Vos événements à l'Auberge du Forgeron ou chez vous

AUBERGE
DU FORGERON

Un Lieu de charme hors du temps pour un Moment Unique…

Passez la première verrière pour découvrir la réception et nos différents salons. Rien de l'extérieur ne laisse présager ces larges espaces, la verrière et la terrasse hors du temps.

bulles by Forgeron

QUALYS HOTEL

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

2018 MICHELIN

Chefs & Chefs
Provocateurs de plaisirs

Lille Tables Toques

Auberge du forgeron, 17, rue Roger Bouvry 59113 Seclin 03 20 90 09 52
www.aubergeduforgeron.com contact@aubergeduforgeron.com

Charme, tradition et modernité

Bienvenue

Au-delà d'un des plus beau salon de réception de la région et d'un restaurant gastronomique réputé, nous sommes une équipe de professionnels qui vous suivront tout au long de vos préparatifs. A votre écoute en permanence, nous réalisons et coordonnons tous les détails pour faire de votre réception un moment unique.

N'hésitez-pas à nous consulter ou à venir nous visiter tous les jours même en début de soirée ou le samedi matin. (fermé le dimanche)

Le restaurant gastronomique de L'Auberge vous accueille dans son écrin à l'ambiance feutrée pour votre vin cocktail (en terrasse) et votre soirée dans la verrière et le grand salon.

Les Salons, la verrière et la terrasse sur près de 200M² se prêtent aux réceptions les plus prestigieuses

Les 14 chambres et 3 appartements ont été récemment décorées avec un concept de bien-être. Elles vous offrent un confort 4* .Tout l'hôtel vous est réservé à un prix préférentiel. Parlez-en à vos invités. (à ,partir de 70 convives)

En traiteur de 20 à 800 convives

Nous nous déplaçons gratuitement chez vous dans un rayons d'une demie heure pour un minimum de 20 convives et 1500€ de commande

Les Salons

Les espaces de l'Auberge du Forgeron offrent 4 salons de 50 à 110 m² pouvant accueillir de 20 à 350 personnes.
Le samedi soir, les salons sont offerts à partir de 40 convives au repas en verrière ou 70 convives verrière et grand salon.
Ils sont offerts en semaine et le dimanche.

Nos salons	M²	Repas assis	Cocktail
Grand salon	110	110	250
Verrière	80	70	200
Bistro	60	40	100
Grand salon et verrière	180	170	350
Bistro et terrasse	100	60	150

Les deux salons continus largement communiquant peuvent accueillir jusqu'à 135 convives assis et 350 debout pour des cocktails.

Climatisation réversible, Wi-fi,

Terrasse jardin pouvant accueillir 200 convives en cocktail ,deux piste de danse de 20m2.

Autre terrasse chauffée et couverte pour la fin de soirée et privatisation du « bistro » possible

Accessible pour les personnes handicapées,

Parking privé et gratuit,vidéo projecteur, micro,

Tables rondes de 8 personnes, table d'honneur de 16 personnes, chaises confortables, nappes blanches

Nos menus chez vous, chez nous

Du plus traditionnel au plus moderne, le chef, 3ème génération à l'auberge est présent pour réaliser toutes vos envies et pour s'adapter à tous vos souhaits. Vous aurez la garantie du 100% fait maison.

Nos formules tout compris commencent à partir de 39€.

. Nous nous déplaçons gratuitement chez vous dans un rayon d'une demi heure

Vous êtes unique, votre évènement ne ressemblera à aucun autre. Nos menus ne sont donc pas fixes. Nous nous adaptons pour en un moment magique et unique.

Nous tenons compte des aversions et des régimes de chacun, en revanche, le choix des plats du menu est pour toute la table.

Une particularité chez nous : Un sens très développé de l'accueil et du service par la mise en place d'une équipe importante de professionnels. (1 serveur pour 18 convives

Parce qu'il faut le dire aussi, avec nos formules à la carte, vous bénéficierez aussi d'un choix et d'un rapport qualité prix inégalé dans la région et de l'expérience de trois générations à l'Auberge du Forgeron

Pour votre réception, vous serez accueillis et servis avec le même soin que nous le faisons tous les jours au restaurant, que vous soyez 20 ou 130 convives.

