



# *Nos forfaits cocktails et réceptions*

---

Une signature de bon goût  
dans un cadre d'exception





## *Les cocktails*

*Découvrez nos assortiments de pièces chaudes et froides,  
du plus classique au plus sophistiqué\**



*6 à 24 pièces*

Selon vos souhaits



*Tout type de cocktail*

Apéritif, déjeuner, dîatoire

\*Ces listes ne sont pas exhaustives,  
n'hésitez pas à nous contacter au **03 20 46 26 98** pour une offre détaillée.





## Notre gamme traditionnelle (Cocktails)

### *Pièces froides*

#### Canapés

Cœur de Palmier, Asperges, Rosette, Saumon, Crevettes, Œuf Dur, Œuf de Lump, Chester, Roquefort, Fromage Blanc et Fines herbes, Jambon des Ardennes et Kiwi, Saumon Fumé, Chèvre Frais, Tomate Séchée au Caviar d'Aubergine, Andouille de Cambrai, Duo de Salami et Hollande, Concombre Œuf Truite, Fromage Fines Herbes et Radis

#### Pains Bijoux Ronds

Mousse de Foie

#### Pains Bijoux Longs

Jambon Blanc Crudités, Mimolette

#### Faluches

Thon au Basilic, Jambon Crudités

#### Mini Sandwichs Club

Poulet Crudités, Jambon Crudités

#### Pains Surprises

Jambon Blanc Crudités, Jambon des Ardennes, Mimolette, Rillettes, Salami

#### Buissons de Crudités et ses Sauces

### *Pièces chaudes (à réchauffer)*

#### Bouchées

Fromage, Béchamel, Chester

#### Saucisses Feuilletées, Pizzas

#### Croques Monsieur, Croissants Fromage

#### Quiches

Lorraine, Poireaux, Saumon

#### Galettes

Avesnoise, Hollandaise

### *Pièces sucrées*

#### Pâte à Choux

Mini Éclair au Chocolat, Mini Éclair au Café, Mini Éclair Orange, Mini Éclair Genièvre, Mini Éclair Cerise, Gland Vert, Chou Blanc, Salambo, Chou Praliné

#### Tartelettes

Citron, Orange, Abricot, Mirabelle, Cerise, Poire, Kiwi, Fraise, Framboise, Chocolat

#### Opéra, Merveilleux Chocolat Noir Chocolat Blanc





## *Notre gamme prestige (1/2) (Cocktails)*

### *Pièces froides*

#### **Canapés**

Coppa, Chou Romanesco et Parmesan | Brioche de Tartare de Saumon à l'Aneth | Chèvre Frais, Figue et Noix | Œuf Dur, Mayonnaise et Ciboulette | Magret fumé, Chutney de Rhubarbe et Pistaches | Asperges blanches, Sauce Verte et Confit de Poivrons | Fromage Frais, Bouquet de Crudités | Crevette Thaï, Ananas frais et Sésame

---

#### **Brushettas**

Tartare de Haddock à l'Aneth | Chiffonnade de Coppa, Parmesan, Pesto | Crevettes Grises au Balsamique, Zestes d'Orange et Chantilly Citronnée | Saumon Gravlax, Mangue et Sauce Verte | Bouquet de Légumes Croquants et Mimolette Demie Vieille "Losfeld"

#### **Amuse-bouches**

Sablé au Magret fumé et Groseille | Profiterole au Tartare de Saumon et Chantilly Citronnée | Financier Mont des Cats, Radis Roses et Pousses de Betterave | Sablé Parmesan, Mimolette Demie Vieille "Losfeld", Raisin | Brochette Tomate Cerise, Mozzarella au Pesto et Concombre | Wrap Poulet Thaï | Bonbon de Foie gras à la Framboise | Wrap Potjevleesh et Pruneaux





## Notre gamme prestige (2/2) (Cocktails)

### *Pièces chaudes* (à réchauffer)

Mini Bouchées à la Reine, Mini Bouchées d'Escargot, Mini Saint-Jacques, Bouchées Fruit de Mer

