

~~Privilégiation et Événements~~



*Morel et Fils*

MAISON FONDÉE EN 1813

CONTACTEZ-NOUS

[plurielsevenement@hotmail.com](mailto:plurielsevenement@hotmail.com)

03 20 55 00 10

31 PLACE DU THÉÂTRE, 59800 LILLE

# Maison Morel

## L'ART DE RECEVOIR À LA FRANÇAISE

Morel & 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 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 Classique

45€ par personne

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

35€ par personne sans boisson

Vins

Rouge : Alleno Chapoutier - Côtes du Rhône / Blanc : Hunter Valley - Chardonnay

Rosé : Esprit Gassier - Côtes de Provence

Entrée

ŒUF PARFAIT AUX CHAMPIGNONS

ou

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CRÈME DE CHÂTAIGNE

plat

PAVÉ DE RUMSTEAK AU POIVRE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL,  
POMMES DE TERRE GRENAILLE

ou

DOS DE LIEU NOIR EN CROÛTE, CRÈME DE CHOU-FLEUR RÔTI

Dessert

PAVLOVA AU CITRON

ou

MILLEFEUILLE VANILLE-PRALINÉ



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

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

# Formule Premium

65€ par personne

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

55€ par personne sans boisson

## Vins

Rouge : Les Épillets - Mâcon / Blanc : Coteaux de l'Ardèche

Rosé : Esprit Gassier - Côtes de Provence

## Entrée

ŒUF COCOTTE, CRÈME DE CHÈVRE, CONFIT D'OIGNON

ou

TATAKI DE BŒUF, MAYONNAISE JAPONAISE

## Plat

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE, FONDUE DE POIREAUX,  
HOLLANDAISE AUX ŒUFS DE TRUITE

ou

VOL-AU-VENT POULET & MORILLES

## Dessert

MERVEILLEUX CACAHUÈTE

ou

POIRE RÔTIE À LA FÈVE TONKA



# Formule Prestige

100€ par personne

avec deux boissons au choix (soft, bière 50cl, vin)

90€ par personne sans boisson

Vins

Rouge : Haut-Médoc - Château Liversan 2016 /

Blanc : Pouilly-Fumé - Domaine Régis Le Désert / Champagne : Deutz

Amuse-bouche

BŒUF MATURE AU FOIE GRAS ACCOMPAGNÉ D'UNE COUPE DE CHAMPAGNE DEUTZ OU D'UN MOCKTAIL SIGNATURE

Entrée

CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR, HADDOCK, CHIPS DE PAIN  
ou  
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, ŒUF PARFAIT

Plat

FILET DE BŒUF WELLINGTON, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE,  
JUS DE VEAU CORSÉ, ERYNGII GRILLÉ

ou

SAUMON EN CROÛTE, TOMBÉE DE JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS,  
HOLLANDAISE AUX ŒUFS DE TRUITE

Dessert

OMELETTE NORVÉGIENNE, NOUGAT GLACÉ, CARAMEL PASSION  
ou

CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES AU GRAND MARNIER

ou

BABA AU RHUM, CRÈME À LA FLEUR D'ORANGER

