

L'Hermitage
GANTOIS
un Hôtel d'exception

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

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.



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. N'hésitez plus, osez et traversez les frontières en moins d'1h30 depuis Bruges, Bruxelles et Londres ou 3h00 de Cologne et d'Amsterdam.

Les 72 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.

Restaurant Gastronomique l'Hermitage vous accueille dans son écrin voûté Rouge et Or à l'ambiance feutrée pour vos repas privés ou professionnels. Laissez-vous guider et séduire par les suggestions du Chef Olivier Malewicz au travers du menu découverte, des plats de la carte, et autres plaisirs du Marché.

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.

Bar l'Hermitage ouvert de 8h à 1h du matin 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 café matinal, un tea time improvisé ou une dégustation de cocktail dans une ambiance musicale sans cesse renouvelée, Le Bar de l'Hermitage Gantois est le lieu incontournable et préféré des Lillois.

Les Salons et les Jardins se prêtent aux réceptions les plus prestigieuses, aux réunions les plus studieuses. Chaque salle bénéficie d'un décor historique différent. Notre équipe commerciale à votre écoute vous accompagne dans la réalisation de vos projets.

Prix Nets Sur base des tarifs 2014

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

Nous vous offrons

Les repas des Mariés (à partir de 50 adultes)

La mise à disposition des chandeliers et bougies sur chaque table

Les repas pour les enfants de moins de 5 ans

- Menu 3 plats à 18€
- 1 repas enfant offert pour 20 adultes payants

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

Les prestations avec suppléments

La décoration florale et les centres de table

Les cavaliers individuels et plans de tables

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

Pièce Montée ou Gâteau des Mariés à la place du dessert : 6€ par personne

Pièce Montée ou Gâteau des Mariés en plus du dessert : 12€ par personne

Heures supplémentaires après 17h00 pour un déjeuner ou 03h00 pour un dîner : 250€ 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

Prix Nets Sur base des tarifs 2014

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

Votre Vin d'Honneur

Les Cocktails

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

Forfait 5 pièces : 15€ par personne
Forfait 10 pièces : 29€ par personne
Forfait 15 pièces : 42€ par personne
Forfait 20 pièces : 54€ par personne

Les Boissons

1 Coupe de Champagne de Propriétaire : 14€
1 Coupe de Champagne de Marque : 16€

Forfait « Tradition », 24€ par personne sur la base de 2 consommations Champagne de Propriétaire et choix de crèmes (cassis, pêche...), Jus de fruits, sodas et eaux minérales.
Forfait pour 3 consommations Champagne de Propriétaire: 34€ par personne.
Forfait pour 3 consommations Champagne de Marque : 42€ par personne.

Forfait « Hermitage », 28€ par personne sur la base de 2 consommations Champagne de Propriétaire et choix de crèmes (cassis, pêche...), Whisky, Martini, Porto, Jus de fruits, sodas et eaux minérales

Forfait « Prestige », 36€ et par personne sur la base de 2 consommations Champagne de Marque et choix de crèmes, Whisky, Martini, Porto, Jus de fruits, sodas et eaux minérales.

Les « Softs » servis au litre
Jus de fruits à 15 €/litre
Eaux minérales, plates et gazeuses à 5,80 €/litre

Les Espaces

Mise à disposition pour une durée de 4 heures

Grand Salon et Cour des Sœurs : 1930€
Galerie d'Art et Cour d'Honneur : 1250€

Tarif droit de bouchon : 18€ par bouteille (75cl) ouverte

Prix Nets Sur base des tarifs 2014

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.L.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 à 92€ par personne

Boissons comprises (entrée, plat, fromage, dessert, vin blanc, vin rouge, eaux & café)

Mise en bouche



Marbré de foie gras et aiguillettes de canard, chutney de pommes et figues

ou

Papillote cristal de Saint-Jacques safranée façon tajine



Carré de veau rôti, jus de déglacage au thym

ou

Pavé de bar sur peau, crème de basilic



Ballottine de chèvre farcie aux noix et tomates confites



Biscuit amandes, croustillant praliné, mousse chocolat chicorée

ou

Charlotte nougat, pommes-poires caramélisées



Café & mignardises

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

Les Vins

(1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes, 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes, 1 bouteille d'eau par personne)

Chablis « Wiliam Fève » Bourgogne blanc ou Crozes Hemritage « Chante Passo »

et

Château de Liversan Haut Médoc rouge ou Bourgogne Hautes Côtes de Nuit

Eaux minérales, café

La Salle des Hospices

Mise à disposition de la Salle des Hospices jusqu'à 3h00 du matin : 2250€

A partir de 3h00 du matin : 250€ de supplément par heure entamée

Soirée Dansante et Animation Musicale : la réservation de la salle des Hospices est soumise à la privatisation de 10 chambres réservées à un tarif préférentiel pour cet événement.

