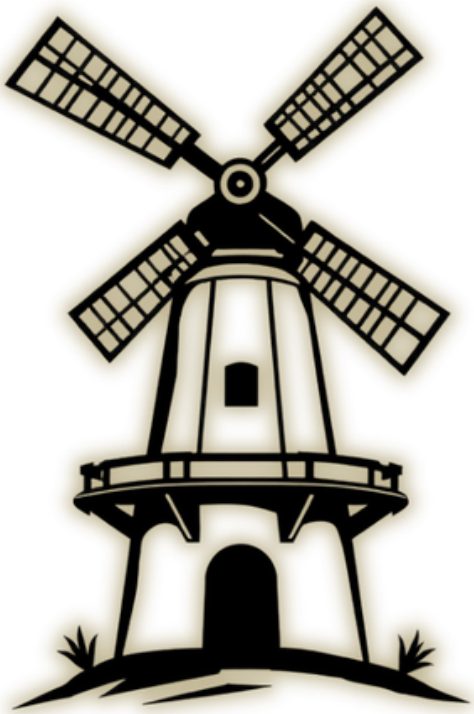
Privatisation et Événements



Morel et Fils

MAISON FONDÉE EN 1813

CONTACTEZ-NOUS

cafemorel@gmail.com

03 20 55 00 10

31 PLACE DU THÉÂTRE, 59800 LILLE

Maison Morel

L'ART DE RECEVOIR À LA FRANÇAISE

MOREL ET FILS INCARNE LA TRADITION, L'EXIGENCE BISTRONOMIQUE ET LA CONVIVIALITÉ.

LA MAISON ATTACHE UNE ATTENTION PARTICULIÈRE PORTÉE SUR LES PRODUITS DE SAISON. CHAQUE PLAT MET EN VALEUR LE TERROIR DU NORD.
LA QUALITÉ EST UNE PRIORITÉ, DES ENTRÉES AUX DESSERTS, UN VÉRITABLE GAGE DE SAVOIR FAIRE QUI SE RESSENT À CHAQUE BOUCHÉE.

QU'IL S'AGISSE D'UN DÎNER INTIMISTE, D'UNE CÉLÉBRATION PROFESSIONNELLE OU D'UN MOMENT D'EXCEPTION, NOS ESPACES ONT ÉTÉ PENSÉS POUR OFFRIR UN CADRE PRESTIGIEUX, CHALEUREUX ET INTEMPOREL.

BIENVENUE DANS UNE MAISON OÙ CHAQUE DÉTAIL COMPTE.

MOREL & FILS

Nos offres

MERCI POUR L'INTÉRÊT QUE VOUS PORTEZ À NOTRE MAISON ET POUR LA CONFIANCE ACCORDÉE À L'ORGANISATION DE VOTRE ÉVÉNEMENT.

DANS CE DOCUMENT, VOUS DÉCOUVRIREZ L'ENSEMBLE DE NOS FORMULES DE RESTAURATION ET DE BOISSONS, PENSÉES POUR S'ADAPTER À CHAQUE FORMAT : COCKTAIL, ÉVÉNEMENT D'ENTREPRISE, SOIRÉE PRIVÉE OU MOMENT DE CÉLÉBRATION.

NOS OFFRES SE DÉCLINENT EN PLUSIEURS NIVEAUX DE PRESTATION, DU PLUS CLASSIQUE AU PLUS PRESTIGIEUX, AVEC UN POINT COMMUN : UNE SÉLECTION EXIGEANTE DE PRODUITS, UN SERVICE ATTENTIF ET UNE EXPÉRIENCE SOIGNEUSEMENT ORCHESTRÉE POUR QUE VOS INVITÉS PASSENT UN AGRÉABLE MOMENT.

Services Complémentaires

NOUS POUVONS ÉGALEMENT VOUS ACCOMPAGNER DANS L'ORGANISATION COMPLÈTE DE VOTRE ÉVÉNEMENT.

NOUS PROPOSONS À LA LOCATION OU MISE À DISPOSITION DU MATÉRIEL ÉLECTRONIQUE (ÉCRAN, MICROS, VIDÉO-PROJECTEUR), DU MATÉRIEL D'ARTS DE LA TABLE (VAISSELLE, NAPPAGE, VERRERIE), OU ENCORE DES ANIMATIONS (DJ, CONCERT LIVE, AMBIANCE MUSICALE).

