

AUBERGE DU FORGERON

Votre soirée de mariage 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.



Charme, tradition et Modernité

Vous avez décidé de vous marier. Toutes nos félicitations.

Au-delà **d'un** des plus beaux salons de réception de la région **et d'un restaurant gastronomique** réputé, nous sommes une équipe de professionnels qui vous suivront tout au long de vos préparatifs. A votre écoute en permanence, nous réalisons et coordonnons tous les détails pour faire de votre mariage un moment unique. Nous nous adaptons à toutes les demandes pour réaliser votre mariage sur mesure.

Rien n'est fixe, rien n'est déterminé. C'est vous qui décidez et nous serons à vos côtés pour vous conseiller tout au long de nos différents rendez-vous préparatoires. Vous avez des envies particulières, vous avez un rêve ? Nous sommes là pour les réaliser

Entretiens, vous aurez pu tester votre menu, contacter nos partenaires travaillant autour de votre réception

N'hésitez-pas à nous consulter ou à venir nous visiter tous les jours même en début de soirée ou le samedi matin. (fermé le dimanche)

Les 14 chambres et Suites ont été récemment **décorées par l'agence Pollux**. Elles vous offrent un confort 4* .**Tout l'hôtel vous est réservé à un prix** préférentiel. Parlez-en à vos invités. Une suite balneo vous est bien sûr offerte avec le petit déjeuner servi au lit le lendemain matin.

Le restaurant **gastronomique de L'Auberge** vous accueille dans son écrin à **l'ambiance** feutrée pour **votre vin d'honneur** (en terrasse) et 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 cuisiniers **à L'Auberge du Forgeron**.

Les Salons, la verrière et la terrasse se prêtent aux réceptions les plus prestigieuses. **Pour le plus grand jour de votre vie, il n'y a que vous et vos invités qui comptent.** Nous **n'avons pas le droit de vous dire non, et toute l'équipe est à vos soins.**

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 2017

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 4 salons de 20 à 110 m² pouvant accueillir de 10 à 350 personnes.

Les salons sont offerts à partir de 80 convives adultes au repas et 120 au vin d'honneur.

NOM du SALON	M2					
		Banquet	THEATRE	ECOLE	RECTANGLE	COCKTAIL
<u>verrière + terrasse</u>	90+70	68	60	30	30	250
<u>grand salon</u>	110	78	100	60	30	250
<u>verrière + grand salon</u>	190	146	100	60	30	350
<u>petit salon</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	1 200,00 €				
<u>petit salon</u>	20	220,00 €				
<u>Le bistro</u>	50	500,00 €				



Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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 mariage ne ressemblera à aucun autre. Nous nous adaptons pour faire de votre soirée de mariage un moment magique et 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.** (1 serveur pour 18 convives). Par ailleurs, nous avons adapté nos formules pour **développer la convivialité et l'ambiance de votre soirée.**

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 2017

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 thai

Crèmeux de chèvre dans son pot de terre

Atelier meringue Thé vert/citron vert à l'azote liquide (+ 2€)

Le croquemonsieur façon Welch

L'œuf sans œuf

Macarons glacés au foie gras

Crémant de Loire Monmouseau ou Vouvray pétillant pendant 1 heure à volonté : 19€/pers softs inclus
 Champagne de marque (Moët, Laurent Perrier, Pommery) pendant 1 heure à volonté : 25€/pers softs inclus

Champagne blanc ou rosé pendant 1 heure à volonté : 22€/pers softs inclus

Le cocktail avec votre champagne sans droit de bouchon : 17€/pers softs inclus



Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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



AMOUR TOUJOURS

L'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 château des mariés au buffet

Suite nuptiale offerte

PRIX PAR PERSONNE : 78€ TTC

Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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



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
 Suprême de pintade sauce Albufera

Meringue Citron vert, thé vert et vodka à l'azote liquide

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
 Château des mariés

PRIX PAR PERSONNE : 72 € TTC
Ou 109€ toutes les boissons comprises avec 1 bouteille de champagne par personne

Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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 CHATEAU DES MARIES

PRIX PAR PERSONNE : 74 € TTC



Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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



TOI & MOI

L'entrée

Le foie gras frais maison au naturel, compotée de figues,
toast brioché

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

Carpaccio de coquilles Saint Jacques, crème de céleri sur son sablé au parmesan
Vinaigrette truffée et salade d'herbes

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 château des mariés au buffet



Suite nuptiale offerte

PRIX PAR PERSONNE : 58€ TTC

Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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



And I love Her (Beatles)

L'Entrée

Le millefeuille de tomates et tourteau, crémeux de homard et avocat
Gressin au parmesan

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 petit épeautre bio aux champignons et légumes du moment

La pièce **d'agneau fermier d'Auvergne rôti en croûte d'herbe,**
brick de semoule aux épices, jardinière(+2€)

La côte de veau découverte rôti aux cèpes à basse température ,
petits légumes frais de Mr Menu

L'assiette de fromages et petits pains maison

Le château des mariés au buffet

Suite nuptiale offerte

PRIX PAR PERSONNE : 49 € TTC



Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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



CHABADA BADA

(Cocktail dînatoire, entrée et plat à table)

Le buffet cocktail

Gougères sortant du four
Wraps panachés au crabe, saumon et poulet
Croques welch au cheddar
Cakes au romarin, olives noires et tomates confites
Bruschetta **aux légumes d'été**
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

Cœur de saumon fumé maison au citron, copeaux de parmesan et gressins aux algues

Ou

Millefeuille de thon mariné, guacamole, roquette, gingembre, coriandre

Le Plat

Le cœur de rumsteck rôti sauce Chinon, jardinière de petits légumes et pommes grenaille

Ou

Le carré de porcelet de 17h confit sauce truffes, risotto au parmesan

Le Dessert

L'entremet à l'assiette à déterminer

Dînatoire pendant une heure au Vouvray pétillant (supp champagne : 7€)

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

Menu avec le cocktail dînatoire boissons comprises du Repas et de la soirée
(base Crémant de Loire) Fut de Bière en option

Menu Grands enfants sans alcool : 52€

La formule tout compris boissons comprises : 69€

La formule hors boissons : 52€



Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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



Main dans la main

L'entrée

Gâteau de foies blonds de volaille Curnonsky , crème de homard

ou

Courgettes confites à la menthe, cube de thon gravelax et pointe de wasabi

Le plat chaud

Le cœur de Rumsteck rôti sauce Chinon, jardinière de petits légumes

ou

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

L'entremet à l'assiette à déterminer



PRIX PAR PERSONNE : 37 € TTC

Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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 Bêlot au capital de 100000€ ☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



Nos deuxièmes entrées chaudes :

La tarte fine de coquilles Saint Jacques aux poireaux, beurre blanc et vinaigrette balsamique	10€
Les asperges blanches et vertes 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'Étaples 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:	7€
Le maroilles grillés au cumin sur Toast et salade :	7€
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 2017

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 accueil, repas et soirée

Nos forfaits accueil des invités et repas :

L'ACCUEIL DINATOIRE ET SES MISES EN BOUCHE en page 5

OPEN BAR UNE HEURE POUR L'ACCUEIL DES INVITES (avec softs) :

Vouvray Pétillant servi avec des gougères pendant une heure	7.00€TTC /pers
Champagne Bauser blanc ou rosé servi avec des gougères pendant une heure	10.00€TTC/pers
Champagne de marque en Magnum (Moët, Pommery, Laurent Perrier)	15.00€TTC/pers

