

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.

Présentation de l'établissement

Histoire, charme et modernité	p 3
Plusieurs possibilités de se restaurer	p4
Faire un break : les chambres, le spa	p 5-6
Les salons de réunion.....	p 7-8

Les offres de Mariage

Votre Vin d'Honneur	p 9-10
Votre Menu de Mariage sur Mesure	p 11-12
Nous vous offrons	p 13
Les prestations complémentaires	p 13
Les partenaires.....	p 14
Cadeaux d'accueil	p 15
Le Spa by Hermitage Gantois et votre Nuit de Noces.....	p 16
L'accès à l'Hermitage Gantois	

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 plus prestigieuses et d'extérieur, au cœur de la ville de Lille.

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

Notre Chef Sofiane Henni 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 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, 25 à 200m² pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes.



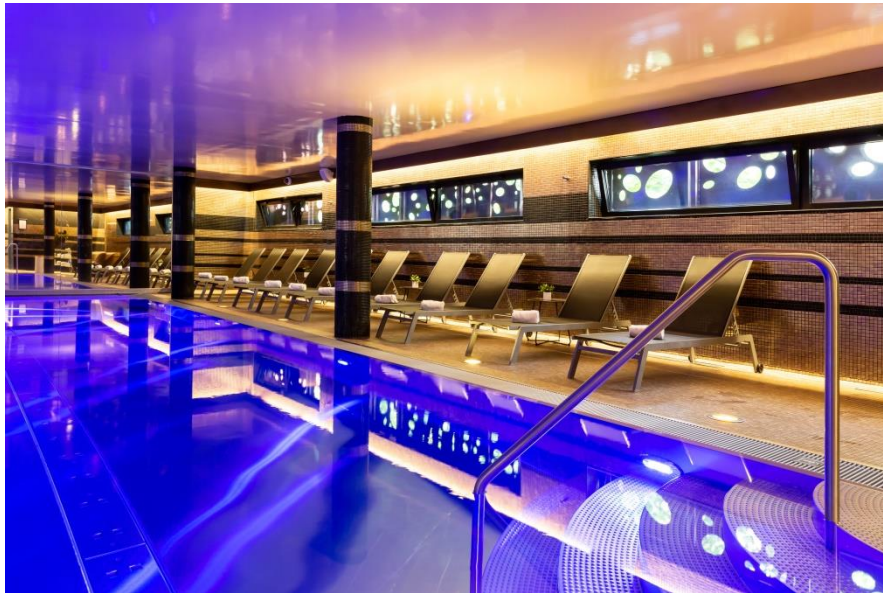
Les 88 Chambres et Suites entièrement équipées et climatisées, réparties autour des cours et jardins intérieurs, vous offrent calme et sérénité. Parfois bénéficiant d'une cheminée d'époque, d'un plafond à la française ou de tomettes anciennes, alliant modernité et tradition, chaque chambre a sa personnalité.



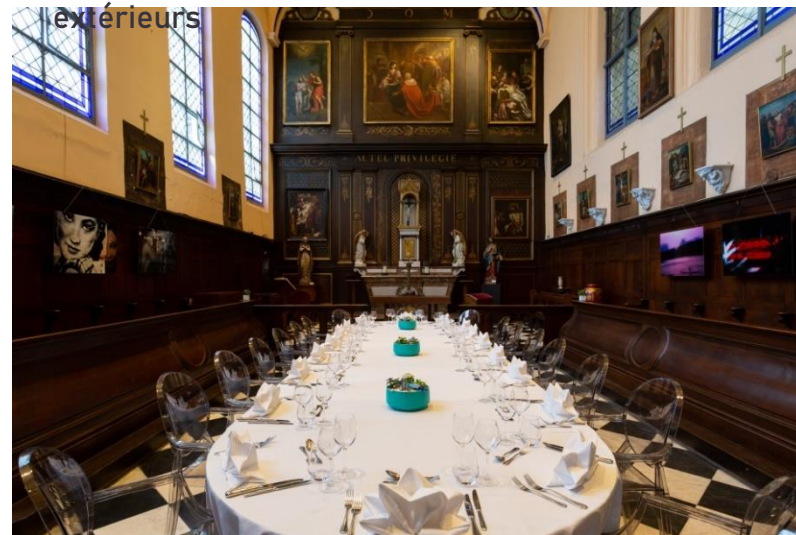
Le SPA Lieu d'harmonie et de calme, empreint d'élégance, de charme, le Spa vous accueille dans l'univers de cinq marques expertes : Carita, Decléor, Thémaé, Caliness et Pölar pour votre bien être. Laissez-vous porter par l'ambiance luxueuse et paisible des lieux. Retrouvez une large gamme de soins et offrez-vous des produits et services d'excellence pour une expérience 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.



