

COOPÉRATIVE BARAKA

UNE CUISINE RESPONSABLE, BIO ET MAISON. AVEC CHAQUE JOUR UN PLAT VÉGÉTARIEN ET CARNÉ DANS UN BATIMENT D'ÉCO-CONSTRUCTION. BARAKA C'EST UNE FABRIQUE DE BIENS COMMUNS, UN ENDROIT QUI APPORTE À CHACUN ET À LA COLLECTIVITÉ. UN TEMPS D'ÉCHANGE, D'ÉCOUTE ET DE DÉCOUVERTE.

À PROXIMITÉ

- + GRAND PLACE
- + MUSÉE LA PISCINE

INFOS PRATIQUES

- + 20 RUE DE SEBASTOPOL 59100 ROUBAIX
- + TRANSPORTS EN COMMUN :
MÉTRO CHARLES DE GAULLE
MÉTRO GRAND PLACE ROUBAIX
- + HEURES D'OUVERTURE:
LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI
LE VENDREDI SOIR
BRUNCH LE SAMEDI

RESERVATION

OFFICE DE TOURISME DE ROUBAIX
7 RUE DU CHEMIN DE FER 59100 ROUBAIX
03 20 65 31 90
groupes@roubaixtourisme.com - www.roubaixtourisme.com



16 €/PERSONNE

Plat + boisson + café

PLAT

- Poulet Teriyaki et légumes de saison confits
- Carbonnade flamande à la bière de garde et pommes de terre fondantes
- Curry de légumes, épices douces et coco

BOISSONS

- Eaux minérales, vin rouge, café



19 €/PERSONNE

Plat + dessert +
boisson + café

PLAT

- Poulet Teriyaki et légumes de saison confits
- Carbonnade flamande à la bière de garde et pommes de terre fondantes
- Curry de légumes, épices douces et coco

DESSERT

- Mousse au chocolat à l'ancienne
- Tiramisu caramel beurre salé
- Panna cotta vanille et coulis de fruits

BOISSONS

- Eaux minérales, vin rouge, café



24 €/PERSONNE

Entrée + plat +
dessert + boisson + café

ENTRÉE

- Velouté de saison
- Bruschetta de saison et salade fraîcheur
- Tartelette de légumes du moment

PLAT

- Poulet Teriyaki et légumes de saison confits
- Carbonnade flamande à la bière de garde et pommes de terre fondantes
- Curry de légumes, épices douces et coco

DESSERT

- Mousse au chocolat à l'ancienne
- Tiramisu caramel beurre salé
- Panna cotta vanille et coulis de fruits

BOISSONS

- Eaux minérales, vin rouge, café

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES
UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU
GROUPE

LE BÔ JARDIN

AU COEUR DU PARC DE BARBIEUX, CLASSÉ JARDIN REMARQUABLE EN 2012, LE BÔ JARDIN VOUS PROPOSE UNE CUISINE DE QUALITÉ QUI OSCILLE ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ. PROFITEZ DE LA VUE SUR LE PARC ET SON PLAN D'EAU DANS UN RESTAURANT RÉCEMMENT RÉNOVÉ.

À PROXIMITÉ

- + PARC BARBIEUX
- + VILLA CAVROIS

INFOS PRATIQUES

- + AVENUE LE NÔTRE 59100 ROUBAIX
03 20 20 61 85
- + TRANSPORTS EN COMMUN :
TRAMWAY ARRÊT BOL D'AIR
- + HEURES D'OUVERTURE:
LE MIDI DU LUNDI AU DIMANCHE
LE SOIR SUR RÉSERVATION

RESERVATION

OFFICE DE TOURISME DE ROUBAIX
7 RUE DU CHEMIN DE FER 59100 ROUBAIX
03 20 65 31 90
groupes@roubaixtourisme.com - www.roubaixtourisme.com

MENU ETE

Valable d'avril à septembre



25 €/PERSONNE

APERITIF

- Kir Vin Blanc & ses Biscuits Salés

ENTRÉE

- Panna Cotta au Brocoli & Salade de Queue d'Ecrevisse
- Brandade Crémeuse de Cabillaud & ses Croûtons

PLAT

- Pêche du Jour, Courgettes Poêlées au Pistou & Riz Basmati
- Longe de Cochon, Brochette de Grenaille au Laurier & Tomate Rôtie