L’ACCUEIL COCKTAIL

Un moment conviivial

Cocktail « classique »

6 amuses bouches du bout des doigt salés ou sucrés

20€ par pers. Incluant deux coupes de Vouvray Pétillant Marc Brédif

25€ par pers. Incluant deux coupes de champagne

Cocktail « prestige »

6 amuses bouches du bout des doigt salés ou sucrés

& 3 dégustations servies en verrines (œuf sans œuf, flan de foie gras, gaspacho)

27€ par pers. Incluant deux coupes de Vouvray Pétillant Marc Brédif

32€ par pers.Incluant deux coupes de champagne

La touche moléculaire :

Le caviar de fruit rouges servi dans les flutes à champagne - 1€/pers

L’atelier Meringue à l’azote liquide - 2€/personne

Le cappuccino de homard à l’azote liquide - 5€/per

D’autres prestations de cocktails et de cocktails dinatoires sur demande

Le Menu Chabada bada

49€/pers boissons comprises
(Apéritif Vouvray pétillant, vins à volonté
sur le repas, eaux plates et gazeuses, café, softs)

Amuse-bouches du bout des doigt

***

L' Entrée

Cœur de saumon fumé , pesto et copeaux de vieux parmesan
ou
Courgettes confites à la menthe, cube de thon gravelax et pointe de wasabi
Ou
Crémeux de chèvre au miel sur son carpaccio de tomates
Ou
Duo de belles terrines du chef et son chutney de rhubarbe

***

Le plat chaud

Le cœur de Rumsteck rôti sauce Chinon, jardinière de petits légumes frais
ou
Filet mignon au miel et aux épices, pommes grenailles
Ou
Magret de canard à la Mandarine Impériale,
Polenta crémeuse
Ou
La cuisse de pintade fermière rôtie à la crème de cèpes ,risotto de petit épeautre

***

Le Dessert

Barre chocolatée
Ou
Entremet jivara passion
Ou
Gâteau personnalisé
***

Le café

Le Menu Classique

69€/pers boissons comprises
(Apéritif Vouvray Pétillant,Vins à volonté sur le repas , eaux plates et gazeuses, café, softs)

-Menu à titre d'exemple-

Menu « sur mesure » selon vos gouts, l'inspiration du chef et la saison

Amuses-bouches du bout des doigt

***

Première Entrée

Crème de petits pois , croustilles de chorizo
Ou
Bavarois de tomate et poivrons doux, vinaigrette aux aromates
Ou
Crème de lentilles/émulsion de lard fumé

***

Deuxième Entrée

Crémeux de buratta au pesto et pignons, carpaccio de tomates , focacia
Ou
La vinaigrette de jeunes légumes croquants, basilic et tomates confites
Ou
Millefeuille de thon , tomates confites et guacamole
Ou
Croustillant de saumon sauce homardine

***

Le Plat

Le carré de porcelet de 17h, sauce truffes et légume de Monsieur Menu
Ou
Filet de dorade à la crème de thym, tomates grappes confites et polenta crémeuse
Ou
Cubes d'agneau confit aux épices d'un tagine , boulgour de petits légumes
Ou
Pièce de Charolais sauce Chinon, Jardinière de légumes frais pommes grenaille

***

Le Dessert

Barre chocolatée
Ou
Entremet jivara passion
Ou
Gâteau personnalisé
Ou
Sablé aux fraises et compotée de rhubarbe, glace tagada

***

Le café

Only You

69€/pers boissons comprises

(Apéritif Vouvray Pétillant, 3 verres de vins sélectionnés par le chef, eaux plates et gazeuses, café, softs

Le buffet apéritif

Gougères sortant du four
Wraps panachés au crabe, saumon et poulet
Croques welch au cheddar
Cakes au romarin, olives noires et tomates confites
Bruschetta aux légumes d'été
Brochettes mozzarella au pesto
Panaché de gressins, tapenade et crème d'anchois
Mini brochettes de poitrine de cochon fermier de 17 heures caramélisées

***

L'entrée

Cœur de saumon fumé maison au citron, copeaux de parmesan
Ou
Millefeuille de thon mariné, guacamole, roquette, gingembre, coriandre

***

Le Plat

Le cœur de rumsteck rôti sauce Chinon, jardinière de petits légumes et pommes grenaille
Ou
La cuisse de pintade fermière à la crème de cèpes et petits légumes frais

***

Le Dessert

L'entremet à l'assiette à déterminer

Dinatoire pendant une heure au Vouvray petillant(supp champagne : 7€)
Vins et sofs à volonté sur le repas, eaux et café

Au dessert : Vouvray Pétillant

Opera

Cocktail et plat à table

72€/pers boissons comprises
(1 bouteille de champagne pour 3, vins à volonté sur le repas, eaux plates et gazeuses, café, softs

Le cocktail
Gougères sortant du four
Croustillants de crevettes
***
Les mises en bouche
Frivolités de saumon à la crème de raifort
Millefeuille de foie gras et pain d'épices, sauce miel
Royale de homard et crème de caviar de hareng
Croques Welch
Brochettes de thon rouge à la plancha et citronnelle
Crémeux de chèvre frais et radis sortant de terre

