

# REUNION DE TRAVAIL

Par Maxime Leplat, diplômé de l'institut Paul Bocuse



**Deux Salons privés sont à votre disposition pour vos réunions, séminaires,  
dans un cadre d'exception en plein cœur de Béthune,**

*Pour un minimum de 10 personnes adultes*

Equipé de rétroprojecteur et écran  
Parking public 100 places

SALON I / Disposition conférence jusqu'à 30 personnes  
Salle de travail jusqu'à 20 personnes

SALON II / Salle de réception pour le déjeuner 20 personnes places assises

SALON III / Salle de réception pour cocktail dinatoire 60 personnes debout  
(Quelques fauteuils disponibles)

## **FORMULE journée de travail** de 8h à 18h30

**8h00** / Accueil autour d'un petit déjeuner –

Boissons chaudes, jus d'orange, viennoiseries, confitures, pain, jambon, fromage etc

**10h15** / Pause café et mignardise - madeleine

**12h30** / Déjeuner comprenant : 2 verres de vins 12cl, eaux, café, une mise en bouche, le menu du moment

En formule entrée- plat -dessert pour exemple :

Le Petit croque-monsieur à la langue

Lucullus, émulsion lactée de Kriek au foie gras, mourrons des oiseaux à la vinaigrée de Houblon

\*\*\*

Le pavé de cabillaud sauvage « Skreï » cuit à la nacre, spaghettis d'épeautre, émulsion de crevettes grise de la mer du Nord comme un waterzooï parfumée à l'alchémille

\*\*\*

La Recette du riz au lait de ma mamie servi tiède, dans une version miel de châtaigner versus sapin de Noyelles

**14h00** / Reprise

**16h30** / Pause café et mignardise caramels ou pâtes de fruits

**18h00** / Une coupe de champagne ou verre de vin , accompagné de 4 pièces apéritives

**Formule journée de travail : 115 € / personne** Location de salle équipée incluse

## **FORMULE demi-journée de travail** de 8h à 13h30

**8h00** / Accueil autour d'un petit déjeuner –

Boissons chaudes, jus d'orange, viennoiseries, confitures, pain, jambon, fromage etc

**10h15** / Pause café et mignardise - madeleine

**12h00** / Déjeuner comprenant : 2 verres de vins 12cl, eaux, café, une mise en bouche, le menu du moment

pour exemple :

Le Petit croque-monsieur à la langue

Lucullus, émulsion lactée de Kriek au foie gras, mourrons des oiseaux à la vinaigrée de Houblon

\*\*\*

Le pavé de cabillaud sauvage « Skreï » cuit à la nacre, spaghettis d'épeautre, émulsion de crevettes grise de la mer du Nord comme un waterzooï parfumée à l'alchémille

\*\*\*

La Recette du riz au lait de ma mamie servi tiède, dans une version miel de châtaigner versus sapin de Noyelles

**13h30** / FIN

**Formule demi-journée de travail : 75 € / personne** Location de salle équipée incluse

## **FORMULE demi-journée de travail** de 13h30 à 19h30

**13h30** / Accueil autour d'un café ou boissons chaudes, mignardise - madeleines

**16h30** / Pause café et mignardise caramels ou pâtes de fruits

**18h00** / Cocktail dinatoire d'exception **Durée de 1H30** comprenant : 10 pièces raffinées et boissons

➤ **Cocktail** pour exemple

En sel

- Canapé sensation foie gras au vinaigre de fleur de sureau
- Mini-navette rillettes de maquereau à l'hysope
- Cake aux orties et fromages frais
- Emulsion de reine des noires bio, noix et canard
- Verrine de maki de porc label rouge, émulsion de mayonnaise au foin
- Mini palet breton au parmesan, tourteaux et citrons confits
- Mini croustade de tomate séchée et copeaux de parmesan (selon saison)
- Feuilleté au vieux comté

