



AUBERGE
DU FORGERON

Only You

(Cocktail dînatoire, plat à table)

Bille de choux fleur en sphérification et caviar Avruga
Frivolité 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 poivrée aux calamars et homard

Buffet régional des fromages

Château des mariés

BOISSONS DU REPAS : *ou similaire

1 bouteille de champagne par personne, Côte du Ventoux rouge cuvée réserve Saint Heyriés, eaux minérales, café

Menu enfants offert ainsi qu'une chambre pour les enfants en bas âge

Menu grands enfants sans alcool : 80 €

PRIX PAR PERSONNE base 80 convives : 107,12 € TTC

Tarif réévaluable selon le taux d'inflation et TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
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 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON

S O Y O N S F O U S

La coupe de champagne et ses mises en bouches

La salade d'herbes et Homard frais rôti, tomates confites et vinaigrette spéciale aux aromates

Ou

Le foie gras de canard de trois façons, compotée de figues et toasts briochés

Le filet de turbot en croûte d'herbe, sauce crémée au vin de Chardonnay

Ou

La poêlée de ris de veau aux morilles et asperges vertes

Le vaporeux glacé au Champagne

Le filet d'agneau rôti en croûte de sel, croustillant de semoule aux épices et ragoût de cocos frais et fèves

Ou

Le blanc de volaille de Licques, farci au foie gras, champignons et ris de veau
Sauce Albufera au beurre de truffes blanches du Piémont et jardinières de petits légumes frais

Le buffet de fromages
Petits pains de campagne maison

Le gâteau selon votre choix

BOISSONS DU REPAS A DISCRETION : *ou similaire

Loupiac, Hautes côtes de Beaunes Blanc, Bordeaux Graves Château Haut Bergeron 2008(ou similaire), eaux minérales, café

AVEC VOTRE DESSERT : 2 coupes de Champagne offertes par la maison

Menu enfants jusque 10 ans offert ainsi qu'une chambre pour les enfants en bas âge

Menu grands enfants : 70 €

PRIX PAR PERSONNE : 144.92 € TTC

Tarif réévaluable selon le taux d'inflation et TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
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 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON

S U R P R I S E S M O L E C U L A I R E S

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 glacé au Champagne

LA POITRINE DE CANARD EN IMPREGNATION DE CASSIS

LE MAROILLE à -196° /+ 180°

Le château des mariés

BOISSONS DU REPAS A DISCRETION : *ou similaire
Menu grands enfants : 70 €

PRIX PAR PERSONNE : 93.96 € TTC

Tarif réévaluable selon le taux d'inflationnet TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
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 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON

AMOUR TOUJOURS

Champagne et
Feuilletés à l'apéritif

La salade d'herbes et Homard frais, tomates confites à l'huile d'olive et ail doux et vinaigrette spéciale aux aromates,

ou

Le foie gras de canard de trois façons, compotée de figes et toasts briochés

Le filet de grosse sole d'Étaple en vermicelle croquant, écume d'oranges

ou

La poêlée de ris de veau à la crème d'oignons brûlés et asperges vertes

Le granité au genièvre de Houle

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 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

Le château des mariés

Café

Menu grands enfants : 60 €

Suite nuptiale offerte

PRIX PAR PERSONNE boissons comprises : 103.21€ TTC
Prix sans l'entrée chaude : 86.54 €TTC

Tarif réévaluable selon le taux d'inflation et TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
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 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON

T O I & M O I

Feuilletés à l'apéritif

La Langue Lucullus au foie gras frais maison, toast brioché
ou
Le millefeuille de saumon mariné gravelax aux pousses d'épinards, crème de
homard et citron confit

La tarte fine de coquille Saint-Jacques aux poireaux
et crème de caviar Avruga
ou
La poêlée de ris de veau panés à la crème d'oignons brûlés

Le granité au genièvre de Houle

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
ou
Le mignon de veau rôti aux cèpes , jardinière aux asperges vertes,
flan de champignons

Le buffet de fromages, Petits pains de campagne maison

Le château des mariés au buffet

Café

Menu grands enfants : 50€ et 64 € (offert en dessous de 8 ans)

Suite nuptiale offerte

PRIX PAR PERSONNE boissons comprises : 85.49 € TTC
Prix sans l'entrée chaude et granité : 71.94€

Tarif réévaluable selon le taux d'inflation et TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
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 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON

