

COCKTAIL N°1 « PRESTIGE » : 49,00 €

Kir royal (méthode champenoise et crème de mûres)

- ◆ Brochette de fromage de la région et ses légumes
- ◆ Brochette de hareng fumé, pain d'épices et pomme Granny Smith

Petits fours froids

- ◆ Potjevleesch et ses mini pains traditionnels
- ◆ Navette farcie aux terrines du Nord
- ◆ Cake au chorizo et Maroilles
- ◆ Toast de pain d'épices au fromage frais et saumon fumé

Petits fours chauds

- ◆ Flamiche au Maroilles
- ◆ Welshpizza : moutarde à l'ancienne, jambon blanc, mozzarella, cheddar
- ◆ Croustillant au Vieux Lille

Plats servis en cornets accompagnés de frites fraîches

- ◆ Carbonnade flamande
- ◆ Fricadelles

Gourmandises de desserts

- ◆ Verrine de mousse au mascarpone et spéculoos
- ◆ Mini tarte à la vergeoise et à la bière du Nord
- ◆ Salade de fruits frais
- ◆ Mini gaufre et sa mousse à la rhubarbe
- ◆ Brownie au chocolat et noix de pécan

Boisson à discrédition

- ◆ Vin rouge (bordeaux AOP Cantebois) et rosé (Cinsault rosé)
- ◆ Bière régionale
- ◆ Jus de fruits, sodas, eaux
- ◆ Café

COCKTAIL N°2 « TRADITION » : 39,00 €

Pétillant de l'Avesnois (cidre et crème de mûres)

- ◆ Brochette de fromage de la région et ses légumes
- ◆ Brochette de hareng fumé, pain d'épices et pomme Granny Smith

Petits fours froids

- ◆ Potjevleesch et ses mini pains traditionnels
- ◆ Navette farcie aux terrines du Nord
- ◆ Cake au chorizo et Maroilles

Petits fours chauds

- ◆ Flamiche au Maroilles
- ◆ Fricadelle cocktail
- ◆ Croustillant au Vieux Lille

Gourmandises de desserts

- ◆ Verrine de mousse au mascarpone et spéculoos
- ◆ Mini tarte à la vergeoise et à la bière du Nord
- ◆ Salade de fruits frais
- ◆ Mini gaufre et sa mousse à la rhubarbe
- ◆ Brownie au chocolat et noix de pécan

Boisson à discrédition

- ◆ Bière régionale
- ◆ Vin rouge (bordeaux AOP Cantebois) et rosé (Cinsault rosé)
- ◆ Jus de fruits, Sodas, eaux
- ◆ Café

LES COCKTAILS 2026

Centre
Historique
MINIER



COCKTAIL N°3 « DÉCOUVERTE » : 32.00 €

Petits fours froids

- ◆ Potjevleesch et ses mini pains traditionnels
- ◆ Navette farcie aux terrines du Nord
- ◆ Brochette de fromage de la région et ses légumes
- ◆ Brochette de hareng fumé, pain d'épices et pomme Granny Smith
- ◆ Cake au chorizo et Maroilles

Gourmandises de desserts

- ◆ Verrine de mousse au mascarpone et spéculoos
- ◆ Mini tarte à la vergeoise et à la bière du Nord
- ◆ Salade de fruits frais
- ◆ Mini gaufre et sa mousse à la rhubarbe
- ◆ Brownie au chocolat et noix de pécan

Boisson à discrédition

- ◆ Conté de Ribeaucourt (blanc de blanc)
- ◆ Jus de fruits, Sodas, eaux
- ◆ Café

LES COCKTAILS 2026

Centre
Historique
MINIER



COCKTAIL N°4 : 21,50 €

5 mises en bouche au choix parmi la liste (mélange possible)

Petits fours froids

- ◆ Potjevleesch et ses mini pains traditionnels
- ◆ Navette farcie aux terrines du Nord
- ◆ Brochette de fromage de la région et ses légumes
- ◆ Cake au chorizo et Maroilles
- ◆ Toast de pain d'épices au fromage frais et saumon fumé

Gourmandises de desserts

- ◆ Verrine de mousse au mascarpone et spéculoos
- ◆ Mini tarte à la vergeoise et à la bière du Nord
- ◆ Salade de fruits frais
- ◆ Mini gaufre et sa mousse à la rhubarbe
- ◆ Brownie au chocolat et noix de pécan

Boisson à discrédition

- ◆ Conté de Ribeaucourt (blanc de blanc)
- ◆ Jus de fruits, Sodas, eaux

COCKTAIL N°5 : 11,90 €

3 mises en bouche au choix parmi la liste (mélange possible)

Petits fours froids

- ◆ Potjevleesch et ses mini pains traditionnels
- ◆ Navette farcie aux terrines du Nord
- ◆ Cake au chorizo et Maroilles

Gourmandises de desserts

- ◆ Verrine de mousse au mascarpone et spéculoos
- ◆ Mini gaufre et sa mousse à la rhubarbe
- ◆ Brownie au chocolat et noix de pécan

Boisson

- ◆ 1 boisson au choix en boutique

CONDITIONS

Cocktails 1 à 3 :

- Base 40 personnes minimum
- Lieu de la prestation : Restaurant Le Briquet
- Durée de la prestation : 3h maximum
- Privatisation le midi sans supplément, sur une facturation de 60 personnes ou +
- Prestation également disponible en soirée

Cocktail 4 :

- Base 40 personnes minimum
- Lieu de la prestation : Restaurant Le Briquet
- Durée de la prestation : 1h maximum
- Exclusivement en formule déjeuner, non privatisable

Cocktail 5 :

- Base 20 personnes minimum
- Lieu de la prestation : Café du musée
- Durée de la prestation : 1h maximum
- Exclusivement en formule déjeuner, non privatisable