EAUX ET SOFTS DU REPAS

Eaux plates et gazeuses, jus d'orange, Coca Cola, Jus de pomme bio, café

2.80€TTC/pers

LE VERRE Loupiac Château Mémoire 2012 ou similaire

2.80€TTC/pers

FORFAIT VINS DU REPAS 1

Blanc Petit Pont Pays d'Oc ,
Rouge Petit Pont Pays d'Oc

5.20€TTC/pers

FORFAIT VINS DU REPAS 2

Côtes de Gascogne Uby Blanc
Côtes de Gascogne Montplaisir Vignifié par Duboscq (Ht Marbuzet)

6.80€TTC/pers

FORFAIT BOISSONS 3

Loire Pointe D'agrume FX Bart
Haut Médoc Château Vaubricourt vinifié par Dubocq (Ht Marbuzet)

8,00€TTC/pers

Nos forfaits « bulles » Soirée à partir du dessert

BOISSONS SOFT : Jus d'orange, Coca Cola, Jus de Pomme Bio,
Eaux plates et gazeuses

2.50€TTC/pers

Vouvray Pétillant Marc Brediff à volonté toute la soirée
Glace à rafraichir

6.80€TTC/pers

CHAMPAGNE Bauser blanc ou rosé à volonté toute la soirée
Glace à rafraichir

9.00€TTC/pers

Fut de bière chti 30 L

199€TTC

Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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



Autres prestations

LES SALONS :

Ils sont offerts à partir de 80 convives adultes/ados strictement minimum. (Capacité 130 +50 convives) .De même, **La location de la verrière est offerte si le vin d'honneur est réalisé par nos soins.** (+ de 120 convives adultes).**En revanche, en dessous de 80 convives ou 120 au vin d'honneur, 500 € de location pour la verrière (et jardin) et 700 € pour le grand salon.** En dessous de 60 convives, le samedi soir en repas dansant, nous ne pouvons pas privatiser toute l'Auberge et son hôtel. Après 23h, la verrière climatisée est fermée par respect du voisinage. Nous vous invitons sur la terrasse à votre disposition pour la soirée côté rue.

SONORISATION

Nous avons sélectionné une liste de 4 très bon DJ à prix très raisonnables avec lesquels vous pourrez prendre rendez-vous pour mettre au point votre ambiance musicale. Nous répondons de leur professionnalisme

EN OPTION Fut de bière chti 30L : 199€. **Cascade** de champagne/crémant au dessert :100€, décoration florale de table : 18€, **Impression des menus** 5€

LES ENFANTS (de 4 à 12 ans) Le menu **n'est pas imposé et il est décidé selon** les parents. Il comprend toujours une part du gâteau des mariés. (18€/Enfant) . Au-delà de 120 convives adultes, un salon de 50 place est mis à disposition

LE TROU NORMAND Granité au genièvre : + 5€ Vapoureux glacé au champagne et citron vert :+ 7.30 €

LA PIECE MONTEE : Elle est réalisée sur place par notre pâtissier et elle est montée pendant le repas. Supp : 5€
le supplément Château des Mariés : 3€

LES MAITRES D'OEUVRE : **L'événement (sur une base de 100 personnes) est orchestré jusqu'à deux heures du matin (ou 6 heures de service) par un serveur (professionnel) pour 18 convives au minimum. Au-delà, l'heure supplémentaire sera facturée 35€ par heure par serveur.** Toute heure commencée est due. Il restera au minimum trois serveurs. Fin à 5h.

LA DECORATION : Nous vous invitons la veille à dresser une table témoins qui sera reproduite le lendemain. Le veille, vous nous rapportez aussi le plan de table. Vous pouvez encore changer le **nombre d'invités (à 1 ou 2 couples près)**

LES CHAMBRES : 14 chambres niveau 4 étoiles vous sont exclusivement réservées. Au-delà de 10 chambres le prix des chambres doubles sans petit déjeuner **est de 77€ (115€), 89€ (139€)** pour les chambres privilèges balneo et 121€ (159€) pour les suites avec canapé lit. Une chambre privilège avec baignoire balneo est offerte aux mariés. Nous **disposons d'un ascenseur et d'une chambre** adaptées pour les personnes à mobilité réduite. Parlez-en à vos invités.

