

Votre Mariage à l'Hermitage Gantois

Un Lieu Historique pour un Moment Unique...

L'Hermitage Gantois vous offre un cocon de confort et de tranquillité dans une atmosphère élégante au cœur de Lille. Son architecture du XVème siècle, sa Chapelle et ses Jardins vous enchanteront et charmeront vos invités.





AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

Présentation de l'établissement

| | |
|--|----|
| Charme, histoire et modernité | p3 |
| Plusieurs possibilités de se restaurer | p4 |
| Savoir faire un break : les chambres, le spa | p5 |
| Les salons de réception | p6 |

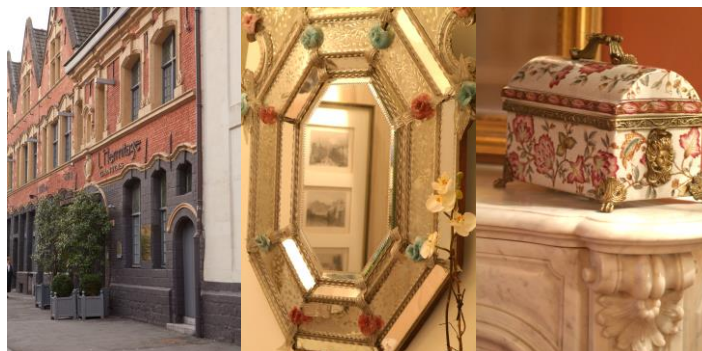
Les offres Mariage

| | |
|--|-----|
| Votre Vin d'Honneur | p7 |
| Votre Menu de Mariage | p9 |
| Nous vous offrons | p11 |
| Les prestations complémentaires | p11 |
| Les partenaires | p11 |
| Cadeaux d'accueil | p12 |
| Le Spa by Hermitage Gantois et votre Nuit de Noces | p13 |
| L'accès à l'Hermitage Gantois | p14 |

Charme, Histoire et Modernité ...

L'Hermitage Gantois vous accueille dans un bâtiment du XVe siècle classé monument historique. Idéalement situé au cœur de Lille, entre La Grand'Place et l'Hôtel de Ville, au pied du Beffroi, à seulement 5 minutes des gares TGV et 15 minutes de l'Aéroport Lille-Lesquin, l'Hermitage Gantois est une étape incontournable.

Offrant un cadre exceptionnel, mariant charme, histoire et modernité, l'Hermitage Gantois est l'adresse la plus prestigieuse du Nord de la France.



Bar l'Hermitage ouvert de 8h à 1h du matin sauf le dimanche, fermeture à 23h30, est situé au cœur de l'hôtel sous la verrière. Pour vos rendez-vous, à chaque moment de la journée ou de la soirée, vous découvrirez une atmosphère différente et un service attentionné. Un petit déjeuner d'affaires, un after work improvisé dans une ambiance musicale sans cesse renouvelée, une soirée détente après un séminaire de travail, le Bar de l'Hermitage Gantois est le lieu incontournable pour vos événements professionnels.



Les Jardins se prêtent aux réceptions les plus prestigieuses et d'extérieur, au cœur de la ville de Lille.



224, rue de Paris • 59000 Lille • Tél. : + 33 (0)3 20 85 30 35 • Fax : +33 (0)3 20 42 31 31

E-mail : commercial@gantoislille.com • Internet : www.hotelhermitagegantois.com

SA S.L.I.H. au capital de 21 590 146,50 euros • Code APE 5510 Z • Siret 340 323 971 00119 • RCS Lille B 340 323 971 00119

Plusieurs possibilités de se restaurer ...

Le Restaurant Gastronomique l'Hermitage vous accueille dans son écrin voûté Rouge et Or à l'ambiance feutrée pour vos repas privés ou professionnels.

