

L'Hermitage
GANTOIS
un Hôtel d'exception

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

Vos réceptions d'affaires ou privées à l'Hermitage Gantois

Un Lieu Historique pour un Moment Unique...



224, rue de Paris • 59000 Lille • Tél. : + 33 (0)3 20 85 30 30 • 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
Autograph Collection



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

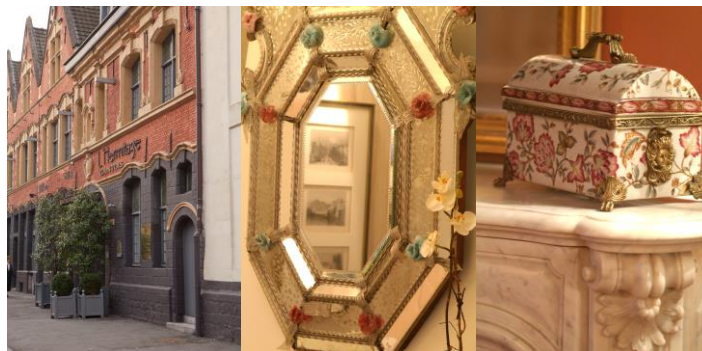
Les offres Banquet

Formules Gantois 2 plats café gourmand	p7
Menus Gantois 3 plats	p8
Menu Tradition Hauts de France 3 plats	p9
Menus Prestige 5 plats	p10
Menu Prestige 6 plats	p11
Les Moules Frites, « La Recette de notre Chef »	p12
Cocktails boissons comprises	p13
Autres Boissons	p14
Cadeaux d'accueil	p15
Accès à l'Hermitage Gantois	p16

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

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

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.

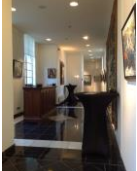


Le SPA Lieu d'harmonie et de calme, empreint d'élégance, de charme, le Spa vous accueille dans l'univers de deux marques expertes, **Carita&Decléor**, pour votre bien-être. Laissez-vous porter par l'ambiance luxueuse et paisible des lieux. Retrouvez la gamme de soins Carita & Decléor et offrez-vous des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

Les Salons de réception

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

Nos Salons Espace au sol-LxIx h	Tables rondes 	Table ovale 	Cocktail 	Tarifs HT
Salle des Hospices 200m ² - 20x9x13  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.	180	-	300	2 208 € 2 650 € TTC
Salle des Hospices et Cour d'Honneur 300m ² 	-	-	350	2 458 € 2 950 € TTC
Grand Salon 100m ² - 13x8x4 	50	25	100	1 291 € 1 550 € TTC
Saint Jean 50m ² - 10x5x3 	40	25	40	375 € 450 € TTC
Rue de Paris 40m ² - 6x6x4 	-	-	30	425 € 510 € TTC
Bibliothèque 25m ² - 4x5x4 	10	16	20	425 € 510 € TTC
Galerie d'Art 100m ² 	-	-	80	625 € 750 € TTC

Formules Gantois 2 plats café gourmand

**Amuse-Bouche, entrée, plat, café gourmand,
apéritif Gantois, vins et eaux minérales*, café ou thé**

58.11 € HT (65 € TTC) par personne

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

Menu A

Amuse-Bouche

Oeuf bio mollet et rosés des près, julienne de haddock

Filet de Dorade en tapenade, Galette de maïs

Café Gourmand

Menu B

Amuse-Bouche

Dôme de Saumon fumé et Crabe, vinaigrette d'agrumes

Suprême de volaille, tartare de courgettes et tomates, sauce poulet

Café Gourmand

Menu C

Amuse-Bouche

Carpaccio de bœuf, aux copeaux de mimolette ½ vieille et pesto

Filet de Bar, risotto croustillant

Café Gourmand

Menu D

Amuse-Bouche

Mousseline de volaille et magret de canard fumé, sauce à la

bière du nord

Carré d'agneau rôti fondue de poivrons et céréales gourmandes

Café Gourmand

Menu E « Le Ch'typique »

Amuse-Bouche

Ferrine de foie gras à la fleur de bière et sa cramique

Saumon en Waterzoi, stoemp aux endives

Café Gourmand

Compléments pour agrémenter votre menu...