Prix Nets Sur base des tarifs 2014

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

Votre Menu de Mariage

Menu à 110€ boissons comprises

(Entrée, poisson, plat, fromage, dessert, vin blanc, vin rouge, eaux & café)

Mise en bouche

◦●◦●◦●◦●

Langoustines croustillantes, brunoise d'ananas, coulis de mangue

ou

Duo de foie gras, l'un mariné à la fleur de bière, l'autre en escalope, petits pains façon cramique

◦●◦●◦●◦●

Croustade de ris de veau en piccata, beurre de vin jaune, champignons de saison

ou

Le Homard en dégustation : la pince meunière, le médaillon en aspic, la chair en raviole

◦●◦●◦●◦●

Volaille de Bresse au jus truffé, champignons de saison

ou

Grenadin de veau cuit rosé, panier de légumes de saison, fine purée aux herbes fraîches

◦●◦●◦●◦●

Millefeuille craquant de chèvre frais, mesclun et vinaigrette de noisettes

ou

Trilogie de fromages du Nord : le maroilles façon crème brûlée, le Bergues façon croquette, la Mimolette en copeau sur petite salade

◦●◦●◦●◦●

Douceur exotique : crémeux passion, mousse chocolat blanc, biscuit citron vert, glaçage mangue jasmin

ou

Rencontre acidulée entre chocolat et yuzu : ganache noire 72%, crémeux yuzu

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

Les Vins

(1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes, 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes, 1 bouteille d'eau par personne)

Pouilly Fuissé Vigne Romane ou Château Neuf du Pape blanc Les Brotte
et

Chassagne Montrachet AOC ou Château Mac Carthy Saint Estèphe
Eaux minérales, café

La Salle des Hospices

Mise à disposition de la Salle des Hospices jusqu'à 3h00 du matin : 2250€

A partir de 3h00 du matin : 250€ de supplément par heure entamée

Soirée Dansante et Animation Musicale : la réservation de la salle des Hospices est soumise à la privatisation de 10 chambres réservées à un tarif préférentiel pour cet événement

Prix Nets Sur base des tarifs 2014

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

L'accès à l'Hermitage Gantois

En venant 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

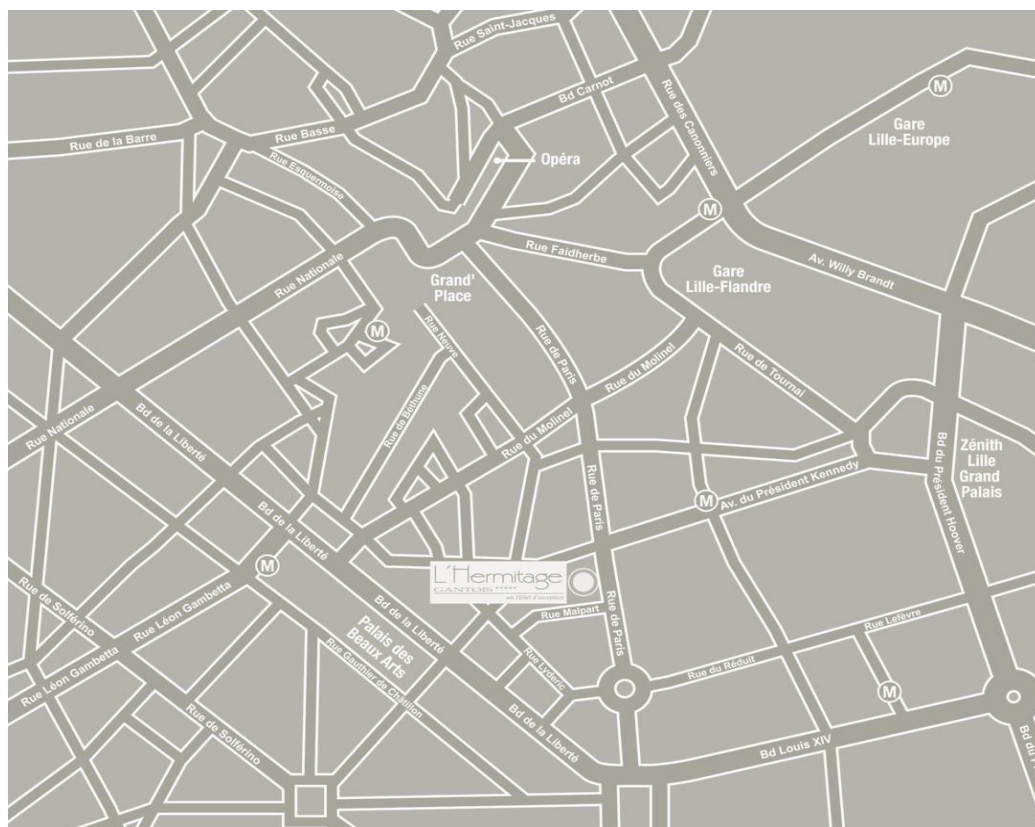
Sortie 2A LILLE GRAND PALAIS /LILLE CENTRE

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 Vinci Les tanneurs », à 200 mètres de l'Hôtel au croisement Rue de Paris/ Rue du Molinel à 2 minutes de marche à pied.



Prix Nets Sur base des tarifs 2014

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