Chaque salon bénéficie d'un décor historique atypique. Les espaces de réception de l'Hôtel Hermitage Gantois offrent 7 salons de 25 à 200 m² pouvant accueillir de 10 à 300 personnes. Vous passerez du XVème au XIXème siècle, de la quiétude de la bibliothèque à la sérénité des jardins extérieurs



<p>Nos Salons Espace au sol-L x l x h</p>	<p>Tables rondes </p>	<p>Table ovale </p>	<p>Cocktail </p>	<p>Tarifs TTC à partir de</p>
<p>Salle des Hospices et Chapelle 240m² - 200m² 22 x 9 x 13 et 40m² En soirée : Mise à disposition de la Salle des Hospices jusqu'à 1h30 du matin. A partir de 1h30 : 350€ TTC par demi-heure supplémentaire. Soirée Dansante et Animation musicale : la réservation est soumise à la privatisation de 17 chambres réservées à un tarif préférentiel, Nous fournissons un sonomètre (mesure des décibels) afin de réguler le volume,</p>	180	-	300	2 650€
<p>Salle des Hospices et Cour d'Honneur</p>	-	-	350	2 950€
<p>Grand Salon 100m² - 13 x 8 x 4</p>	50	25	100	1 550€
<p>Saint Jean 50m² - 10 x 5 x 3</p>	40	25	40	450€
<p>Bibliothèque 25m² - 4 x 5 x 4</p>	16	16	20	510€

Assortiment de pièces de cocktail (salé, chaud, froid, sucré)

Nous vous suggérons 4 pièces de cocktail pour un apéritif.
3€ TTC par pièce

Nous vous suggérons 10 pièces de cocktail pour une réception prévue une heure, 15 pièces pour une réception de 1h30.

« Le Gantois 10p » 30€ TTC pour un cocktail 10p aux saveurs raffinées

« Le Gantois 15p » 45€ TTC pour un cocktail 15p aux saveurs raffinées

Plus de détails du contenu de nos cocktails sur demande.

A base de Champagne

A la coupe

Coupe de Champagne de Propriétaire 16€ TTC

En forfait

Forfait « Tradition » 26€ TTC

sur base de 2 consos de Champagne de Propriétaire et choix de crèmes, jus de fruits, sodas, eaux minérales.

Forfait « Hermitage »

30€ TTC sur base de 2 consos de Champagne de Propriétaire et choix de crèmes, Whisky, Martini, Porto, jus de fruits, sodas, eaux minérales,

A la bouteille

Champagne de Propriétaire Brut 75 cl
69€ TTC

Champagne de Propriétaire Rosé 75 cl
80€ TTC

Droit de bouchon

Droit de bouchon / bouteille 75 cl 18€ TTC

A base de Crémant

A la coupe

Coupe de Crémant 10€ TTC

En forfait

Forfait « Gantois » 20€ TTC

sur base de 2 consos de Crémant, un verre de vin blanc, jus de fruits, sodas, eaux minérales.

A base de vins et bières

En forfait

Forfait « Régional » 15 € TTC

sur base de 3 consos de vin ou de bière, sélection
De notre sommelier, jus de fruits, sodas, eaux minérales, café.