En sucre Retour de formation avec le champion du monde de pâtisserie 2009,

- Mini Financier ultra moelleux au Citron-citron vert
- Caramel et pâtes de fruits assorties

➤ **Boissons incluses**

- 2 coupes de Champagne sélectionné par Noémie, softs (jus, sodas, eaux) + 10 pièces cocktail

**Formule demi-journée de travail : 75 € / personne** Location de salle équipée incluse

## **FORMULE Soirée de travail** de 18h30 à 21h30

**18h30** / Accueil autour d'une coupe de champagne et feuilleté au fromage de région

**19h00** / Réunion d'affaires

**20h00** / Cocktail dinatoire d'exception **Durée de 1H30** comprenant : 10 pièces raffinées et boissons

➤ **Cocktail** pour exemple

En sel

- Canapé sensation foie gras au vinaigre de fleur de sureau
- Mini-navette rillettes de maquereau à l'hysope
- Cake aux orties et fromages frais
- Emulsion de reine des noires bio, noix et canard
- Verrine de maki de porc label rouge, émulsion de mayonnaise au foin
- Mini palet breton au parmesan, tourteaux et citrons confits
- Mini croustade de tomate séchée et copeaux de parmesan (selon saison)
- Feuilleté au vieux comté

En sucre Retour de formation avec le champion du monde de pâtisserie 2009,

- Mini Financier ultra moelleux au Citron-citron vert
- Caramel et pâtes de fruits assorties

➤ **Boissons incluses**

- 2 coupes de Champagne sélectionné par Noémie, softs (jus, sodas, eaux) + 10 pièces cocktail

**Formule soirée de travail : 75 € / personne** Location de salle équipée incluse

## FORMULE APERITIF DINATOIRE de 19h30 à 21h30

- 19h30** / Accueil autour d'une coupe de champagne et feuilleté au fromage de région  
**20h00** / Réunion d'affaires  
**20h30** / Cocktail dinatoire d'exception **Durée de 45MIN** comprenant : 8 pièces raffinées et boissons

➤ **Cocktail** pour exemple

En sel

- Canapé sensation foie gras au vinaigre de fleur de sureau
- Mini-navette rillettes de maquereau à l'hysope
- Cake aux orties et fromages frais
- Emulsion de reine des noires bio, noix et canard
- Verrine de maki de porc label rouge, émulsion de mayonnaise au foin
- Mini palet breton au parmesan, tourteaux et citrons confits
- Mini croustade de tomate séchée et copeaux de parmesan (selon saison)
- Feuilleté au vieux comté

En sucre Retour de formation avec le champion du monde de pâtisserie 2009,

- Mini Financier ultra moelleux au Citron-citron vert
- Caramel et pâtes de fruits assorties

➤ **Boissons incluses**

- 1 coupe de Champagne sélectionné par Noémie ou un verre de vin blanc ou rouge, softs (jus, sodas, eaux) + 8 pièces cocktail

**Formule apéritif dinatoire : 60 € / personne** Location de salle équipée incluse

### NOS +

- Service, une personne restant à votre disposition si besoin
- Vaisselle de prestige
- Atelier culinaire : demander notre brochure
- Heure entamée supplémentaire 25 € / personne

*\* Tarif valable à partir de 10 personnes / formule Fixe, non échangeable dans son contenu tant mets que boissons / matériel de vaisselle et cuisine inclus pour les prestations au restaurant / Cocktail en extérieur : possibilité de vous devisez la prestation / droit de bouchon 30 €*

*Produits de Qualité pour une prestation d'Excellence  
Viandes, œufs, beurre, crème, lait, légumes, fruits, herbes sont certifiés bio /  
Poissons de petit bateau de la côte d'Opale*



RESTAURANT MAXIME LEPLAT  
15 PLACE DE LA REPUBLIQUE  
62 400 BETHUNE  
03.21.01.78.88  
[www.leplat-restaurant.com](http://www.leplat-restaurant.com)

**LePlat**