A n d I l o v e H e r (B e a t l e s)

Feuilletés à l'apéritif

Vinaigrette de jeunes légumes croquants au thym citron du jardin et tomates confites
ou

Le coeur de saumon écossais mariné au basilic, huile d'olive des Mées et copeaux de
parmesan

ou

Le foie gras frais maison au naturel, toast brioché

La tarte fine de coquilles Saint Jacques aux poireaux, beurre blanc et vinaigrette
balsamique

ou

La fricassée d'escargots de Radinghem aux tomates confites et champignons en coque
d'oignon

ou

Le filet de dorade royale juste poêlé aux lentilles vertes du Puy, sauce foie gras

Le granité au genièvre de Houles (+2€)

Le magret de canard à la Mandarine Impériale et aux figues (en saison),
Risotto de blé aux champignons et légumes du moment

ou

Le carré d'agneau d'Auvergne rôti en croûte d'herbe, brick de semoule aux épices,
jardinière(+2€)

ou

Les médaillons de veau fondant aux cèpes, jardinière de petits légumes du moment

L'assiette de fromages et petits pains maison

Le Château des mariés au buffet

Menu grands enfants : 44 € et 54€

Suite nuptiale offerte

PRIX PAR PERSONNE boissons comprises : 75.06 € TTC
Prix sans l'entrée chaude : 70.89 € TTC

Tarif réévaluable selon le taux d'inflation et TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
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 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON

M a i n d a n s l a m a i n

Feuilletés à l'apéritif

La langue Lucullus au foie gras frais maison, toast brioché

ou

Sur un caviar d'aubergine à la coriandre, méli melo de légumes d'été et pesto d'orange

ou

Le filet de rouget barbet au pistou, salade de jeunes légumes croquants
à l'huile d'olive des Mées

L'escalope de saumon à l'oseille agrémentée d'une sauce crémée au vin de Chardonnay

ou

Piccatta de lotte au curry et poireaux, Stick nem de semoule aux épices (+4€)

ou

La mousseline tiède d'écrevisses façon Nantua, sauce crustacé et sacristain à la graine de
pavot

Le granité au genièvre de Houles

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 (+4€)

ou

Le magret de canard au cidre et au miel, accompagnée de son risotto de blé et petits
légumes

ou

L'épaule d'agneau revisitée, confite aux épices d'un tagine, quinoa et carottes au cumin

La cascade de gâteaux au buffet

Café

Menu grands enfants : 41 € et 51€

Suite nuptiale offerte

PRIX PAR PERSONNE boissons comprises : 71.93 € TTC
Prix sans l'entrée chaude et le granité : 61.51 € TTC

Tarif réévaluable selon le taux d'inflation et TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
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 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON

Nous deux pour la vie

L'apéritif

Feuilletés à l'apéritif

L'entrée froide

Biscuit moelleux de Coquille Saint Jacques au parfum iodé, vinaigrette aux agrumes
ou
Le carpaccio de mulot au fenouil frais, olives vertes, amandes et huile d'olive des Mées

L'entrée chaude

La poitrine de cochon fermier de 17 heures, asperges verte et jus au porto
ou
Le parfait de foie gras, jus de crustacé, tige feuilletée au sésame
Ou
Le blinis de saumon fumé à la crème d'oseille

Le plat chaud

Le Marignan de volaille fermière étuvée, sauce champagne
ou
La pièce de bœuf rôtie au vin de Chinon, pomme savoyarde et jardinière de petits légumes

Le dessert

La cascade de gâteaux au buffet

Café

Menu petits enfants jusque 10 ans : 18 €

Menu grands enfants : 35 € et 44€

PRIX PAR PERSONNE boissons comprises : 63.60 € TTC

Prix sans l'entrée Chaude : 52.13€

Tarif réévaluable selon le taux d'inflation et TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
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 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON

Les yeux dans les yeux
(Cocktail dînatoire, entrée et plat à table)

Le buffet cocktail

Gougères et feuilletés farcis sortant du four

Croustillants de crevettes thaï au curry et sauce curry

Cakes au romarin, olives noires et tomates confites

Anchoïade de tous les légumes croquants au buffet

Brochettes de chèvre au sésame et fruits secs

Panaché de tiges sablées au parmesan , tapenade et crème d'anchois

Mini brochettes de poitrine de cochon fermier de 17 heures caramélisées à la sauce BBQ

