

“Votre événement, notre signature”

Réception • Traiteur • Hébergement



Menus de la Forge

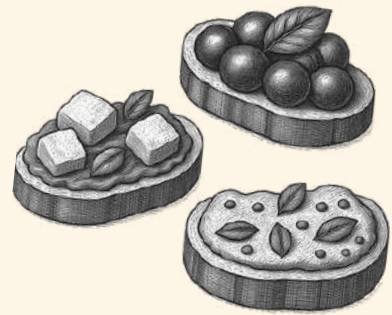
Un lieu pensé pour se retrouver, collaborer et partager.
Entre espaces extérieurs accueillants, salle de réception
chaleureuse et cuisine généreuse, tout est réuni pour créer
des moments conviviaux.



Événements professionnels — célébrations privées — réceptions

Nous retrouver sur les réseaux : <https://www.facebook.com/LaForgeFoodsFire/>

Apéro



Tartines salées

chèvre-miel / figue bleu noix



Roulés fromage, sésame



Mini pizzas

3 poivrons , lardons-mozza, champignon-maroilles, 4 fromages



Mini Quiches Lorraine



Mini Croque Monsieur



Verrines avocat & saumon



Navettes

jambon, fromage, crabe, thon



Cakes variés

chorizo, jambon, crabe



Saucisson fuet au poivre



Toasts saumon crème ciboulette



Plateau de charcuterie, fromage, fruits



Wrap saumon ciboulette

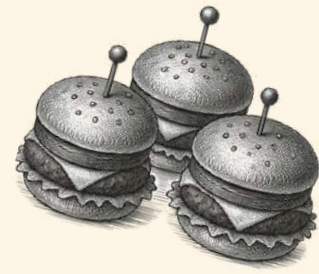


Légumes



Tartare de saint jacques

Apéro



- 🔥 Mini burgers
- 🔥 Mini burgers de courgettes
- 🔥 Crevettes au curry et/ou au chorizo
flambées au cognac
- 🔥 Gambas braisées
- 🔥 Poulpe braisé
- 🔥 Verrines de betteraves
- 🔥 Moules braisées au beurre d'ail
- 🔥 Noix de Saint Jacques flambées
- 🔥 Ribs marinés
- 🔥 Yakitori de poulet tandoori
- 🔥 Os a moelle
- 🔥 Mini wraps poulet curry



Entrées



- 🔥 Feuilleté de poisson
- 🔥 Salade de gésiers de canard
- 🔥 Salade aux lardons grillés /
Toasts chèvre chaud
- 🔥 Ravioles maison
- 🔥 Soupes de saisons



Plats

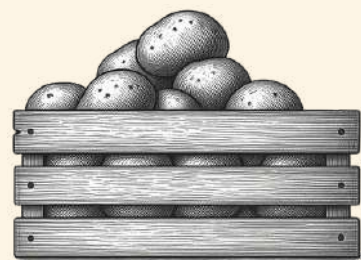


- 🔥 Brochettes dinde/lard fumé
- 🔥 Brochettes boeuf/poivrons
- 🔥 Brochettes saumon citronné
- 🔥 Brochettes de poulet
- 🔥 Côtes à l'os Boeuf origine Richebourg
- 🔥 Tournedos de boeuf
- 🔥 Andouillette sauce moutarde
- 🔥 Côtes d'agneau
- 🔥 Carbonnade
- 🔥 Filet de saumon Froid
- 🔥 Rôti de boeuf braisé
- 🔥 Reblochonade à volonté
- 🔥 Jambon à l'os braisé cuit aux clous de girofle
- 🔥 Paëlla traditionnelle sur braséro
- 🔥 Filet mignon orloff
- 🔥 Couscous royal 3 ou 4 viandes
- 🔥 Tartiflette

SAUCES
maroille-poivre-
échalotte-
chimichurri-
béarnaise-
mayonnaise
maison-ketchup

Accompagnements

- 🔥 Champignons beurre d'ail
- 🔥 Tomates cerises persillées
- 🔥 Carottes tricolores
- 🔥 Brochettes de légumes de saison
- 🔥 Pommes de terre grenailles braisées
- 🔥 Gratin dauphinois individuel
- 🔥 Fagots haricots verts
- 🔥 Salade vertes composées
- 🔥 Poivrons grillés
- 🔥 Purée maison
- 🔥 Salade de tomates
- 🔥 Salade de pâtes
- 🔥 Riz
- 🔥 Risotto champignons ou asperges
- 🔥 Salade de betteraves rouge




