

LE BÔ JARDIN

CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE



Au cœur 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.

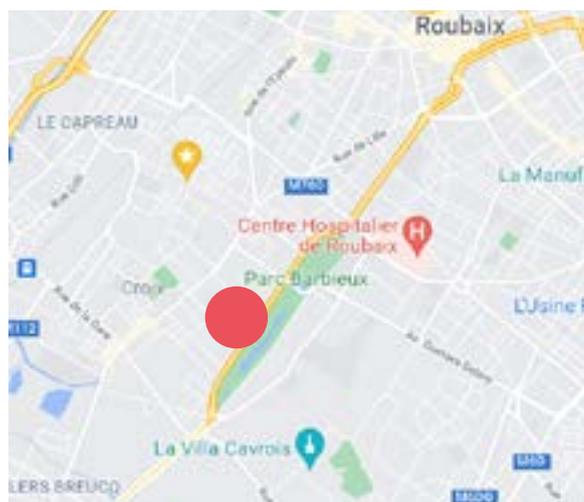
LES +

Proximité Villa Cavrois
Vue sur le Parc Barbieux
Stationnement du car facile

PRATIQUE

Avenue Lenôte 59100 Roubaix
Arrêt de tramway Bol d'air

Ouvert le midi du lundi au dimanche, le soir
sur réservation



INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes
03 20 65 31 90 - groupes@roubaixtourisme.com

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

30€ / PERSONNE
PLAT DESSERT

APÉRITIF

- Kir vin blanc et ses biscuits salés

PLAT

- Paleron de boeuf braisé à la bière, purée de pommes de terre aux fines herbes et légumes de saison
- Suprême de volaille comme un Vol au Vent & pomme de terre Cocotte
- Pêche du Jour & Risotto Grana Padano

DESSERT

- Vaporeux à la chicorée et sirop au genévrier
- Ile flottante, crème anglaise et sauce caramel
- Ganache chocolat noir, croquant praliné et crème à la vanille

BOISSONS

- Apéritif,
- 1 verre de vin,
- eau plate
- Café

35€ / PERSONNE
ENTRÉE PLAT DESSERT

APÉRITIF

- Kir vin blanc et ses biscuits salés

ENTRÉE

- Velouté de légumes de saison servi comme un capuccino
- Terrine de campagne maison et ses condiments
- Boudin de saumon, jeunes pousses et sauce aigrelette

PLAT

- Paleron de boeuf braisé à la bière, purée de pommes de terre aux fines herbes et légumes de saison
- Suprême de volaille comme un Vol au Vent & pomme de terre Cocotte
- Pêche du Jour & Risotto Grana Padano

DESSERT

- Vaporeux à la chicorée et sirop au genévrier
- Ile flottante, crème anglaise et sauce caramel
- Ganache chocolat noir, croquant praliné et crème à la vanille

BOISSONS

1 verre de vin avec l'entrée, 1 verre de vin avec le plat, eau plate, café.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes

03 20 65 31 90 - groupes@roubaixtourisme.com

LA GRANDE BRASSERIE DE L'IMPÉRATRICE EUGÉNIE

CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE



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.

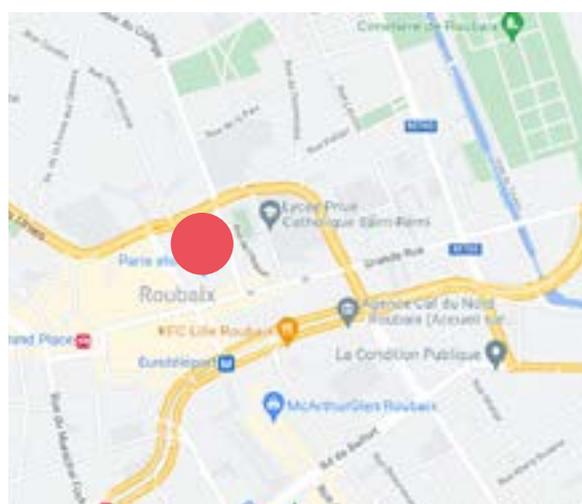
LES +

Proximité centre-ville

PRATIQUE

22 place de la Liberté 59100 Roubaix
Arrêt de métro Eurotéléport

Ouvert le midi du lundi au samedi, le soir du
jeudi au samedi.



INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes
03 20 65 31 90 - groupes@roubaixtourisme.com

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

14€ / PERSONNE
PLAT BOISSON ET CAFE

PLAT

- Fish and chips, salade
- Boeuf bourguignon, coquillettes
- 1/2 poulet grillé, frites, salade
- Saucisse campagnarde, crème de moutarde, purée maison et compote de pommes
- Hamburger classique, frites, salade
- Steak haché, frites, salade

BOISSON

- Jupiler pression 25 cl
- verre de vin 15 cl
- Coca-cola/Coca-moutarde, purée maison et compote de cola zéro ou verre de limonade
- verre de vittel plate

20€ / PERSONNE
PLAT ET BOISSON

PLAT

- Gratiné de poulet au Maroilles, frites et salade
- Carbonnade Flamande maison, frites et salade
- Dos de merlu, sauce beurre blanc citronnée, purée maison et chips de poireaux

BOISSON

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

24€ / PERSONNE
ENTRÉE PLAT **OU** PLAT DESSERT

ENTRÉE

- Poireaux en vinaigrette à l'huile de noisette
- Terrine du marché, confiture d'oignons du chef
- Flamiche au Maroilles

PLAT

- Carbonnade flamande maison, frites et salade
- Gratiné de poulet au Maroilles, frites et salade
- Dos de merlu, sauce beurre blanc citronnée, purée maison et chips de poireaux

29€ / PERSONNE
ENTRÉE PLAT DESSERT

DESSERT

- Tarte Normande Maison, caramel beurre salé et sa boule de glace vanille
- Café gourmand (mignardises 4 pièces / personne)

BOISSON

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

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes

03 20 65 31 90 - groupes@roubaixtourisme.com

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



37€ / PERSONNE APERITIF ENTRÉE PLAT DESSERT ET BOISSON

APÉRITIF

- Kir pétillant ou vin blanc saveur Cassis • Punch pétillant maison aux agrumes • Cocktail sans alcool

ENTRÉE

- Tatin d'endives au chèvre, caramel de cidre
- Rillettes de saumon maison
- Flamiche aux Maroilles

PLAT

- Farandole du Nord, frites et salade (Mix de 3 spécialités : carbonnade flamande, poulet au Maroilles, Potjevleesch)
- Pavé de saumon, sauce Tandoori, poêlée de légumes et riz blanc
- Escalope de volaille à la Normande, gratin dauphinois et sa pomme confite

DESSERT

- Café gourmand (mignardises 4 pièces / personne)
- Tarte Normande Maison, caramel beurre salé et sa boule de glace vanille
- Profiterole maison à la crème glacée vanille, chocolat chaud et mascarpone vanillé

BOISSON

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

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes
03 20 65 31 90 - groupes@roubaixtourisme.com

LE VIEIL ABREUVOIR

CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE



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.

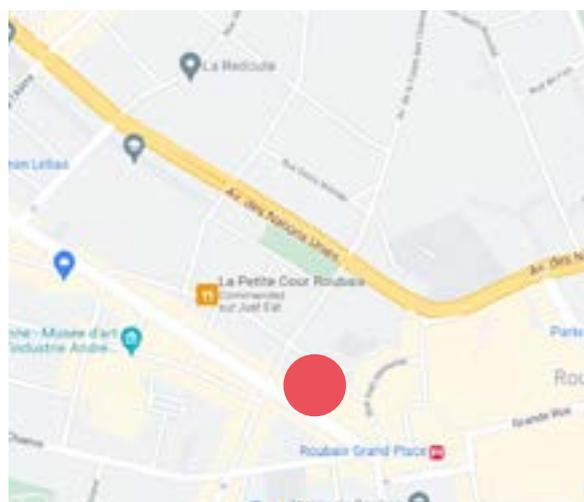
LES +

Proximité centre-ville
Stationnement du car facile

PRATIQUE

22 avenue Jean Lebas 59100 Roubaix
Arrêt de métro Grand Place

Ouvert du lundi au jeudi soir et du mardi au vendredi midi.



INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes
03 20 65 31 90 - groupes@roubaixtourisme.com

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

28€ / PERSONNE
ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT ET BOISSON

ENTRÉE	PLAT	DESSERT	BOISSON
• Brandade de Poisson au curry doux	• Blanquette de Veau à l'ancienne, riz Basmati	• Tarte aux pommes campagnarde coulis de Fruits rouges	1 verre de vin Eau filtrée plate et pétillante
• Tarte aux champignons/ Camembert et Noix	• Longe de porc gratinée au Maroilles	• Brownie au chocolat noir/ Noix de Pecan	
• Rillettes de Poulet et Coleslaw de légumes	• Pommes frites	• Caramel laitier	
	• Pavé de saumon beurre blanc Légumes de saison	• Crumble à la poire caramélisée	

38€ / PERSONNE
ENTRÉE-PLAT-DESSERT ET BOISSON

ENTRÉE	PLAT	DESSERT	BOISSON
• Brandade de Poisson au curry doux	• Blanquette de Veau à l'ancienne, riz Basmati	• Tarte aux pommes campagnarde coulis de Fruits rouges	1 bouteille de vin pour 4 personnes Eau filtrée plate et pétillante
• Tarte aux champignons/ Camembert et Noix	• Longe de porc gratinée au Maroilles	• Brownie au chocolat noir/ Noix de Pecan	1 café ou 1 thé
• Rillettes de Poulet et Coleslaw de légumes	• Pommes frites	• Caramel laitier	
	• Pavé de saumon beurre blanc Légumes de saison	• Crumble à la poire caramélisée	

Forfait Apéritif

1 verre de bière (25cl), kir ou soft (25cl ou 33cl, suivant le soft pris)

10€ par personne.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes

03 20 65 31 90 - groupes@roubaixtourisme.com

RESTAURANT MEERT

CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE



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.

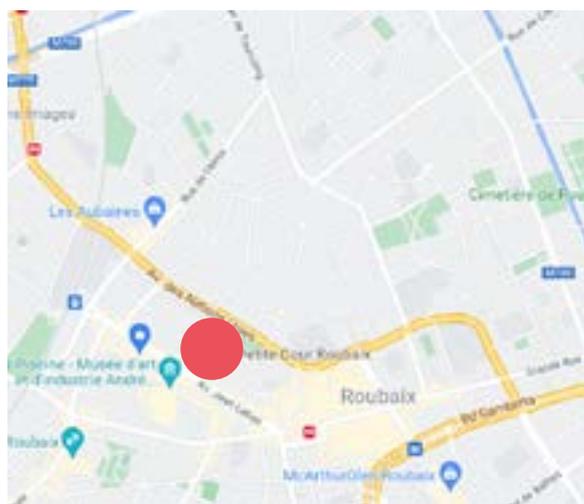
LES +

Au plus proche du musée La Piscine, au coeur du centre-ville
Cadre exceptionnel

PRATIQUE

23 rue de l'Espérance 59100 Roubaix

Ouvert le midi du mardi au dimanche



INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes
03 20 65 31 90 - groupes@roubaixtourisme.com

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES

UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

MENU EXPRESS 29,50€ / PERSONNE

PLAT DESSERT BOISSON ET CAFÉ

Valable jusqu'à début
2025

PLAT

- Risotto crémeux aux champignons et parmesan
 - Gratin de Poulet et ses légumes
(Courgettes, Poivrons, mozzarella, tomates et crème au Parmesan.)
 - Quiche au Maroilles sur fondue de poireaux, salade
 - Filet américain façon Caesar, frites
- Poutine des Flandres au Maroilles, frites, oignons, poitrine fumée, tomates cerise

DESSERT

- Gaufre Meert
- Assiette aux trois fromages régionaux

BOISSONS

- Un verre de vin rouge Bordeaux ou Blanc Muscadet. Carafe d'eau. Un café ou un thé Earl Grey.
- Ou sur demande, avec règlement sur place : Une bière Moulin d'Ascq ou un Pepsi ou un Pepsi Max, ou une 1/2 Evian ou 1/2 Badoit.

MENU RÉGIONAL 42.50€ / PERSONNE

ENTRÉE PLAT DESSERT BOISSON ET CAFÉ

ENTRÉE

- Croustillant de saumon fumé, légumes à la coriandre, pommes de terre «Ratte du Touquet»
 - Baluchon aux Maroilles, poireaux
- Feuilleté d'andouillette AAAAA, fromage régional Coeur d'Avesnois gratiné à la bière

PLAT

- Noix de veau à la fondue de Maroilles, légumes de saison et son petit gratin
- Caudière boulonnaise, cabillaud, saumon et carrelet, légumes et son velouté de moules à la ciboulette.
- Suprême de pintade à la flamande, endives caramélisées, pommes de terre «Rattes du Touquet» confites aux champignons.