DESSERT

- Cheese-Cake & Coulis de Fruits Rouges
- Gaspacho de Pastèque & Fraises en Salade

BOISSONS

- 1/3 de vin (rouge, rosé, blanc)
- 1/2 bouteille d'eau (plate ou gazeuse)
- Café ou thé

MENU HIVER

Valable d'octobre à mars



25 €/PERSONNE

APERITIF

- Kir Vin Blanc & ses Biscuits Salés

ENTRÉE

- Velouté de Petits Pois & Nuage de Lard
- Risotto Crémeux aux Lardons & Champignons

PLAT

- Suprême de Volaille, Comptée d'Endives, PDT Cocotte & Sauce Maroilles
- Filet de Lieu Noir, Polenta Rôtie & Crème de Carottes

DESSERT

- Bavaroise aux Paires & Poire Caramélisée ou,
- Clafoutis aux Fruits de Saison

BOISSONS

- 1/3 de vin (rouge, rosé, blanc)
- 1/2 bouteille d'eau (plate ou gazeuse)
- Café ou thé

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES
UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU
GROUPE

LA GRANDE BRASSERIE DE L'IMPÉRATRICE EUGÉNIE

DANS UN CADRE CHALEUREUX, DIGNE D'UNE GRANDE BRASSERIE PARISIENNE, EN PLEIN COEUR DE VILLE À PROXIMITÉ DES COMMERCES, GOÛTEZ UNE CUISINE TRADITIONNELLE ET RÉGIONALE DE QUALITÉ.

À PROXIMITÉ

- + MAC ARTHUR GLEN
- + CINÉMA DUPLEXE
- + ESPACE GRAND RUE
- + ARCHIVES NATIONALES DU MONDE DU TRAVAIL

INFOS PRATIQUES

- + ADRESSE : 22 PLACE DE LA LIBERTÉ
- + TRANSPORTS EN COMMUN :
MÉTRO OU TRAMWAY ARRÊT EUROTÉLÉPORT
- + HEURES D'OUVERTURE:
LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI
LE SOIR DU JEUDI AU SAMEDI

RESERVATION

OFFICE DE TOURISME DE ROUBAIX
7 RUE DU CHEMIN DE FER 59100 ROUBAIX
03 20 65 31 90
groupes@roubaixtourisme.com - www.roubaixtourisme.com



16 €/PERSONNE

Plat + boisson

PLAT

- Carbonade flamande, frites et salade
- Gratiné de poulet au Maroilles, frites et salade
- Potjevleesh (veau, porc, poulet en gelée), frites et salade

BOISSONS

- Stella pression 25 cl - 1/4 de vin (rouge, rosé, blanc) - 1/2 bouteille d'eau (plate ou gazeuse) - jus de fruits - soft



20 €/PERSONNE

Entrée + plat
ou plat + dessert

ENTREE

- Tatin d'endives au chèvre, caramel de cidre
- Terrine du marché; confiture d'oignons du chef
- Flamiche au Maroilles

PLAT

- Carbonade flamande, frites et salade
- Gratiné de poulet au Maroilles, frites et salade
- Potjevleesh (veau, porc, poulet en gelée), frites et salade
- Pièce du boucher, beurre Maître d'hôtel, frites et salade

DESSERT

- Terrine de chocolat au Spéculoos, caramel et beurre salé
- Café gourmand (mignardises 4 pièces / personne)

BOISSONS

- Stella pression 25 cl - 1/4 de vin (rouge, rosé, blanc) - 1/2 bouteille d'eau (plate ou gazeuse) - jus de fruits - soft



25 €/PERSONNE

Entrée + plat +
dessert + boisson

ENTRÉE

- Tatin d'endives au chèvre, caramel de cidre
- Terrine du marché; confiture d'oignons du chef
- Flamiche au Maroilles

PLAT

- Carbonade flamande, frites et salade
- Gratiné de poulet au Maroilles, frites et salade
- Potjevleesh (veau, porc, poulet en gelée), frites et salade
- Pièce du boucher, beurre Maître d'hôtel, frites et salade

DESSERT

- Terrine de chocolat au Spéculoos, caramel et beurre salé
- Café gourmand (mignardises 4 pièces / personne)

BOISSONS

- Stella pression 25 cl - 1/4 de vin (rouge, rosé, blanc) - 1/2 bouteille d'eau (plate ou gazeuse) - jus de fruits - soft