***
Le Plat
Le cœur de rumsteck rôti sauce Chinon, jardinière de petits légumes et pommes grenaille
ou
Le magret de canard à la mandarine Impériale, risotto de blé aux petits légumes
***
L'assiette de fromage (+8€)
***
Le Dessert
L'entremet à l'assiette à déterminer

Dinatoire pendant une bonne heure avec une bouteille de champagne pour 3
Vins et sofs à volonté sur le repas, eaux et café

Le Menu Gourmand

84€/pers boissons comprises

(Apéritif champagne, Vins à volonté sur le repas , eaux plates et gazeuses, café, softs)

•-Menu à titre d'exemple-

Amuses bouches du bout des doigt

***

Première Entrée

Crème de petits pois à l'émulsion de chorizo

Ou

Gaspacho de tomates/ concombre basilic

Ou

Œuf sans œuf! La surprise.

Ou

Royale de coco, céviche de dorade au caviar de hareng

***

Deuxième Entrée

Carpaccio de noix de saint Jacques, caviar de hareng et choux raves

Ou

Langue Lucullus au foie gras frais, compotée de figues

Ou

Mango salade aux grosses crevettes et sauce aigre douce

Ou

Cubes de Saumon confit à 44°C, vinaigrette d'agrumes à la menthe et purée de petits pois

***

Le Plat

Côte de veau découverte, jus aux cèpes et petits légumes de Monsieur Menu

Ou

Suprême de pintade fumé au foin, légumes de saison

Ou

Les aiguillettes de canard à la Mandarine Impériale, purée ananas/carottes

Ou

Le dos de bar en écailles croustillantes, beurre rouge et fenouil confit

***

Le Dessert

Barre chocolatée

Ou

Entremet jivara passion

Ou

Parfait glacé à la chicorée et spéculoos

Ou

Le gâteau personnalisé

Le Menu Plaisir

110€/pers boissons comprises

(Apéritif champagne, vins à volonté sur le repas, eaux plates et gazeuses, café, softs)

-Menu à titre d'exemple-

Menu « sur mesure » selon vos gouts, l'inspiration du chef et la saison

•

Amuse-bouches du bout des doigt

***

Première entrée

La salade d'herbes et Homard frais, tomates confites à l'huile d'olive et ail doux

Ou

Le carpaccio de coquilles Saint Jacques à l'huile de truffes, sablé au parmesan, foie gras

Ou

L'opéra de foie gras à la façon d'une bistoule, gelée au cacao et café

***

Deuxième Entrée

La poêlée de Ris de veau à la crème oignons brulés et asperge vertes

Ou

La belle langoustine en croute de Kadaïf, beurre d'orange au curry

Ou

Les filets de rougets, toast au pesto, légumes d'été

ou

Le turbot au vin jaune, crémeux de coquillages et champignons (+5 €)

***

Le Plat

Le filet d'agneau fermier d'Auvergne rôti en croûte de sel,
croustillant de semoule aux épices et ragoût de cocos frais et févettes

Ou

Le filet de bœuf en croute Wellington farci au foie gras, sauce aux truffes

Ou

Le suprême de Pintade farci au foie gras , sauce Albufera

Ou

Dos de bar et médaillon de homard, riz Veneré noir en risotto, artichauts

***

Le Dessert

Gâteau Personnalisé ou Château des Mariés

Ou

Pièce montée

***

Mignardises

Le Menu Gourmand au Bistro

39€/pers.boissons comprises

Servi à partir de 20 convives, service compris
pendant 3 heures

(vins du repas à volonté, eaux plates et gazeuses, café, softs)

-Menu à titre d'exemple-

Menu « sur mesure » selon vos gouts, l'inspiration du chef et la saison

L'apéritif

Le Kir royal et ses gougères

L'entrée

Le duo de terrines maison, chutney de rhubarbe
Ou
Le tartare de saumon et artichauts, guacamole
Ou
La tomate mozzarella di Buffala, huile d'olive Munoz, carpaccio de tomates anciennes

Le plat

La fameuse carbonade flamande du bistro, gratin dauphonois
Ou
La poitrine de cochon fermier de 17h, sauce maroilles
Ou
Risotto aux cèpes, émincé de volaille

Le dessert

La barre chocolat Valrhona aux épices
Ou
Le parfait glacé à la chirorée, coulis de caramel au beurre salé
Ou
Le crumble fraises rhubarbe (en saison)

