

GROUPES

Où
MANGER
A LILLE

RÉCEPTIONS



BRASSERIE
Flore

 **LA CHICORÉE**

 **LA PAIX**
A CHAQUE JOUR SON POISSON



www.restaurantsdelille.com



Ces menus sont proposés pour un minimum de 10 personnes, exclusivement en choix unique pour l'ensemble du groupe déterminé 1 semaine à l'avance. Prix nets.

17,50€

MENU TRADITION

ENTRÉES

Tourte au Vieux Lille / Salade p'tite frisée (salade frisée, pommes de terre sautées, lardons, noix) / Rillettes de maquereaux à la moutarde à l'ancienne

PLATS

Sauté de lapin à la bière, tagliatelles / Croûte au Maroilles, frites et salade / Filet de perche au sel de Guérande, tian de légumes

DESSERTS

Tarte aux pommes cannelle / Mousse au chocolat / Crème brûlée à la cassonade

20,50€

MENU PLAISIR

ENTRÉES

Ch'tiote salade (toasts au Maroilles, œuf poché et sa salade d'endives aux noix) / Rillettes d'Oie de l'Ermitage, pain croquant / Duo de croquettes de crevettes grises, sauce tartare

PLATS

Carbonnade flamande au spéculoos, frites et salade / Cuisse de Volaille de Licques à la forestière, pommes de terre, champignons, romarin / Pavé de saumon, riz sauvage, sauce au miel, poivrons rouges et graines de sésame grillées

DESSERTS

Tarte au citron / Mousse au spéculoos / Pana cotta à la mangue

25,50€

MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉES

Saumon fumé de l'Atlantique, crème et toasts grillés / Foie gras de canard au pain d'épices / 6 huitres creuses n°4

PLATS

Cabillaud au thym, beurre noisette et ses petits légumes / Pavé de Rumsteak, sauce au poivre vert, gratin dauphinois à l'ail d'Arleux / Blanquette de veau traditionnelle, riz

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat / Cheese cake aux pommes poêlées, caramel au beurre salé / Merveilleux au chocolat

FORAITS BOISSONS

« TRADITION » : 5€

Vin blanc, rouge (25 cl par personne) « Domaine de Marrenon Lubéron AOC », carafe d'eau, un café ou thé

« BIÈRE » : 5€

37 cl de Jenlain Or et Jenlain Ambrée, un café ou thé

« PRIVILÈGE » : 8.50€

Vin blanc, rouge à discrétion jusqu'au dessert « Domaine de Marrenon Lubéron AOC », eau minérales Vittel & San Pellegrino, un café ou thé



LA CHICORÉE

Ces menus sont proposés pour un minimum de 10 personnes, exclusivement en choix unique pour l'ensemble du groupe déterminé 1 semaine à l'avance. Prix nets.

17,50€

MENU P'TIT QUINQUIN

ENTRÉES

Terrine du chef maison / Salade de chicons, mimolette extra vieille, noix et croûtons / Flamiche à la fondue de poireaux

PLATS

Poulet au Maroilles, frites / Pavé de merlu à la dieppoise, riz / Cuisse de canard confite, gratin de pommes de terre au Vieux Lille

DESSERTS

Ch'tiramisu / Crème brûlée à la cassonade / Tarte aux pommes
Grand-mère

20,50€

MENU CH'TI

ENTRÉES

Rillettes de lapin, pain croquant / Salade de chèvre rôti au spéculoos / Tourte au Maroilles

PLATS

Carbonnade flamande mitonnée à la bière, frites / Trio de croquettes de crevettes, frites / Potjevleesch traditionnel, frites

DESSERTS

Tarte au sucre / Mousse au spéculoos / Merveilleux au chocolat noir

25,50€

MENU CHICORÉE

ENTRÉES

Duo de croquettes de crevettes grises, sauce tartare / Saumon fumé et ses toasts / Foie gras de canard, chutney de figues

PLATS

Pavé de saumon bio, beurre blanc et poêlée de légumes / Suprême de volaille de Licques à la bière, gratin de pommes de terre à l'ail fumé / Pièce de bœuf au Maroilles, pommes Anna

DESSERTS

Merveilleux caramel au beurre salé / Tarte Tatin de pommes / Mi-cuit chocolat cœur au spéculoos

FORAITS BOISSONS

« TRADITION » : 5€

(25 cl de vin par personne), vin blanc AOC Muscadet de sévre et Maine sur Lie Grand Large J. Macé, vin rouge AOC Bordeaux Chevalier de Beaurignac, un café ou thé