35 €/PERSONNE

Apéritif + entrée + plat +
dessert + boisson

APERITIF

- Kir pétillant, Kir vin blanc,
- Soupe de champagne (façon champenoise)
- Cocktail sans alcool

ENTREE

- Tatin d'endives au chèvre, caramel de cidre
- Saumon cuit au sel, mariné au jus d'agrumes
- Terrine du marché; confiture d'oignons du chef
- Flamiche au Maroilles

PLAT

- Farandole de spécialités du Nord (carbonade, gratiné de poulet au Maroilles, Potjevleesch)
- Pavé de saumon, sauce Tandoori, riz blanc
- Coeur de Rumsteack, sauce aux cèpes, gratin dauphinois

DESSERT

- Farandole de mignardises (4 pièces / personne)

BOISSONS

- Stella pression 25 cl - 1/4 de vin (rouge, rosé, blanc) - 1/2 bouteille d'eau (plate ou gazeuse) - jus de fruits - soft

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES
UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU
GROUPE

LA PETITE COUR

A DEUX PAS DU MUSÉE LA PISCINE, LA PETITE COUR PROPOSE , DANS UN CADRE TENDANCE ET SPACIEUX, UNE CARTE DE SPÉCIALITÉS RÉGIONALES ET DE PLATS FRANCAIS TRADITIONNELS PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON.

À PROXIMITÉ

- + MUSÉE LA PISCINE
- + ENSAIT
- + AVENUE JEAN LEBAS
- + CENTRE-VILLE

INFOS PRATIQUES

- + 57 RUE NAIN 59100 ROUBAIX
- + TRANSPORTS EN COMMUN :
MÉTRO GARE JEAN LEBAS OU GRAND PLACE
- + CAPACITÉ : 100 PERSONNES
- + HEURES D'OUVERTURE :
LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI
LE SOIR LE VENDREDI ET LE SAMEDI

RESERVATION

OFFICE DE TOURISME DE ROUBAIX
7 RUE DU CHEMIN DE FER 59100 ROUBAIX
03 20 65 31 90
groupes@roubaixtourisme.com - www.roubaixtourisme.com



18 €/PERSONNE

Plat + boisson

PLAT

- Lapin à la bière du Nord et sa purée Maison
- Joue de boeuf sauce au maroilles et frites fraîches
- Waterzoi de poisson ou de volaille et son bouillon de légumes

BOISSONS

- un verre de bière ou un verre de vin
- eau et café



21 €/PERSONNE

Plat + dessert + boisson
ou entrée + plat + boisson

ENTRÉE

- Effeillée de Jambon cru, mesclun et sa vinaigrette
- Quiche d'endives aux Maroilles
- Feuilleté chèvre épinards

PLAT

- Lapin à la bière du Nord et sa purée Maison
- Joue de boeuf sauce au maroilles et frites fraîches
- Waterzoi de poisson ou de volaille et son bouillon de légumes

DESSERT

- Terrine de chocolat au Spéculoos
- Tarte Flamande aux Pommes
- Glace Ch'ti (vanille, spéculoos, caramel, beurre salée)

BOISSONS

- un verre de bière ou un verre de vin
- eau et café



26 €/PERSONNE

Entrée + plat +
dessert + boisson

ENTRÉE

- Effeillée de Jambon cru, mesclun et sa vinaigrette
- Quiche d'endives aux Maroilles
- Feuilleté chèvre épinards

PLAT

- Lapin à la bière du Nord et sa purée Maison
- Joue de boeuf sauce au maroilles et frites fraîches
- Waterzoi de poisson ou de volaille et son bouillon de légumes

DESSERT

- Terrine de chocolat au Spéculoos
- Tarte Flamande aux Pommes
- Glace Ch'ti (vanille, spéculoos, caramel, beurre salée)

BOISSONS

- un verre de bière ou un verre de vin
- eau et café

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES
UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU
GROUPE

CUISINE CREATIVE

CENTRE ÉQUESTRE RESTAURANT LE COMTE

LE RESTAURANT DU CENTRE EQUESTRE LE COMTE VOUS ACCUEILLE DANS UN CADRE ORIGINAL ET CHALEUREUX. LE RESTAURANT VOUS PROPOSE UNE CUISINE CRÉATIVE, AUTOUR DES PRODUITS LOCAUX. A DEUX PAS DE LA VILLA CAVROIS, AVEC UN GRAND PARKING FACILE D'ACCÈS ET GRATUIT.

