



**Couvent des Minimes**  
Alliance Lille

# VOS Réceptions

Mariages, cocktails ...





## *L'hôtel*

Situé dans le Vieux Lille sur le Quai du Wault, l'hôtel Alliance Couvent des Minimes est un ancien couvent du XVIIe siècle, classé monument historique. Son cloître, sa verrière et sa situation en font un lieu idéal pour vos réceptions. L'atrium peut accueillir jusqu'à 300 personnes en cocktails et vins d'honneur et 200 convives pour vos repas assis.



## Cocktail Tradition

### LES INDIVIDUELLES

Brochette de tomate mozarella au pesto

Lucullus de jambon  
et mousse de foie gras de canard

Feuille d'endive au bleu  
et aux poires, brisure de noix

### PAINS VARIÉS

Assortiment de pains bijoux  
Thon, fromage frais, crabe

Assortiment de toasts  
Œufs de lumps, pointes d'asperges, crabe ananas,  
fromage de bleu et noix, tomate et œuf, rosette  
de Lyon, crevettes roses

Panier campagne  
Pain aux céréales, crème de bleu d'Auvergne  
aux noix, pain aux noix, mascarpone et jambon  
de Bayonne, pain aux olives, mascarpone  
et légumes grillés à l'huile d'olive

### SUCRÉS

Plateau de mignardises assorties  
Tartelette chocolat jivara, mousse passion ganache  
chocolat nougatine, mini choux tropézien,  
crumble rhubarbe-framboise, macaron citron,  
mûre-mûre, tartelette cacahuète anisée,  
pavlova (meringue, crème pistache griotte)

6 pièces à partir de

**12€**  
TTC

## Cocktail Plaisir

### LES SUCETTES

Sucette de foie gras et pruneaux, poudre de spéculos

Brochette de melon et jambon cru

Raisin en coque de chèvre à la pistache

### BROCHETTES

Saint jacques grillée sur l'herbe, sel de Guérande et huile vierge

Trilogie de tomates crue, confite et séchée

Brochette de Gambas à la plancha, vinaigrette des colonies

### CLUB CAKE

Club cake lucullus et pain d'épices  
Mousse de foie gras et langue fumée

Club cake lucullus et pain d'épices  
Jambon italien, légume croquant, roquette

### SUCRÉS

Petit pot de crème légère vanille et spéculos

Sucette macaron jasmin jivara

Plateau de mignardise assorties  
Tartelette chocolat jivara, mousse passion ganache chocolat nougatine, mini  
choux tropézien, crumble rhubarbe-framboise, macaron citron, mûre-mûre,  
tartelette cacahuète anisée, pavlova (meringue, crème pistache griotte)

6 pièces à partir de

**15€**  
TTC



## Forfaits Boissons

12€  
TTC

### Suggestion du Couvent

Crément d'Alsace (1 bouteille pour 5)  
Crème de cassis  
Jus d'Orange et de tomate

15€  
TTC

### Suggestion du Cloître

Champagne de notre sélection (1 bouteille pour 5)  
Coca Cola et Coca Cola light et tonic  
Jus d'Orange et jus de tomate  
Eau Minérale (plate et gazeuse)  
Whisky

19€  
TTC

### Suggestion de l'Echiquier

Champagne de notre sélection (1 bouteille pour 5)  
Coca Cola et Coca Cola light et tonic  
Jus d'Orange et jus de tomate  
Eau Minérale (plate et gazeuse)  
Whisky, Gin, Porto, Martini

24€  
TTC

### Suggestion Alliance

Champagne de marque (1 bouteille pour 5)  
Coca Cola et Coca Cola light et tonic  
Jus d'Orange et jus de tomate  
Eau Minérale (plate et gazeuse)  
Whisky, Gin, Porto, Martini, Campari, Suze

## Menu Régional

### LES APÉRITIFS

Une coupe de Perlé Groseille  
ou un verre de bière régionale 25 cl

### LES ENTRÉES

Chartreuse de moules, mayonnaise  
aux crevettes grises / Terrine de Potjevleesch,  
comptée d'oignons à la bière Ch'ti,  
vinaigrette à la moutarde

### LES PLATS

Trilogie de poissons de nos côtes,  
sauce aux coquillages / Joue de bœuf braisée,  
sauce relevé au lard et à la cassonade

### LES FROMAGES

Sablé de Wissant,  
accompagné de salade mesclun et endives

### LES DESSERTS

Entremets spéculoos sur son croustillant,  
crème au caramel salé. Poire pochée au Genièvre  
de Loos, crème chibousté à la vanille

### LES BOISSONS

Vins blanc et rouge ou bière 75cl  
de notre sélection, eaux minérales, café

Composez vous-même votre menu avec  
un choix identique pour tous les convives.

