

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.

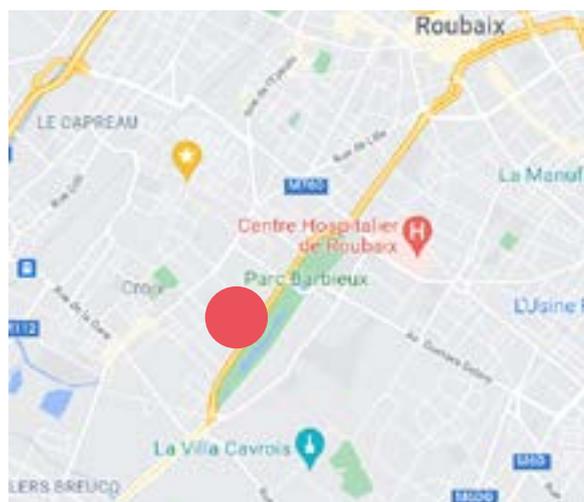
LES +

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 genièvre
- 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

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 condiment de saison
- Boudin de saumon, jeunes pousses et crème aigrette

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 genièvre
- 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.

Pour les 2 menus, café en supplément à régler sur place : 1€50 par personne/à préciser lors de la réservation.

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.

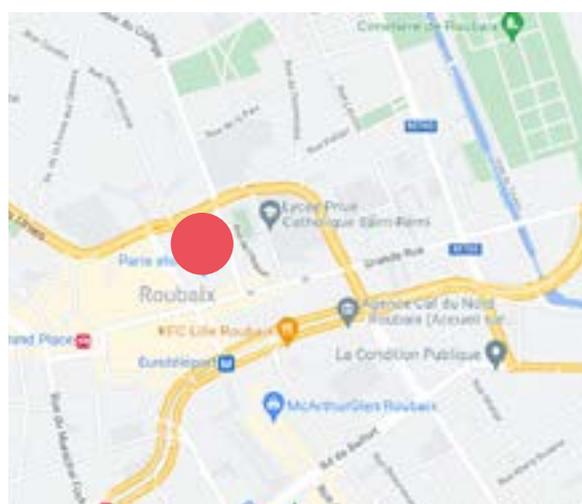
LES +

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
- Blanquette de veau, riz blanc
- 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
- Poulet cheddar, frites et 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

- Terrine du marché, confiture d'oignons du chef
- Flamiche au Maroilles
- Rillettes de saumon maison, toast grillé

PLAT

- Carbonnade flamande maison, frites et salade
- Gratiné de poulet au Maroilles, frites et salade
- Pavé de saumon, sauce tandoori, riz blanc et tian de légumes

29€ / PERSONNE
ENTRÉE PLAT DESSERT

DESSERT

- Brioche façon pain perdu, 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 maison
- Rilletes de saumon maison
- Flamiche aux Maroilles

PLAT

- Farandole du Nord, frites et salade (Mix de 3 spécialités : carbonnade flamande, poulet au Maroilles, Potjevleesch)
- Filet de bar flambé au pastis, purée maison et fenouil braisé, sauce vierge
- Pièce de boeuf, sauce poivre maison, gratin dauphinois et tian de légumes

DESSERT

- Café gourmand (mignardises 4 pièces / personne)
- Brioche façon pain perdu, 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.