Croustades de Quenelles, Gougère Béchamel, Croque Reblochon, Barquette Sole Dieppoise

Piqués de Caille, Pruneaux au Bacon, Acras de morue

Flamiches  
Poireaux, Maroilles

Feuilletés  
Pointe d'Asperge, de Sole, Champignons

Brochettes  
Saint-Jacques Bacon, Lotte Bacon, Gambas

Beignets Langoustine

Cassolettes  
Saint-Jacques au Miel et Noisettes, Moule au Curry, Lapin au Pain d'Épices, Écrevisses en Éventail, Foie Gras aux Morilles, Homard et Crevettes Grises

Samossas  
Poulet Sauce Aigre Douce, Thon, Sauce Pimentée

### *Pièces sucrées*

Pâtes à Choux  
Mini Éclair au Chocolat, Mini Éclair au Café, Mini Éclair Orange, Mini Éclair Genièvre, Mini Éclair Cerise, Gland Vert, Chou Blanc, Salambo, Chou Praliné

Tartelettes  
Citron, Orange, Abricot, Mirabelle, Cerise, Poire, Kiwi, Fraise, Framboise, Chocolat

Opéra, Merveilleux Chocolat Noir  
Chocolat Blanc

Macarons  
Vanille, Café, Chocolat, Framboise, Pistache, Caramel, Citron, Orange

Cassolettes Sucrées  
Crumble aux Fruits de Saison et Cassonade, Caramel Poires et Amandes Grillées

Soupières Sucrées  
Coupe de Fruit de Saison, Mousse au Chocolat au Lait Caramel

Mini Gaufres Vergeoises, Mini Crêpes au Sucre

Mini Crèmes Brûlées à la Chicorée, Mini Tatins sur Spéculoos



## Détails de nos forfaits cocktails

### *Gamme traditionnelle* (avec méthode traditionnelle)

Cocktail 6 pièces	20 €
Cocktail 8 pièces	23 €
Cocktail 12 pièces	28 €
Cocktail 16 pièces	32 €
Cocktail 20 pièces	37 €
Cocktail 24 pièces	40 €

AVEC CHAMPAGNE + 9 €

### *Gamme prestige* (avec méthode traditionnelle)

Cocktail 8 pièces	26 €
Cocktail 12 pièces	32 €
Cocktail 16 pièces	39 €
Cocktail 20 pièces	45 €
Cocktail 24 pièces	51 €

AVEC CHAMPAGNE + 9 €

### *Forfaits boissons*

#### Forfait Méthode

1/3 de Méthode par personne, Eaux Minérales et Jus d'Orange

#### Forfait Champagne

1/3 de Champagne par personne, Eaux Minérales et Jus d'Orange

#### Forfait Vin

1/3 de Gamay Touraine, 1/4 de Muscadet sur Lie, Eaux Minérales et Jus d'Orange

#### Forfait Soft

Eaux Minérales, Jus d'Orange, Coca Cola.

Sont inclus : l'installation et le débarrassage, la vaisselle, le nappage, le matériel, les tables et la décoration du buffet pour l'ensemble de la prestation

Service inclus : un maître d'hôtel et le personnel nécessaire au bon déroulement de la prestation, pour un service de deux heures (heures en sus au-delà du forfait : 25,10 € HT par heure et par serveur).



## Réceptions

Découvrez nos menus spécialement élaborés pour organiser vos événements (mariages, fêtes de famille...)

### Menu 1

50 €\*

#### 2 Mises en appétit

---

#### Entrées

Cassolette de fruit de mer au lait de coco parfumée à la coriandre

ou

Crème d'asperges et ravioles à la ricotta huile de pistache

#### Plats

Pavé de saumon cuit à l'unilatérale sauce vierge

ou

Filet de canard aux garnitures de saison forestière

#### Dessert

Trilogie de desserts (différents gâteaux variés et divers parfums)

*\*Boissons comprises : apéritif, vin, eaux et café  
À partir de minuit et jusqu'à 2 h du matin, un forfait boissons de 8 € / pers. vous sera demandé  
Le menu est valable uniquement en semaine*