Desserts



 Trou brivois de fenouillette sur sorbet mandarine

 Fromage
en blocs, en plateau ou à l'assiette

 Buffet avec fontaine en chocolat, fruits flambés, bonbons, crêpes

Brunch



 Jus de fruits frais

 Boissons chaudes

 Pâtisseries & Viennoiseries

 Minis crêpes

 Oeufs brouillés

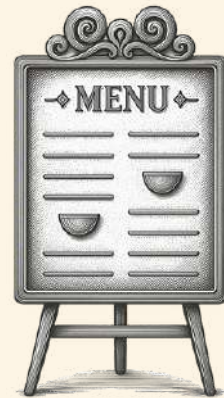
 Fruits de saison

 Charcuterie

 Laitage

 Fromage

Forge Signature



- Apéro :
Roulés fromage/ sésame
Gambas braisées
Mini burgers
- Entrée :
Salades des lardons grillés/toasts chèvre chaud
- Plats :
Mix de brochettes (dinde, saumon, poulet...)
Pommes de terre grenailles braisées
- Dessert :
Buffet avec fontaine en chocolat,
fruits flambés, bonbons



Le Brasier à Volonté

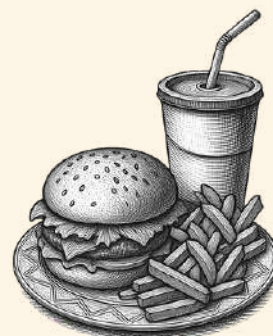
15€

- Pizza à volonté
- Burgers à volonté



Les P'tits Forgerons

10€



- Nuggets
- Mini burgers
- Jambon
- Steak haché
- Glace à l'eau
- Bonbons
- Frites
- Purée

Formule par personne :

Tarifs varies selon la prestation.

Informations supplémentaires :

Possibilité de vins d'honneur.

Notre carte est entièrement modulable.

Une prestation à votre image, parce que chaque évènement est unique.

Nous adaptons nos menus à vos envies, vos besoins spécifiques et vos contraintes alimentaires.





À Forge Événements, nous proposons une cuisine faite maison, élaborée à partir de produits locaux soigneusement sélectionnés auprès de producteurs de la région. Cette démarche garantit des plats frais, de saison et riches en saveurs, pour des événements authentiques et conviviaux.

Scannez le QRcode, vous ne serez pas déçus!!



Apéro :







Entrées :



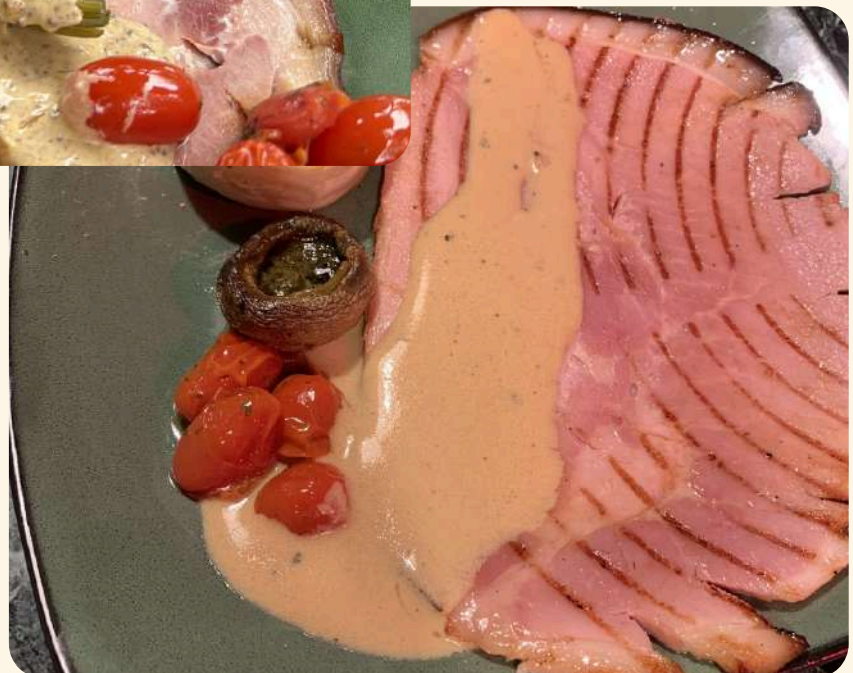
Au Brasero :







