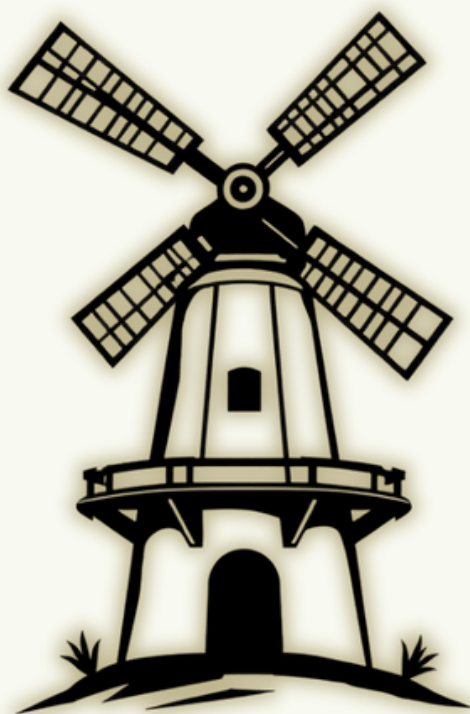


Privatisation et Événements



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 discrétion,  
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



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 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

BOEUF MATURE AU FOIE GRAS ACCOMPAGNE 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 BOEUF WELLINGTON, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE,  
JUS DE VEAU CORSE, ERYNGII GRILLÉ  
ou  
SAUMON EN CROÛTE, TOMBÉE DE JEUNES POUSSSES 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



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.