### Menu 2

60 €\*

#### Apéritif

Méthode traditionnelle, whisky, jus d'orange, softs, eaux (possibilité de champagne en apéritif à 9 €)  
Accompagné de 3 mises en appétit

#### Entrées

Royal de foie gras cappuccino d'artichaut

ou

Mousseline de sandre et écrevisses, au coulis de poivron rouge et basilic

#### Plats

Épaule d'agneau cuit à basse température caviar d'aubergine

ou

Filet de dorade royale cuit sur peau tagliatelle de légumes sauce au pistou

#### Dessert

Cascade de desserts (différents gâteaux variés et divers parfums) accompagnés de crêpes Suzette, mignardises

*\*Boissons comprises : apéritif, vin, eaux et café  
Possibilité de méthode traditionnelle en dessert à 6 € ou de champagne à 9 €  
À partir de minuit et jusqu'à 2 h du matin, un forfait boissons de 8 € / pers. vous sera demandé*



## Menu 3

67€\*

### Apéritif

Méthode traditionnelle, whisky, jus d'orange, softs, eaux (possibilité de champagne en apéritif à 9 €)  
Accompagné de 3 mises en appétit

### Entrées

Terrine de foie gras mi-cuit au coulis de fraise  
accompagné de son pain à la polenta

ou

Cannelloni de saumon fumé, crème de mascarpone  
aux herbes, vinaigrette de raifort

### Plats

Pintadeau farci aux petits légumes et comté et son  
émulsion au lard

ou

Pavé de cabillaud en croûte d'olive risotto Arborio à  
l'encre de seiche, crème d'artichaut

### Dessert

Cascade de desserts (différents gâteaux variés et  
divers parfums) accompagnés de crêpes Suzette,  
mignardises

*\*Boissons comprises : apéritif, vin, eaux et café  
Possibilité de méthode traditionnelle en dessert à 6 € ou de champagne à 9 €  
À partir de minuit et jusqu'à 2 h du matin, un forfait boissons de 8 € / pers. vous sera demandé*

## Menu 4

72€\*

### Apéritif

Méthode traditionnelle, whisky, jus d'orange, softs, eaux (possibilité de champagne en apéritif à 9 €)  
Accompagné de 3 mises en appétit

### Entrées

Brochette de Saint-Jacques émulsion de légumes  
anciens, vinaigrette de roquette en anchoïade

ou

Ravioles de queue de bœuf, crème de petit pois à  
l'huile de pistache

### Plats

Dos de bar en écaille de pomme de terre, tagliatelles  
de courgettes parfumées à la truffe

ou

Noisettes d'agneau fumé, légumes de saison

### Dessert

Cascade de desserts (différents gâteaux variés et  
divers parfums) accompagnés de crêpes Suzette,  
mignardises

*\*Boissons comprises : apéritif, vin, eaux et café  
Possibilité de méthode traditionnelle en dessert à 6 € ou de champagne à 9 €  
À partir de minuit et jusqu'à 2 h du matin, un forfait boissons de 8 € / pers. vous sera demandé*



## Menu 5

77€\*

### Apéritif

Méthode traditionnelle, whisky, jus d'orange, softs, eaux (possibilité de champagne en apéritif à 9 €)  
Accompagné de 3 mises en appétit

### Entrées

Duo de foie gras au coulis de fraise (l'un en terrine et l'autre poêlé)

*ou*

Risotto de langoustines à l'encre de seiche, émulsion de parmesan (Maximum de 40 personnes)

### Plats

Filet de bœuf en fine croûte de pâte feuilletée

*ou*

Pavé de loup, jus parfumé à la citronnelle

### Dessert

Cascade de desserts (différents gâteaux variés et divers parfums) accompagnés de crêpes Suzette, mignardises

*\*Boissons comprises : apéritif, vin, eaux et café  
Possibilité de méthode traditionnelle en dessert à 6 € ou de champagne à 9 €  
À partir de minuit et jusqu'à 2 h du matin, un forfait boissons de 8 € / pers. vous sera demandé*