Soit : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

58€  
TTC  
avec boissons

## Menu des Gourmets

### LES APÉRITIFS

Une coupe de champagne accompagnée de deux toasts par personne.

### LES ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit,  
chutney de carottes aux épices douces

Nage de gambas, bouillon léger au gingembre et à la citronnelle, « minestrone de légumes »

Médallions de langouste, purée de lentilles,  
vinaigrette à la truffe

### LES PLATS

Filet de bœuf rôti, gastrique à l'estragon,  
gratin de gnocchi au foie gras

Filet de Turbot poêlé, tarte fine aux légumes,  
jus à la pelure de truffe

Filet de Bar, mousseline d'artichauts,  
jus réduit à l'estragon



## Menu des Gourmets suite

### LES FROMAGES

Sablé de Wissant et tomme de chèvre du Pévèle,  
accompagné de salade mesclun et endives

### LES DESSERTS

Entremets délice des îles  
ananas, coco, citron vert

Assiettes de gourmandises

Entremets le lillois  
chocolat ou spéculoos, compotée de rhubarbe

### LES BOISSONS

Bourgogne Chardonnay Sœur Cadette,  
Lussac - Saint Emilion, eaux minérales et café

Composez vous-même votre menu avec un choix identique pour tous les convives.

**Soit : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert**

**71 €** TTC  
avec boissons

### Informations

Nos garnitures sont élaborées en fonction des produits de saison. Le choix de menu non communiqué, au plus tard 10 jours avant le repas, sera remplacé par le menu du chef.

Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert sur place sera facturé 10 € par personne et par changement.

Ces menus sont proposés avec leurs vins. Tout changement est possible, les prix seront alors modifiés selon le forfait boisson choisi.





## Nuit de Noces

Une nuit en chambre supérieure  
pour deux personnes

Deux petits-dejeuners  
servis en chambre jusqu'à 12h

Une bouteille de champagne de notre sélection

Départ tardif jusqu'à 15h00



**Consultez notre service commercial  
pour l'hébergement de vos invités.**

Un tarif préférentiel leur sera accordé dans  
le cadre de l'organisation de votre mariage  
ou réception dans l'un de nos établissements.



**Contactez notre  
service commercial**

**+33 (0)3 20 30 46 04**  
alliancelille.sales@alliance-couventdesminimes.com

# contacts

- LILLE** CROWNE PLAZA LILLE-EURALILLE  
la réception : 03.20.42.46.46  
reservation@lille-crowneplaza.com
- LILLE** GRAND HOTEL BELLEVUE  
la réception : 03.20.57.45.64  
reservation@grandhotelbellevue.com
- LILLE** HERMITAGE GANTOIS AUTOGRAPH COLLECTION  
la réception : 03.20.85.30.30  
reservation@gantoislille.com
- LILLE** HOTEL ART DECO GRAND LILLE  
la réception : 03.20.14.81.81  
reservation@hotel-artdecoulille.com
- ROUEN** HOTEL DE BOURGTHEROULDE AUTOGRAPH COLLECTION  
la réception : 02.35.14.50.50  
reservations@hotelsparouen.com
- TOUQUET** HOLIDAY INN, LE TOUQUET  
la réception : 03.21.06.85.85  
hotel@holidayinnletouquet.com
- GAND** RESIDENCE COUR SAINT GEORGES  
la réception : +32 (0)9 224 24 24  
info@courstgeorges.be



**Couvent des Minimes**  
Alliance Lille

17 Quai du Wault 59027 Lille  
[alliancelille@alliance-couventdesminimes.com](mailto:alliancelille@alliance-couventdesminimes.com)  
tél : 03.20.30.62.62 / fax : 03.20.42.94.25  
[www.alliance-lille.com](http://www.alliance-lille.com)



Contactez notre  
service commercial :

**+33 (0)3 20 30 46 04**  
[alliancelille.sales@alliance-couventdesminimes.com](mailto:alliancelille.sales@alliance-couventdesminimes.com)