Le café

Cocktail dinatoire soirée 59€

14 pièces + plat chaud

Gougères au parmesan
L'Œuf sans œuf
Croustillants de crevettes sauce curry
Brochette de thon mi cuit aux épices
Club sandwich tuna salade
Croque façon welsh
Wrap chili
Verrine foie gras artichauts, caramel porto
Pain suédois au saumon fumé et aneth
Millefeuille de foie gras au pain d'épices
Crémeux de chèvre et radis
Poêlon de rattes au gros sel et saumon fumé
Poulet au curry thaï servi en boite camembert
Pyramide de macarons
Panacota fruits de la passion
Entremet au chocolat
(Possibilité de remplacer les sucrés par du salé ou de faire un gateau)

Prix TTC par personnes boissons comprises :59€

Vouvray pétillant, vins, softs, eaux,plates et gazeuses

Le service

Six heures de service comprises ou deux heures du matin.
Heures supplémentaires sur une base de 199€.Toute heure commencée est due. Boissons en sus après 6 heures.
Ambiance musicale et liste de DJ à la signature.
Location du salon offert à partir de 80 convives

Nos suggestions

L'atelier meringue à l'azote liquide (effet dragon) : 3€
L'atelier Pluma Belotta : 4€
L'atelier foie bras et pain d'épices : 4€
Buffet de fromages: 10€
Les gâteaux personnalisés : offert
La cascade de champagne (Vouvay Pétillant) : 100€
Le cappucino de homard à l'azote liquide : 4€
Les pièces sucrées en plus : 1.50€ /pièce

Important : Tous nos tarifs sont sur une base de 80 convives.

Base minimum de 80 convives, location de la verrière comprises pendant 6 heures (180 €/heures supplémentaire)

Pour répondre à toutes vos Envies

Les fromages affinés de nos régions :

L'assiette de fromages affinés – 8€/pers
Buffet de Fromages Affinés – 10€/pers

Les gourmandises de notre pâtissier

Gâteau personnalisé - offert
Château des mariés à la place du dessert- offert
Pièce montée choux et macarons à la place du dessert – 5€/pers
Pièce montée ou château des mariés en plus du dessert- 8€/pers
Pyramide de macarons (+100 pièces) : 100€
Brochette de fruits en plus du dessert : 2€/pers
Le Buffet de dessert- 8€/pers

Les surprises dans l'Air du temps

L'atelier Mojito – 6€ Nombre de Mojito à prévoir pour la soirée
L'atelier Meringues à l'azote liquide – 3 €/pers
L'atelier Ibérique Pluma Belotta – 4€/pers
Le cornet de frites mayo après dessert – 3€/pers
La fontaine de champagne: 50€ (hors boissons)

Les Menus Enfants

Pour les moins de 12 ans – Entrée, plat, dessert, sodas – 19€/pers
Pour les moins de 3 ans – offert

Le Brunch/buffet du lendemain

Brunch (Mini 20 pers).- 25€/pers

Le sucrées
Viennoiseries, baguette, brioche, céréales
Beurre fermier, confitures maison, nutella
Salade de fruit et fruits de saison
Yahourts fermier, compotes de fruits

Le Salé
Fromages, charcuteries, salade
Œufs, Viandes froides, saumon fumé
Les boissons : Café, thé, chocolat
Jus de fruits, eaux

Le buffet campagnard boissons et vins compris – 35 €/pers

En traiteur

Déplacement offert. Devis sur mesure selon équipement et vaisselle de la Salle

- Aucun supplément pour les cocktails en traiteur à moins de 30 minutes.

VIN D'HONNEUR 7 PIECES

7 pièces, base 100 convives minimum, deux heures,

20€ par pers. Avec le Vouvray Pétillant Marc Brédif à volonté 2 heures

25€ par pers. Avec le champagne Bauser à volonté deux heures

Composez votre vin d'honneur selon vos envies

Assortiment 3 toasts sur plateau

Mini faluches cocktails

Club sandwich

Pains suédois garnis

Wraps farci façon chili

Assortiment de 3 mignardises

Pièces et verrines sucrées

Pyramide de macarons

Brochette de fruits

Augmentez votre formule :

Base 9 pièces : + 2,50€

Base 11 pièces : + 3.50€

Pièces supplémentaires ensuite : 1,60€

Le risotto dans sa boite à camembert : 4.50€

La touche moléculaire :

Le caviar de fruit rouges servi dans les flutes à champagne - 1€/pers

L'atelier Meringue à l'azote liquide - 2€/personne

Le cappuccino de homard à l'azote liquide - 5€/per

D'autres prestations cocktails et vins d'honneur sur demande

Boissons & sélection du sommelier afin de répondre à toutes vos envies...