REBOND : **Nous nous chargeons de l'organisation du rebond du lendemain** : Buffet campagnard 100% maison à **35€ tout compris/pers**

EN TRAITEUR : Déplacement offert en métropole Lilloise. Supplément 10.50€/pers. pour la vaisselle pour les repas assis.

Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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 Bêlot au capital de 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



Les vins d'honneur

Cocktail classique :

à composer vous-même

7 pièces, base 120 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 et sauces

Club sandwich variés

Boite a chapeau de 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

Assortiment de 3 mignardises

3 pieces /personnes

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

Services pendant deux heures : 1 serveur pour 40 convives dont 1 maitre d'hotel

Augmentez votre formule :

Pièces supplémentaires ensuite : 1,60€

Prix TTC par personnes : 10.70€

Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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 collection

9 pièces mises en bouches

Bottes de gressin au Parmesan, émulsion d'une pizza
 Croque mozzarella jambon et truffe
 Wrap thon et sauce piquante
 Mini hamburgers
 Verrine de Tomate ancienne mozzarella
 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

Prix TTC par personnes : 16€

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)
 Verrine de Tomates anciennes mozzarella
 Cappuccino de Homard à l'azote liquide
 Brochette de thon rouge basse température aux épices
 L'œuf sans oeuf
 Meringue ananas/coco et chocolat à l'azote liquide (atelier)
 Crème brûlée enflammée
 Pana cota multicolore à l'agar Agar

Prix TTC par personnes : 21€

Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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



Vieux Lille

11 pièces

Frivolités de saumon à la crème de raifort
 Millefeuille de foie gras et pain d'épices, sauce miel
 L'œuf sans œuf
 Wrap de thon et sauce piquante
 Mango salade aux crevettes Thai
 Céviche de bar à la coriandre et huile d'olive des Mées
 Thon rouge à la plancha et citronnelle
 Gaspacho de melon à la menthe et au miel
 Panacota fruits de la passion
 Petits pots de crème au chocolat
 Pyramide de macarons

Prix TTC par personnes : 19€

Les boissons à volonté (2 heures)

Boissons softs : Jus d'orange, Sodas, Jus de pomme, eaux plates et gazeuses	2.00€
Boissons servies deux heures Bauser Blanc ou rosé	10.50€
Boissons servies deux heures Champagne de marque (Laurent Perrier, Deutz, Moët)	15,00€
Boissons servies deux heures Vouvray pétillant Marc Brédiff	5.60€
Pompe à bière fut de CH'TI 30L	199.00€
Cocktail Mojito	5€/pièce

Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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 service, la déco

Décor du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes, Argenterie, buffets, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace
2 maîtres d'hôtel pour 50 convives base 2 heures de cocktail

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 . Offerts à partir de 120 convives

Nos suggestions

L'atelier meringue à l'azote liquide (effet dragon) : 2€

L'atelier Ibérique : Pluma bellota et chorizo à la plancha : 5€

Les gâteaux personnalisés : 2€

La cascade de champagne (crémant de Loire) : 100€

Le panier de frites : 2€

Les mini Hamburger : 2.50€

Le cappucino de homard à l'azote liquide : 3€

Les Wraps variés (crabe, thon, poulet fumé) : 1.5€

Les mini club sandwich : 1€

Les navettes briochées : 1€

Les pièces sucrées en plus : 1.50€ /pièce



Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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 Bêlot au capital de 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎ Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



Quelques avis

"Restaurant de fête"

hierAvis de Philippe K 03/11/2017

C'est sûr c'est en forgeant qu'on devient Forgeron. On ressent parfaitement dans cet établissement la grande tradition de l'auberge où l'on mange et dort très bien. Nous y avons fêté notre mariage, tout était d'une très grande classe. Un grand merci à M. Bélot et à son équipe très sympathique qui ont largement contribué à la réussite de cette soirée. C'était parfait, les invités étaient ravis et garderont un excellent souvenir. Bravo.pour votre professionnalisme et votre amabilité remarquable.

