



# AUBERGE DU FORGERON

## Votre réception à L'Auberge du Forgeron

Un Lieu de charme hors du temps pour un Moment  
**Unique...**

Ancien relais de diligence, dernière étape avant Lille, cette auberge de charme, reconstruite dans les années 50, a su rester dans l'air du temps, alliant tradition et modernité au travers de trois générations dans la même famille.

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.

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin☎Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52☎ Fax : +33 (0)3 20 32  
70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)  
Sarl Bélot au capital de 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## Charme, tradition et Modernité

**L'Auberge du Forgeron** vous accueille dans un bâtiment des années 50 mis au goût du jour et décoré par la Bruxelloise Andrée Leblanc. Idéalement situé au cœur d'un triangle entre Lille, Lens et Douai, à seulement 12 minutes des gares TGV et 10 minutes de l'Aéroport Lille-Lesquin, L'Auberge du Forgeron est une étape incontournable. Offrant un cadre exceptionnel, mariant charme, tradition et modernité, L'Auberge du Forgeron est une des adresses les plus prestigieuses du Nord de la France.

N'hésitez plus, osez et traversez les frontières en moins d'1h30 depuis Bruges, Bruxelles et Londres ou 3h00 de Cologne et d'Amsterdam.

**Les 14 chambres et Suites** entièrement équipées et climatisées (pour les suites), vous offrent calme et sérénité. Tout l'hôtel vous est réservé à un prix préférentiel. Parlez-en à vos invités.

**Le restaurant gastronomique de L'Auberge** vous accueille dans son écrin à l'ambiance feutrée pour votre cocktail et/ou votre soirée. Laissez-vous guider et séduire par les suggestions du Chef Philippe Bélot au travers de sa cuisine résolument décalée et créative ou à travers les plats traditions de trois générations de cuisinières et cuisinier à l'auberge du Forgeron.

**Les Salons, la verrière et la terrasse** se prêtent aux réceptions les plus prestigieuses. Chaque salle bénéficie d'un décor différent. Notre équipe commerciale à votre écoute vous accompagne dans la réalisation de vos projets.



Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎ 59113 Seclin ☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52 ☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## Les Salons

Les espaces de l'Auberge du Forgeron offrent 5 salons de 20 à 110 m<sup>2</sup> pouvant accueillir de 20 à 350 personnes.

Les salons sont offerts et privatisables en semaine du lundi au vendredi midi et le dimanche. Le samedi soir, les salons sont offerts à partir de 80 convives adultes.

NOM du SALON	M2					
		Banquet	THEATRE	ECOLE	RECTANGLE	COCKTAIL
<u>verrière + terrasse</u>	80	70	60	30	30	200
<u>grand salon</u>	110	110	100	60	30	250
<u>verrière + grand salon</u>	190	170	100	60	30	350
<u>petit salon 1</u>	20	20	15	10	12	
<u>petit salon 2</u>	15	20	15	15	10	
<u>Le Bistro</u>	50	40	25	15	24	70
NOM du SALON	M2	TARIF TTC Journée				
<u>verrière</u>	80	500,00 €				
<u>grand salon</u>	110	700,00 €				
<u>verrière+grand salon</u>	190	1 100,00 €				
<u>petit salon 1</u>	20	220,00 €				
<u>Petit salon 2</u>	15					
<u>Le bistro</u>	50	199,00 €				



Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin ☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52 ☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bêlot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## Nos différents menus

---

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

Vous êtes unique, votre réception ne ressemblera à aucune autre. Nous nous adaptons pour faire de votre soirée ou votre déjeuner un événement sur mesure unique.

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.

