

# Brochure

## Séminaires & Banquets



*Lille, Le quai du Wault*

17, Quai du Wault B.P. 133 59027 LILLE Cedex  
Tél: +33 (0) 3 20 30 62 62 Fax: +33 (0) 3 20 42 94 25  
Sabine au +33 (0) 3 20 30 46 04 ou Lisette au +33 (0) 3 20 30 46 05  
Fax : +33 (0) 3 20 30 78 49  
[alliancelille.sales@alliance-couventdesminimes.com](mailto:alliancelille.sales@alliance-couventdesminimes.com)  
[www.alliance-lille.com](http://www.alliance-lille.com)

Toute l'équipe de l'hôtel ALLIANCE vous souhaite la bienvenue.  
Notre chef Dominique HOCHEDÉZ vous propose de découvrir les menus spécialement élaborés pour vos repas de séminaires et de famille.

### Séminaires et Réunions

Journées de Travail	3
Pauses et Petits Déjeuners	4
Menus pour Journée de Travail	5
Salles de réunion et Matériel	6

### Cocktails et Apéritifs

Cocktails Déjeunatoires et Dînatoires	7-8
Pour accompagner vos apéritifs	9
Suggestion de boissons pour cocktails et apéritifs	10
Apéritifs d'accueil	11
Boissons pour réception	11

### Déjeuners et Dîners

Menu du Cloître	12
Menu Régional	12
Menu des Gourmets	13

### Hébergement et Animation

Tarif Chambres	14
Animation (Manifestation nécessitant l'installation d'une sonorisation dans la partie centrale de l'hôtel)	14

**Tarifs en TTC non contractuels. Ils sont sujets à des modifications sans préavis.**



## Forfait Classique

64 € par personne en journée uniquement

Dans la matinée : Pause matin : Boissons chaudes, Jus de fruits, Viennoiseries.  
Déjeuner : Menu DU MARCHÉ (3 plats) au choix du Chef, eaux minérales, vins, et café

Dans l'après-midi : Pause après-midi : Boissons chaudes, Jus de fruits, Biscuits sucrés, Cakes aux Fruits, Madeleines.

**Une salle de réunion, bloc notes, stylos, paperboard, écran, eau minérale.**

## Forfait Business

69 € par personne en journée / 58 € par personne en ½ journée

A l'arrivée : Café d'accueil: Boissons chaudes, Jus de fruits.

Dans la matinée : Pause (à déterminer en page 5)

Déjeuner : Menu Spirituel (page 6), eaux minérales, vins, et café

Dans l'après-midi : Pause (à déterminer en page 5)

**Une salle de réunion, bloc notes, stylos, paperboard, écran, eau minérale.**

## Forfait Prestige

79 € par personne en journée / 70 € par personne en ½ journée

À l'arrivée : Café d'accueil : Boissons chaudes, Jus de fruits, Viennoiseries.

Dans la matinée : Pause (à déterminer en page 5)

Déjeuner : Menu Prestige (à déterminer en page 7), apéritif, eaux minérales, vins et café.

Dans l'après-midi : Pause (à déterminer en page 5)

**Une salle de réunion, bloc notes, stylos, sous-mains en cuir, paperboard, écran, vidéo projecteur, eau minérale, jus de fruits (bouteilles individuelles), et bonbons d'accueil.**

Ces forfaits sont applicables pour un minimum de 10 personnes (base minimum de facturation).

Ces forfaits s'entendent par jour et par personne, ces prix sont nets de commissions.

Le nombre de personnes réservé à la signature du contrat, servira de base de facturation.

Pour tout début de service après 14h00 / 22h00 une majoration de 20 % sera applicable sur le prix de la prestation.

Le stockage du matériel amené par vos soins, 48h avant et 48h après votre séminaire est gratuit. En dehors de cette période le stockage par sous-traitance vous sera facturé au forfait de 16 € par jour et tranche de 3m<sup>3</sup>.

# Les Pauses et Petits Déjeuners



## Le café d'accueil

Boissons chaudes, d'eau minérale, de jus d'orange et de pamplemousse.