*** Notre carte des Champagnes**

Notre sélection Blanc du mois **- 52 € /btl**
Notre sélection Rosé du mois **- 65 € /btl**
Deutz **69€/btl**
Perrier Jouët **- 75 € /btl**
Moët & Chandon blanc **- 75 € /btl**
Bollinger **- 80 € /btl**
Rosé Duval Leroy **- 75 € /btl**
Vouvray Pétillant Marc Bredif – **30 €/btl**
Open bar champagne du mois 1 heure – 18€
Open Bar Vouvray Pétillant Marc Brédif 1 heure: 12€
Le droit de bouchon : 11€/bouteille

*** Notre carte des vins (400 références en cave)**

Vin blanc
Côtes de gascogne Uby – **24€ /btl**
Les deux tours/ Sauvignon / FX Bart **- 28 € /btl**
Les deux tours / Sauvignon / Ladoucette **- 28 € /btl**
Bourgogne Chardonnay Lequin Colin **- 35 € /btl**
Sancerre Château de Sancerres **- 40 € /btl**
Graves Blanc clos des Pins **- 45 € /btl**

Vin rouge
Côtes de Gascogne Monplaisir Duboscq**- 25 € /btl**
Syrah L'appel des Sereines / F.Villard **- 28 € /btl**
Montagne Saint Emilion / château la papeterie **- 30 € /btl**
Chinon / FX Bart **- 30 € /btl**
Haut Médoc / Héritage de Chasse Spleen **- 42 € /btl**
Pessac Leognan, Ch Haut Plantade **- 48 € /btl**
Pauillac / Baron Nathaniel **- 48 € /btl**
St Julien / Sarget Gruaud Larose **- 58 € /btl**

*** Bières régionales**
Bière en pression 33cl **- 5 €**
Bière au fût « Ch'ti» **- 210 €/ fût (env.100 bières)**

*** Jus de fruits et soft** - 4 €
*** Café, thé avec mignardises** - 5 €

Nos prestations forfaitaires

*** Privatisation de la Verrière le samedi soir:**
Pour un groupe de moins de **40 adultes : 500€**
Pour un groupe de plus de **40 adultes : offert**
Offert en semaine et le dimanche

*** Privatisation de la Verrière et du grand Salon le samedi soir :**
Pour un groupe de moins de **70 adultes : 1100€**
Pour un groupe de plus de **70 adultes : offert**
Offert en semaine et le dimanche

*** Les horaires de prestations :**
Le service du déjeuner est inclus jusque 18h00
Le service du dîner est inclus jusque 1h00 du matin.

*** Pour prolonger la soirée (jusque 5h du matin) :**
Pour les groupes de moins de **40 adultes 150€/heure**
Pour les groupes de plus de **40 adultes 200€/heure**