L'Entrée

Millefeuille de saumon mariné gravelax aux pousses d'épinards, crème de homard et citron confit

Le Plat

Le quasi de veau fondant aux cèpes, tarte fine de tomates et risotto au parmesan

Le Dessert

Le Château des mariés

Dinatoire pendant une heure au crémant de Loire (supp champagne : 7€)

Au dessert et pour le reste de la soirée : Crémant de Loire

Au-delà d'une heure de services, facturation à la bouteille : 20€ le crémant et 29€ le champagne Bauser

Menu sans cocktail dinatoire : 52 € TTC

Menu avec le cocktail dinatoire : 64 € TTC

Menu petits enfants jusque 10 ans : 18 €

Menu grands enfants : 32 € ou 45€



Tarif réévaluable selon le taux d'inflation et TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
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 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON

Pour la convivialité avant le repas : Le Buffet Apéritif Prestige

(en remplacement de l'apéritif , éventuellement d'une entrée)

+ de 9 pièces par personne

Panachés de feuilletés farcis, gougères et crevettes cocktail servis chauds en attendant tous les invités

-
- 1 millefeuille de foie gras au pain d'épices
 - 1 Cappuccino de homard à l'azote liquide
 - 1 Verrine de Welch au cheddar revisité
 - 1 Frivolité de saumon au raifort
 - 1 macaron glacé au foie gras

Le cocktail d'accueil comprend :

Les arts de la table :

Nappage blanc des buffets, Porcelaine de Limoges, Verrerie, chandeliers

La casse et la perte de matériel ne sont pas comprises dans notre prestation. En revanche, nous prenons à notre compte une franchise de 100 euros. Toute modification de personnalisation que le client souhaiterait faire peut entraîner une modification de prix.

Les maîtres d'œuvre :

L'événement (sur une base de 50 personnes minimum) est orchestré pendant 1 heure par : 1 responsable maître d'hôtel 2 maîtres d'hôtel de service

Les boissons :

Kir royal et apéritifs courants servis à volonté pendant une heure et boissons non alcoolisées

Prix du buffet apéritif prestige : 18.77 euros

Tarif réévaluable selon le taux d'inflation et TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
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 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON

Vin d'honneur (base + 150 pers.)

(Forfait base 2 heures à modifier selon vos souhaits)

10 pièces par personne

Assortiment de 6 toasts, pain surprise et navettes briochées

Saumon fumé d'Ecosse, œuf de lump, Roquefort et noix, mousse de foie gras, pointes d'asperges, Chèvre et concombre, saucisson de Lyon etc...

1 Verrine

Tartare de Saumon et parmesan, tomate mozzarella revisité, mini Welch au cheddar, Crème de Concombre à la menthe, Espuma de Homard, Haddock Foie gras et roquette, Gaspacho Andalou, Crème d'endives aux crevettes grises, mousse de champignons et truffe, etc...

Assortiment de 3 Mignardises sucrées

Eclair café, fours aux amandes, caissette caramel / noix de pécan, choux décorés, tartelettes aux fruits rouges, Opéra, Grand Marnier, mille feuille chocolat noir, etc...

C o m p r i s

Décors du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes, Argenterie, buffets, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace
3 maître d'hôtel pour 100 convives base 2 heures

B o i s s o n s e t t a r i f s

Compris avec les boissons alcoolisées : jus d'orange, eaux minérales et soda à discrétion

- ❖ Le forfait avec le Champagne Moët et Chandon en magnum à discrétion: 25 €
- ❖ Le forfait avec le Champagne Delamotte (sélection de notre sommelier) à discrétion : 20.80 €
- ❖ Le forfait avec le Crémant de Loire Montmousseau à discrétion : 15.64 €
- ❖ Le forfait avec vos boissons et votre champagne : 13.44 €

L o c a t i o n d e n o s s a l o n s (si Vin d'honneur uniquement)

500 € pour verrière et terrasse. Capacité de 200 personnes
1200 € pour verrière, terrasse et grand salon. Capacité de 350 personnes.
Offert pour les repas de mariage de plus de 90 convives .