IL EST ÉGALEMENT POSSIBLE DE LOUER NOTRE ÉTABLISSEMENT SEUL, SANS AUCUNE PRESTATION INCLUSE.
SELON LA PÉRIODE SOUHAITÉE, UN SUPPLÉMENT POURRA TOUTEFOIS ÊTRE APPLIQUÉ.

CES PRESTATIONS FERONT L'OBJET D'UN DEVIS COMPLÉMENTAIRE.

FAITES-NOUS SIMPLEMENT PART DE VOS BESOINS : NOUS ADAPTONS CHAQUE PROPOSITION À VOS ENVIES, VOTRE BUDGET ET AUX EXIGENCES DE VOTRE ÉVÉNEMENT.

AU PLAISIR DE VOUS RECEVOIR

Formule Cocktail

40€ par personne

Deux boissons au choix (soft, bière 25 cl ou vin)

Salé

Planche mixte à partager (pour 4 personnes)

<u>5 pièces salées par personne :</u>

Focaccia végétarienne :

Mozzarella, tomate confite, pesto et réduction balsamique

Cake à l'emmental, aux poireaux, au saumon fumé et à la tomate confite

Navette au choix :

Thon mayonnaise, jambon-emmental ou végétarienne

Croque-monsieur à l'huile de truffe noire

+3€/personne: huître Fine de Claire n° 3 en supplément

+7€ : Saucisson du Jura

Sucré

Assortiment de macarons : caramel, chocolat, vanille, citron et fruits rouges.

Brioche perdue au caramel beurre salé.

Salade de fruits du moment à la cannelle.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Toutes nos formules incluent l'eau à discrétion, ainsi qu'une boisson chaude par personne.

Menu du Nord

38 € par personne — entrée et plat ou plat et dessert
46 € par personne — entrée, plat et dessert
avec deux boissons au choix (soft, bière 25cl, vin)

Entrée

Salade d'endives acidulée, bruschetta gratinée au Maroilles

ou

Filet de haddock fumé, pickles d'oignons rouges, fleurs de câpres, pain d'épices, sauce tartare maison

Plat

Carbonnade de bœuf des Hauts-de-France au pain d'épices et à la moutarde, servie avec des frites

ou

Filet de maquereau désarêté, mariné au vinaigre de calamansi et au poivre de Voatsiperifery, servi avec pommes grenailles confites et de jeunes pousses de salade

Dessert

Tiramisu au spéculoos

ou

Brioche perdue à la vergeoise et boule de glace vanille de la Ferme du Louvion

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Toutes nos formules incluent l'eau à discrétion, ainsi qu'une boisson chaude par personne.

Formule Classique

50€ par personne

avec deux boissons au choix (soft, bière 25cl, vin)

Entrée

Vol-au-vent de poulet à la forestière, herbes fraîches et parmesan

ou

Œuf poché ou parfait, tranche de saumon fumé
et sauce crustacés citronnée au vin blanc et au parmesan

Plat

Pavé de saumon en croûte d'herbes et de parmesan,
servi avec un risotto crémeux au mascarpone et au parmesan

ou

Suprême de poulet cuit à basse température, servi avec un écrasé de pommes de terre grenailles à l'emmental, aux herbes fraîches et à l'huile de truffe noire

Dessert

Mi-cuit au chocolat, chantilly et caramel au beurre salé

ou

Tarte fine aux pommes et sorbet à la pomme verte

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Toutes nos formules incluent l'eau à discrétion,
ainsi qu'une boisson chaude par personne.

Formule Premium

68€ par personne

avec deux boissons au choix (soft, bière 33cl, vin)

Amuse-bouche

Tartare de saumon et avocat aux saveurs asiatiques

Entrée

Escalope de foie gras snackée, bouillon de pain brûlé et fleur de sel

ou

Gravlax de saumon à la betterave, toast au parmesan et au citron vert

ou

Os à moelle flambé, fleur de sel et toast

Plat

Saint-Jacques grillées, sauce vierge, feuilles de moutarde rouge,
billes de Harenga et écrasé de pommes de terre à la truffe

ou

Tournedos de bar à l'huile de truffe, servi avec un risotto au mascarpone,
au vin blanc et au parmesan

ou

Pièce du boucher marinée, sauce béarnaise, pommes grenailles confites,
oignons et tomates cerises

Dessert

Baba au rhum et crème fouettée

ou

Colonel : sorbet citron et vodka

ou

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Toutes nos formules incluent l'eau à discrétion,
ainsi qu'une boisson chaude par personne.