Sans viennoiserie : 4 € par personne

Avec viennoiserie : 6 € Par Personne

## Le Petit Déjeuner Continental 19 €

Café, Thé, Lait, Chocolat, Jus d'Orange et de Pamplemousse

Viennoiseries, Pain, Beurre, Confiture et Miel

Choix de Céréales, Yaourts et Fruits Frais

## Nos Pauses

### La Matinale 8 €

La Pause Idéale à l'accueil ou en matinée.

Boissons Chaudes, Jus de Fruits, Eau Minérale  
Mandarines ou Clémentines, Pommes, Mini Bananes  
Assortiment de Viennoiseries.  
Yaourts et Compote de Fruits

Nos Pauses régionales, le matin comme l'après midi, découvrez nos spécialités ....

### La Babelutte 8 €

Comme la matinale mais une pointe de spécialités.

Boissons Chaudes, Jus de Fruits, Eau Minérale  
Mandarines ou Clémentines, Pommes, Mini Bananes  
Assortiment de Viennoiseries  
Gaufres Ch'ti, Spéculos, babeluttas.

### La Ch'tite 8 €

La détente sucrée de l'après midi au goût du Nord

Boissons Chaudes, Jus de Fruits, Eau Minérale  
Mandarines ou Clémentines, Pommes, Mini Bananes  
Mousse Café Chicorée.  
Tarte à la Cassonade, Crème Brûlée à la Rhubarbe.

### La Détente Gourmande 8 €

La Pause parfaite pour couper l'après midi.

Boissons Chaudes, Jus de Fruits, Eau Minérale  
Mandarines ou Clémentines, Pommes, Mini Bananes  
Chouquettes Vanillées, Tartelettes aux Ananas.  
Rose des Sables, Mendiants.

### La Régionale Salée 8 €

Pour une pause décalée en toute fin de matinée ou en fin d'après midi

Vin Rouge ou Bière 75cl de notre sélection,  
Jus de Fruits, Eau Minérale, Pain, Beurre,  
Condiments, Andouille de Cambrai, Terrine aux Chicons, Mont des Cats, Mimolette, Maroilles.

En Fonction des événements (fêtes, saisons, etc.) nous composons des Pauses à thèmes

Demandez-les à nos Commerciaux .....



## Menu Spirituel

(Menu valable uniquement dans le cadre du Forfait Business)

### **Les entrées**

Tartare de Saumon, Mosaïque de Légumes Confits  
 Mousseline de Cabillaud, Effiloché de Crabe  
 Caponnata de Légumes, Petites Volailles Fumées (Magret de Canard, Cuisse de Caille, Gésiers)  
 Tartelette Epinard et Ris de Veau, Sauce Florentine

### **Les plats**

Filet de Dorade Grillé sur Peau, Guacamole, Timbale de Semoule à L'espagnole  
 Dos de Cabillaud, Sauce à la Crème, Risotto aux Crevettes Grises  
 Tournedos de Canard, Pomme de Terre Anna, Sauce Porto  
 Suprême de Volaille Sauce Tomate et Pesto, Pasta à la Niçoise

### **Les desserts**

Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille, Coulis Caramel et Beurre Salé  
 Dôme Chocolaté et Macaron, Crème Mentholée  
 Moelleux au Chocolat, Cœur Fondant à la Chicorée  
 Carpaccio de Mangue et Sorbet à L'ananas, Coulis de Noix de Coco

### **Les boissons**

Vins Blanc et Rouge de notre sélection, Eaux Minérales, café

\*\*\*\*\*

## Menu Prestige

(Menu valable uniquement dans le cadre du Forfait Prestige)

### **En apéritif**

La Coupe de Champagne de Notre Sélection et 2 toasts par Personne

### **Les entrées**

Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel, Escalope Chaude au Miel de Pin  
 Nage de Raviole de Homard, Jus Safrané et Mouillettes au Pavot Noir  
 Brochette au Noix de St Jacques et Gambas, Salade d'Herbes et Tartare de Tomates

### **Les plats**

Noisettes de Lotte, Crème de Potiron à l'Huile d'Argan  
 Tournedos de Magret de Canard, Jus Corsé et Griottes Confites  
 Pavé de Selle d'Agneau, Jus au Romarin, Tian de Légumes au Pesto

