

# 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 Diane 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)

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



## Nos journées d'étude à partir de 59 €

### Forfait Classique

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, vidéo projecteur, eau minérale.  
2 connexions WI-FI offertes

### Forfait Business

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

Dans la matinée : Pause

Déjeuner : Menu Spirituel, eaux minérales, vins, et café

Dans l'après-midi : Pause

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

2 connexions WI-FI offertes

### Forfait Prestige

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

Dans la matinée : Pause

Déjeuner : Menu Prestige, apéritif, eaux minérales, vins et café.

Dans l'après-midi : Pause

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.  
Avec ou Sans viennoiserie

## Le Petit Déjeuner Continental

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

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

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 Cht'ite

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

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

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  
 Pyramide chocolat, cœur crème brûlée  
 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 Roquette et Tartare de Tomates

### **Les plats**

Noisettes de Lotte, Crème de Potiron à l'Huile d'Olive  
 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
Watteau 1	35 M <sup>2</sup>
Watteau 2	60 M <sup>2</sup>
Watteau 1 & 2	95 M <sup>2</sup>
Faidherbe 1 ou 2	75 M <sup>2</sup>
Faidherbe 1 & 2	150 M <sup>2</sup>
Espace Verrière	200 M <sup>2</sup>
Espace Bar	80 M <sup>2</sup>
Vauban	35 M <sup>2</sup>
Lienart	40 M <sup>2</sup>
Rihour	15 M <sup>2</sup>
Matisse 1	25 M <sup>2</sup>
Matisse 2	15 M <sup>2</sup>
<b>Matériel sur devis</b>	
Pupitre + micros col de cygne (hors sonorisation)	
Vidéo projecteur avec écran de projection	
Sonorisation avec 2 micros fil et deux Enceintes	
Sonorisation avec 2 micros sans fil et deux Enceintes	

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.

Nos Cocktails à partir de 39 € \*

## Cocktail Régional

17 Pièces



### **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

### **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

# Cocktail Plaisir

17 Pièces



## **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

## **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

# Suggestions de Boissons pour Cocktails et Apéritifs



## Suggestion du Couvent

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

## Suggestion du Cloître

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

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

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

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

## Suggestion n° 2

Bourgogne Blanc Chardonnay  
Sœur Cadette  
Haut Médoc  
Eau Minérale, Café

## Suggestion n° 3

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*)

## Nos menus à partir de 46 €

### Menu du Cloître

#### 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  
Dôme Mangue Fruits de la Passion, Coulis de Fruits Rouges

#### Les boissons

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

\*\*\*\*\*

### Menu Régional

#### 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 de 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

## 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, Pomme de terre Anna, 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.