Notre Chef Richard Demandrille concocte pour vous une cuisine fraîche et inventive ancrée dans le Terroir du Nord de la France. Découvrez au fil de ses menus et de sa carte des plats savoureux exécutés avec rigueur. Les saisons et les meilleurs produits de la région rythment la cuisine de Richard Demandrille de saveurs franches et délicates.

Laissez-vous guider et séduire ...



L'Estaminet Gantois, (Brasserie Flamande) Un déjeuner ou un dîner plus décontracté, dans une ambiance « Bistrot », l'Estaminet propose des plats typiques de la cuisine du Nord accompagnés des meilleures bières de la région. Pour un repas en groupe nous aménagerons pour vous une des salles voûtées de l'Estaminet.



Les salons privés de l'hôtel, se prêtent aux réceptions les plus prestigieuses. Des espaces au décor historique, 50 à 200m² pouvant accueillir de 10 à 350 personnes.



224, rue de Paris • 59000 Lille • Tél. : + 33 (0)3 20 85 30 35 • Fax : +33 (0)3 20 42 31 31

E-mail : commercial@gantoislille.com • Internet : www.hotelhermitagegantois.com

SA S.L.I.H. au capital de 21 590 146,50 euros • Code APE 5510 Z • Siret 340 323 971 00119 • RCS Lille B 340 323 971 00119

Savoir faire un break ...

Les 89 Chambres et Suites entièrement équipées et climatisées, réparties autour des cours et jardins intérieurs, vous offrent calme et sérénité. Parfois bénéficiant d'une cheminée d'époque, d'un plafond à la française ou de tomettes anciennes, alliant modernité et tradition, chaque chambre a sa personnalité.













Le SPA Lieu d'harmonie et de calme, empreint d'élégance, de charme, le Spa vous accueille dans l'univers de deux marques expertes, **Carita & Decléor**, pour votre bien-être. Laissez-vous porter par l'ambiance luxueuse et paisible des lieux. Retrouvez la gamme de soins Carita & Decléor et offrez-vous des produits et services d'excellence pour une expérience sensorielle unique !

- 5 cabines de soins dont 2 cabines duo, dans une ambiance sensorielle, musicale et olfactive offrant les bénéfices de l'aromathérapie et de la chromothérapie, pour un voyage inoubliable.
- une piscine chauffée et un hammam.

Plus de détails sur nos forfaits Spa en brochure page 13.

Les Salons de réception

Les espaces de réception de l'Hôtel offrent 6 salons pouvant accueillir de 10 à 350 personnes.

| <p align="center">Nos Salons</p> <p align="center">Espace au sol—Lxlx h</p> | <p align="center">Tables rondes</p>  | <p align="center">Table ovale</p>  | <p align="center">Cocktail</p>  | <p align="center">Tarifs HT</p> |
|---|--|--|---|--|
| <p>Salle des Hospices</p> <p>200m² - 20x9x13</p>  <p>En soirée : Mise à disposition de la Salle des Hospices jusqu'à 3h du matin. A partir de 3h : 208 € HT (250 € TTC) par heure supplémentaire. Soirée Dansante et Animation musicale : la réservation est soumise à la privatisation de 10 chambres réservées à un tarif préférentiel pour l'évènement.</p> | 180 | - | 300 | <p>2 208 €</p> <p>2 650 € TTC</p> |
| <p>Salle des Hospices et Cour d'Honneur</p> <p>300m²</p>  | - | - | 350 | <p>2 458 €</p> <p>2 950 € TTC</p> |
| <p>Grand Salon</p> <p>100m² - 13x8x4</p>  | 50 | 25 | 100 | <p>1 291 €</p> <p>1 550 € TTC</p> |
| <p>Saint Jean</p> <p>50m² - 10x5x3</p>  | 40 | 25 | 40 | <p>375 €</p> <p>450 € TTC</p> |
| <p>Rue de Paris</p> <p>40m² - 6x6x4</p>  | - | - | 30 | <p>425 €</p> <p>510 € TTC</p> |
| <p>Bibliothèque</p> <p>25m² - 4x5x4</p>  | 10 | 16 | 20 | <p>425 €</p> <p>510 € TTC</p> |
| <p>Galerie d'Art</p> <p>100m²</p>  | - | - | 80 | <p>625 €</p> <p>750 € TTC</p> |

