

RESTAURANT DE L'HIPPODROME



Séminaire 2020

*Site unique dans la région Lilloise, Restaurant-Salons
de Réception
Panorama imprenable sur le Golf et le Champ de
Courses
(35 hectares de verdure)*

**A partir de 10 personnes nos menus sont communs
à l'ensemble des convives et à définir à l'avance**

Exemple :

Entrée :

La Nage de Noix de st-Jacques

Plat :

Le Pavé de Rumsteck

Dessert :

La tarte Citron



Notre Menu : à choisir à l'avance

Entrée, Plat & Dessert

La Nage de Noix de St-Jacques/ Queues d'écrevisses/ Lait
de Coco/ Gingembre/ Curry Vert

Ou

Les Ravioles à la Truffe/ Tuile de Parmesan (Plat
Végétarien)

Le Pavé de Rumsteck/ Sauce périgourdine/ Purée
parfumée à la Truffe

Ou

Dos de Cabillaud/ Julienne de Légumes/ Crème
citronnée/ Risotto (Plat Végétarien)

La Tarte citron revisitée/ Meringue

Ou

L'assiette de Croqueur de Chocolat

Entrée, Plat, Dessert & Boissons comprises 59,90€TTC
Une Coupe de Champagne en apéritif, Amuse-Bouche (3)
Vin Blanc et Vin Rouge de chez Sylvain Labardant
Eaux plates et gazeuses
Café inclus

Entrée, Plat, Dessert & Boissons comprises 49,90€TTC
Un Kir Royal ou jus de Fruits, Amuse-Bouche (2)
Vin Blanc et Vin Rouge (Sélection Hippodrome),
Une Bouteille/ 3 personnes
Eaux comprises
Café inclus

Nos Conditions Générales

Le Nombre de repas commandé, dernier délai 48 heures avant la réception sera le nombre de repas facturé.

— + —
Inclus :

Salle de Réunion avec tables et chaises
Écran-Paper board
Café Viennoiseries/ Jus de fruits à l'arrivée
Eaux toute la journée
Parking gratuit

— + —

Possibilité sonorisation avec micro HF : 125€ HT

Possibilité sonorisation avec micro FIL : 65€ HT

Vidéoprojecteur : 35€ HT

Pupitre : 15€

Plateau de 50 Mignardises : 37,50€ HT

Pause complémentaire l'après-midi : 4,50€ HT/pers

Une Prestation de « Close-up » au restaurant par des magiciens professionnels du Nord Magic Club : 350€