À PROXIMITÉ

- + VILLA CAVROIS À CROIX
- + CHAPELLE SAINTE THÉRÈSE À HEM

INFOS PRATIQUES

- + RUE DE CROIX 59510 HEM
- + CAPACITÉ : 70 PERSONNES
- + HEURES D'OUVERTURE :
DU MARDI AU DIMANCHE DE 12H À 15H
SALON DE THÉ LES MERCREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHE
DE 15H À 18H30

RESERVATION

OFFICE DE TOURISME DE ROUBAIX
7 RUE DU CHEMIN DE FER 59100 ROUBAIX
03 20 65 31 90
groupes@roubaixtourisme.com - www.roubaixtourisme.com



16 €/PERSONNE

Plat + boisson + café

PLAT

- Carbonnade flamande, frites, salade
- Waterzoi de volaille, julienne de légumes, pommes de terre safranée

BOISSONS

- Eau minérale à discrétion
- 1 verre de vin ou une bière 25cl par personne
- Café



22 €/PERSONNE

Plat + dessert + boisson + café
ou entrée + plat + boisson + café

ENTRÉE

- Tarte feuilletée au Carré du Vinage
- Terrine Le Comte

PLAT

- Carbonnade flamande, frites, salade
- Waterzoi de volaille, julienne de légumes, pommes de terre safranée

DESSERT

- Tiramisu spéculoos
- Café gourmand

BOISSONS

- Eau minérale à discrétion
- 1 verre de vin ou une bière 25cl par personne
- Café



27 €/PERSONNE

Entrée + plat +
dessert + boisson

ENTRÉE

- Tarte feuilletée au Carré du Vinage
- Terrine Le Comte

PLAT

- Carbonnade flamande, frites, salade
- Waterzoi de volaille, julienne de légumes, pommes de terre safranée

DESSERT

- Tiramisu spéculoos
- Café gourmand

BOISSONS

- Eau minérale à discrétion
- 1 verre de vin ou une bière 25cl par personne
- Café

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES
UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU
GROUPE

CUISINE TRADITIONNELLE

RESTAURANT MEERT

LE RESTAURANT MEERT VOUS ACCUEILLE DANS LE CADRE EXCEPTIONNEL DU MUSÉE LA PISCINE: DÉGUSTEZ UNE CUISINE FRANÇAISE TRADITIONNELLE, GOÛTEZ AUX FAMEUSES GAUFRES MEERT ET PROFITEZ DU SOLEIL SUR LA TERRASSE OUVRANT SUR LE JARDIN DE PLANTES TEXTILES.

À PROXIMITÉ

- + MUSÉE LA PISCINE
- + ENSAIT

INFOS PRATIQUES

- + ADRESSE : 23 RUE DE L'ESPÉRANCE
- + TRANSPORTS EN COMMUN :
MÉTRO GARE JEAN LEBAS
- + HEURES D'OUVERTURE:
LE MIDI DU MARDI AU DIMANCHE

RESERVATION

OFFICE DE TOURISME DE ROUBAIX
7 RUE DU CHEMIN DE FER 59100 ROUBAIX
03 20 65 31 90
groupes@roubaixtourisme.com - www.roubaixtourisme.com



35 €/PERSONNE

Entrée + plat + boisson + café
ou Plat + dessert + boisson + café

40 €/PERSONNE

Entrée + plat + boisson + dessert +
café

ENTREE

- Aumonière de volaille au Maroilles et sa confiture d'oignons
- Tatin de Rattes du Touquet à la Tome de Cambrai, champignons et noix
- Poularde et lapin en Potjevleesch au foie gras
- Salade d'endives façon Nordique (hareng fumé, saumon mariné, pommes de terre tièdes, aneth)

PLAT

- Waterzoï de cabillaud aux crevettes grises et poireaux, pommes de terre et légumes
- Suprême de volaille de Licques à la bière (sauce crémée, oignons, lardons, champignons et pommes de terre)
- Médaillon de Mignon de porc à la Tome de Cambrai, sauce champignons
- Rascasse de la Mer du Nord en escalopine sur velouté de moules à la ciboulette