224, rue de Paris • 59000 Lille • Tél. : + 33 (0)3 20 85 30 35 • Fax : +33 (0)3 20 42 31 31

E-mail : commercial@gantoislille.com • Internet : www.hotelhermitagegantois.com

SA S.L.I.H. au capital de 21 590 146,50 euros • Code APE 5510 Z • Siret 340 323 971 00119 • RCS Lille B 340 323 971 00119

Votre Vin d'Honneur

Les Cocktails

(Assortiment de canapés et bouchées, verrines, salés froids et chauds)

Nous vous suggérons 3 ou 4 pièces de cocktail pour un apéritif.

2.73 € HT (3 € TTC) par pièce

Nous vous suggérons 10 pièces de cocktail pour une réception prévue une heure, 15 pièces pour une réception de une heure trente.

« **Le Gantois 10p** » **27.27€ HT (30 € TTC)** pour un cocktail 10p aux saveurs raffinées

« **Le Gantois 15p** » **40.91 € HT (45€ TTC)** pour un cocktail 15p aux saveurs raffinées

Plus de détails du contenu de nos cocktails sur demande.

Votre Vin d'Honneur

Les Boissons

A base de Champagne

| | | |
|-------------------------|--|------------------------------|
| A la coupe | Coupe de Champagne de Propriétaire | 10.83 € HT (13 € TTC) |
| En forfait | Forfait « Tradition » sur base de 2 consos de Champagne de Propriétaire et choix de crèmes, jus de fruits, sodas, eaux minérales, café. | 22.98 € HT (26 € TTC) |
| | Forfait « Hermitage » sur base de 2 consos de Champagne de Propriétaire et choix de crèmes, Whisky, Martini, Porto, jus de fruits, sodas, eaux minérales, café. | 26.52 € HT (30 € TTC) |
| A la bouteille | Champagne de Propriétaire Brut 75 cl | 57.50 € HT (69 € TTC) |
| | Champagne de Propriétaire Rosé 75 cl | 66.67 € HT (80 € TTC) |
| Droit de bouchon | Droit de bouchon / bouteille 75 cl | 15 € HT (18 € TTC) |

A base de Méthode Champenoise

| | | |
|-------------------|--|------------------------------|
| A la coupe | Coupe de Méthode Champenoise | 8.33 € HT (10 € TTC) |
| En forfait | Forfait « Gantois » sur base de 2 consos de Méthode Champenoise, un verre de vin blanc, jus de fruits, sodas, eaux minérales, café. | 17.68 € HT (20 € TTC) |

A base de vins et bières

| | | |
|-------------------|--|--------------------------------|
| En forfait | Forfait « Régional » sur base de 3 consos de vin ou de bière, sélection de notre sommelier, jus de fruits, sodas, eaux minérales, café. | 13.26 € HT (15 € TTC) |
| Softs | Carafe de jus de fruits 1l | 13.64 € HT (15 € TTC) |
| | Eaux minérales plates et gazeuses 1l | 6.36 € HT (7 € TTC) |
| Divers | Fût de bière Affligem ou Heineken 20l | 325.00 € HT (390 € TTC) |

Votre Menu de Mariage

Menu Prestige 5 plats

Amuse-bouche, deux entrées, plat, fromage, dessert, mignardises, apéritif Gantois, vins en accord sélectionnés par notre Sommelier Laurent Nicolas, eaux minérales*, café ou thé

93.86 € HT (105 € TTC) par personne

Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives.