### **Les desserts**

Tarte Citron Meringuée  
 L'Orée, Coulis de Fruits Rouges  
 Croustillant au chocolat, crème anglaise

### **Les boissons**

Bourgogne Chardonnay Sœur Cadette, Haut Médoc Les Charmes de Liversan,  
 Eaux Minérales, Café ou Thé & Chocolats fins

Nos garnitures sont élaborées en fonction des produits de saison. Le choix de menu non communiqué, au plus tard 10 jours avant le repas, sera remplacé par le menu du chef. Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert sur place sera facturé 5€ par personne et par changement. Ces menus sont proposés avec leurs vins. Tout changement est possible, les prix seront alors modifiés selon le forfait boisson choisi.



Salon	Superficie	½ Journée (8h-12h ou 14h-18h ou à partir de 19h)	Journée (8h-18h)
Watteau 1	35 M <sup>2</sup>	200 €	300 €
Watteau 2	60 M <sup>2</sup>	260 €	360 €
Watteau 1 & 2	95 M <sup>2</sup>	450 €	650 €
Faidherbe 1 ou 2	75 M <sup>2</sup>	390 €	490 €
Faidherbe 1 & 2	150 M <sup>2</sup>	750 €	960 €
Espace Verrière	200 M <sup>2</sup>	1200 € (par prestation)	
Espace Bar	80 M <sup>2</sup>	700 € (par prestation)	
<b>Les quatre salons situés dans le couvent sont équipés d'une prise Internet (bas débit) ainsi que de la connexion sans fil WI-FI (payant). Mise en vente à la réception de l'hôtel de cartes prépayées à 10€ pour 1h ; 15€ pour 3h; 20€ pour 24h (une carte d'accès par ordinateur)</b>			
<b>Situé dans le bâtiment annexe au rez-de-chaussée (Pas d'internet) :</b>			
Vauban	35 M <sup>2</sup>	190 €	290 €
<b>Situé dans le bâtiment annexe au 1<sup>er</sup> étage (Pas d'internet) :</b>			
Lienart	40 M <sup>2</sup>	190 €	290 €
<b>Situé dans le bâtiment annexe au 2<sup>ème</sup> étage (Pas d'internet) :</b>			
Rihour	15 M <sup>2</sup>	110 €	180 €
<b>Situé dans le bâtiment annexe au 1<sup>er</sup> étage (Pas d'internet) :</b>			
Matisse 1	25 M <sup>2</sup>	150 €	250 €
Matisse 2	15 M <sup>2</sup>	110 €	180 €

Type de Matériel	Prix T.T.C. par jour et par salon
Pupitre + micros col de cygne (hors sonorisation)	190 €
Vidéo projecteur avec écran de projection	150 €
Sonorisation avec 2 micros fil et deux Enceintes	160 €
Sonorisation avec 2 micros sans fil et deux Enceintes	290 €

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non fonctionnement de notre matériel si ce dernier est couplé avec un appareil non fourni par notre société. Possibilité de louer d'autres matériels sur commande.

# Cocktail Régional

17 Pièces

38€ par personne (hors boissons\*)



## **Les pièces salées froides et chaudes**

Mini club sandwich jambon à l'os et Monts des Cats  
Brochette de saumon mariné à la bière  
Nem d'endive braisée confite au poulet de Licques  
Wrap de betterave et volaille au Maroilles  
Potjevleesh chips d'ail d'Arleux  
Hoche-pot de queue de bœuf, légumes en bouillon  
Coq à la bière et pain d'épices au poivre  
Truite au vert en verrine  
Rollmops de saumon, légumes au caramel de rhubarbe  
Mini tourte au Maroilles, pointe d'acidité d'une pomme verte  
Petit waterzoi de poissons, crumble au Genièvre  
Chti Burger Monts des Cats  
Club Welsh

## **Les pièces sucrées froides**

Tarte au sucre  
Crème brûlée au Genièvre  
Bocal de pruneau confit, crumble  
spéculoos  
Mousse chocolat cœur de Bêtise de  
Cambrai

# Cocktail Prestige

17 Pièces

44 € par personne (hors boissons\*)