<i>Apéritif Champagne de Propriétaire (13cl)</i>	5,83 € HT 7 € TTC
<i>Accompagnement Apéritif (4 pièces de cocktail froides)</i>	10,91 € HT 12 € TTC
<i>Maroilles façon crème brûlée ou Mini Flamiche au maroilles</i>	7,27 € HT 8 € TTC
<i>Trilogie de fromages Philippe Olivier</i>	11,82 € HT 13 € TTC
<i>Dessert Festif en remplacement du dessert</i>	7,73 € HT 8,50 € TTC
<i>Dessert Festif en plus du dessert</i>	13,64 € HT 15 € TTC
<i>Trou Normand : Granité bière blanche aux fruits secs</i>	5 € HT 6 € 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 liée à un régime alimentaire entrainera un supplément de 10.91€HT (12€TTC)

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

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

Menus Gantois 3 plats

**Amuse-Bouche, entrée, plat, dessert, mignardises,
apéritif Gantois, vins et eaux minérales*, café ou thé**

70.62 € HT (79 € TTC) par personne

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

Menu A

Amuse-Bouche

Oeuf bio mollet et rosés des près, julienne de haddock

Filet de Dorade en tapenade, Galette de maïs

Duo crémeux caramel chocolat

Mignardises

Menu B

Amuse-Bouche

Dôme de Saumon fumé et Crabe, vinaigrette d'agrumes

Suprême de volaille, tartare de courgettes et tomates, sauce poulet

Pommes caramélisées façon Tatin

Mignardises

Menu C

Amuse-Bouche

Carpaccio de bœuf, aux copeaux de mimolette ½ vielle et pesto

Filet de Bar, risotto croustillant

Minestrone de fruits et crème brûlée sur sablé breton

Mignardises

Menu D

Amuse-Bouche

Mousseline de volaille et magret de canard fumé, sauce à la

bière du Nord

Carré d'agneau rôti fondue de poivrons et céréales gourmandes

Fartelette passion et crème chiboust vanillée

Mignardises

Menu E « Le Ch'typique »

Amuse-Bouche

Ferrine de foie gras à la fleur de bière et sa cramique

Saumon en Waterzoi, stoemp aux endives

Déllice spéculoos

Mignardises

Compléments pour agrémenter votre menu...

<i>Apéritif Champagne de Propriétaire (13cl)</i>	5,83 € HT 7 € TTC
<i>Accompagnement Apéritif (4 pièces de cocktail froides)</i>	10,91 € HT 12 € TTC
<i>Maroilles façon crème brûlée ou Mini Flamiche au maroilles</i>	7,27 € HT 8 € TTC
<i>Trilogie de fromages Philippe Olivier</i>	11,82 € HT 13 € TTC
<i>Dessert Festif en remplacement du dessert</i>	7,73 € HT 8,50 € TTC
<i>Dessert Festif en plus du dessert</i>	13,64 € HT 15 € TTC
<i>Trou Normand : Granité bière blanche aux fruits secs</i>	5 € HT 6 € 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 liée à un régime alimentaire entrainera un supplément de 10.91€HT (12€TTC)

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

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

Menu Tradition Hauts de France 3 plats

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

61.68 € HT (69 € TTC) par personne

Menu



Amuse-Bouche

Saumon et harengs fumés, salade de lingots du Nord et rattes du Fouquet

Fricassée de volaille et pleurotes à la bière blanche de Wissant

Tarte au sucre, crème chicorée

Mignardises

Compléments pour agrémenter votre menu...

<i>Apéritif Champagne de Propriétaire (13cl)</i>	5,83 € HT 7 € TTC
<i>Accompagnement Apéritif (4 pièces de cocktail froides)</i>	10,91 € HT 12 € TTC
<i>Maroilles façon crème brûlée ou Mini Flamiche au maroilles</i>	7,27 € HT 8 € TTC
<i>Trilogie de fromages Philippe Olivier</i>	11,82 € HT 13 € TTC
<i>Dessert Festif en remplacement du dessert</i>	7,73 € HT 8,50 € TTC
<i>Dessert Festif en plus du dessert</i>	13,64€ HT 15 € TTC
<i>Trou Normand : Granité bière blanche aux fruits secs</i>	5 € HT 6 € TTC

* 1 bouteille de vin ou bière pour 3 personnes sélectionnée par notre Sommelier Laurent Nicolas, ½ eaux minérales plates et gazeuses.