Menu 1

Amuse-Bouche

Terrine de foie gras au canard fumé et sa brioche maison

Oeuf Bio et rosés des près, huile truffée

Paré de turbot, purée de calico et frites de riz, sauce aux agrumes

Maroilles façon crème brûlée

Entremet citron meringué, cœur glacé

Mignardises

Menu 2

Amuse-Bouche

Saumon gravlax, mayonnaise à l'oseille et crème légère au raifort

Foie gras poêlé, crémeux de betteraves, sauce bière spéculoos

Suprême de volaille, écrasé de rattes du Fouquet et jus truffé

Mini flamiche au Maroilles, perjoline et vinaigrette à la Kriek

Opéra à la Chartreuse

Mignardises

Compléments pour agrémenter votre menu...

| | |
|---|-----------------------------|
| <i>Apéritif Champagne de Propriétaire (13cl)</i> | <i>5,83 € HT 7 € TTC</i> |
| <i>Accompagnement Apéritif (4 pièces de cocktail froides)</i> | <i>10,91 € HT 12 € TTC</i> |
| <i>Dessert Festif en remplacement du dessert</i> | <i>7,73 € HT 8,50 € TTC</i> |
| <i>Dessert Festif en plus du dessert</i> | <i>13,64 € HT 15 € TTC</i> |
| <i>Trou Normand : Granité bière blanche aux fruits secs</i> | <i>5 € HT 6 € TTC</i> |

* 1 bouteille de vin pour 3 personnes sélectionnée par notre Sommelier Laurent Nicolas, ½ eaux minérales plates et gazeuses. Tout choix multiple entrainera un supplément de 10.91 € HT (12 € TTC) par pers.

Toute modification de menu liée à un régime alimentaire entrainera un supplément de 10.91 € HT (12 € TTC) par pers.

224, rue de Paris • 59000 Lille • Tél. : + 33 (0)3 20 85 30 35 • Fax : +33 (0)3 20 42 31 31

E-mail : commercial@gantoislille.com • Internet : www.hotelhermitagegantois.com

SA S.L.I.H. au capital de 21 590 146,50 euros • Code APE 5510 Z • Siret 340 323 971 00119 • RCS Lille B 340 323 971 00119

Votre Menu de Mariage

Menu Prestige 6 plats

Amuse-bouche, deux entrées, plat, trou Normand, fromage, dessert, mignardises,
apéritif coupe de Champagne de propriétaire, vins en accord sélectionnés par notre Sommelier
Laurent Nicolas, eaux minérales*, café ou thé

123.36 € HT (138 € TTC) par personne

Menu



Amuse-Bouche

Salade de homard, coco plat et lingots du Nord

Foie gras poêlé, bâton de rhubarbe et sureau

Longe de veau cuit en basse température, sauce vin jaune, stoemp aux Morilles

Granité bière blanche aux fruits secs

Trilogie de fromages Philippe Olivier

Dôme chocolat Croquant

Mignardises

Compléments pour agrémenter votre menu...

| | |
|--|----------------------|
| Accompagnement Apéritif (4 pièces de cocktail froides) | 10,91 € HT 12 € TTC |
| Dessert Festif en remplacement du dessert | 7,73 € HT 8,50 € TTC |
| Dessert Festif en plus du dessert | 13,64€ HT 15 € TTC |

* 1 bouteille de vin pour 3 personnes sélectionnée par notre Sommelier Laurent Nicolas, ½ eaux minérales plates et gazeuses.
Tout choix multiple entrainera un supplément de 10.91 € HT (12 € TTC) par pers.
Toute modification de menu liée à un régime alimentaire entrainera un supplément de 10.91 € HT (12 € TTC) par pers.