DESSERT

- La gaufre de Meert
- L'éclair chocolat

BOISSONS

- Un verre de vin, eau et café

Choix de plats à titre indicatif, le menu change à chaque saison.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes

03 20 65 31 90 - groupes@roubaixtourisme.com



MENU TOUR 46€ / PERSONNE ENTRÉE PLAT DESSERT BOISSON ET CAFÉ

ENTRÉE

- Nems de Carpaccio de boeuf aux petits légumes, accompagnés de petites sauces (carottes, concombres, betteraves, coriandres)
- Roulade de saumon fumé au fromage frais aux herbes, avocats et dés de concombre
- Fine tartelette croustillante au chèvre cendré Sainte-Maure, légumes et sa purée de tomates.

PLAT

- Pavé de boeuf rôti et sa fondue d'échalotes, poivre, estragon et jus réduit. Pommes de terre fondantes et légumes mijotés.
- Filet de bar à la basquaise et son jus de crustacés. Pommes de terre safranées.
- Suprême de canette aux épices et son confit de légumes aux épices orientales.

DESSERT

- La gaufre de Meert
- L'éclair chocolat

BOISSONS

- Deux verres de vin, eau et café

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes
03 20 65 31 90 - groupes@roubaixtourisme.com



Dans un cadre chaleureux en plein cœur de Roubaix, le chef et son équipe envoient des petits plats généreux sans prise de tête. Plutôt chacun son assiette ou joyeux repas entre copains, nos menus s'adaptent et vous régalerons à chaque bouchée.

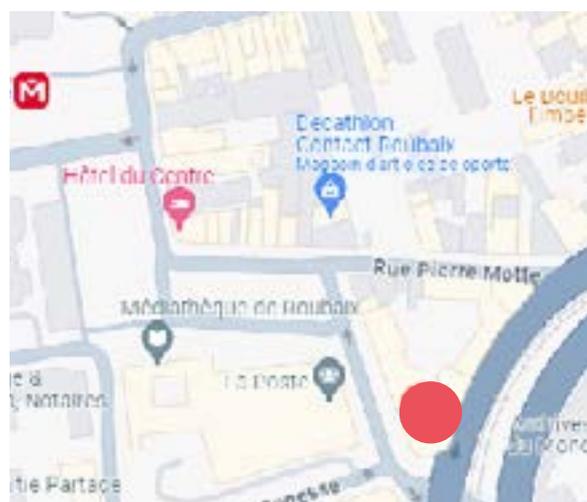
LES +

A proximité de la station de tramway Eurotéléport et des Archives nationales du monde du travail.

PRATIQUE

37 Boulevard du général Leclerc
59100 Roubaix

Ouvert du lundi au dimanche.
Capacité 45 personnes maximum.



INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes
03 20 65 31 90 - groupes@roubaixtourisme.com

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

MENU GRAFFEAT 28€ / PERSONNE
ENTRÉE PLAT DESSERT ET BOISSON

ENTRÉE

- Pavé du Nord : Feuille de brick fourrée au poulet, maroilles et confit d'oignon servi sur un lit de salade verte.
- Oeufs mimosa : Oeufs mayonnaise et belle salade verte.

PLAT

- Welsh, composé d'une tranche de pain imbibé de notre bière locale et de jambon recouvert d'une généreuse crème de cheddar et d'un oeuf + frites.
- Graff Burger : Burger de poulet, sauce mayonnaise fumée, confit d'oignons, salade, tomates et crème de cheddar + frites.
- Le croque Comté : Croque monsieur au jambon et crème de comté servi avec une salade verte ou des frites.

DESSERT

- Gaufre liégeoise servie avec boule de glace vanille et chantilly.
- Mi-cuit chocolat servi avec une boule de glace vanille et chantilly.

BOISSONS

- Bière 25cl ou 1 verre de vin ou eau plate/pétillante ou soft.

MENU DES COPAINS 30€/ PERSONNE
ENTRÉE PLAT DESSERT BOISSON

ENTRÉE

- Planches de fromage et charcuteries à partager sur une bonne tartine.

PLAT

- Carbonnade flamande : Plat régional mijoté à base de viande de boeuf et de pain d'épice accompagné de frites.
- La moule frites ! : À choisir entre moule marinière, à la crème de maroilles ou à la crème d'ail et persillade. Le tout servi avec des frites.

DESSERT

- Profiteroles : Chou garni de glace vanille et sauce au chocolat.
- Gaufre liégeoise : servi avec une boule de glace vanille et chantilly.

BOISSONS

- Bière 25cl ou 1 verre de vin ou eau plate/pétillante ou soft.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes
03 20 65 31 90 - groupes@roubaixtourisme.com