



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 discrétion

- ✦ 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 discrétion

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



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 discrétion

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

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