224, rue de Paris • 59000 Lille • Tél. : + 33 (0)3 20 85 30 35 • Fax : +33 (0)3 20 42 31 31

E-mail : commercial@gantoislille.com • Internet : www.hotelhermitagegantois.com

SA S.L.I.H. au capital de 21 590 146,50 euros • Code APE 5510 Z • Siret 340 323 971 00119 • RCS Lille B 340 323 971 00119

Nous vous offrons

Les repas des Mariés (à partir de 50 adultes)

La mise à disposition des chandeliers et bougies, et centres de table sur chaque table

Les repas pour les enfants de moins de 5 ans

- Menu 3 plats (valeur 18 € TTC)
- 1 repas enfant offert pour 20 adultes payants

La fourniture et l'impression des menus (1 menu pour 2 personnes)

Les prestations complémentaires

La décoration florale

Les cavaliers individuels et plans de tables

Les repas pour les enfants de 6 à 12 ans : menu 18 € TTC

Heures supplémentaires après 17h00 pour un déjeuner ou 03h00 pour un dîner : 250 € TTC par heure entamée

Les partenaires

Nous collaborons avec différents prestataires locaux pour :

L'animation musicale : dj, orchestre

La location de voitures

La décoration florale

Les listes de mariages

Les photographes, vidéos

Cadeaux d'accueil

Une attention particulière, un cadeau d'invité, un souvenir de votre séjour à L'Hermitage Gantois...
Vous trouverez ci-dessous différentes idées cadeaux à offrir à vos invités ou collaborateurs.
L'objet de votre choix sera installé à votre convenance en chambre ou à table.

Les Gourmandises...

Chocolats Weiss:

Boîte de 9 chocolats Weiss logotée Hermitage Gantois

Tarifs HT **Tarif TTC**

5.00 € **6.00 €**

Gaufres Flamandes :

Boîte souvenir de biscuits Destrooper logotée Hermitage Gantois 75 grammes

8.33 € **10.00 €**

Gâteau d'Anniversaire :

Gâteau au chocolat ou Gâteau aux fruits de saison pour 2 personnes servi dans la chambre
« Joyeux Anniversaire », et une bougie

15.00 € **18.00 €**

Corbeille de Fruits :

Installée en chambre avec rince-doigts, couverts et serviettes en tissus

29.17 € **35.00 €**

Produits régionaux :

Gaufres Pur Beurre Beffroi 360 grammes boîte en métal décorée

14.58 € **17.50 €**

Babeluttas de Lille 300 grammes boîte en métal ronde décorée

12.50 € **15.00 €**

Bêtises de Cambrai 75 grammes boîte en métal décorée

5.00 € **6.00 €**

La sélection de notre Sommelier...

Accueil Champagne :

Une bouteille de champagne logotée Hermitage Gantois Brut servie en chambre

58.33 € **70.00 €**

Une bouteille de champagne logotée Hermitage Gantois Rosé servie en chambre

66.67 € **80.00 €**

A emporter :

Une bouteille de Champagne logotée Hermitage Gantois Brut

26.67 € **32.00 €**

Une bouteille de Vin Rouge logotée Hermitage Gantois

10.00 € **12.00 €**

Une bouteille de Vin Blanc logotée Hermitage Gantois

10.00 € **12.00 €**

Une bière Flamine 75cl

6.67 € **8.00 €**

Notre sélection de produits Spa By Hermitage Gantois...

Decléor :

Crème pour les Mains (tube 50 ml)

10.00 € **12.00 €**

Gel mousse Rasage aux huiles essentielles aérosol 150ml

18.50 € **15.42 €**

Dites-le avec des Fleurs...

Bouquet rond de fleurs blanches en réserve d'eau

41.67 € **50.00 €**

1 Rose

5.00 € **6.00 €**

Pour vos meilleurs souvenirs....

Parapluie logoté Hermitage Gantois

15.00 € **18.00 €**

Clé USB logotée 4GB

7.92 € **9.50 €**

Livret sur l'histoire de l'Hermitage Gantois, du rêve à la réalité,

24.17 € **29.00 €**

De 1460 à aujourd'hui, de 25 pages, format 40X30 cm.