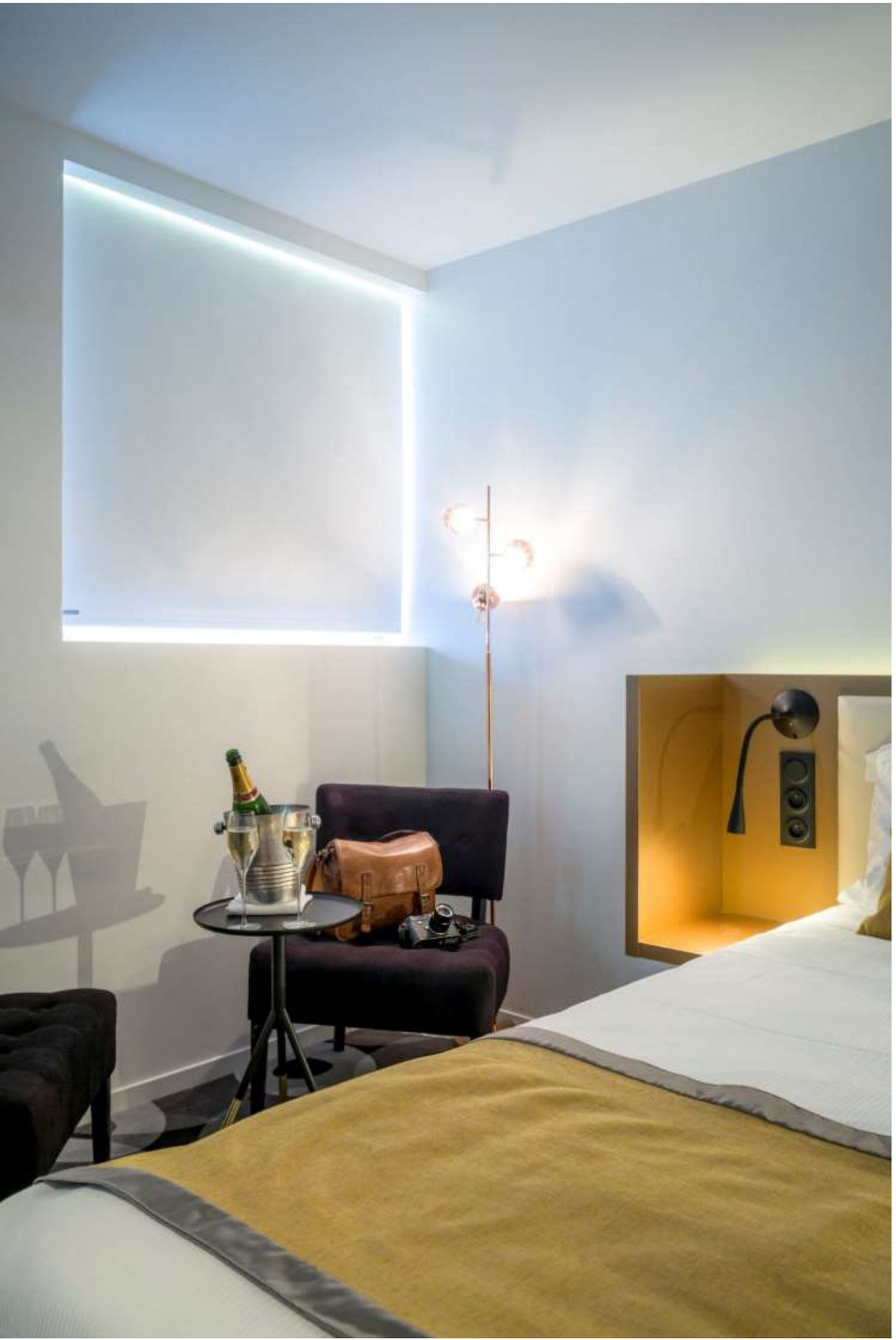
*** Cocktails et Vins d'honneur**
Nous vous proposons également d'organiser vos vins d'honneur et vos cocktails chez vous.
Nos équipes vous accompagneront de A à Z de l'élaboration de votre cocktail, au choix du chapiteau en passant par la décoration florale ou l'animation musicale.

Nos prestataires « sur-mesure »

*** Animation :**
Formule Essentielle – Trio orchestre de Jazz/ DJ **- à partir de 1190€**
Soirée animation magie **- à partir de 399€**
Liste de nos DJ* référencés donnée à la signature à partir de 500€.

*** Prestations diverses**
D'autres prestations sont disponibles sur demande :
Video projecteur, Magicien, photographe, décoration, limousine, baby sitting, fleuriste, etc...

Vous pouvez également choisir et faire venir vos propres prestataires de services sauf DJ.



Qualys Hotel Bulles by forgeron

14 chambres et 3 appartements pour un confort 4*

2 chambres classiques	99€
5 chambres Tradition	116€
4 Suites millésime balneo	129€
3 Suites Junior avec canapé lit	139€
3 Appartements avec Canapé Lit	139€

Soit 46 couchages.

Petit déjeuner continental 14€

Les 14 chambres et 3 appartements ont été récemment décorées par l'agence Pollux. Elles vous offrent un confort 4*

Tout l'hôtel vous est réservé à un prix préférentiel. Parlez-en à vos invités.

Les chambres sont toutes climatisées et équipées d'une salle de bain spacieuse (dont 8 avec baignoires jacuzzi), de wifi, d'un réfrigérateur , d'un coffre-fort, d'une machine à café expresso et d'une TV plasma.

Une chambre est également réservée aux personnes à mobilité réduite et nous disposons d'un ascenseur.

Une remise de 25% est offerte le weekend.(vendredi, samedi et dimanche)

Quelques avis

Avis publié: Il y a 1 semaine
Salle agréable (nommée la verrière) très claire, bien insonorisée avec une cour pour les enfants, les fumeurs ou un cocktail tranquille si le soleil pointe son nez. Il y a la climatisation si beaucoup de monde. Personnel ultra qualifié qui sait faire face aux imprévus jusqu'à la dernière minute.....On demande quelque chose, dans la minute on obtient satisfaction. Les menus sont alléchants. Mais alors la réalité c'est encore mieux ! Beaucoup de nos invités ont dit qu'ils reviendraient "en couple". Le patron est très gentil, très pro..... mais..... je crois :)) s'il était parfois un tout petit moins stressé (mais c'est le défaut des perfectionnistes, je sais !), ça serait du 500%. Là, on arrive à du 499%. :) Bravo l'équipe du forgeron
•Visité en mars 2017
Poser une question à Aline G

https://www.tripadvisor.fr/ShowUserReviews-g651735-d1393100-r469356945-Auberge_du_Forgeron-

De : Ct Emilie **Envoyé :** vendredi 30 septembre 2016 21:14:03
À : contact <contact@aubergeduforgeron.com>

Objet : RE: communion du 15 avril 2018
Bonsoir
Nous avons passé une superbe journée
Repas délicieux très apprécie par tous nos invités Personnel très compétent Encore merci Ne changez rien Mme M .

