



L'Auberge du Forgeron Vos Séminaires & Réunions

Etudier ensemble, créer, innover

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 Internet : www.aubergeduforgeron.com

Sarl Bélot au capital de 100 000€ Code APE 5510 Z Siret 42161524600012 FR88 421 615 246








Offrez à vos collaborateurs un cadre de travail qui rime avec calme, tranquillité, charme, confort, tradition et modernité pour accueillir vos séminaires d'entreprise, congrès, réunions de force de vente, journées d'étude ou team building.

Idéalement située au cœur d'un triangle culturel entre Lille Lens et Douai, 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.

À seulement 12 minutes des gares TGV et 10 minutes de l'Aéroport Lille-Lesquin, L'Auberge du 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.





	Surface (m ²)	EN U (pers.) 	THEATRE (pers.) 	COCKTAIL (pers.) 	ECOLE (pers.) 	BANQUET (pers.) 
Terrasse	50			200		
Terrasse + Verrière	130			200		
Verrière	80	25	50	200	40	70
Grand salon	110	35	100	300	100	110
Verrière + grand salon	190		100	350		180
Le Bistro	50	20	25	80	15	50

Les Salons

Les espaces de réunion de l'Auberge du Forgeron offrent 3 salons de 50 à 190 m² pouvant accueillir de 10 à 350 personnes. Une remise de 20% est offerte le vendredi.

La location des salons est comprise dans les forfaits séminaire à partir de 10 convives

NOM DU SALON	M2	TARIF TTC 1/2 Journée	TARIF TTC Journée
Terrasse + Verrière	130	500,00 €	500,00 €
Verrière	90	500,00 €	500,00 €
Grand salon	110	700,00 €	700,00 €
Verrière + Grand salon	190	1 100,00 €	1 100,00 €
Le Bistro	50	199,00 €	199,00 €





Les Journées d'Etude

🌀 Journée d'étude « Classique »

53.90€ttc / pers. soit **49 € HT** *Sur une base de facturation de 10 personnes minimum. Majoration de 20% en deçà.*

Le Forfait comprend :

- _Café d'accueil
- _Buffet libre-service : café, expresso boissons chaudes, eau, jus d'orange, viennoiserie
- _Déjeuner « menu travail » dans le restaurant gastronomique selon le marché du Chef en 3 plats, boissons comprises (hors alcools)
- _suppléments vins : 8€ offert à partir de 20 convives
- _supplément apéritif : à partir de 5€

🌀 Journée d'étude « Gourmande »

74€ TTC / personne soit **65.90 € HT** *Sur une base de facturation de 10 personnes minimum.*

Le Forfait comprend :

- _Café d'accueil et viennoiseries
- _Déjeuner « Menu Gourmand » boissons comprises (menu 3 plats)
- _Deux pauses au choix (Classique et Composée) à répartir dans la journée

Boissons offertes dans le forfait:

- _1 bouteille de vin pour 3 personnes sélectionnée par notre Sommelier (accord mets et vins)
- _Eaux minérale plates et gazeuse pour 2 personnes
- _Café.
- _supplément apéritif à partir de 5€



AUBERGE
DU FORGERON



Le « Menu Gourmand »

ENTREES

Langue Lucullus au foie gras frais maison, compotée de figues aux épices et toasts briochés

OU

Cœur de saumon fumé maison, pesto et vieux copeaux de parmesan

OU

Fines tranches de bœuf maturées à l'huile d'olive, copeaux de vieux parmesan et pousses d'herbes

Ou

La suggestion du moment selon le marché

PLATS

Suprême de volaille fermière aux petits légumes, à la mode des brasseurs

OU

Carré de porcelet de 17h sauce truffes, petits légumes du moment

OU

Dos de saumon d'Ecosse à la crème de poivrons doux, écrasé de pommes de terre et asperges

Ou

La suggestion du moment selon le marché

DESSERTS

Barre chocolat Valrhona aux épices, glace vanille

OU

Millefeuille caramélisé à la crème spéculoos

OU

Parfait glacé à la chicorée et spéculoos, coulis de caramel au beurre demi-sel

Ou

La suggestion du moment selon le marché

Ici, le choix du menu est identique pour l'ensemble de la table sauf exceptions



🌀 Journée d'étude « Cocktail Classique »

74 € TTC par personne soit **66 € HT** Sur une base de facturation de 15 personnes minimum.

