



Savoir recevoir,  
C'est notre métier...



SALONS JUSQU'À 100  
PERSONNES

Terrasse & Parc arboré

---

Novotel Lens Noyelles

☎ 03 21 08 58 08 ✉ H0426-SB@accor.com

Avenue de la République Centre Commercial 62950 Noyelles-Godault



Parce que chaque événement de la vie est une occasion de se retrouver en famille ou entre amis,  
Venez partager ces moments privilégiés au Novotel  
Lens Noyelles !

Mariage

Communion

Anniversaire

Baptême....





## Voici 10 BONNES RAISONS pour vivre votre événement autrement !

- Une salle privative adaptée à vos besoins.
- Un service adapté à votre rythme.
- Des menus originaux et variés, boissons comprises avec la possibilité d'apporter votre vin et champagne.
- La chambre et les petits déjeuners offerts aux jeunes mariés.
- Des tarifs préférentiels de chambres pour vos invités.
- Du nappage blanc.
- Une mise à disposition de la verrerie et des couverts.
- Un espace télévision pour les enfants.
- Un parc arboré de plus d'un hectare.
- Un hôtel facile d'accès et un parking privé.



## LES FORMULES BOISSONS

- Kir vin blanc: 5€ le verre
- Méthode champenoise: 5€ la coupe/28€ la bouteille
- Soupe champenoise: 6€ le verre
- Champagne(Le Tsarine): 8,50€ la coupe/48€ la bouteille
- Formule Soft (sodas et jus de fruits): 5€/ personne  
*A discrétion jusqu'à la fin du repas*
- Formule Traditionnelle (Martini, Ricard, Whisky William Lawson, Porto, Kir vin blanc, Heineken ou Affligem): 5€ le verre
- Fut Heineken 20L ou Affligem 20L: 250€

## LES FORMULES APERITIVES

- Formule Canapé Classique: 1,50€ la pièce

*Nombre de pièce à définir*

### Canapés

Mousse de foie gras

Chèvre

Jambon cru

Œufs de lump

Rosette

Crevette

Brunoise de saumon fumé

### Bruschettas

Escabèche de sardine

Rillettes de maquereaux

Mozzarella Tomato

Poulet aux épices

### Les sucrés

Mignardises

Verrine de crème

Mini chou

Mini tiramisu

Mini Beignet

### Verrines

Taboulé au surimi

Tartare de tomate

Guacamole et jambon cru



## LES FORMULES APERITIVES

- Formule Canapé Élégance: 2,00€ la pièce

*Nombre de pièces à définir*

### Canapés

Foie gras  
Chèvre fraise  
Pizza  
Saumon fumé  
Gambas  
Jambon de pays  
Rosette  
Tarama

### Bruschettas

Chorizo  
Chèvre frais et magret fumé  
Poulet et poivron  
Sardine citron  
Maroilles poires

### Les verrines

Taboulé au crabe  
Céleri au curry et pommes  
Avocat et rillettes de saumon

### Navettes

Rillettes d'oie  
Saumon tomate  
Pâté de foie

### Les sucrés

Variation de mini éclairs  
Mini tiramisu  
Brochettes de fruits  
Mignardises  
Méli mélo de mini crème



## LES FORMULES APERITIVES

- Formule Canapé Prestige: 3,00€ la pièce

*Nombre de pièces à définir*

### Canapés

Foie gras figue  
Saumon fumé chèvre frais  
Bonbon de foie gras  
Mini bouchée  
Gambas  
Nem queue d'écrevisse  
Œufs de truite  
Viande de grison

### La Plancha (sous vos yeux)

Gambas  
Pétoncles au curry  
Foie gras frais  
Bœuf mariné  
Magret de canard aux agrumes  
Poulet au paprika

### Les sucrés

Mini religieuse  
Mini merveilleux  
Brochettes de fruits  
Aumônière de fruits  
Mignardises  
Opéras  
Mini éclairs

### Navettes

Rillettes d'oie  
Pâté de foie au porto  
Saumon fumé tomate

### Les chauds

Poulet à la bière  
Parmentier de canard  
Saint Jacques purée de légumes  
Foie gras mangue  
Waterzoï de saumon  
Moule farcie





## MENU A 38,00€

Terrine de saumon tiède bisque de homard  
Tartare de tomate en timbale et queues d'écrevisse  
Salade de magret rôti en persillade et mendiants



Longe de veau, duxelles de champignons, pommes à la crème  
Pavé de cabillaud sauce aux herbes, riz à la tomate  
Farci de poulet aux noisettes, gratin dauphinois



Duo de mousses choco/framboise  
Tiramisu choco/noisette  
Mille feuilles aux fruits de saison  
Gâteaux des « Plaisirs Sucrés »

*Eaux minérales plates et gazeuses : Evian & Badoit*  
*Vins Rouge : Bordeaux : Graves De Vayres*  
*Vin Blanc : Bordeaux : Pichon Le Mayne - Graves de Vayres*  
*Vin Rosé : Côte de Provence : Domaine des Myrtes*  
*Café*



## MENU A 45,50€

Nem Craquant au saumon fumé  
Bouchée de pétoncles à la crème et aux lardons  
Foie gras et minestrone de poires à la cannelle  
Filets de rouget rôtis sur son chutney aux framboises



Pièce de bœuf crème aux morilles, écrasé de pommes de terre à la truffe  
Confit de canard jus de porto, mille feuilles de légumes  
Filet de dorade, sauce aurore, riz aux petits légumes  
Filet de Saint Pierre, sauce aux fruits de mer, semoule aux herbes