## **Les pièces salées froides et chaudes**

Craquant de Saint Jacques & Guacamole  
Bacon, céleri vert & huile de Truffe  
Œuf de caille, réduction de pot au feu, crouton poivré  
Focaccia betterave, volaille et carottes  
Wrap de poulet yakitori aux légumes croustillants  
Salade de bœuf épicé en bouchon de charlotte  
Cubique de patate douce et volaille du Wok  
Lotte poêlée contisée chorizo  
Ceviche de gambas citron & coriandre  
Mini pita à l'agneau et tzatziki à la coriandre  
Déclinaison de mini croquettes (ris de veau, crevettes, légumes, risotto)  
Brochette de poulpe, chorizo et tomate, snackée  
Cassolette de ravioles pesto et parmesan  
Mini hamburger gourmand

## **Les pièces sucrées**

Fondant chocolat & framboise  
Baba au rhum revu et corrigé  
Véritable irish coffee comme un dessert

\* Ajoutez à votre cocktail l'une de nos suggestions de Boissons (page 10)

# Cocktail Plaisir

17 Pièces

40€ par personne (hors boissons\*)

## Les pièces salées froides et chaudes

Œufs brouillés à l'huile de truffe  
Crème de saumon fumé à la pistache  
Saumon mariné façon Gravlax  
Présentation d'écrevisses à la nage  
Mie de pain toastée et garnie de rouelle de foie gras et confiture d'échalotes  
Blini garni de tarama et pointes d'asperges nouvelles  
Brandade de petit cabillaud, gaspacho épicé  
Carpaccio de Bœuf au pistou et mousseline parmesan  
Médaille de homard en Belle Vue  
Croque -Monsieur au saumon fumé  
Cassolette de poissons fins aux petits légumes  
Pruneau d'Agen fourré au fromage frais à la moutarde  
Samossa agneau-ras el hanout  
Crevette en habit croquant-sauce aigre douce

## Les pièces sucrées froides

3 pièces de la sélection du Chef



# Cocktail Gourmand

17 Pièces

44 € par personne (hors boissons\*)

## Les pièces salées froides et chaudes

Guacamole-Crevettes rose-tomate séchée  
Salade de queue de bœuf aux asperges  
Sucette de thon aux épices orientales  
Mie de pain toastée et garnie de poissons fumés à la coriandre  
Blini rose de saumon fumé-pointe de wasabi léger  
Miroir de foie gras et gelée de fruits rouge  
Cannelloni chocolat-Foie gras  
Hamburger de foie gras et pain d'épices-mangue confite  
Bruchetta tomate et basilic  
Nem aux légumes sauce Nioc Nam  
Fruit Saint gratiné sur fondue de poireaux  
Fricassée de ris de veau fine champagne  
Œuf brouillés à l'huile de truffe  
Quenelle de brochet Nantua

## Les pièces sucrées froides

3 pièces de la sélection du Chef

\* Ajoutez à votre cocktail l'une de nos suggestions de Boissons (page 10)

# Pour accompagner vos apéritifs



Sur une base de 10 personnes minimum

## Toasts

(par personne)

2 pièces: 3€

5 pièces : 7,50€

7 pièces: 10,50€

## Pains surprise

50 parts

### **Le Crudité**

(Concombre, Tomate, Carottes râpées, Céleri, Salade Ciselée)

55 €

### **Le Mixte**

(Rosette de Lyon, Salami, Mortadelle, Ail et fines herbes, Mimolette, Chèvre)

60 €

### **Le Saumon**

(Juste beurré et garni de saumon fumé maison)

70 €

## Les demies-brioche garnies

30 parts

### **La ½ Brioche au Crabe**

30 €

### **La ½ Brioche au Saumon Fumé**

34 €

# Suggestions de Boissons pour Cocktails et Apéritifs



## Suggestion du Couvent

10 € Par Personne

Vouvray Brut  
(1 bouteille pour 5 personnes)  
Crème de Cassis  
Jus d'Orange et de Tomate

## Suggestion du Cloître

14 € Par Personne

Champagne de notre Sélection  
(1 bouteille pour 5 personnes)  
Whisky  
Coca Cola & Coca cola Light & Tonic  
Jus d'Orange et Jus de Tomate  
Eau Minérale (plate et gazeuse)