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



Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin ☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52 ☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## L'ACCUEIL DINATOIRE

Gougères au parmesan

Croustillants de crevettes

Poêlon de rattes cuites au gros sel et saumon fumé

Brochette de thon à la plancha aux épices thaï

Crèmeux de chèvre dans son pot de terre

Le croquemonsieur façon Welch

L'œuf sans œuf

Macarons glacés au foie gras

Champagne de marque (Moët, Laurent Perrier, Pommery) pendant 1 heure à volonté : 25€/pers softs inclus

Champagne blanc de blanc grand cru ou rosé pendant 1 heure à volonté : 22€/pers softs inclus

Crémant de Loire Monmouseau pendant 1 heure à volonté : 19€/pers softs inclus

Le cocktail avec votre champagne sans droit de bouchon : 17€/pers softs inclus

Orchestre de Jazz (trio) sur demande ( 450€)

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin ☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52 ☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## COCKTAIL CHAMPAGNE DINATOIRE GRAND PLAISIR

Plat à table (formule champagne et toutes boissons comprises)

### Le cocktail au champagne

Gougères sortant du four et 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

Aspic de volaille au foie gras et crème de cèleri

Mini Welch revu et corrigé

Brochettes de thon rouge à la plancha et citronnelle

### Entrée

Crèmeux de chèvre et radis sortant de terre

### Le plat chaud

Le magret de canard à la mandarine Impériale, risotto de blé aux petits légumes ou

La pièce de bœuf rôti au vin de Chinon, pomme savoyarde et jardinière de petits légumes de la ferme de Monsieur Menu

### Le dessert

Le Gâteau ou le dessert à l'assiette selon votre choix

### Café

1 bouteille de champagne pour trois, vins, eaux et cafés

Menu grands enfants: 49 €

Menus enfants moins de 12 ans : 18€

---

**PRIX PAR PERSONNE avec boissons : 69 € TTC**

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin ☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52 ☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-

mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## M E N U O P E R A

(à partir de 20 convives)

### Entrée

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

Vinaigrette spéciale aux aromates,

Ou

**Le carpaccio de coquilles Saint Jacques à l'huile de truffes, sablé au parmesan, purée de panais accompagné d'un doigt de foie gras**

Ou

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

### Le plat chaud

**Le filet de bœuf Wellington en** croûte, farci de foie gras, essence de truffes

et petits légumes frais de saison

Ou

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

Ou

**Le demi pigeonneau bien élevé, sauce d'une bistouille, navets au miel,** croustillant farci de ses abatis

### L'assiette de fromages régionaux accompagnée de salade

### Le Gâteau ou le dessert à l'assiette selon votre choix

---

**PRIX PAR PERSONNE : 78€ TTC**

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-

mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## M E N U P A N A C H E

(Cocktail dînatoire, plat à table à partir de 20 convives)

Royale de homard et caviar Avruga  
Frvolité de saumon à la crème de raifort  
L'œuf sans œuf  
Thon à la plancha au sésame, caramel d'épices

Sucette de foie gras

Langoustine en vermicelles croquants

Buffet des huîtres

Cappuccino de homard azoté  
Chaud froid de pintade à la truffe blanche

Vaporeux au citron vert et champagne

**A TABLE !**

Mise en bouche

Dos de bar sauvage, au riz Veneré noir en risotto,  
Barigoule d'artichauts poivrade aux calamars et homard

Buffet régional des fromages

Dessert au choix

---

**PRIX PAR PERSONNE hors boissons : 76 € TTC**

**Prix par personne boissons comprises avec 1 Bille de champagne par personne sur le dînatoire et la soirée : 108€**

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin ☎Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52 ☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-  
mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246





## SURPRISES MOLECULAIRES

### LA MIXOLOGIE FRAMBOISE ET CHAMPAGNE

et ses mises en bouches  
 SPHERIFICATION INVERSEE,  
 Sucette de foie gras  
 Et consomme truffé en shampoing

### LA TOMATE MOZZARELLA

Revisitée

### BŒUF/BAR

En carpaccio et tartare et jus de yuzu ponzu  
 Dés de mangues

### LE CAPPUCINO DE HOMARD BLEU

A l'azote liquide

### LE VAPOREUX GLACE AU CHAMPAGNE ET CITRON VERT

### LA POITRINE DE CANARD EN IMPREGNATION DE CASSIS

### LE MAROILLE à -196° /+ 180°

## Le Gâteau ou le dessert à l'assiette selon votre choix

---

PRIX PAR PERSONNE : 74 € TTC

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin ☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52 ☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## M E N U S Y M P H O N I E

