



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 ☎ Internet : 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 gout 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 2015

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 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 m² 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 salon2</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 2015

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 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 2015

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 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 Monmousseau 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 2015

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 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 2015

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 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 2015

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 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)

Bille de choux fleur en sphérification et caviar Avruga
Frvolité de saumon à la crème de raifort
Sushi maki de concombre
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 : 72 € TTC

Prix Nets Sur base des tarifs 2015

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 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 2015

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 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 figes,

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

Suite nuptiale offerte

PRIX PAR PERSONNE : 58€ TTC

Prix Nets Sur base des tarifs 2015

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 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



MENU SENSATION

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

Suite nuptiale offerte

PRIX PAR PERSONNE : 49 € TTC

Prix Nets Sur base des tarifs 2015

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 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 2015

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 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 2015

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 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€
L'escalope de saumon à l'oseille agrémentée d'une sauce crémée au vin de Chardonnay	9€
La mousseline tiède d'écrevisses Nantua, sauce crustacé, sacristain à la graine de pavot	12€
Le dos de bar aux artichauts et crème de caviar de hareng Avruga	20€
La poêlée de ris de veau panés à la crème d'oignons brûlés	14€
Le risotto aux truffes noire, filets de caille sautés à la plancha et asperges	15€
Le filet de grosse sole d'Etaples en vermicelle croquant, écume d'oranges	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

L'assiette de 3 fromages régionaux 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 au céréales et billes d'or :	9€
Le brie farci à la crème de truffes et mascarpone :	12€

Prix Nets Sur base des tarifs 2015

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 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 2015

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 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



Boissons et forfaits

Nos forfaits vins durant le repas

EAU ET SOFTS Eaux plates et gazeuses, jus d'orange, Coca Cola, Jus de pomme bio, café	2.90€TTC/pers
LE VERRE Loupiac Château Mémoire 2014 ou similaire	2.80€TTC/pers
FORFAIT BOISSONS 1 ¼ Blanc Petit Pont Pays d'Oc, 1/3 rouge Petit Pont Pays d'Oc	6.80€TTC/pers
FORFAIT BOISSONS 2 ¼ Côtes de Gascogne Uby Blanc 1/3 Côtes de Gascogne Montplaisir Vignifié par Duboscq (Ht Marbuzet)	9.50€TTC/pers
FORFAIT BOISSONS 3 1 /4 Loire Pointe D'agrumes FX Bart 1/3 Haut Médoc Château Vaubricourt vinifié par Dubocq (Ht Marbuzet)	11,00€TTC/pers

Nos forfaits bulles avant et après repas

OPEN BAR UNE HEURE avec softs :	
Crémant Monmousseau servi avec des gougères pendant une heure	10.00€TTC /pers
Champagne Blanc de blanc ou rosé servi avec gougères pendant une heure	14.00€TTC/pers
Champagne de marque (Moët, Pommery, Laurent Perrier)	17.00€TTC/pers
BOISSONS SOFT : Jus d'orange, Coca Cola, Jus de Pomme Bio, Eaux plates et gazeuses	2.80€TTC/pers
BOISSONS BASE 1/3 CREMANT DE LOIRE MONMOUSSEAU Glace à rafraichir	9.00€TTC/pers
BOISSONS BASE 1/3 CHAMPAGNE Blanc de blanc Grand Cru Glace à rafraichir	14.00€TTC/pers
VOS BOISSONS Rafraîchissement et service de vos boissons : 6€/bouteille	

Prix Nets Sur base des tarifs 2015



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 : 179€ le premier fût et 120€ le second fût., décoration florale de table : 18€

LE TROU NORMAND Granité au genièvre : + 5€

Vaporeux glacé au champagne et citron vert : + 7.30 €

Vaporeux glacé au champagne et fruits rosé 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 heures 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, 89€ 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 2015

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 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246