Softs

Carafe de jus de fruits 1l 15€ TTC

Eaux minérales plates et gazeuses 1l 7€ TTC

Café, Thé 3€TTC

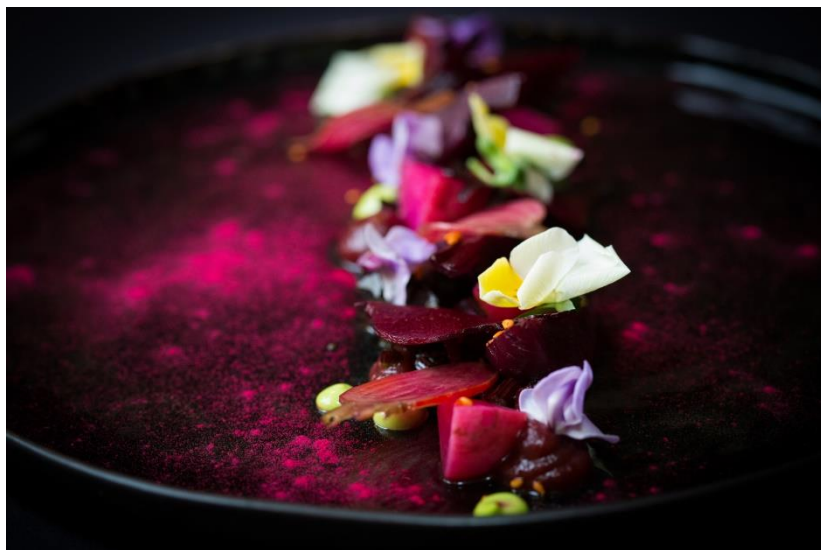
Divers

Fût de bière Local 20l

Pils 280€ TTC (Bise)

Supérieur 350€ TTC (Lyderic, Anosteke)

Atelier Cocktail 150€ TTC + 8€ TTC par personne (Mojito, Spritz,
Gin tonic , ou autre cocktail à la demande)



Notre chef Steven GITLEMEN aura l'honneur de concocter un menu au gré de vos envies

MENU EXCELLENCE 5 PLATS 105€ TTC par personne

Amuse-bouche, deux entrées, plat, fromage, dessert, mignardises.

MENU PRESTIGE 4 PLATS 89€ TTC par personne

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage, dessert, mignardises.

MENU ESSENTIEL 3 PLATS 79€ TTC par personne

Amuse-bouche entrée, plat, dessert, mignardises.

Inclus pour tous les Menus : Vin en accord avec le menu choisi, sélectionnés par notre Sommelier (1/3 bouteille de vin pour 3 personnes), ½ eaux minérales (plates et gazeuses), café ou thé
Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives.

Exemple 1 – non contractuel

Foie gras cacao coriandre, spéculoos maison, compote de pomme épiciée
~~~

Salade de homard, choux rave fruit de la passion  
~~~

Pavé de bar sauvage, purée de cèleri noisette sauce satay, mizuna
~~~

Notre Trilogie de fromages  
~~~

Pavlova aux agrumes et amandes

Compléments pour agrémenter vos menus

Apéritif Champagne de Propriétaire (13cl)	16€ TTC
Accompagnement Apéritif (4 pièces de cocktail froides)	12€ TT
Dessert Festif en remplacement du dessert	sur devis
Notre Trilogie de fromages sélectionnées par nos soins	8€ TTC

Exemple 2- non contractuel

Poitrine de porc croustillante confite de 18h, wok de germe de soja et morilles
~~~

Sashimi de saumon fumé au foin, salade de choux rouge aigre doux, salade d'herbe  
~~~

Longe de veau basse température, pomme boulangère et jus aux épices
~~~

Notre Trilogie de fromages  
~~~

Tartelette fraise litchi

Menu enfant

18€ TTC par personne
2 plats + 1 soft

La dégustation avant mariage pour les mariés

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

Chevalet en bois pour votre plan de table

La fourniture et l'impression des menus (1 menu pour 3 personnes)

Les prestations complémentaires

La décoration florale avec fleurs fraîches

Heures supplémentaires après 17h00 pour un déjeuner ou 1h30 pour un dîner : 350 € TTC par demi-heure entamée

Les partenaires

Nous collaborons avec différents prestataires locaux pour :

La décoration florale : Vert Mousse

Les agences événementielles et prestation de DJ:

Public Address Augustin Dubar : Tél : 03.20.20.72.39.49 ou Email : adubar@public-adress.fr

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, à table ou dans votre salon de réunion.

Les Gourmandises

Chocolats :

Boîte de 4 chocolats

Tarifs HT

Tarif TTC

5.00 €

6.00 €

Gaufres Flamandes :

Boîte souvenir de biscuits Destroyer (75gr)

8.33 €

10.00 €

Produits régionaux :

Bière Régionale (75cl)

Bêtises de Cambrai (75gr)

12.50 €

15.00 €

5.00 €

6.00 €

Dites-le avec des Fleurs

Bouquet rond de fleurs blanches en réserve d'eau

41.67 €

50.00 €

1 Rose

5.00 €

6.00 €

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 349 € 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 Spa – Piscine – Hammam