### L'entrée

Le foie gras frais maison au naturel, compotée de figues,

toast brioché

Sur un caviar d'aubergine à la coriandre, méli-mélo de légumes d'été

et pesto d'orange

Sur une pana cotta **d'asperges**, crémeux de tourteau,

rémoulade de céleri et asperges

### Le Plat chaud

Le blanc de volaille de Licques farci au foie gras et champignons des bois

agrémenté d'une sauce au beurre de truffes du Piémont, foie gras et de petits légumes

Le quasi de veau fondant cuit à basse température accompagné d'un fin ragout

De ris de veau relevé au citron confit et aux câpres, légumes de Monsieur Menu

Le turbot au vin jaune, crémeux de coquillages et champignons

Risotto aux truffes et au parmesan

Le buffet de fromages, Petits pains de campagne maison

Le Gâteau ou le dessert à l'assiette selon votre choix

---

**PRIX PAR PERSONNE : 58€ TTC**

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin☎Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-

mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## M E N U S E N S A T I O N

### L'Entrée

Les filets de rouget barbet au pistou, tomates grappes confites, salade de jeunes légumes croquants à l'huile d'olive des Mées

### Le coeur de saumon écossais mariné au basilic, huile d'olive des Mées

et copeaux de parmesan, gressin aux algues

La Langue Lucullus au foie gras frais maison, toast brioché

### Le plat chaud

Le magret de canard à la Mandarine Impériale et aux figues (en saison),

Risotto de blé aux champignons et légumes du moment

La pièce **d'agneau fermier d'Auvergne** Label Rouge rôtie **en croûte d'herbe**,

brick de semoule aux épices, jardinière(+2€)

La côte de veau découverte rôtie aux cèpes à basse température,

jardinière de légumes frais de Mr Menu et pommes vitelotte (en saison)

### L'assiette de fromages et petits pains maison

Le Gâteau ou le dessert à l'assiette selon votre choix

---

**PRIX PAR PERSONNE : 49 € TTC**

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-

mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## Le Gourmand

(Cocktail dînatoire, entrée et plat à table, à partir de 30 convives)

### Le buffet cocktail 12 pièces

Gougères sortant du four  
 Wraps panachés au crabe, saumon et poulet (3 pièces)  
 Croques welch au cheddar (2 pièces)  
 Cakes au romarin, olives noires et tomates confites  
 Anchoïade de tous les légumes croquants au buffet  
 Brochettes mozzarella au pesto  
 Panaché de gressins, tapenade et crème d'anchois  
 Mini brochettes de poitrine de cochon fermier de 17 heures caramélisées à la sauce BBQ

### L'Entrée

\*\*\*\*\*

Le cœur de saumon fumé maison au pesto, cœur de sucrine et tomates séchées  
 Ou  
 L'œuf de poule heureuse à 63.2, crème de pomme de terre au lait battu et jambon séché

\*\*\*\*\*

### Le Plat

Le cœur de rumsteck rôti sauce Chinon, jardinière de petits légumes et pommes grenaille  
 Ou  
 La carbonade flamande au gratin dauphinois et carottes fondantes de Monsieur Menu

\*\*\*\*\*

### Le Dessert

L'entremet à l'assiette à déterminer

**Menu sans cocktail dînatoire boissons comprises crémant : 52 € TTC**  
**Menu avec le cocktail dînatoire boissons comprises crémant : 69 € TTC**

Menu Grands enfants : 39€ ou 52€

(1/3 bouteille de crémant de Loire, 1 /4 blanc et 1/4 rouge, eaux, softs, café)



Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-

mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## M E N U R A P S O D I E

### L'entrée

La langue Lucullus au foie gras frais maison, toast brioché  
ou

La Vinaigrette de jeunes légumes croquants au thym citron du jardin et tomates confites

### Le plat chaud

**Le cœur de Rumsteck rôti sauce cèpes**, pommes savoyardes et petits légumes  
ou

L'épaule d'agneau revisitée, confite aux épices d'un tagine, quinoa et carottes au cumin

