



L'Auberge du Forgeron Vos Séminaires & Réunions

Etudier ensemble, créer, innover

Prix Nets Sur base des tarifs 2016

**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.



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	40	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

NOM DU SALON	M2	TARIF TTC 1/2 Journée	TARIF TTC Journée
Terrasse + Verrière	130	500,00 €	500,00 €
Verrière	80	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 »

49.50€ttc / pers. soit **45.00 € 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 » selon le marché du Chef en 3 plats, boissons comprises (hors alcools)

∞ Journée d'étude « Gourmande »

64.50 € TTC / personne soit **59.90 € 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
- _1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes
- _Café.



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

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes, 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

La pièce de boeuf rôtie sauce Chinon, poêlées de petits légumes de Monsieur Menu et pomme de terre en persillade, mesclun

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 et des pauses doit être identique pour tous les convives.






AUBERGE
DU FORGERON

∞ Journée d'étude « Cocktail Classique »

68 € TTC par personne soit **60 € 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 accompagné de crémant de Loire, vins, eaux, café

∞ 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 Brottiars, Réserve Dechartrons Bordeaux, Gamay Les Terres Blondes...



∞ 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 Esthéphe 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 » : 9€90 TTC / pers. soit **9 € HT**

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

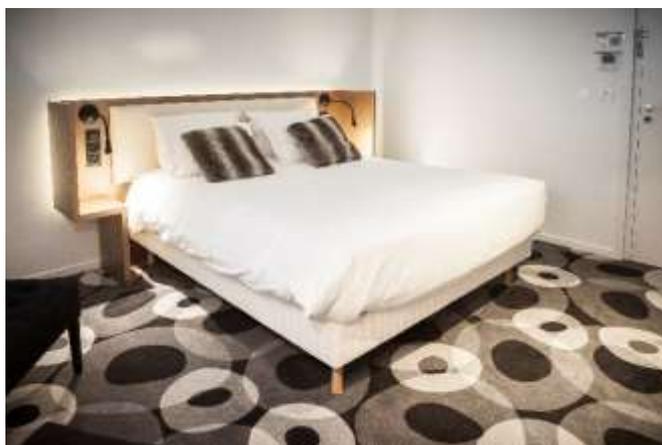
∞ La Pause « Composée » : 15.40 € TTC / pers. soit **14 € HT**

∞ La « Régionale »	∞ La « Vitalité »	∞ De la « Mer »
Comprenant :	Comprenant :	Comprenant :
Eaux minérales	Eaux minérales	Eaux Minerales
Café	Café	vin blanc
Thé	Thé	Saumon fumé maison
Lait	Lait	Verrine au tartare de saumon
Pains maison	Smoothies	Citron vert et caviar de hareng
Vins	Jus de tomate	Huitres + pain toasté
Bières pression locale	Variété de fruits frais	
Charcuteries maison	Légumes croquants	
Plateau de fromages régionaux		

Nos Séminaires Résidentiels et Semi-Résidentiels

Chacun de nos forfaits inclut la location de la salle et d'autres matériels :

Séminaires Semi-Résidentiels	Séminaires Résidentiels
Prix : 159 € TTC / pers. Soit 130.91 € HT pour une chambre single	Prix : 209€ TTC / pers. Soit 180.91€ HT pour une chambre single
Remise de 10% le jeudi et le vendredi	Remise de 10% le jeudi et le vendredi
Comprenant :	Comprenant :
La salle équipée	La salle équipée
La nuitée	La nuitée
Le petit déjeuner	Le petit déjeuner
2 pauses « classiques »	2 pauses « classiques »,
Un déjeuner	Un déjeuner « Menu travail »
Boissons sans alcool inclus.	Un dîner gastronomique tendance moléculaire
	Boissons sans alcool et café inclus.





Le Petit déjeuner d’Affaires

13.50€ TTC / personne soit **18 € HT** *Sur base de facturation de 10 personnes minimum*

Les petits déjeuners d’Affaires sont disposés sur table et sur buffet et payables en supplément de la location de salle.

Comprenant :

Pains variés ☞ Brioche fraîche ☞ Mini-viennoiseries ☞ Assortiment de céréales
 Beurre de ferme ☞ Miel ☞ Confitures ☞ Nutella
 Café ☞ Thé ☞ Lait ☞ Jus d’orange ☞ Eau ☞ Crémant de Loire
 Plateau de charcuteries ☞ Saumon fumé maison ☞ Œufs
 Fruits frais ☞ Salades de fruits ☞ Yaourts fermiers ☞ Plateau de fromages

Les Activités et Teambuilding

☞ À l’Hôtel

_Dégustation de vins commentés par un des meilleurs sommeliers reconnus de la région (300€ sur une base de 15 convives, vins compris)
 _Menu cuisine moléculaire

☞ Au cœur de Lille (Sur réservation et selon condition)

_City tour de la ville
 _Palais des Beaux-Arts

☞ Dans la métropole (Sur réservation et selon condition)

_Wimby skydiving à Lesquin (12km)
 _Golf pour les initiés ou débutant à Thumerie
 _Accrobranche à Phalempin
 _Musée de la piscine de Roubaix
 _Le LAM : musée d’art moderne, d’art contemporain et d’art brut
 _Musée Louvre Lens



L'Accès

En venant de : PARIS / REIMS / BRUXELLES – A1/A25

En voiture : AutoRoute A1, sortie 19.
Prendre centre-ville de Seclin. Après l'église, 200M à gauche.

Garage sur place fermé avec code.

Par le train : Gare de Lille Flandres, prendre les trains direction Seclin, ou Lens ou Douai toutes gares.

L'auberge se situe à 300M de la gare de Seclin.

En bus, nombreuses ligne de bus (Ligne 13, 56) qui s'arrêtent à moins de 200M.