"Un mariage féerique"

Il y a 2 joursAvis de geogeodeco 06/10/2017

La voilà la 5e étoile :-)) Le professionnalisme à l'état pur. Une équipe parfaitement huilée. Les invités ravis par les plats servis et le charme des lieux. C'est à "taille humaine". Une ambiance extraordinaire dûe en partie, au prestataire proposé pour l'animation, Mr Stéphane Tiret, grand pro lui aussi. Coup de chapeau. Merci pour tout

Rahamefy Lanto a donné son avis sur Auberge du Forgeron - 5 étoiles

31 août, 00:57 -

Chef Belot, merci beaucoup à vous ainsi qu'à toute votre équipe pour l'accueil chaleureux que vous avez réservé à nos familles et amis! Rien à dire, vous étiez aux petits soins pour eux. Ceux qui ont séjourné à l'hôtel le week-end ont bien été chouchoutés! Lieu idéal pour une fête familiale et une ambiance conviviale! Personnel de confiance. Nous recommandons fortement. À bientôt!

Bonjour Monsieur Belot,

Tout d'abord merci pour ce magnifique week-end qui restera gravé à jamais dans nos mémoires. Votre prestation et votre professionnalisme nous a tous ravi, nous avons également apprécié la fluidité de l'organisation et le niveau d'excellence de votre auberge. Encore un grand merci pour tous cela.

Antoine & Yannick Le 29 mai 2017

"Vin d'honneur et repas de soirée pour un mariage"

Avis publié: Il y a 1 semaine

Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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



Salle agréable (nommée la verrière) très claire, bien insonorisée avec une cour pour les enfants, les fumeurs ou un cocktail tranquille si le soleil pointe son nez. Il y a la climatisation si beaucoup de monde. Personnel ultra qualifié qui sait faire face aux imprévus jusqu'à la dernière minute.....On demande quelque chose, dans la minute on obtient satisfaction. Les menus sont alléchants. Mais alors la réalité c'est encore mieux ! Beaucoup de nos invités ont dit qu'ils reviendraient "en couple". Le patron est très gentil, très pro..... mais..... je crois :) s'il était parfois un tout petit moins stressé (mais c'est le défaut des perfectionnistes, je sais !), ça serait du 500%. Là, on arrive à du 499%. :) Bravo l'équipe du forgeron

- Visité en mars 2017
[Poser une question à Aline G](#)

https://www.tripadvisor.fr/ShowUserReviews-g651735-d1393100-r469356945-Auberge_du_Forgeron-

De : Ct Emilie **Envoyé :** vendredi 30 septembre 2016 21:14:03

À : contact <contact@aubergeduforgeron.com>

Objet : RE: Mariage du 24 septembre 2016

Nous vous remercions énormément car nous avons passé une très bonne soirée. Nous n'avons eu que des éloges sur le vin d'honneur et le ras. Tout était délicieux.

Bonne soirée
 Bien à vous
 Émilie

Mariage 2016”

Avis écrit le 13 novembre 2015 **NOUVEAU**

Un très grand merci à toute l'équipe ainsi qu'à Mr. Belot d'avoir fait de notre mariage une des plus belles journées de notre vie... Tout était absolument parfait. Nous ne pouvons que conseiller l'auberge du forgeron pour le savoir faire et la gentillesse dont ils ont fait preuve.

- Visité en octobre 2015
 - Rapport qualité / prix
 - Service
 - Cuisine
- Utile ?

Merci Stéphanie L

Répondez

http://www.tripadvisor.fr/ShowUserReviews-g651735-d1393100-r326536219-Auberge_du_Forgeron-Seclin_Nord_Nord_Pas_de_Calais.html#

Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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



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 CONTRIBUÉ À RENDRE CE JOUR INOUBLIABLE POUR NOUS ET NOTRE FAMILLE.