### Le gâteau selon votre choix

---

PRIX PAR PERSONNE : 39 € TTC

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## M E N U R E G I O N A L

### DU BISTRO

#### L'entrée

Les croquettes de crevettes grises maison, persil frit  
**La crème d'endives aux croustilles de chorizo (en saison)**  
 La goyère au maroilles et sa petite salade  
 Le duo de terrines maison, chutney de rhubarbe  
 Votre suggestion

#### Le plat chaud

Le filet mignon de porc à la sauge et maroilles, garniture à la flamande  
 La fricassée de volaille de Licque à la mode des brasseurs, carottes fondantes  
 Le fameux potjevleesch du Forgeron aux trois viandes en gelée  
 La carbonade à la flamande, gratin dauphinois  
 Votre suggestion

#### Le dessert

La tarte à la flamande  
 La barre chocolat Valrhona aux épices  
 Le parfait glacé au spéculoos et à la chicorée  
 Sur une idée de café gourmand  
 Votre suggestion

Base deux heures à partir de 15 convives  
 Accueil dans la verrière le midi du lundi au vendredi uniquement.  
 Possibilité le soir à partir de 30 convives sauf samedi soir.

---

**PRIX PAR PERSONNE : 29,90€**

**Prix boissons comprises avec Kir royal ou bières : 39.90€**

---

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin ☎Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52 ☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## Nos deuxièmes entrées :

La tarte fine de coquilles Saint Jacques aux poireaux, beurre blanc et vinaigrette balsamique	10€
Les asperges blanches rôties accompagnées de champignons sauvages, jus de veau au porto, poitrine de cochon fermier confite 17h (en saison)	10€
<b>L'escalope de saumon à l'oseille agrémentée d'une sauce crémée au vin de Chardonnay</b>	9€
<b>La mousseline tiède d'écrevisses</b> Nantua, sauce crustacé, sacristain à la graine de pavot	12€
Le dos de bar aux artichauts et crème de caviar de hareng Avruga	20€
<b>La poêlée de ris de veau panés à la crème d'oignons brûlés</b>	14€
Le risotto aux truffes noire, filets de caille sautés à la plancha et asperges	15€
<b>Le filet de grosse sole d'Etaples en vermicelle croquant, écume d'oranges</b>	14€
Le dos de cabillaud salé de quelques heures, crème de poivrons doux et tomates confites	9€

Nous sommes ouverts à toutes vos suggestions.

## Les fromages

<b>L'assiette de 3 fromages régionaux</b> accompagnée de petits pains maison :	6€
Le maroilles grillé au cumin sur Toast et salade :	7€
Le buffet de fromages :	10€
Le millefeuille vertical de roquefort, pain <b>au céréales et billes d'or</b> :	9€
Le brie farci à la crème de truffes et mascarpone :	12€

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin ☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52 ☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)  
Sarl Bélot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



# Exemples de gâteaux de notre pâtissier

**Le trois chocolats (Valrhona)** : Mousse chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir posée sur son croustillant praliné

**Le chocolat noisette** : mousse pralinée gianduja et chocolat noir Valrhôna, couverture noire sur son croustillant

**Le chocolat blanc framboise** : sur une fine dacquoise, mousse chocolat blanc et mousse framboise

**Le croustillant aux fruits de la passion** : mousse passion posée sur son croustillant praliné, biscuit dacquoise

**Le gâteau spéculoos et caramel** : mousse spéculoos, mousse caramel et croustillant praliné

**Le fraisier** (en saison)

**La pyramide de macarons** : +/- 60 macarons variée maison : 95€

**La pièce en nougatine** : sur mesure

Consultez-nous pour les desserts à l'assiette

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)  
Sarl Bélot au capital de 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246





