



L'AUBERGE
DE LA FORGE
• R E S T A U R A N T •



Menus Mariages

03.20.19.19.69
Aubergedelaforge59@gmail.com

Horaires : Lundi midi
Mardi midi
Mercredi fermé
Jeudi midi
Vendredi midi et soir
Samedi midi et soir
Dimanche midi

Vin d'Honneur

<i>Boisson</i>	<i>Soft</i>	<i>Description</i>	<i>Prix/pers</i>
<i>Kir (cassis, framboise, violette) 1 bouteille pour 5 pers</i>	<i>Inclus</i>	<i>6 salés</i>	<i>11 €</i>
	<i>Inclus</i>	<i>6 salés + 2 sucrés</i>	<i>12 €</i>
	<i>Inclus</i>	<i>8 salés + 4 sucrés</i>	<i>13 €</i>
<i>Punch maison Rhum, jus d'orange, jus de fruits exotiques et fruits frais Ou Crémant d'alsace 1 bouteille pour 4 pers</i>	<i>Inclus</i>	<i>6 salés</i>	<i>14 €</i>
	<i>Inclus</i>	<i>6 salés + 2 sucrés</i>	<i>15 €</i>
	<i>Inclus</i>	<i>8 salés + 4 sucrés</i>	<i>16 €</i>
<i>Champagne 1 bouteille pour 4 pers</i>	<i>Inclus</i>	<i>6 salés</i>	<i>17 €</i>
	<i>Inclus</i>	<i>6 salés + 2 sucrés</i>	<i>18 €</i>
	<i>Inclus</i>	<i>8 salés + 4 sucrés</i>	<i>19 €</i>

Soft : jus d'orange, coca-cola, eau, à discrétion au buffet

Salés :

2 toasts traditionnels (nature, fine herbes)

Possibilité de remplacé ces toasts traditionnels par des luxes avec crabe, saumon fumé Maison, foie gras de notre confection avec un supplément de 3€ par personne.

2 navettes (mélange, hollandaise, jambon)

2 Mini club (jambon, gruyère, salade, tomate, concombre

**Salés supplémentaire : 0.70 €*

Sucrés :

1/2 Mignardises, 1/4 Macaron, 1/4 Chouquettes

**Sucrés supplémentaire : 0.90 €*

Pain surprise en supplément : 72 pièces par pain surprise.

Traditionnel : charcuterie, fromage... 40 €

Luxe : saumon fumé, crabe, jambon de pays ... 45 €



Possibilité d'introduire des petites verrines (Saumon fumé, crevette grise, jambon...) 2€ suppl. par personne pour 2 verrines en plus.

Possibilité d'inclure des salés chauds

(Pizza, flamenkuch, gougère, beignets de crevette, samossa...)

1,50€ par personne pour 2 chauds supplémentaires

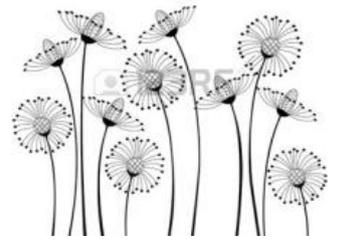
Asprick's

Ce prix comprend tout le personnel suffisant et le matériel Vin d'honneur de 3 heures maximum. Supplément de 100 € si le repas n'est pas prix dans notre restaurant.

Menu à 60 € Boissons comprises

Soit Kir, Ricard, bière pression et whisky.

Avec toast maison



Briochés de Maroilles en salade gourmande



Vin blanc : entre deux mers

Trou normand



Emincés de volaille à l'estragon

Ou

Escalope de saumon, sauce safranée.

Vin rouge : bordeaux



Assiette de fromages



L'envole des mariés

Buffet de desserts avec dessert central personnalisé

Délice de la forge Entremet aux chocolat noir et blanc

Ou

Royal chocolat Entremet chocolat sur un praliné feuilleté

Ou

Framboisier ou Fraisier

Coupe

Vin blanc (entée), vin rouge (plat de résistance) sont servis à discrétion une bouteille de vin pour 3 convives.

Jus d'orange et coca cola servie sur demande au pichet

Eau plate servie à discrétion.

Autres boissons servies pendant le repas ou toutes autres boissons servies après le repas sont à payer en supplément par le demandeur.

Menu à 70€

Boissons comprises

Soit Kir, Ricard, bière pression et whisky ou Soit, punch maison
avec toast maison

Les entrées :

Salade périgourdine (foie gras, magret fumé, salade, tomate.) (Froid)

Saumon fumé, crème de ciboulette et ses toasts. (Froid)

Briochés de maroilles en salade gourmande (tiède)

Saint jaques poêle, sauce pesto (chaud).

Tradition gourmande (foie gras et saumon fumé maison) (suppl.3€)

Foie gras maison et ses toasts (suppl. de 5€/pers)

Vin Blanc à définir

Les plats :

Filet de bœuf Wilson (filet de bœuf enrobé de crêpe et de feuilletage)

Epaule de Gigot d'agneau farcie

Magret de canard sauce au foie gras maison

Méli-mélo de poissons

Garnitures de saison et gratin dauphinois maison

Vin rouge à définir

~~~~~  
**Le fromager gourmand**

Soit servie à l'assiette ou en buffet

~~~~~  
L'envol des mariés

Buffet de desserts avec dessert central personnalisé

Délice de la forge Entremet aux chocolat noir et blanc

Ou

Royal chocolat (Entremet chocolat sur un praliné feuilleté)

Ou

Framboisier ou Fraisier

Café



Vin blanc, vin rouge sont servis à discrétion une bouteille

De vin pour trois convives. Rosé possible sur demande

Eau plate et pétillante (bouteille en verre), coca-cola et jus d'orange

Autres boissons servies pendant le repas ou toutes autres boissons servies après le repas sont à payer en supplément par le demandeur.