« BIÈRE » : 5€

37 cl de Jenlain Or et Jenlain Ambrée, un café ou thé

« PRIVILÈGE » : 8.50€

Vin blanc, rouge à discrétion, jusqu'au dessert « Mouton Cadet AOC Bordeaux », eau Minérale Vittel & San Pellegrino, café ou thé



22€

MENU ART DÉCO

Ce menu est en choix unique pour tout le groupe déterminé 1 semaine à l'avance. Pour un choix multiple sur place nous vous proposons notre menu « **L'eau à la bouche** », la composition de ce menu change tous les 15 jours au gré des saisons et est visible sur notre site.

ENTRÉES

Quiche aux deux saumons, parfum d'aneth / 6 huîtres creuses de Normandie n°4 / Cassolette de coquillages à la crème de pesto rouge / Terrine de foies de volaille aux baies de Genièvre, compote d'oignons rouges / Salade de chèvre chaud au miel / Tartare de tomates et courgettes au basilic (option végétarienne)

PLATS

Suprême de volaille façon « Tandoori » / Onglet de bœuf, sauce au poivre / Waterzoi de poissons / Goujonnette de merlan au beurre d'herbes / Filet mignon de porc au Maroilles / Lasagnes de légumes aux herbes fraîches (option végétarienne)

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison / Œuf à la neige / Crème brûlée à la chicorée / Panna cotta au coulis de fruits / Mousse au chocolat au beurre salé

32€

MENU BELLE EPOQUE

Ce menu est en choix unique pour tout le groupe déterminé 1 semaine à l'avance. Pour un choix multiple sur place nous vous proposons notre menu « **Bouche bée** », la composition de ce menu change tous les 15 jours au gré des saisons et est visible sur notre site.

ENTRÉES

Croustillant de chèvre au miel / Saumon fumé, blinis et crème fraîche / 6 huîtres « fines de claire » n°3 / Vol au vent de fruits de mer / Salade de gambas rôties, vinaigrette au gingembre et citron

PLATS

Dorade royale grillée à l'huile parfumée / Tranche de gigot d'agneau à la crème d'ail / Cuisse de canard confite, sauce aux épices douces / Pavé de saumon à l'oseille / Cœur de rumsteck sauce foie gras

DESSERTS

Tiramisu au Spéculos / Tarte au citron meringuée / Crème brûlée à la chicorée / Cheese cake aux pommes caramélisées et citron vert / Salade de fruits exotiques

42€

MENU ANNÉES FOLLES

ENTRÉES

Croquettes de crevettes grises, sauce forte / 6 huîtres « fines de claire » n°2 / Foie gras de canard, chutney de mangue / Salade de saumon fumé et crevettes au guacamole d'avocat

PLATS

Blanquette de poissons au Pacherenc de vic-bihl / Duo de Bar et Dorade en civet de bigorneaux / Suprême de pintade farci, risotto crémeux / Escalope de veau à la Grémolata

DESSERTS

Fondant au chocolat, sauce menthe / Coupe glacée à la vanille et cerises Amarena / Crème brûlée à la chicorée / Tarte au citron meringuée

FORFAITS BOISSONS

« DÉCOUVERTE » : 7€

(25 cl de vin par personne), vin blanc Sauvignon du pays d'Oc ou vin rouge Bordeaux supérieur ou bière + un café ou thé

« MILLÉSIME » : 11€

(50 cl de vin par personne), vin blanc Sauvignon du pays d'Oc ou vin rouge Bordeaux supérieur ou vin rosé coteaux du Ventoux ou bière ou eaux minérales ou soda + café ou thé

« PREMIUM » : 15€

(1/2 bouteille de vin par personne), vin blanc pouilly fumé du domaine Michot ou vin rouge Château de Ricaud Bordeaux Cadillac ou eaux minérales ou bière ou soda + café ou thé

Nous proposons également des cocktails dînatoires à partir de **39€ par personne** pour 2 coupes de Champagne et 8 pièces ainsi que des menus de gala adaptés à votre budget.



Tous ces menus sont sur commande et doivent être confirmés au moins une semaine à l'avance. La composition des menus peut varier en fonction des arrivages ou des saisons. Prix nets.



Situé entre deux places mythiques du centre-ville, Place Rihour et Grand Place, cette grande brasserie traditionnelle et familiale offre un cadre digne de la renommée de sa Ville. Parfait pour une pause Lilloise, cette institution vous assure du confort et un bon moment.