## Boissons et forfaits

### Nos forfaits vins durant le repas

<b>EAU ET SOFTS</b>	2.90€TTC/pers
Eaux plates et gazeuses, jus d'orange, Coca Cola, Jus de pomme bio, café	
<b>LE VERRE</b> Loupiac Château Mémoire 2012 ou similaire	2.80€TTC/pers
<b>FORFAIT BOISSONS 1</b>	4.80€TTC/pers
¼ Blanc Petit Pont Pays d'Oc, 1/3 rouge Petit Pont Pays d'Oc	
<b>FORFAIT BOISSONS 2</b>	7.50€TTC/pers
¼ Côtes de Gascogne Uby Blanc 1/3 Côtes de Gascogne Montplaisir Vignifié par Duboscq (Ht Marbuzet)	
<b>FORFAIT BOISSONS 3</b>	9,00€TTC/pers
1 /4 Loire Pointe D'agrumes FX Bart 1/3 Haut Médoc Château Vaubricourt vinifié par Dubocq (Ht Marbuzet)	

### Nos forfaits bulles avant et après repas

<b>OPEN BAR UNE HEURE A VOLONTE POUR ACCUEILLIR LES INVITES</b> avec softs :	
Crémant Monmousseau servi avec des gougères pendant une heure	8.00€TTC /pers
Champagne Blanc de blanc ou rosé servi avec gougères pendant une heure	12.00€TTC/pers
Champagne de marque (Moët, Pommery, Laurent Perrier)	15.00€TTC/pers
<b>BOISSONS SOFT</b> : Jus d'orange, Coca Cola, Jus de Pomme Bio, Eaux plates et gazeuses	2.80€TTC/pers
<b>BOISSONS BASE CREMANT DE LOIRE MONMOUSSEAU</b> (à partir du dessert) Glacé à rafraichir	9.00€TTC/pers
<b>BOISSONS BASE CHAMPAGNE</b> Blanc de blanc Grand Cru (à partir du dessert) Glacé à rafraichir	14.00€TTC/pers

### VOS BOISSONS

Rafraîchissement et service de vos boissons : 6€/bouteille

Alcools forts interdits

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin ☎Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52 ☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-

mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## Autres prestations

### LES SALONS :

Ils sont offerts le dimanche et en semaine midi et soir du lundi midi au vendredi midi.

### SONORISATION

Nous avons sélectionné une liste de 4 très bon DJ avec lesquels vous pourrez prendre rendez-vous pour mettre au point votre ambiance musicale. Nous répondons de leur professionnalisme et de leur qualité. En dessous de 60 convives ou en raison de l'occupation des lieux, nous ne faisons pas de soirée dansante. Tarifs à partir de 300€

### EN OPTION

Fut de bière chti 30L : 175€ le premier fût et 110 € le second fût. Cascade de champagne au dessert : 100€, décoration florale de table : 18€

**LES ENFANTS (de 4 à 12 ans)** Le menu n'est pas imposé et il est décidé selon les parents : 18€

**LE TROU NORMAND** Granité au genièvre : + 5€

Vapoureux glacé au champagne et citron vert : + 7.30 €

Vapoureux glacé au champagne et fruits rosés rouges : + 7.30€

**LE DESSERT** : Notre pâtissier se fera un plaisir de faire un gâteau sur mesure ou sur votre thème. Pour la pièce montée, elle est réalisée sur place par notre pâtissier et elle est montée pendant le repas. Supp : 5€

**LES MAITRES D'OEUVRE** : L'événement (sur une base de 100 personnes) est orchestré jusqu'à une heure du matin (ou 5 heures de service) par un serveur pour 18 convives. Au-delà, l'heure supplémentaire sera facturée 150€ par heure. Toute heure commencée est due.

**LA DECORATION** : En fonction de votre décoration personnelle, nous vous invitons la veille à dresser une table témoins qui sera reproduite le lendemain.

**LES CHAMBRES** : 14 chambres en cours de classement 4 étoiles vous sont exclusivement réservées.

Au-delà de 8 chambres, le prix des chambres est de 77€ pour les doubles, 99€ pour les chambres balneo et 121€ pour les suites... Nous disposons d'un ascenseur, d'une chambre pour personnes à mobilité réduite et d'un garage fermé.

