



Les cocktails

Cocktail tradition 7 pièces : à composer vous-même

7 pièces, base 100 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 feuille chocolat noir, 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€

Le risotto dans sa boîte à camembert : 4.50€

Prix TTC par personnes : 10.70€

Restaurant gastronomique, Bistro cuisine régionale, Hostellerie *, Service Traiteur à domicile, Cocktails et Réceptions**

BELOT sarl Père et Fils au capital de 50 000 € .17, rue Roger Bouvry 59113 Seclin

Tél: 03 20 90 09 52 / Fax: 03 20 32 70 87 / www.aubergeduforgeron.com – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Cocktail collection 2017

13 pièces

L'œuf sans oeuf
Croque mozzarella jambon et truffe
Wrap thon et sauce piquante
Hamburger de Foie Gras
Bruschetta aux légumes confits
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€

Restaurant gastronomique, Bistro cuisine régionale, Hostellerie *, Service Traiteur à domicile, Cocktails et Réceptions**

BELOT sarl Père et Fils au capital de 50 000 € .17, rue Roger Bouvry 59113 Seclin

Tél: 03 20 90 09 52 / Fax: 03 20 32 70 87 / www.aubergeduforgeron.com – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



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€



Restaurant gastronomique, Bistro cuisine régionale, Hostellerie *, Service Traiteur à domicile, Cocktails et Réceptions**
BELOT sarl Père et Fils au capital de 50 000 € .17, rue Roger Bouvry 59113 Seclin
Tél: 03 20 90 09 52 / Fax: 03 20 32 70 87 / www.aubergeduforgeron.com – contact@aubergeduforgeron.com
Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Les boissons du cocktail Pendant 2 heures à

volonté ou une bouteille pour 3.

❖ 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 ou sélection de vins	7€
❖ Pompe à bière fit de CH'TI 30L	175.00€
❖ Cocktail Mojito, spritz, etc	5.50€/pièce
❖ Droit de Bouchon	7€/bille

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 cappucino 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
Le buffet de fromages : 7€

Important : Tous nos tarifs sont sur une base de 30 convives. Majoration de 10% entre 20 et 30 convives (hors location des salons).

Restaurant gastronomique, Bistro cuisine régionale, Hostellerie *, Service Traiteur à domicile, Cocktails et Réceptions**
BELOT sarl Père et Fils au capital de 50 000 € .17, rue Roger Bouvry 59113 Seclin
Tél: 03 20 90 09 52 / Fax: 03 20 32 70 87 / www.aubergeduforgeron.com – contact@aubergeduforgeron.com
Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Servi chaud en boîte ronde :

Risotto aux cèpes : 4,50€

Blanquette de veau à l'ancienne : 4,50€

Ravioles de Royan à la crème de truffes : 4,50€



Nos salons : offerts à partir de 120 convives

Les espaces de l'Auberge du Forgeron offrent 5 salons de 20 à 110 m² pouvant accueillir de 10 à 350 personnes.



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 Journee				
<u>verrière</u>	80	400,00 €				
<u>grand salon</u>	110	600,00 €				
<u>verrière+grand salon</u>	190	1 000,00 €				
<u>petit salon 1</u>	20	220,00 €				
<u>Petit salon 2</u>	15					
<u>Le bistro</u>	50	199,00 €				

Restaurant gastronomique, Bistro cuisine régionale, Hostellerie ***, Service Traiteur à domicile, Cocktails et Réceptions

BELOT sarl Père et Fils au capital de 50 000 € .17, rue Roger Bouvry 59113 Seclin

Tél: 03 20 90 09 52 / Fax: 03 20 32 70 87 / www.aubergeduforgeron.com – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A