DESSERT

- La gaufre de Meert
- Le cake à l'orange
- L'éclair chocolat

BOISSONS

- Un verre de vin, eau et café



40 €/PERSONNE

Entrée + plat + boisson + café
ou Plat + dessert + boisson + café

45 €/PERSONNE

Entrée + plat + boisson + dessert +
café

ENTREE

- Tatin de tomates cerise au basilic, pousses de roquette et jambon de Serrano
- Toasts de cabécou (fromage de chèvre) sur lit de mesclun, pétales de tomates confites et olives
- Aumonière de saumon aux petits légumes, mozzarella

PLAT

- Magret de canard rôti laqué au miel épicé, purée maison au pistou de roquette
- Pavé de sandre croustillant sur fricassée de champignon aux herbes, beurre blanc, sauce champenoise
- Rosette de Mignon de porc à l'estragon et moutarde à l'ancienne, légumes du moment

DESSERT

- La tarte aux pommes à l'ancienne à la cannelle
- L'éclair au chocolat
- La tarte Clafoutis cerise

BOISSONS

- Un verre de Muscadet, un verre de Bordeaux, Mercadières, eau et café

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES
UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU
GROUPE

LE VIEIL ABREUVOIR



AU SEIN DU MAJESTUEUX MERCURE LILLE ROUBAIX GRAND HÔTEL, LE VIEIL ABREUVOIR VOUS PROPOSE UNE CUISINE TRADITIONNELLE, ET VOUS ACCUEILLE EN TOUTE SIMPLICITÉ DANS UNE ATMOSPHÈRE CHALEUREUSE ET LUMINEUSE, ALLIANT TRADITION ET MODERNITÉ.

À PROXIMITÉ

- + MUSÉE LA PISCINE
- + ENSAIT
- + AVENUE JEAN LEBAS
- + CENTRE-VILLE

INFOS PRATIQUES

- + 22 AVENUE JEAN LEBAS 59100 ROUBAIX
- + TRANSPORTS EN COMMUN :
MÉTRO GRAND PLACE
- + CAPACITÉ : 80 PERSONNES
- + HEURES D'OUVERTURE :
LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI
LE SOIR DU LUNDI AU DIMANCHE

RESERVATION

OFFICE DE TOURISME DE ROUBAIX
7 RUE DU CHEMIN DE FER 59100 ROUBAIX
03 20 65 31 90
groupes@roubaixtourisme.com - www.roubaixtourisme.com



25 €/PERSONNE

ENTRÉE

- Flamiche au Maroilles
- Mousse légère aux deux Saumons, Toast grillé et Poivre vert
- Risotto de Quinoa aux copeaux de Mimolette et Poivre rouge

PLAT

- Carbonnade flamande
- Dos de Lieu et son Crumble Gingembre et Citron vert
- Fricassée de Poulet aux Champignons

DESSERT

- Pomme au four et éclats de Spéculoos
- Dacquoise Poire Caramel
- Profiteroles maison au Chocolat noir

BOISSONS

- Eaux minérales, vin et café inclus



36 €/PERSONNE

ENTRÉE

- Cassolette de Fruits de la mer à la Hollandaise et son Crumble
- Terrine de Campagne et ses Condiments
- Aiguillettes de Poulet au Soja et mêlées de légumes au sésame

PLAT

- Pavé de Saumon cuit sous le grill, jeunes légumes au bouillon de poule
- Filet mignon de porc rôti aux graines de Moutarde
- Parmentier de Confit de Canard et Oignons confits

DESSERT

- Tartelette au Chocolat noir et son écume de carambar
- Délice légé au cassis et Pains d'Épices
- Nougat glacé et son coulis de Framboise infusé à la Badiane

BOISSONS

- Eaux minérales, vin et café inclus

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES
UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU
GROUPE

LE PETIT ROUBAIX

DANS UN LIEU ATYPIQUE ET CHARGÉ D'HISTOIRE, À 100 MÈTRES DU MUSÉE DE LA PISCINE. DANS UN CADRE COMPLÈTEMENT RÉNOVÉ ET CURIEUX, IDÉAL POUR LA RESTAURATION DE GROUPE, UNE ÉQUIPE PROFESSIONNELLE, SYMPATHIQUE ET RÉACTIVE SE TIENT À VOTRE DISPOSITION VOUS POUR FAIRE PASSER UN AGRÉABLE MOMENT.