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

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

Menus 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 gelé

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, 1/2 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

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

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...

<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>

* 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

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

Les Moules Frites, « la Recette de notre Chef »

Apéritif Gantois, plat, dessert, vins ou bières en accord sélectionnés par notre Sommelier Laurent Nicolas, eaux minérales*, café ou thé

40.23 € HT (45 € TTC) par personne

Un moment de convivialité à partager !

Nous vous proposons d'offrir un repas régional et convivial à vos convives dans un lieu atypique...

Nous vous aménagerons l'un de nos salons en de grandes tablées rectangles avec nappage à carreaux rouges. Pour le plaisir de tous, le service des moules se fera directement en salon sous vos yeux par la Cuisine de l'Hermitage Gantois.



* 1 bouteille de vin ou bière pour 3 personnes sélectionnée par notre Sommelier Laurent Nicolas, ½ eaux minérales plates et gazeuses.

Alternative de plats possible sans supplément.

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

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

Cocktails boissons comprises

Assortiment de canapés et bouchées, verrines, salés froids, chauds et sucrés (remplace un repas)

Temps estimé : 1h30 à 2h de dégustation

Cocktail Gantois 20p

61.68 € HT (69 € TTC)

Pour un cocktail 20p aux saveurs raffinées
Deux consommations de vin, sélection de notre Sommelier, jus de fruits et eaux minérales

Cocktail Ch'ti 18p

51.85 € HT (58 € TTC)

Pour un cocktail 18p aux saveurs régionales
Deux consommations de vin et bière, sélection de notre Sommelier, jus de fruits, eaux minérales

Cocktail Gantois Prestige 20p

69.73 € HT (78 € TTC)

Pour un cocktail 20p aux saveurs raffinées
Une coupe de champagne de propriétaire Brut à l'arrivée, deux consommations de vin, sélection de notre Sommelier, jus de fruits, eaux minérales

Cocktail Gantois « Tout Champagne » 20p

75.09 € HT (84 € TTC)

Pour un cocktail 20p aux saveurs raffinées
Deux coupes de champagne de propriétaire Brut et Rosé, jus de fruits, eaux minérales

Cocktail Ardoise 15p

42.91€ HT (48 € TTC)

Variété de charcuteries et fromages de Région servie sur ardoise
Deux consommations de vin et bière, sélection de notre Sommelier, jus de fruits, eaux minérales

Cocktail Classique Gantois 16p

42.91 € HT (48 € TTC)

Pour un cocktail 16p (pour un mini de 80 pers)
Sur base de deux consommations de vin et bière, sélection de notre Sommelier, jus de fruits, eaux minérales

Détail du contenu de nos cocktails sur demande

Compléments pour agrémenter votre cocktail...

<i>Buffet de cafés, thés et assortiment de douceurs sucrées</i>	<i>3.18 € HT 3.50 € TTC</i>
<i>Dessert Festif en remplacement de 4 pièces de cocktails</i>	<i>7,73 € HT 8,50 € TTC</i>
<i>Dessert Festif en plus des pièces de cocktail sucrées</i>	<i>13,64€ HT 15 € TTC</i>

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

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

Autres 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)
---------------	---------------------------------------	--------------------------------

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 tissu

29.17 € **35.00 €**

Produits régionaux :

Gaufres Pur Beurre Beffroi 360 grammes boîte en métal décorée

14.58 € **17.50 €**

Babelutttes 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.

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

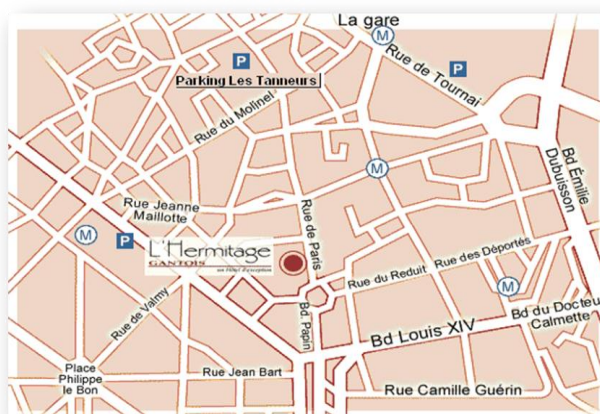
Suivre la direction St Philibert

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

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