Jambon à l'os braisé cuit aux clous de girofle

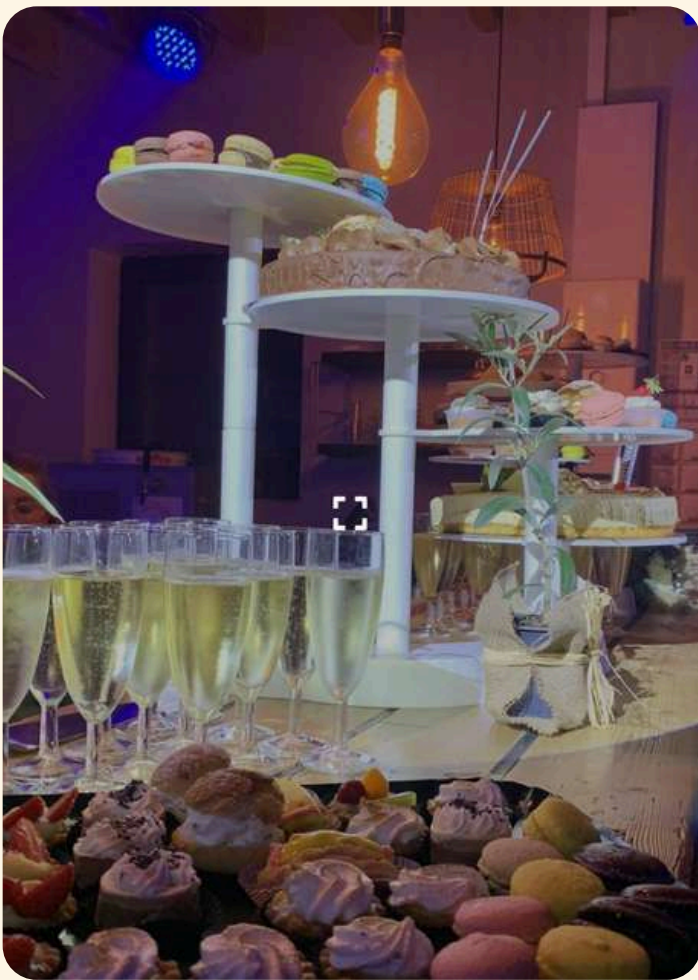






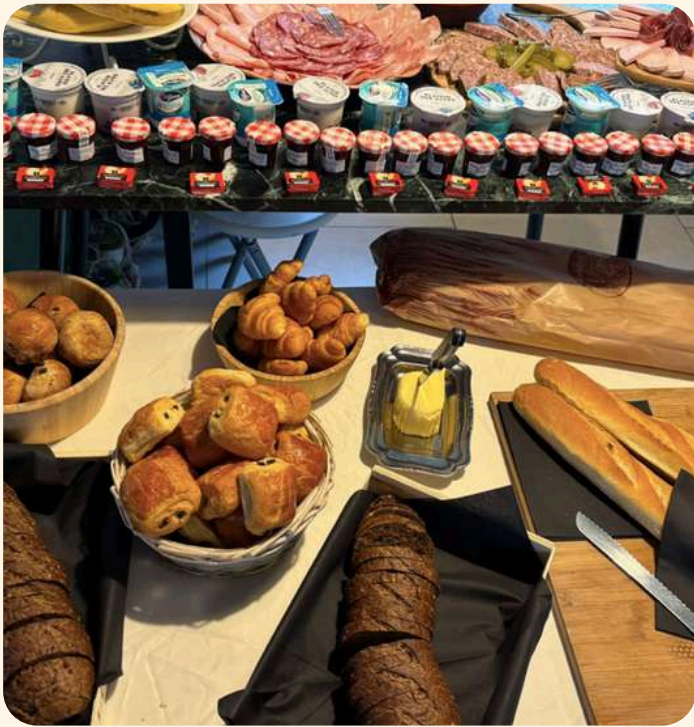
Fromages :





Desserts :





Brunch :



Photo du site La forge

L'extérieur :



L'intérieur :



LES HIRONDELLES

CHAMBRES HÔTES

10 personnes

5 chambres



airbnb





Espaces communs



Terrasse extérieure :



Nous serons ravis de vous accueillir dans notre jardin pour célébrer tous les moments importants de votre vie. Qu'il s'agisse d'événements familiaux, de **cérémonies laïques** ou de toutes autres réceptions privées, nous mettons à votre disposition un cadre chaleureux et élégant pour faire de chaque occasion un souvenir inoubliable.





**60 € la journée
(22h maximum)**

**Chateau gonflable
interdit au plus
de 10 ans !**