À PROXIMITÉ

- + MUSÉE LA PISCINE
- + ENSAIT
- + AVENUE JEAN LEBAS
- + CENTRE-VILLE

INFOS PRATIQUES

- + 3 RUE DE L'ESPÉRANCE 59100 ROUBAIX
- + TRANSPORTS EN COMMUN :
MÉTRO GARE JEAN LEBAS OU GRAND PLACE
- + CAPACITÉ : 120 PERSONNES
- + HEURES D'OUVERTURE :
LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

RESERVATION

OFFICE DE TOURISME DE ROUBAIX
7 RUE DU CHEMIN DE FER 59100 ROUBAIX
03 20 65 31 90
groupes@roubaixtourisme.com - www.roubaixtourisme.com



17.85€/PERSONNE

Plat + boisson

PLAT

- Fondant de poulet à la forestière
- Carbonnade flamande
- Potjevleesch
- Rôti de porc sauce maroilles
- Filet de poisson (selon arrivage) sauce citron
- Confit de Canard aux deux baies
- Gigolette de Dinde confite sauce crème

BOISSONS

- Eaux minérales à discrétion, vin rouge (1/4), Café



21 €/PERSONNE

Plat + dessert + boisson

PLAT

- Fondant de poulet à la forestière
- Carbonnade flamande
- Potjevleesch
- Rôti de porc sauce maroilles
- Filet de poisson (selon arrivage) sauce citron
- Confit de Canard aux deux baies

DESSERT

- Fondant du Ch'ti ou crème Caramel
- Tarte Maison ou Gaufre Chantilly
- Moelleux au chocolat ou Mystère Glacé

BOISSONS

- Eaux minérales à discrétion, vin rouge (1/4), Café



26.25€/PERSONNE

Entrée + plat +
dessert + boisson

ENTRÉE

- Tarte au maroilles
- Salade de jambon cru et Bleu d'Auvergne
- Terrine de campagne à l'ancienne
- Coquille de pétoncles gratinée

PLAT

- Fondant de poulet à la forestière
- Carbonnade flamande
- Potjevleesch
- Rôti de porc sauce maroilles
- Filet de poisson (selon arrivage) sauce citron
- Confit de Canard aux deux baies

DESSERT

- Fondant du Ch'ti ou crème Caramel
- Tarte Maison ou Gaufre Chantilly
- Moelleux au chocolat ou Mystère Glacé

BOISSONS

- Eaux minérales à discrétion, vin rouge (1/4), Café

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES
UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU
GROUPE

FLAM'S ROUBAIX

NOUVEAU À ROUBAIX ! DÉCOUVREZ NOTRE RESTAURANT OUVERT 7/7 AU COEUR DE ROUBAIX, À DEUX PAS DE MACARTHURGLEN, ET DE L'HÔTEL DE VILLE : CROYEZ-NOUS VOUS ALLEZ ADORER ! RENDEZ-VOUS AU PIED DE L'HÔTEL IBIS.

À PROXIMITÉ

- + MACARTHURGLEN
- + CENTRE-VILLE

INFOS PRATIQUES

- + 37 BOULEVARD DU GÉNÉRAL LECLERCQ 59100 ROUBAIX
- + TRANSPORTS EN COMMUN :
MÉTRO EUROTÉLÉPORT
- + CAPACITÉ : 100 PERSONNES
- + HEURES D'OUVERTURE :
LE MIDI ET LE SOIR DU LUNDI AU DIMANCHE

RESERVATION

OFFICE DE TOURISME DE ROUBAIX
7 RUE DU CHEMIN DE FER 59100 ROUBAIX
03 20 65 31 90
groupes@roubaixtourisme.com - www.roubaixtourisme.com



16 €/PERSONNE
Plat + boisson + café

PLAT

- Flam's salée à volonté

BOISSONS

- 1 verre de vin blanc, 1 bière 25cl, 1 soft, café



24.5 €/PERSONNE
Entrée + plat + boissons + dessert
+ café

ENTRÉE

- Salade aux lardons
- Salade au poulet
- Salade au saumon

PLAT

- Flam's salée à volonté

DESSERT

- Flam's sucrée à volonté

BOISSONS

- 2 verres de vin blanc, 2 bières 25cl, 2 softs, café



20 €/PERSONNE
Entrée + plat + boisson + café
ou Plat + dessert + boisson + café

ENTRÉE

- Salade aux lardons
- Salade au poulet
- Salade au saumon

PLAT

- Flam's salée à volonté

DESSERT

- Flam's sucrée à volonté

BOISSONS

- 1 verre de vin blanc, 1 bière 25cl, 1 soft, café

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES
UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU
GROUPE