## Suggestion de l'Échiquier

18 € Par Personne

Champagne de notre Sélection  
(1 bouteille pour 5 personnes)  
Whisky  
Gin  
Porto  
Martini  
Jus d'Orange et Jus de Tomate  
Coca-Cola et Tonic  
Eau Minérale (plate et gazeuse)

## Suggestion Alliance

23 € Par Personne

Champagne de Marque  
(1 bouteille pour 5 personnes)  
Whisky  
Gin  
Porto et Martini  
Campari et Suze  
Jus d'Orange et Jus de Tomate  
Coca-Cola et Tonic  
Eau Minérale (plate et gazeuse)

## Suggestion n° 1

9 € Par Personne

Vin Blanc de notre sélection  
Vin Rouge de notre Sélection  
Eau Minérale, Café

## Suggestion n° 2

12 € Par Personne

Bourgogne Blanc Chardonnay  
Sœur Cadette  
Haut Médoc  
Eau Minérale, Café

## Suggestion n° 3

16 € Par Personne

Sancerre Blanc  
Saint - Emilion Grand Cru  
Eau Minérale, Café

Si vous désirez apporter votre champagne, nous vous demandons un droit de bouchon de 16€ par bouteille ouverte. (*Sur Demande*)

# Apéritifs d'accueil

## Boissons servies au Verre



Kir Vin Blanc ou Perlé de Groseille	7 €
Kir au Vouvray	8 €
Kir Royal	12 €
Américano fait Maison	11 €
Coupe de Champagne de notre sélection	11 €
Coupe de Champagne de Marque Rosé	13 €
Coupe de Champagne de Marque Blanc	13 €
Punch (le litre)	35 €
Cocktails Alcoolisés	14 €
Cocktails Non Alcoolisés	11 €

## Boissons pour Réception

### Boissons non alcoolisées

#### En bouteille individuelle :

¼ Eau Minérale	4 €
Perrier 33 cl	4 €
Coca-Cola 33 cl	4 €
Schweppes, Orangina	4 €
Jus d'Orange ou Tomate 20 cl	4 €

#### Au litre :

Eaux Minérales	5 €
Fruits Frais Pressés	20 €
Perrier	5 €
Jus d'orange ou de pamplemousse	10 €
Café, Thé, Lait, Chocolat	10 €

### Apéritifs (à la bouteille)

Martini	45€
Campari	45€
Porto Rouge	45€
Suze	60€
Anisés	60€
Whisky	60€
Bourbon	60€
Gin	60€
Vodka	60€
Rhum	60€
Bières régionales	12€

### Champagnes

Champagne de notre sélection	60 €
Pommery Brut	70 €
Roederer	75 €
Laurent Perrier	75 €
Ruinart	75 €
Moët et Chandon	75 €

Si vous désirez apporter votre champagne, nous vous demandons un droit de bouchon de **16€** par bouteille ouverte. (*Sur Demande*)

## Menu du Cloître

44 € Boissons Comprises

Composez vous-même votre menu avec un choix identique pour l'ensemble des convives.  
Soit 1 Entrée, 1 Plat et 1 Dessert.



### **Les entrées**

La belle assiette de Saumon Fumé Norvégien et ses blinis  
Assiette de Jambon Cru et Coppa, Copeaux de Parmesan  
Mijoté de St Jacques à la Bisque de Homard, Pointes d'asperges

### **Les plats**

Filet de Bar, Crème de Guacamole, Tian de Légumes Provençal  
Filet d'Agneau au thym, bouquetière de légumes  
Tartare de Saumon, Pommes de terre à l'Anglaise

### **Les desserts**

Tartelette au Chocolat, Sauce au Chocolat Blanc  
Assiette de mini-desserts  
Entremets pêche de Vignes, Coulis de Fruit Rouge

### **Les boissons**

Vins Blanc et Rouge de notre sélection, Eaux Minérales, café

\*\*\*\*\*

## Menu Régional

56 € Boissons Comprises

Composez vous-même votre menu avec un choix identique pour l'ensemble des convives.  
Soit 1 Entrée, 1 Plat et 1 Dessert.