## Menu 6

87€\*

### Apéritif

Méthode traditionnelle, whisky, jus d'orange, softs, eaux (possibilité de champagne en apéritif à 9 €)  
Accompagné de 3 mises en appétit

### Entrées

Marbré de foie gras et de haddock aux bonbons d'agrumes

*ou*

Tartare de homard demi-sphère de billes de légume parfumé au Yushu et coulis de poivron, sorbet avocat

### Plats

Turbot en fine croûte de pomme de terre Duxelles de champignons au romarin fumé

*ou*

Mignon de veau, minestrone de légume à la polenta, jus à la sauge

### Dessert

Cascade de desserts (différents gâteaux variés et divers parfums) accompagnés de crêpes Suzette, mignardises

*\*Boissons comprises : apéritif, vin, eaux et café  
Possibilité de méthode traditionnelle en dessert à 6 € ou de champagne à 9 €  
À partir de minuit et jusqu'à 2 h du matin, un forfait boissons de 8 € / pers. vous sera demandé*



## *Nos forfaits vins et nos prestataires (Réceptions)*

### *Apéritifs*

Saumur brut, porto, whisky ou autres,  
accompagnés de 2 mises en bouche

Deux passages compris

Champagne en apéritif :  
9 € en supplément / pers.

Apéritif servi à l'extérieur dans le parc  
en fonction du temps

### *Composition des vins*

Vin blanc et rouge

Le vin vous sera conseillé suivant le  
choix du menu

Tous les vins sont servis à discrétion et  
sont susceptibles de changer ou de  
vous apporter des nouveautés...

Quelques exemples : Monbazillac  
(moelleux), Domaine de Salice (vin  
blanc), vin du Pays d'Oc (vin rouge)

Dégustation possible avant  
l'événement

*Eaux, cafés accompagnés  
de macaron*

Carte des vins disponible pour composer votre forfait !  
N'hésitez pas à nous contacter au **03 20 46 26 98** pour plus d'informations.

### *Nos prestataires*

#### **Confection de menus sur table**

06 84 12 67 53

#### **Des Fleurs plein la tête**

06 63 99 48 22

Artisane située à la Fondation Septentrion

#### **F-Red DJ**

07 61 08 09 12

#### **Orlane Herbin**

Robes de mariée sur-mesure

03 62 64 77 71

Artisane située à la Fondation Septentrion

#### **Cake Design By Annie Koné**

03 20 25 09 35



## Nos services (Réceptions)

### Tables

Table ronde de 6-7-8-9-10 personnes

---

Table ovale de 8 à 16 personnes

---

Table rectangulaire de 8 à 30 personnes

---

Inclus : salon, service, matériel et vaisselle, fleurs de table et décoration de la salle

### Infrastructures

Choix unique demandé pour le menu pour l'ensemble de votre réception

---

Jardin ouvert pour l'apéritif ou vin d'honneur en fonction du temps

---

2 Salles : 10 à 25 personnes et de 30 à 80 personnes en repas, de 60 à 250 personnes en cocktail.

---

En cocktail à la Galerie de Peinture (à 20 mètres du Restaurant) 250 à 400 personnes.

### Options

Apéritif : 3 € / pièce supplémentaire  
Fromage : 8 € / pers.

---

Soirées dansantes : de minuit à 4 heures du matin, un forfait boissons de 13 € / pers. vous sera demandé

---

Heures supplémentaires : 150 € l'heure (après 2 h en plus)

---

Fleurs en milieu de table pour les réceptions : 11 € / composition

---

Champagne au dessert : 9 € / pers.

### Menu enfant / ado

Enfant (4 à 12 ans) : saumon fumé en entrée, blanc de volaille, frites en plat, glace vanille ou gâteau en commun des adultes en dessert - 16 € (boissons comprises)

---

Ado (12 à 18 ans) : 90% du menu adulte (nous contacter pour en savoir plus)



*Le Septentrion*

Chemin des Coulons 59700 MARCQ-EN-BARŒUL  
03 20 46 26 98 | restaurant.septentrion@gmail.com

[www.septentrion.fr](http://www.septentrion.fr)