**BUFFET ET COCKTAIL** : Nous proposons aussi de nombreuses formules buffet ou cocktail sur place ou dans vos salons.

**EN TRAITEUR** : Déplacement offert en métropole Lilloise. Supplément 8.50€/pers. pour la vaisselle.

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin ☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52 ☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



# Les cocktails

## Cocktail tradition 2015 :

**à composer vous-même**

**7 pièces, base 120 convives, deux heures,**

### Assortiment de 3 toasts

Saumon fumé d'Ecosse, œuf de lump, Roquefort et noix, mousse de foie gras, pointes d'asperges, Chèvre et concombre, saucisson de Lyon etc...

### Bottes de gressins

### Club sandwich variés

### Wraps variés au poulet fumé, crabe et thon

### Pièces et Verrines

Tartare de Saumon et aromates à l'huile d'olive, Cube de Thon mi-cuit aux épices, tomate mozzarella revisité, mini Welch au cheddar, Crème de Concombre à la menthe, Gaspacho Andalou, feuille d'endives au bleu et aux poires, brisures de noix, cubes de cochon fermier de 17h sauce BBQ

### Navettes briochées panachées

saumon fumé maison et salade de thon

### Plateaux de mignardises et verrines sucrées :

3 pièces /personnes

Eclair café, fours aux amandes, caissette caramel / noix de pécan, choux décorés, tartelettes aux fruits rouges, Opéra, Grand Marnier, mille feuilles chocolat noires, petit pot au chocolat, etc...

Services pendant deux heures : 1 serveur pour 40 convives dont 1 maitre d'hotel

Augmentez votre formule :

Base 9 pièces : + 2,50€

Base 11 pièces : + 3.50€

Pièces supplémentaires ensuite : 1,60€

**Prix TTC par personnes : 10.70€**

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin ☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52 ☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-

mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## Cocktail collection 2017

### 13 pièces mises en bouches

L'œuf sans oeuf

Croque mozzarella jambon et truffe

Wrap thon et sauce piquante

Hamburger de Foie Gras

Risotto aux asperges vertes et parmesan servi en boite ronde

Profiteroles cocktail pommes verte et hareng fumé

Royale de homard, crème de caviar de hareng

Verrine de Tomate ancienne mozzarella version 2017

Crèmeux de chèvre et radis

Poêlon de rattes cuites au gros sel et saumon fumé

Pyramide de macarons

Panacota fruits de la passion

Petits pots de crème au chocolat

(Possibilité de remplacer les sucrés par du salé)

Prix TTC par personnes : 22€

## Cocktail Moléculaire

### 11 pièces

Macaron à l'encre de seiche et poireaux

Royale de homard, crème de caviar de hareng

Olive verte sévillante tremblotante

Sphérification de carottes d'Attiches aux agrumes (billes d'or)

Verrine de Tomates anciennes mozzarella version 2015

Cappuccino de Homard à l'azote liquide

Brochette de thon rouge basse température aux épices

L'œuf sans oeuf

Meringue ananas/coco et chocolat à l'azote liquide (atelier)

Crème brûlée enflammée

Pana cota multicolore à l'agar Agar

(Possibilité de remplacer les sucrés par du salé)

Prix TTC par personnes : 23€

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin ☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52 ☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-

mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## Vieux Lille

14 pièces

Sandwich danois au saumon fumé et crème d'aneth  
 Millefeuille de foie gras et pain d'épices, sauce miel  
 Profiteroles cocktail au hareng fumé et pomme verte  
 Wrap de thon et sauce piquante  
 Club sandwich  
 L'Œuf sans œuf  
 Royale de homard, crème de caviar de hareng  
 Mango salade aux crevettes Thaï  
 Croque mozzarella au Serrano et truffe  
 Thon rouge à la plancha et citronnelle  
 Vaporeux à la chicorée et spéculoos  
 Panacota fruits de la passion  
 Petits pots de crème au chocolat  
 Pyramide de macarons

(Possibilité de remplacer les sucrés par du salé)