Le Forfait comprend :

- _ Buffet libre-service : café, expresso boissons chaudes, eau, jus d'orange, viennoiserie
- _ Cocktail déjeunatoire de 12 pièces accompagnées de softs, eaux, café. Vins et Vouvray pétillant offert à partir de 25 convives

🌀 Journée d'étude « Cocktail Prestige »

98 € TTC / pers. soit **89.20 € HT** Sur une base de facturation de 20 personnes minimum.
Remise de 10% du lundi au jeudi.

Le Forfait comprend :

- _ Café et viennoiseries d'accueil
- _ Cocktail déjeunatoire de 15 pièces, boissons comprises
- _ Deux pauses au choix (une Classique et une Composée) à répartir dans la journée

Cocktail 15 pièces:

- _ Assortiments de mises en bouches, verrines et pièces froides ...
- _ Assortiments de mises en bouche, brochettes et pièces chaudes ...
- _ Déclinaison sucrée : tartelettes, mousses de fruits, macarons, cannelés ...

Boissons :

- _ 1 coupe de champagne ou whisky ou similaire
- _ Le forfait tout champagne avec un champagne blanc grand cru : +5€
- _ 1 bouteille de vin pour 3 personnes sélectionnée par notre Sommelier
- _ 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes
- _ Café.

*Exemples : Côtes de gascogne Uby, Côtes du Rhône Les Brottiers, Réserve Dechartrons
 Bordeaux, Gamay Les Terres Blondes...*



∞ Soirée cocktail dinatoire présentation

15 pièces

Gougères au parmesan
 Croustillants de crevettes sauce curry
 L'œuf sans œuf
 Brochette de thon mi cuit aux épices
 Mini faluches Serrano, roquette et parmesan
 Croque façon welsh
 Wrap chili
 Bruschetta aux légumes confits
 Pain suédois au saumon fumé et aneth
 Verrine de Tomate ancienne mozzarella version 2018
 Crémeux 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 :55€

Base minimum de 25 convives, location des salons comprises en soirée de 18h à minuit.

Disposition des chaises en théâtre avec écran et vidéo projecteur

Une coupe à l'accueil et après l'exposé forfait boissons pendant deux heures à volonté comprenant le Vouvray pétillant Marc Brédiff, eaux, jus de fruits et sodas.

Supplément champagne : 5€





∞ Journée d'étude « Gastronomique »

110 € TTC par personne soit **99.65 € HT** *Sur base de facturation de 10 personnes minimum*

Le Forfait comprend :

- _Déjeuner « Menu Gastronomique » selon le marché du Chef ou de la carte gastronomique (3 plats)
- _Boissons comprises
- _Deux pauses au choix (une Classique et une Composée) à répartir dans la journée

Boissons offertes :

- _1 bouteille de vin pour 3 personnes sélectionnée par notre Sommelier, eaux et café

Exemples : Chablis patteloup, Saint Esthèphe Chambert Marbuzet, etc, parmi 450 références à la carte.





Les Pauses

Chacune de nos pauses sont payables en supplément de la salle (hors forfait Journée Etude).

∞ La Pause « Classique » permanente : 9€90 TTC / pers. soit **9 € HT**

Comprenant : Café / Espresso / Thé / Lait / Eaux minérales / Jus d'orange / Mini-viennoiseries.

∞ La Pause « Composée » : 15.40 € TTC / pers. soit **14 € HT**

Pause classique + deux choix :

Sélection de pâtisseries maison

Charcuteries maison et Ibériques

Saumon fumé et toasts

Plateau de fromages

Brochette de fruits frais et thé glacé

Vins et bières