Les prix étant calculés sur une base minimum de 150 convives:

Majoration de 10% entre 150 et 100 convives.
Majoration de 15% si moins de 100 convives



Tarif réévaluable selon le taux d'inflation et TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
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 12 code APE 551 A



AUBERGE
DU FORGERON

Vin d'honneur « Only You »

Mini Pan bagna d'accueil

2 Barbajuans façon Ducasse (mini chaussons farcis chauds)

Crostini de pain à l'encre de sèche hareng /raifort

Crostini de pain saumon fumé

Mini blinis caviar hareng/haneth

Millefeuille de Pain d'épice au foie gras

Macaron glacé au foie gras

Sorbet citron, fleur d'oranger, vanille en verrine

Assortiment de macarons et cannelés
Tartelettes au citron

Forfait avec vos boissons pendant 2 heures base 100 convives : 18.77€

Forfait Champagne de marque en magnum : 15€ en sus

Moët et Chandon, Pommery, Laurent Perrier.(base une bouteille 75cl pour 3 et boissons softs)

Forfait champagne de producteur : 9€ en sus

Une bouteille pour trois et boissons softs

Compris dans le forfait

Base de 80 convives minimum.

Décor du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes, Argentierie, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace, shaffing dish

Base de 4 maîtres d'hôtel pour 100 personnes pendant 2 heures .(80 personnes minimum)Heures supplémentaires sur une base de 30 euros de l'heure charges comprises par maître d'hôtel.

Tarif réévaluable selon le taux d'inflationet TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
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 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON

Vin d'honneur Régional 11 pièces (base 150 pers.)

Faluche de saumon à la salade iceberg
Millefeuille de foie gras ,pain d'épices et mimolette
Verrine de Rollmops à la crème de pomme
Toasts de pain complet à la mousse de hareng et son caviar
Brochette de Langue Lucculus au Foie gras
Verrine de Mini welch au cheddar
Velouté de carottes d'Attiches aux agrumes et cumin
Pomme ratte à la crème de maroilles

Verrine de crème de Mascarpone au spéculoos
Vaporeux à la chicorée
Petits pots de crème au café façon bistoule

C o m p r i s d a n s l a p r e s t a t i o n

Décors du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes,

Argenterie, buffets, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace

2 maître d'hôtel pour 50 convives base 2 heures .Heures supplémentaires sur une base de 30 euro de l'heure charges comprises par maître d'hôtel. Boissons en sus.

Location des salons selon les formules non comprises.

B o i s s o n s e t t a r i f s

Compris avec les boissons alcoolisées : jus d'orange , eaux minérales et soda à volonté

- ❖ Le forfait avec le Champagne Moët et Chandon en magnum à discrétion: 30 €
- ❖ Le forfait avec le Champagne Bauser (sélection de notre sommelier) à discrétion : 26 €
- ❖ Le forfait avec le Crémant de Loire Montmousseau à discrétion : 20.85 €
- ❖ Le forfait avec le fut de bière Chti et Crémant de Loire : 20.85€
- ❖ Le forfait avec vos boissons et votre champagne :18.46 €

Le risotto aux cépes au buffet : 4€

Le cappucino 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€

Tarif réévalué selon le taux d'inflation et TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE * , TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION**
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 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON

Conditions générales : Des formules tout compris !

Les salons :

Offerts à partir de 90 convives (adultes ou adolescents) strictement minimum. (Capacité 140 +40 convives)
En dessous, 500 € de location pour la verrière (et jardin) et 700 € pour le grand salon. Location de la verrière offerte si le vin d'honneur est réalisé par nos soins. (+ de 120 convives)

Les boissons accompagnant le repas et la soirée :

Buffet apéritif : Un verre de Kir Royal , jus de fruits et gougères chaudes(choux au parmesan)

Les vins à volontés pendant le repas : (choisis par le sommelier parmi plus de 500 références en cave)

Côtes de Gascogne blanc ou Bordeaux ou Côte du Roussillon ,Côte du Ventoux domaine de Saint Heyriés en rouge

Le forfait boissons avec Chablis, Médoc cru Bourgeois ou Grave : + 12 euros

Le forfait boissons avec Loupiac, et Bordeaux Dourthe N°1: + 6 euros

En accompagnement du foie gras ou de la langue Lucculus : Le verre de Loupiac ou similaire: 2.09€

Crémant de Loire Monmousseau au dessert et pendant la soirée à volonté.