Bien à vous

Mariage 2017"

Un très grand merci à toute l'équipe ainsi qu'à Mr. Belot d'avoir fait de notre mariage une des plus belles journées de notre vie... Tout était absolument parfait. Nous ne pouvons que conseiller l auberge du forgeron pour le savoir faire et la gentillesse dont ils ont fait preuve.

Rapport qualité / prix

•Visité en octobre 2017

Merci Stéphanie L

neogeo59 1 contribution
Lille, France
28 juil. Nous avons célébré notre mariage à l'auberge du forgeron le 26 juin dernier et cette journée fut vraiment magnifique. Des plats délicieux et servis au bon moment, des serveurs disponibles, efficaces et sympathiques, un chef à notre écoute ayant très bien géré la soirée notamment avec le DJ de telle façon que la soirée s'est déroulée comme dans un rêve, enfin et surtout des invités également charmés et une ambiance incroyable ! A noter également les petites attentions nous attendant dans notre chambre et le service impeccable le lendemain matin.

http://www.tripadvisor.fr/ShowUserReviews-g651735-d1393100-r326536219-Auberge_du_Forgeron-Seclin_Nord_Nord_Pas_de_Calais.html#

P.S. : Je vous reproduis ci-dessous le témoignage, laissé sur le site internet précité, d'un couple qui a fêté son mariage le 26 juin dernier dans votre auberge. « Signe évident que votre bonne réputation n'est pas usurpée. »
“Génial”

Bonjour,
Mon épouse et moi tenions à vous remercier pour la soirée du 18 Mai. Le repas et le cadre ont été très agréables et appréciés par tous les invités, et même plébiscités. Nous pensons avoir fait des nouveaux adeptes de votre établissement.
Nous tenons à remercier l'ensemble de votre équipe pour leur disponibilité et leur gentillesse,et particulièrement à David pour son attention de chaque instant Nous vous remercions aussi pour votre disponibilité durant les préparatifs ainsi que pour les demandes de dernières minutes.Nous avons apprécié la chambre ainsi que les petites attentions.
Bref, UN GRAND MERCI D'AVOIR CONTRIBUE A RENDRE CE JOUR INOUBLIABLE POUR NOUS ET NOTRE FAMILLE.
Cordialement Caroline et Sébastien

Bonjour M. Belot,

nous tenions à vous remercier en notre nom et celui de nos invités pour l'excellente journée que nous avons passés dans votre établissement.Nous avons grandement apprecier votre disponibilité,la qualité et l'accueil de votre equipe ainsi que le repas...
Pourriez vous nous donner les references des vins que nous avons bu lors du repas,j'ai eu pleins de questions!J'aimerais connaitre le nom du cremant qui a été servi au vin d'honneur,pouvons nous nous en procurer chez vous?
Et aussi un grand merci à Mme Belot pour sa gentillesse et sa disponibilté(la petite fille en bottes la remercie aussi!)
Si c'etait à refaire,nous reviendrions les yeux fermés!