Crêpe soufflée et fruits confits  
Truffato et méli mélo de fruits rouges  
Macaron géant au praliné  
Tartelette glacée à l'italienne  
Gâteaux des « Plaisirs Sucrés »

*Eaux minérales plates et gazeuses : Evian & Badoit*  
*Vins Rouge : Bordeaux : Graves De Vayres*  
*Vin Blanc : Bordeaux : Pichon Le Mayne – Graves de Vayres*  
*Vin Rosé : Côte de Provence : Domaine des Myrtes*  
*Café*



## MENU A 55,50 €

Bavarois de crabe sur mousse de tomate  
Gâteau de confit de canard, jus de foie gras  
Friand de poisson fumé, huile vierge  
Club de mousseron de canard et mesclun de jeunes pousses



Tartelette de Saint Jacques à la menthe fraîche  
Baron de saumon aux épinards  
Médaille de lotte aux cèpes  
Brochette de canard aux agrumes



Rosace de sole et Saint Jacques, boulgour aux noisettes  
Noisette d'agneau vigneronne, pommes fondantes  
Emincé de poulet fermier aux girolles, pommes cocottes  
Pièce de bœuf sauce chasseur, pommes pont neuf



Bavarois au chocolat et bananes flambées  
Minestrone de fruits, glace plombière  
Tiramisu gratiné à l'italienne  
Gâteaux des « Plaisirs Sucrés »

*Vin, eaux, café*

FORMULE BUFFET FROID A 41,00€

*Les Saladiers :*

Curry de céleri

Carottes râpées à la fleur de thym

Carpaccio de tomates cœur de bœuf mozzarella

Concombres à la crème

Duo d'asperge

Choux fleur à la polonaise

*Les Poissons :*

Trilogie de saumon

Rillettes de maquereaux

Fraicheur de crevette aux agrumes

Crème de pois aux pétoncles, parfum de menthe

*Les Composés :*

Salade de riz à l'espagnole

Salade piémontaise

Taboulé du soleil

Salade de choux coleslaw

Tartare de légumes à la russe

*Les Poissons :*

Trilogie de saumon

Rillettes de maquereaux

Fraicheur de crevette aux agrumes

Crème de pois aux pétoncles, parfum de menthe

*Les Viandes*

Magret rôti au foie gras

Terrine au foie de volaille

Noisette de veau rôti aux asperges vertes

Contre filet aux herbes

Filet de poulet sauce tartare

*La cave de fromage*

*Les Desserts :*

Salade de fruits frais

Mousse choco coco

Opéra

Farandole de mignardises

Ile flottante

Méli Mélo de petites crèmes

Eventail de tartes

Gâteau des « Plaisirs sucrés »

*Vin, Eaux, café*



## MENU REGIONAL A 41,00 €

Œufs à la crème de maroilles et ciboulette  
Ficelle et picarde  
Tarte au maroilles  
Ch'ti crumble au maroilles  
Soupe à l'ail



Welsh Maison  
Carbonnade flamande au pain d'épice  
Potj'vleech frites, salade  
Saumon à la Flamande  
Filet mignon au maroilles



Sablé de Wissant en brick, salade d'endive aux noix



Tarte au sucre  
Mille feuilles croustillant à la rhubarbe/crème légère au spéculoos  
Riz au lait à la chicorée  
Pomme au four à la cannelle  
Brioche façon pain perdu, mangue et spéculoos

*Affligem 25 cl, vin, eaux, café*



FORMULE BARBECUE 41,00€

*De Mai à Mi septembre*

Buffet de crudités



Viandes grillées :  
Brochettes d'agneau  
Saucisse fraîche  
Merguez  
Ribs de porc  
Brochettes de volaille marinée  
Brochettes de bœuf  
Cotes d'agneau



Buffet de fromages



Farandole de tartes de saison

*Eaux minérales plates et gazeuses : Evian & Badoit*  
*Vins Rouge : Bordeaux : Graves De Vayres*  
*Vin Blanc : Bordeaux : Pichon Le Mayne – Graves de Vayres*  
*Vin Rosé : Côte de Provence : Domaine des Myrtes*  
*Café*



MENU ENFANTS ( Jusqu'à 12 ans) A 9,50 €

Cheeseburger  
Tagliatelles, sauce bolognaise  
Steak haché  
Brochette de poulet  
Poisson pané



Salade de fruits  
Glace « Smarties »  
Glace « Hello Kitty »  
Coupe de glaces et sorbets au choix  
Yaourt aux fruits



MENU ADOS ( De 12 à 16 ans) A 15,50 €

Rosace de chiffonnade de jambon crû  
Carpaccio de tomates au parmesan



Steak à cheval, frites, salade  
Pavé de cabillaud, sauce tartare



Chocolat liégeois  
Fondant au chocolat

## LES MOMENTS GLACES

- Malibu, sorbet ananas ou noix de coco 6,00€
- Calvados, sorbet pomme 8,00€
- Eau de vie poire, sorbet poire 8,00€
- Vodka, sorbet citron 8,00€
- Passoa, sorbet passion 6,00€
- Eau de vie framboise, sorbet framboise 8,00€
- Cognac, sorbet melon 8,00€
- Rhum, sorbet ananas 8,00€





## LES PLAISIRS SUCRES

- Le « 3 chocolats »
- Le Fraisier
- Le Praliné
- L'Exotique
- Le « Tutti-Frutti »
- Le « Délice Framboise »
- Le « Belle Hélène »
- Le « Norvégien »