Prix TTC par personnes : 22€

## Les boissons du cocktail

**Pendant 1h15 minimum à volonté ou sur la durée du cocktail**

❖ Boissons softs (33cl) Jus d'orange, Sodas, cocktail de fruit Eaux plates et gazeuses	2.80€
❖ Boissons base Champagne Blanc de Blanc grand cru ou rosé	12.00€
❖ Boissons base Champagne de marque (Laurent Perrier, Deutz, Moët)	16,00€
❖ Boissons base Crémant de Loire Monmousseau	7€
❖ Pompe à bière fit de CH'TI 30L	175.00€
❖ Cocktail Mojito, spritz, etc	5.50€/pièce
❖ Droit de Bouchon	6€/bille

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin ☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52 ☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## Le service, la déco

Décors du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes, Argenterie, buffets, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace  
2 maîtres d'hôtel pour 50 convives base 2 heures de cocktail

Heures supplémentaires sur une base de 180€. Boissons en sus. Ambiance musicale et liste de DJ à la signature.

Location des salons selon les formules . Offerts à partir de 120 convives

## Nos suggestions

L'atelier meringue à l'azote liquide (effet dragon) : 2€

L'atelier Pluma Belotta : 3€

L'atelier foie gras et pain d'épices : 4€

Les gâteaux personnalisés : 2€

La cascade de champagne (crémant de Loire) : 100€

Le panier de frites : 2€

Les mini Hamburger : 2.50€

Le cappuccino de homard à l'azote liquide : 3€

Les Wraps variés (crabe, thon, poulet fumé) : 1.5€

Les mini club sandwich : 1€

Les navettes briochées : 1€

Les pièces sucrées en plus : 1.50€ /pièce

Servi chaud en boîte ronde :

Risotto aux cèpes : 4€

Blanquette de veau à l'ancienne : 4€

Ravioles de Royan à la crème de truffes : 4€

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bêlot au capital de 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)  
Sarl Bêlot au capital de 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



## Les nouveautés en 2017

Servi chaud en boîte ronde :

Risotto aux truffes fraîches de Cahors

(possibilité de faire un atelier Risotto)

Blanquette de veau aux truffes et légumes de Monsieur Menu

Ravioles de Royan aux cèpes

Servi au plateau Froid :

L'œuf Merveilleux

( œuf de cane farci d'un tartare de saumon fumé, crème de pomme de terre ratte fumée, caviar Baeri d'Aquitaine)

Langue Lucullus au foie gras frais maison en brochette

Cuillère Olive noire tremblotante , copeau de parmesan

(sphérification inversée)

Royale de homard, crème de caviar de hareng

Biscuit Joconde de foie gras à l'anguille fumée et gelée passion

Sucette de foie gras bille d'or

Servi au plateau Chaud :

Trouver des idées

En Atelier Salé( 1 cuisinier par atelier)

Meringue Citron vert, thé vert et vodka à l'azote liquide (effet dragon)

Bouchées de Carpaccio de Bœuf de Salers farci de roquettes, parmesan, tomates confites et truffes

Noix de Saint Jacques pannée en viennoise de noisette, crème de lard fumé et choux vert

Pluma bellota au chorizo à la plancha

Jambon patta negra jabugo bellotta 48 mois tranché à la demande

Atelier Sucrés

Idée que je n'ai jamais fait en cocktail : Barbe à papa ???? pour celui qui veut s'y coller

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin☎Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-

mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246





Granité vodka, fruits de la passion, café et menthe réalisée minute à l'azote liquide (c'est du boulot !!!!) et ça coute très cher en azote liquide

Crêpes suzette (pour celui qui veut s'y coller mais pas moi. C'est pour l'idée. Parfait pour un pro de la salle)

Pour les sucrée

Cannelé, financiers, choux, éclairs, assortiment de chocolats maison, verrines, glace vodka au rhum, etc

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

17, rue Roger Bouvry ☎59113 Seclin☎ Tél. : + 33 (0)3 20 90 09 52☎ Fax : +33 (0)3 20 32 70 87 E-mail : [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com) ☎ Internet : [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com)

Sarl Bélot au capital de 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246