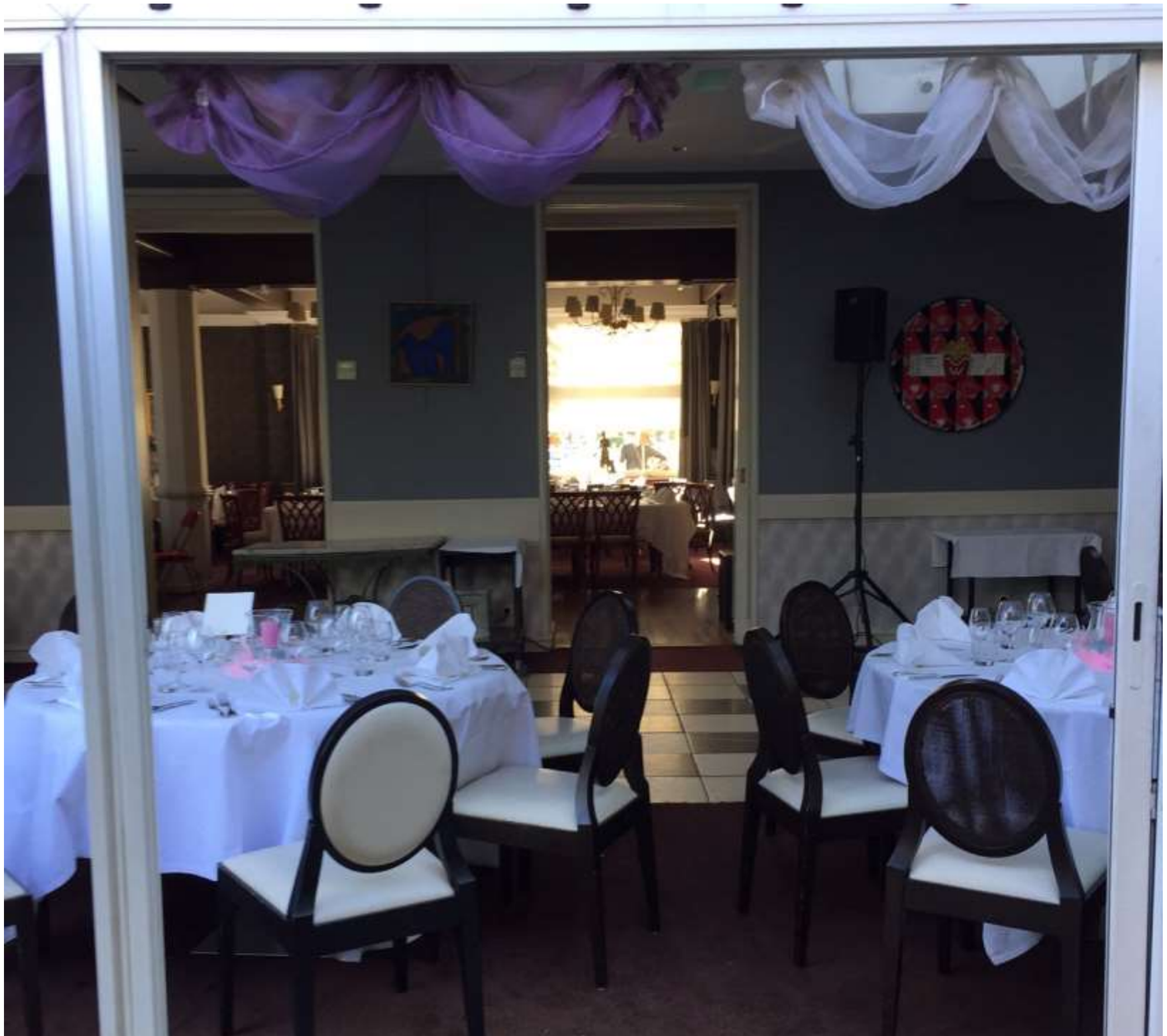
Cordialement
Yan&Elo

“Mariage réussi !!!!”
Avis écrit le 7 avril NOUVEAU par mobile
Nous avons organisé notre mariage à l'auberge du Forgeron. Tous nos invités sont venus nous complimenter sur ce lieu! Que ce soit la qualité du repas, l'accueil et la gentillesse de l ensemble du personnel mais aussi la qualité du service!!! L'ambiance générale était chaleureuse! A titre personnel, outre le magnifique souvenir de cette journée, nous nous souviendrons de l'accueil, des conseils et des discussions que nous avons eu lors de la préparation de notre mariage.
Beaucoup de nos invités ont découvert ce lieu et souhaitent y retourner ! Nous y retournerons et conseillerons sans hésitation ce restaurant, son chef et son équipe

Mariage du 6 avril

“Vin d'honneur et repas de soirée pour un mariage”

Avis publié: Il y a 1 semaine

Salle agréable (nommée la verrière) très claire, bien insonorisée avec une cour pour les enfants, les fumeurs ou un cocktail tranquille si le soleil pointe son nez. Il y a la climatisation si beaucoup de monde. Personnel ultra qualifié qui sait faire face aux imprévus jusqu'à la dernière minute.....On demande quelque chose, dans la minute on obtient satisfaction. Les menus sont alléchants. Mais alors la réalité c'est encore mieux ! Beaucoup de nos invités ont dit qu'ils reviendraient "en couple". Le patron est très gentil, très pro..... mais..... je crois :)) s'il était parfois un tout petit moins stressé (mais c'est le défaut des perfectionnistes, je sais !), ça serait du 500%. Là, on arrive à du 499%. :) Bravo l'équipe du forgeron

Facebook, le 9 mars 2018. Nous avons organisé le repas de notre évévement dans ce restaurant. Un seul mot Parfait ! Service parfait, repas parfait, ambiance parfaite, restaurateur à l'écoute. Bref je ne changerai rien si je devais le refaire !