Le Flore accueille de nombreux habitués qui viennent y manger des spécialités flamandes. Le lieu est particulièrement adapté aux groupes.

A deux pas de la Grand Place, la Chicorée se distingue par sa superbe terrasse et de ses nombreuses salles aux ambiances différentes.

La Chicorée fait référence à l'histoire du Nord et à son goût prononcé pour la convivialité et ce depuis 100 ans. On y sert une cuisine familiale, bien de chez nous.

Ouverte de jour comme de nuit, c'est l'adresse où tout le monde se retrouve, entre amis, en famille, entre collègues ou avec des clients, mais toujours pour le plaisir.

Cette brasserie Art Déco teintée de modernité a su garder son âme intacte. L'adresse bruisse de conversations au rythme mélodieux des couverts qui s'entrechoquent, des cartes qui virevoltent et des verres qui trinquent.

Une carte de qualité aux accents maritimes, on y déguste de généreux plateaux de fruits de mer et une cuisine traditionnelle et de terroir.

S'il n'y a pas d'âge pour s'initier au goût, en revanche, il y a un lieu tout trouvé pour cela : La Paix.



CAPACITÉ D'ACCUEIL : 10 à 150 personnes

11 place Rihour, Lille - 03 20 57 97 07
responsableflore@restaurantsdelille.com

CAPACITÉ D'ACCUEIL : 10 à 220 personnes

15 place Rihour, Lille - 03 20 54 81 52
responsablechicoree@restaurantsdelille.com

CAPACITÉ D'ACCUEIL : 10 à 80 personnes

25 place Rihour, Lille - 03 20 54 70 41
contactpaix@restaurantsdelille.com



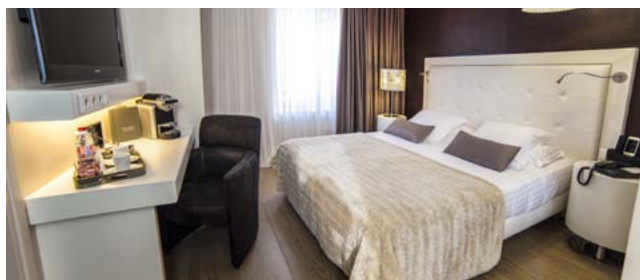
HÔTEL WHY 4*
 7 bis square morisson
 59000 Lille
 03 20 50 30 30
www.why-hotel.com

À partir de **87[€]***



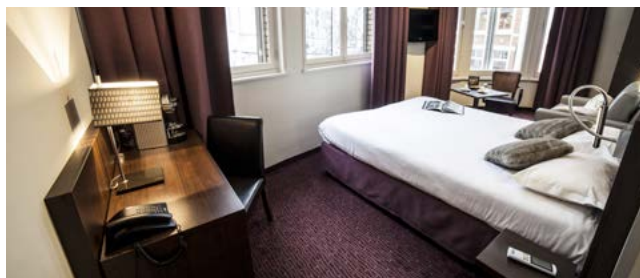
HÔTEL L'ARBRE VOYAGEUR 4*
 45 Bd Carnot
 59000 Lille
 03 20 20 62 62
www.hotelarbrevoyageur.com

À partir de **95[€]***



HÔTEL UP 4*
 17 place des Reignaux
 59000 Lille
 03 20 06 06 93
www.hotelup.fr

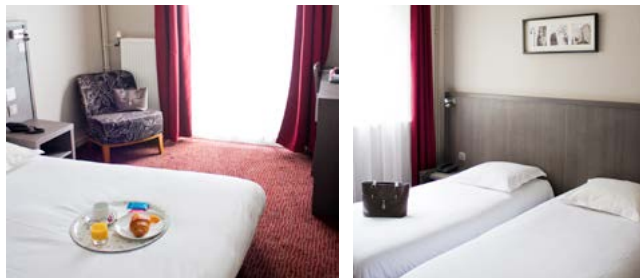
À partir de **73[€]***



HÔTEL KANAÏ 3*
 10 rue de Bethune
 59000 Lille
 03 20 57 14 78
www.hotelkanai.com

À partir de **70[€]***

**FLANDRE ★★
 ANGLETERRE**



HÔTEL FLANDRE ANGLETERRE 2*
 13 place de la gare
 59000 Lille
 03 20 06 04 12
www.hotel-flandre-angleterre.fr

À partir de **24[€]***