Aspiris

Menu à 80€

Boissons comprises

Soit Kir, Ricard, bière pression et whisky ou Soit, punch maison.

Avec toast maison

Les entrées :

Salade périgourdine (foie gras, magret fumé, croûtons, salade, tomate.) (Froid)

Saumon fumé, crème de ciboulette et ses toasts. (Froid)

Salade Norway (saumon froid et saumon fumé sur salade gourmande) (froid)

Foie gras maison et ses toasts (suppl. de 4.50 €/pers) (froid)

Les entrées :

Rougails de st jacques et rouget (chaud)

Feuillantine de saumon fumé (tiède)

Briochés de maroilles en salade gourmande (chaud)

Saint jacques poêlée sauce pesto(chaud)



Trou Normand

Glace citron et vodka ou autre selon votre goût



Les plats :

Rôti de bœuf Wilson

Magret de canard sauce au foie gras

Méli-mélo de poissons



Assiette du fromager gourmand

Soit servie à l'assiette ou en buffet



L'envole des mariés

Buffet de desserts avec dessert central personnalisé

Délice de la forge Entremet aux chocolat noir et blanc

Ou

Royal chocolat Entremet chocolat sur un praliné feuilleté

Ou

Framboisier ou Fraisier

Vin blanc (entées), vin rouge (plat de résistance et fromage) sont servis à discrétion 2 bouteilles de vin pour 5 convives.

Eau, coca-cola et jus d'orange servie sur demande au pichet

Eau plate servie à discrétion.

Autres boissons servies pendant le repas ou toutes autres boissons servies après le repas sont à payer en supplément par le demandeur.

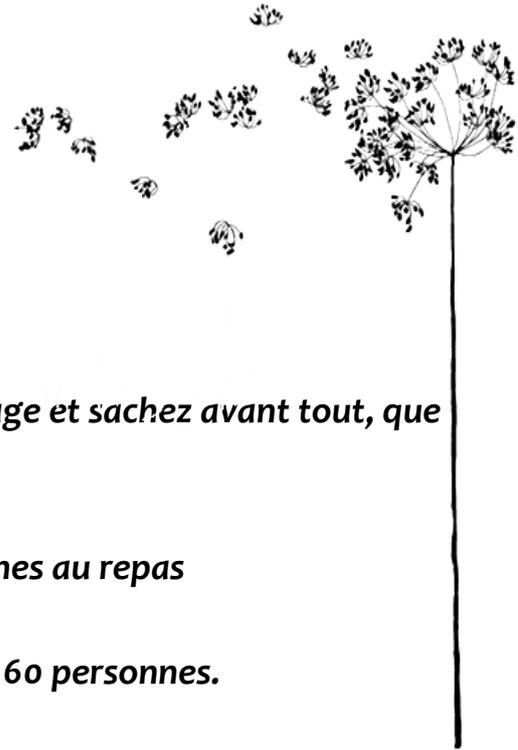
Choix unique
avant réception



Aspirés

Coupe de champagne

**Auberge de la forge
160 rue de Lannoy
59650 Villeneuve d'Ascq**



PJ: contrat forge/client

Le

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint le menu proposé pour votre mariage et sachez avant tout, que toutes modifications sont encore possibles.

La date est bloquée au Pour environ personnes au repas

Mon restaurant vous sera entièrement réservé à partir de 60 personnes.

La sonorisation est possible mais à votre charge, la SACEM est comprise dans votre menu mais un supplément de 450€ pour notre DJ. , ajouter une personne au repas en supplément pour lui ou celui que vous aurez choisi

Je me réserve le droit de baisser le volume de la musique passé une certaine heure, au vue d'éventuelles plaintes de mon voisinage.

**Il vous sera possible de rester jusqu'à 3 heures du matin
(200 € de l'heure passé ce délai si vous désirez continuer à danser.)
Les confettis et pétards sont interdits dans mon établissement.**

La casse ou les dégradations éventuelles vous seront facturées au prix le plus juste.

**Un fût de 30l (environ 120 verres) de bière légère peut être pris en supplément 200€
(offert si vous êtes plus de 80 pers.)**

Fut de 20L (environ 80 verres de bière) prix de 150€

Fut de 6 L Leffe (24 bières) au prix de 50€

Le jardin et le parking est sur votre surveillance et nous déclinons toutes responsabilités en cas de problème

Suivant votre accord, je vous demanderai de me renvoyer un exemplaire signé ainsi qu'un chèque d'arrhes de 200 €.

Remboursement en cas d'annulation 1 mois à l'avance

Le solde se fera après réception sous 48 heures avec une marge d'erreur de 10% (ex: si vous me dites 80 pers et en réalité vous êtes 60, il vous sera facturé 72 personnes, cependant si vous êtes 72 ou plus il vous sera facturé le nombre exact.)

Le champagne n'étant pas compris dans le menu je peux vous proposer un champagne de ma sélection (30 € /bouteille) ou vous pouvez amener le votre moyennant un droit de bouchon de 5 € par bouteille servie.

Je reste à votre disposition pour d'éventuelles questions ou modifications à apporter à ce contrat.

**Dans l'attente de vous lire ou de vous voir,
Veuillez agréer, monsieur, mes salutations distinguées.**

Mention « lu et approuvé » Et signatures

Aspriet