Le Spa by Hermitage Gantois et votre Nuit de Noces



Notre Spa vous propose une mise en beauté spectaculaire afin que votre réception, organisée dans chaque détail, devienne plus unique encore. Consulter sur notre site internet notre offre pour Elle et pour Lui où nos soins visage express vous apporteront à la fois de la détente et un résultat immédiat.

Vous pourrez profiter avant votre soin d'un moment de relaxation à la piscine et au Hammam.

N'hésitez pas à consulter nos tarifs sur notre site web www.hotelhermitagegantois.com rubrique Spa.

Plus encore, offrez-vous un séjour magique pour un jour unique.

Votre Nuit de Noces à l'Hermitage Gantois, forfait à partir de 329 € TTC comprenant :

- 1 nuit en chambre Privilège pour deux personnes
- Service voiturier
- Accueil Roses & Chocolats
- 2 petits déjeuners (servis en chambre jusqu'à 12h00)
- Départ tardif à 15h00 au lieu de 12h00
- Cadeau de départ : 1 bouteille de Champagne

Accès à l'Hermitage Gantois

En venant en voiture de PARIS / REIMS / BRUXELLES – A1/A25

Suivre direction LA MADELEINE /LILLE ST MAURICE / GARES EURALILLE

Continuer tout droit sur D656

Suivre la sortie 2A / 2B LILLE GRAND PALAIS /LILLE FIVES/LILLE CENTRE

Sortie 2A LILLE GRAND PALAIS /LILLE CENTRE

Entrer dans Lille : Bd du Docteur Calmette (300 m) puis boulevard Louis XIV (400 m)

Continuer sur boulevard J.B Lebas (100m) prendre à droite boulevard Papin (100m)

Au rond-point 3^{ème} sortie : Rue de Paris, continuer sur moins de 100 m

L'Hermitage Gantois se trouve sur la gauche : 224 rue de Paris.

Le parking le plus proche : « Parking Indigo Les Tanneurs », à 200 mètres de l'Hôtel au croisement Rue de Paris/ Rue du Molinel à 2 minutes de marche à pied.

En venant à pied de la Gare Lille Flandres

Prendre Place de la Gare et continuer sur 90 mètres

Prendre à droite Rue du Molinel et continuer sur 260 mètres

Prendre à gauche Rue de Paris et continuer sur 360 mètres

L'Hermitage Gantois se trouve sur la gauche : 224 rue de Paris.

En venant à pied de la Gare Lille Europe

Prendre avenue Le Corbusier et continuer sur 350 mètres

Au rond-point, continuer tout droit Place de la Gare et continuer sur 300 mètres

Continuer tout droit Rue de Tournai

Prendre à droite Avenue Charles Venant et continuer sur 250 mètres

Continuer tout droit Rue Saint Sauveur et continuer sur 100 mètres

Prendre à droite avenue du Président John Fitzgerald Kennedy et continuer sur 200 mètres

Prendre à gauche Rue de Paris

L'Hermitage Gantois se trouve au 224 Rue de Paris, sur votre droite.

En venant par le Métro Lillois

Suivre la direction St Philibert

Descendre à l'arrêt « Mairie de Lille »

Suivre l'Avenue du Général John F. Kennedy en direction de la Rue De Paris

L'Hermitage Gantois se trouve sur la gauche : 224 rue de Paris.

Informations complémentaires : <http://www.parkindigo.fr/fr/parkings/les-tanneurs-59001100>



224, rue de Paris • 59000 Lille • Tél. : + 33 (0)3 20 85 30 35 • Fax : +33 (0)3 20 42 31 31

E-mail : commercial@gantoislille.com • Internet : www.hotelhermitagegantois.com

SA S.L.I.H. au capital de 21 590 146,50 euros • Code APE 5510 Z • Siret 340 323 971 00119 • RCS Lille B 340 323 971 00119