### **Apéritif**

Une Coupe de Perlé Groseille  
Ou Un Verre de Bière Régionale 25 cl

### **Les entrées**

Terrine de Langue Lucullus, Comptée d'oignons Confits à la grenadine  
Aumônières de Moules et Crevettes Grises, Crème de Choux Fleur

### **Les plats**

Pavé de Cabillaud à la Crème et son Ail d'Arleux en chemise  
Pavé de Noix de Veau en Robe de Vieux Lille, Jus Corsé à la Bière

### **Le fromage**

Mousse de Dôme Boulonnais en Verrine, Salade aux Pignons de Pin

### **Les desserts**

Le Sorbet Citron vert arrosé de Genièvre de Loos  
Le Ch'tiramisu au Spéculoos

### **Les boissons**

Vins Blanc et Rouge ou Bière 75 cl de notre sélection, Eaux Minérales, café

Nos garnitures sont élaborées en fonction des produits de saison. Le choix de menu non communiqué, au plus tard 10 jours avant le repas, sera remplacé par le menu du chef. Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert sur place sera facturé 5€ par personne et par changement. Ces menus sont proposés avec leurs vins. Tout changement est possible, les prix seront alors modifiés selon le forfait boisson choisi.

# Menu Des Gourmets

**69 € Boissons Comprises**

Composez vous-même votre menu avec un choix identique pour l'ensemble des convives.

Soit 1 Entrée, 1 Plat et 1 Dessert.



## **Apéritif**

Une Coupe de Champagne Accompagnée de 2 toasts par personne

## **Les entrées**

Terrine de Foie Gras de Canard et Gelée de Framboise, Toasts Briochés  
Carpaccio de Saint Jacques à l'Huile de Truffe, Tartare de Légumes Confits  
Escalope de Ris de Veau à l'Orange et son sablé  
Trilogie de Poissons Sauce Champagne et sa Julienne de Saumon Fumé

## **Les plats**

Tournedos de Magret de Canard, Jus Léger au Caramel de Cidre, Fondant de Vitelotte, Courgette Farcie, Flan de Tomate  
Pavé de Filet de Bœuf retravaillé en Brioche, Sauce Porto, Champignons Sautés, Endive Braisée, Pomme de terre Anna  
Duo de Sandre et St Jacques, autour de la Cèpe, Tortis aux petits légumes, Flan de Tomate  
Caille désossée au Foie Gras sur Canapé Sauce Crémeuse aux Morilles, Crumble de Légumes, Pommes Amandine, Tomates Rôties

## **Le Fromage**

Sélection de Fromages du Maître Affineur

## **Les Desserts**

Assiette Gourmande de Desserts du Nord  
Entremets Framboise, Coulis fruit Rouge  
Millefeuille Macaron Façon Tiramisu Sauce Café  
Carpaccio d'ananas Rafraichi au Sorbet Citron Vert

## **Les boissons**

Bourgogne Chardonnay Sœur Cadette, Lussac - St Emilion, Eaux Minérales et café

Nos garnitures sont élaborées en fonction des produits de saison. Le choix de menu non communiqué, au plus tard 10 jours avant le repas, sera remplacé par le menu du chef. Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert sur place sera facturé 5€ par personne et par changement. Ces menus sont proposés avec leurs vins. Tout changement est possible, les prix seront alors modifiés selon le forfait boisson choisi.

# Hébergement



Chambre Tradition single ou double/twin	250 €
Chambre Supérieure	270 €
Supplément 3eme Personne (+ de 12 ans)	40 €
Suite Confort	320 €
Suite Appartement	480 €
Supplément animal	10 €
Petit déjeuner buffet	19 €
Taxe de Séjour (par nuit et par personne)	1.50 €
Parking payant par heure	2 €
par jour	15 €
<i>30 places non réservables, disponibilité non garantie.</i>	

## Animation

Elles sont limitées et nécessitent un avenant spécifique aux conditions générales de ventes.

### **Avenant Pour la partie centrale de l'hôtel (verrière):**

Sonorisation exclue sauf pour l'utilisation d'un micro pour un discours très court (5 minutes maximum).

Nombre de musiciens limités à trois sans sonorisation, même pour le retour du son.

Heure maximale d'animation sonore 23h00.