Cordialement Caroline et Sébastien

Bonjour M. Belot,

nous tenions à vous remercier en notre nom et celui de nos invités pour l'excellente journée que nous avons passée dans votre établissement. Nous avons grandement apprécié votre disponibilité, la qualité et l'accueil de votre équipe ainsi que le repas...

Pourriez-vous nous donner les références des vins que nous avons bu lors du repas, j'ai eu pleins de questions! J'aimerais connaître le nom du crémant qui a été servi au vin d'honneur, pouvons-nous nous en procurer chez vous?

Et aussi un grand merci à Mme Belot pour sa gentillesse et sa disponibilité (la petite fille en bottes la remercie aussi!) Si c'était à refaire, nous reviendrions les yeux fermés!

Cordialement
Yan&Elo

“Mariage réussi !!!!”

Avis écrit le 7 avril **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 eues 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

neogeo59 1 contribution
Lille, France

Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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



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 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

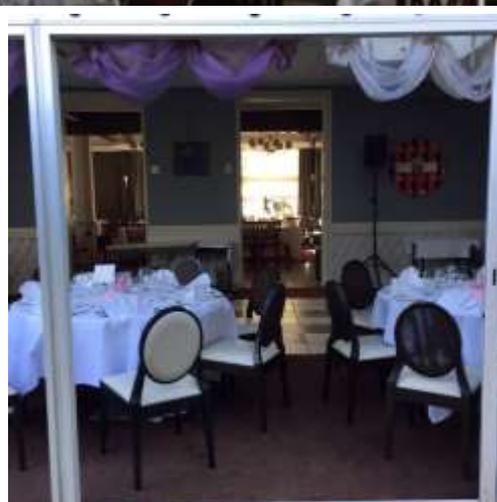
Envoyé de mon iPad



Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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



Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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 Bêlot au capital de 100000€☎ Code APE 5510 Z ☎Siret 42161524600012 ☎ FR88 421 615 246



Les yeux dans les yeux

(Cocktail dînatoire)

Frivolité de saumon à la crème de raifort
Sashimi de thon Japonais
Flan de foie gras à la compotée d'asperges
Noix de saint Jacques aux poireaux et coriandre

Buffet des huîtres
Chaud froid de volaille fermière
Cappuccino de homard
Cuillère Thaïlandaise aux crevettes
Brochette de magret sur fenouil et adjar

Rafraîchissement au citron vert et champagne
Assiette de poisson et pâtes italiennes
Rouleau de pintadeau, morilles et ciboulette

Buffet régional des fromages

Cascade de gâteaux au buffet (+2 €)

Buffet de moka et friandises au café

SONT INCLUS :

SALONS offerts à partir de 90 convives sinon 500 € de location pour la verrière et 700 € pour le grand salon

SERVICE jusque 2 heures du matin. 1 serveur pour 20 convives

MATERIEL ET VAISSELLE pour l'ensemble du repas. Disposition de différents buffets dans la salle et passage en salle des serveurs pour chaque nouveau plat (en traiteur : +7,50 €/personne). Pas ou très peu de chaises

APERITIF : KIR royal servi avec deux feuilletés chauds

BOISSONS DU REPAS A DISCRETION : *ou similaire

Assortiment d'une douzaine de vins (blanc, rouge et rosé) : Crémant de Loire, Bordeaux ou
Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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



Touraine blanc, Côte du Ventoux, etc.

Eau plate, café (Le forfait boissons avec Médoc cru Bourgeois, Pessac Léognan : + 12 euros)

Pas de droit de bouchon

Après le dessert pour le reste de la soirée : Crémant de Loire

Menu enfants offert Menu grands enfants : 58 €

Suite nuptiale offerte

PRIX PAR PERSONNE boissons comprises : 85 € TTC

Prix Nets Sur base des tarifs 2017

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