La cascade de champagne au crémant de Loire au moment du dessert : 103.50€

Le champagne en remplacement dans les menus du crémant de Loire pour l'apéritif et la soirée : 12.51€

Open bar kir royal et crémant à l'accueil des invités : 10€ par heure par invité

Open Bar Champagne à l'accueil des invités : 12.51€ par heure par invité

Eau minérale plate et café sont compris ainsi que les jus d'orange et sodas pour les enfants.

Pompe à bière autonome Chti (30L) :premier fut offert à partir de 70 convives sinon 189€ (pendant la soirée uniquement)

Pas de droit de bouchon pendant et après le repas. Par expérience, nous n'acceptons pas les alcools forts.

Buffet de Fromage avec le vin : +8.34€

Assiette de fromages ou maroilles grillé ou crémeux de chèvre au miel: + 6.26 €
(vin compris)

Trou normand :

Granité au genièvre : + 5.20€

Vaporeux glacé au champagne et citron vert : + 7.30 €

Vaporeux glacé au champagne rosé et fruits rouges : + 7.30€

La pièce montée : supplément de 5€/personnes

Les arts de la table :

Possibilité de photophores individuels blancs (+1€) , chaises romantiques avec housse écru (+7.50€)

Nappage blanc des buffets et des tables : Porcelaine Royal Limoges, Verrerie, chandeliers trois branches.

La casse et la perte de matériel de ne sont pas compris dans notre prestation .En revanche, nous prenons à notre compte une franchise de 100 euros .

En traiteur extérieur, un forfait de 7,50€ vous sera demandé pour la location du matériel et de la vaisselle (offert au-delà de 130 convives). Vous avez aussi la possibilité de prendre en charge la location de la vaisselle et du nappage par un autre prestataire. Le transport est offert jusqu'à 20 kilomètres autour de Seclin.)

Les maîtres d'œuvre : Un serveur pour 15 convives au minimum

L'événement (sur une base de 100 personnes) est orchestré jusqu'à deux heures du matin par :

Au minimum : 1 responsable maître d'hôtel et 6 maîtres d'hôtel de service. Tous professionnels.

Au-delà, l'heure supplémentaire sera facturée 35€ par heure par serveur .Toute heure commencée est due.

La décoration :

Pour votre événement nous faisons appel à un professionnel fleuriste décorateur, non compris dans le forfait : 18€ le centre de table assorti à vos couleurs. ...

Heure de fin de soirée : L'heure de fin de soirée est au plus tard à 5 heure. En revanche, pour le voisinage, la terrasse/jardin est impérativement fermée à 23h00 et la terrasse couverte coté parking accueillera les fumeurs et l'éventuelle pompe à bière !.

Règlement :

Acompte de 800€ à la commande. Deuxième acompte 40 % 2 mois avant la date. Troisième acompte : 40% 1 mois avant la date.

Solde le jour ou le lendemain du mariage. **Remise de 10% pour les mariages le vendredi et le lundi de plus de 90 convives.**

La sonorisation

Celle-ci n'est pas comprise. Demandez-nous notre liste des meilleurs DJ.Le choix dans cette liste est impératif.

Les Chambres : Au-delà de 12 chambres louées, le prix de la chambre est de 77€ au lieu de 95€ et 121€ les suites.

Menu enfant en dessous de 10 ans : 18.77€ -Une chambre pour les enfants en bas âge offerte

Le buffet campagnard/brunch du lendemain : 33.36€ (à partir de 30 convives),

Suite nuptiale offerte

Les menus ne sont pas fixes, d'autres menus et buffets peuvent aussi vous être proposés selon vos souhaits

Tarif réévalué selon le taux d'inflation et TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,

RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION

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 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON

P.S. : Je vous reproduis ci-dessous le témoignage, laissé sur le site internet précité, d'un couple qui a fêté son mariage le 26 juin dernier dans votre auberge.
« Signe évident que votre bonne réputation n'est pas usurpée. »

“Génial”

Bonjour,

Mon épouse et moi tenions à vous remercier pour la soirée de notre mariage du 18 Mai.

Le repas et le cadre ont été très agréables et appréciés par tous les invités, et même plébiscités.

Nous pensons avoir fait des nouveaux adeptes de votre établissement.

Nous tenons à remercier l'ensemble de votre équipe pour leur disponibilité et leur gentillesse, et particulièrement à David pour son attention de chaque instant

Nous vous remercions aussi pour votre disponibilité durant les préparatifs ainsi que pour les demandes de dernières minutes.

