



## Cocktail collection 2017 13 pièces

L'œuf sans œuf  
Gougères à la crème de parmesan  
Croque à la façon d'un Welch  
Wrap thon et saumon  
Hamburger de Foie Gras  
Roulade de carpaccio de bœuf à la roquette, parmesan et huile de truffes  
Verrine de Tomate ancienne mozzarella version 2017  
Olive noire sévillante tremblotante  
Crèmeux de chèvre et radis  
Royale de homard et caviar  
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)

### L e m u s t p o u r v o t r e c o c k t a i l

Le risotto aux cèpes dans sa boîte ronde : 4,50€  
Le cappuccino de homard à l'azote liquide : 6€  
L'œuf cocote cuit à l'azote liquide et mouillettes de pain d'épice : 5€  
La meringue ananas coco à l'azote liquide en démonstration : 6€  
Les pièces sucrées en plus : 1.50€ /pièce

Prix TTC par personnes : 22€



## **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 boite 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](http://www.aubergeduforgeron.com) – [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com)

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



## Le Cocktail Moléculaire 11 pièces

Macaron à l'encre de seiche et poireaux  
Chocolat blanc chantilly au caviar Avruga  
Olive verte sévillante tremblotante  
Sphérification de carottes d'Attiches aux agrumes (billes d'or)  
Cappuccino de Homard à l'azote liquide  
L'œuf sans œuf  
Brochette de thon rouge basse température laqué  
Royale de homard, crème de caviar de hareng  
Meringue ananas/coco et chocolat à l'azote liquide  
Crème brûlée enflammée  
Pana cota multicolore à l'agar Agar

L e m u s t p o u r v o t r e c o c k t a i l

Le risotto dans sa boîte à camembert : 4.50€

Prix TTC par personnes : 23€



## Le cocktail 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  
Roulade de carpaccio de bœuf à la roquette, parmesan et huile de truffes  
Clubs sandwichs variés  
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  
Macarons  
(Possibilité de remplacer les sucrés par du salé)

L e m u s t p o u r v o t r e c o c k t a i l

Le risotto dans sa boîte à camembert : 4.50€  
Le cappuccino de homard à l'azote liquide : 6€  
L'œuf cocote cuit à l'azote liquide et mouillettes de pain d'épice : 5€  
La meringue ananas coco à l'azote liquide en démonstration : 6€

Prix TTC par personnes : 22€

## Le dinatoire Gastronomique 18 pièces

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](http://www.aubergeduforgeron.com) – [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com)  
Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



### **Buffet de la Mer**

Royale de homard à la crème de caviar de hareng  
Mango salade aux crevettes thaï  
Mousse d'endive aux crevettes grises en verrine  
Croustillant de gambas aux épices  
Frivolité de saumon fumé à l'aneth  
L'œuf sans œuf  
Brochette japonaise de thon rouge à la plancha et citronnelle  
Céviche de bar à la coriandre et huile d'olive des Mées  
Coquilles Saint Jacques et citron vert

### **Buffet de la terre**

Brochette mozzarella au pesto  
Roulade de carpaccio de bœuf à la roquette, parmesan et huile de truffes  
Mini welch revisité  
Sucette de Foie gras, bille d'or  
Hamburger de fois gras  
Le risotto aux asperges et parmesan dans sa boîte ronde  
Crèmeux de chèvre et radis

Supplément buffet de fromages et petits pains maison (8€)

### **Verrines sucrées**

Petits pots de crème au chocolat  
Panacota multicolore  
Vaporeux à la chicorée

Prix TTC par personnes :30€



## Le dîatoire plaisir 20 pièces

Bottes de gressins et fraîcheur de légumes au buffet

Gougères à la crème de parmesan

L'œuf sans œuf

Brochette de thon rouge à la plancha et citronnelle

Frivolité de saumon fumé à l'aneth

Royale de homard à la crème de caviar Avruga

Carpaccio de Saint Jacques Marinées à l'huile d'olive des Mées

Croque Monsieur à la façon d'un Welch

Millefeuille de foie gras et pain d'épices sauce miel

Langue Lucullus au foie gras frais maison

Crème de ratte aux olives noires

Risotto aux asperges vertes et parmesan servi en boîte ronde

Tartare de magret de canard à l'huile de sésame grillé

Roulade de carpaccio de bœuf à la roquette, parmesan et huile de truffes

Olive verte sévillante tremblotante

Crèmeux de chèvre et radis

Mango salade aux crevettes Thaï

Ailerons de volailles rôtis aux épices

Cuillère de gambas au curry vert

Brick de crevettes aux épices

### Verrines sucrées

Petit pots de crème au chocolat

Panacota multicolore

Vaporeux à la chicorée

Prix TTC par personnes : 32€

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](http://www.aubergeduforgeron.com) – [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com)

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



## Les boissons

❖ Boissons softs (33cl) Jus d'orange, Sodas, cocktail de fruit Eaux plates et gazeuses	2.90€
❖ Boissons base 1/3 Champagne Blanc de blanc Grand Cru	10.50€
❖ Boissons base 1/3 Champagne de marque (Laurent Perrier, Deutz, Moët)	14,00€
❖ Boissons base 1/3 Crémant de Loire Montmousseau	6.60€
❖ Forfait vin blanc, rouge, rosé	4.60€
❖ Whisky et glace ( la bouteille)	39.00€
❖ Pompe à bière fit de CH'TI 30L	179.00€
❖ Cocktail Mojito	5€/pièce

## Le service, la déco

Décors du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes, Argenterie, buffets, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace  
3 maîtres d'hôtel pour 50 convives base 3 heures de cocktail (sauf cocktail tradition 2 h)  
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 non comprises.

## Nos suggestions

- Le buffet de fromages : 9€
- Le buffet de cocktails Morito : 5€
- LE buffet de cocktails Spriz : 5€
- Le risotto aux asperges et parmesan dans sa boîte ronde: 4.50€
- Les gâteaux personnalisés : 2€
- La cascade de champagne (crémant de Loire) : 100€
- Le panier de frites : 2€
- Les mini Hamburger : 2.50€



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

## Les salons : offerts à partir de 150 convives

Les espaces de l'Auberge du Forgeron offrent 5 salons de 20 à 110 m<sup>2</sup> 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 Journée				
<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 €				