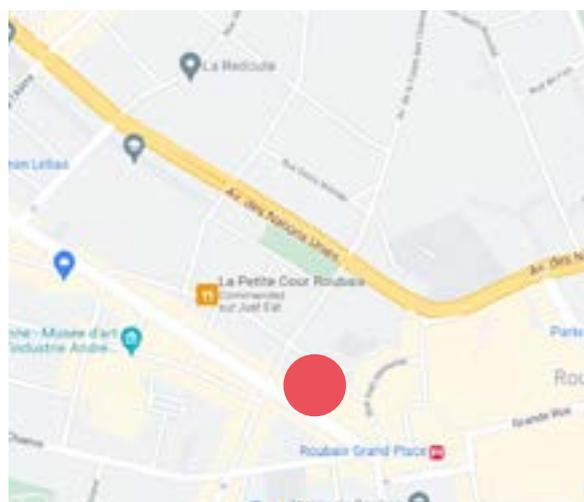
LES +

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

30€ / PERSONNE
ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT ET BOISSON

ENTRÉE	PLAT	DESSERT	BOISSON
<ul style="list-style-type: none">• Flamiche au maroilles, salade verte• Saumon gravlax aux baies roses• Rillettes de lapin aux pruneaux, toast grillé	<ul style="list-style-type: none">• Carbonnade flamande, pommes Charlotte rôties au thym• Blanc de poulet, mousseline de saison, sauce champignons• Dos de lieu, légumes de saison, beurre blanc	<ul style="list-style-type: none">• Tarte Bourdaloue à la poire, coulis de fruits rouges• Tartelette au chocolat noir, spéculoos, caramel laitier• Napolitain, crème anglaise	<ul style="list-style-type: none">• 1 verre de vin• Eau filtrée plate et pétillante

40€ / PERSONNE
ENTRÉE-PLAT-DESSERT ET BOISSON

ENTRÉE	PLAT	DESSERT	BOISSON
<ul style="list-style-type: none">• Flamiche au maroilles, salade verte• Saumon gravlax aux baies roses• Rillettes de lapin aux pruneaux, toast grillé	<ul style="list-style-type: none">• Carbonnade flamande, pommes Charlotte rôties au thym• Blanc de poulet, mousseline de saison, sauce champignons• Dos de lieu, légumes de saison, beurre blanc	<ul style="list-style-type: none">• Tarte Bourdaloue à la poire, coulis de fruits rouges• Tartelette au chocolat noir, spéculoos, caramel laitier• Napolitain, crème anglaise	<ul style="list-style-type: none">• 1 bouteille de vin pour 4 personnes• Eau filtrée plate et pétillante• 1 café ou 1 thé

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.

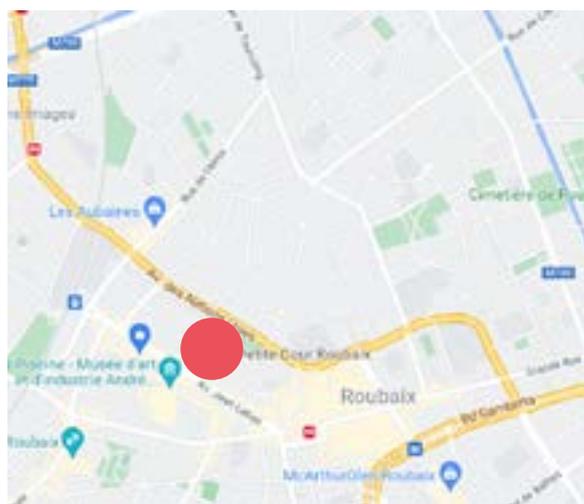
LES +

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 mi-février
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

- Duo de poissons fumés, hareng et flétan, endives et pommes de terre moutardées.
- Poule au pot en terrine, vinaigrette de légumes, mousseline de jaune d'oeuf.
- Croustade camembert du Boulonnais, poitrine fumée rôtie et rattes du Touquet.

PLAT

- Waterzoi de poulet à la gantoise. (poireaux, céleri, carottes, petits pois et pommes de terre).
- Dos de Cabillaud, fenouil rôti, pommes de terre, crème de moules, ciboulette.
- Filet mignon de porc au maroilles, endives braisées, gratin de pommes de terre.

DESSERT

- La gaufre de Meert fourrée à la Vanille de Madagascar
- 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

- Carpaccio de thon et sa crème au parmesan, betteraves roses et salade roquette.
- Tarte Fine de fromage frais à la ciboulette et tomates méli-mélo.
- Tataki de boeuf, sauce Teriyaki et mayonnaise de laitue.

PLAT

- Daurade juste saisie à l'huile d'olive, légumes confits au basilic, câpres, tomates cerise et olives noires
- Magret de canard laqué au miel, soja, Wok de Légumes, vinaigre balsamique (Pousses de soja, courgettes, carottes et pommes de terre).
- Quasi de veau printanier, tuiles de jus de betteraves, légumes verts, gratin.

DESSERT

- La Gaufre Meert fourrée à la Vanille de Madagascar
- 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