Nous avons apprécié la chambre ainsi que les petites attentions.

Bref, UN GRAND MERCI D'AVOIR CONTRIBUE A RENDRE CE JOUR INOUBLIABLE POUR NOUS ET NOTRE FAMILLE.

Cordialement

Caroline et Sébastien

“Mariage réussi !!!!”

Avis écrit le 7 avril 2013 **NOUVEAU** par mobile

Nous avons organisé notre mariage à l'auberge du Forgeron. Tous nos invités sont venus nous complimenter sur ce lieu! Que ce soit la qualité du repas, l'accueil et la gentillesse de l'ensemble du personnel mais aussi la qualité du service!!! L'ambiance générale était chaleureuse! A titre personnel, outre le magnifique souvenir de cette journée, nous nous souviendrons de l'accueil, des conseils et des discussions que nous avons eu lors de la préparation de notre mariage. Beaucoup de nos invités ont découvert ce lieu et souhaitent y retourner ! Nous y retournerons et conseillerons sans hésitation ce restaurant, son chef et son équipe

Mariage du 6 avril 2013

Tarif réévaluable selon le taux d'inflation et TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
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 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON

L'Auberge du Forgeron



neogeo59 1 contribution
Lille, France
28 juil.

Nous avons célébré notre mariage à l'auberge du forgeron le 26 juin dernier et cette journée fut vraiment magnifique. Des plats délicieux et servis au bon moment, des serveurs disponibles, efficaces et sympathiques, un chef à notre écoute ayant très bien géré la soirée notamment avec le DJ de telle façon que la soirée s'est déroulée comme dans un rêve, enfin et surtout des invités également charmés et une ambiance incroyable ! A noter également les petites attentions nous attendant dans notre chambre et le service impeccable le lendemain matin.

Envoyé : jeudi 27 septembre 2012 22:41

À : Auberge du Forgeron

Objet : Re: Mariage D

Bonsoir Mr B lot,

Nous vous avons envoyé notre règlement en début de semaine. Je pense donc que vous avez dû le recevoir.

Nous vous remercions pour votre super prestation: le repas était délicieux (le veau, les légumes, le saumon, le carpaccio de homard.... Tout!!!) et a eu un succès fou!

Les serveurs étaient disponibles, notre hôtesse et nous avons pu profiter totalement de notre soirée.

Nous avons donc passé un super mariage et vous y avez grandement participé ! Merci!

A bientôt et bonne continuation.

Sophie et Florent

Envoyé de mon iPad

Tarif réévalué selon le taux d'inflation et TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
BELOT sarl père et fils au capital de 50 000 € - 17 rue Roger Bouvry – 59113 Seclin

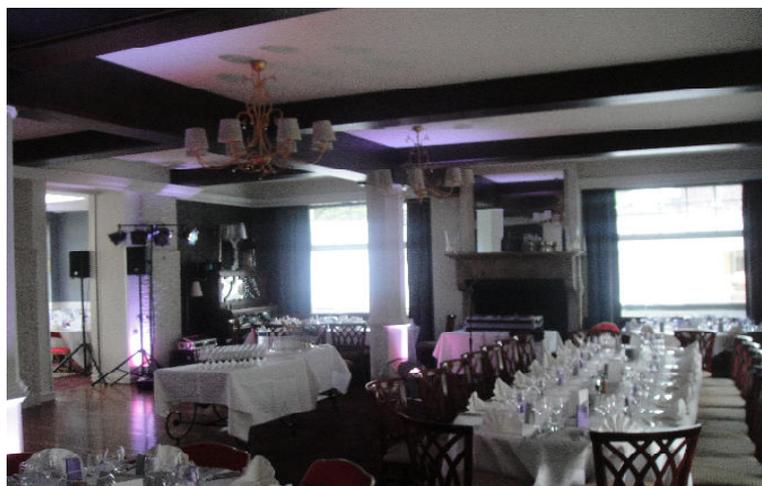
Tél. : 03 20 90 09 52 / Fax : 03 20 32 70 87 / www.aubergeduforgeron.com – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 12 code APE 551 A

03/10/2012



AUBERGE
DU FORGERON



Tarif réévaluable selon le taux d'inflationnet TVA le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE *, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION**
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 12 code APE 551 A