

# 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.

# Seul Hôtel 5 \*\*\*\*\* de Lille,

---

**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

**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, alliant modernité et tradition chaque chambre à sa personnalité.

**Le Restaurant de l'Hermitage** vous accueille dans son écrin vouté 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.** Un déjeuner ou un dîner plus décontracté, dans une ambiance de Brasserie des Flandres, l'Estaminet propose des plats typiques de la cuisine du Nord accompagnés de meilleures bières de la région. Pour un repas en groupes nous aménagerons pour vous une des salles voutées de l'Estaminet.

**Le Bar de 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 ambiance 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** 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.

## 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 (3 plats pour une valeur de 18€)

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 :

La Location de voitures

La Décoration florale

L'Animation musicale : dj, orchestre

Les Listes de mariages

Les Photographes, vidéos

# Votre Vin d'Honneur

---

## Les Cocktails

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

Forfait 10 pièces : 20€ par personne

Forfait 15 pièces : 30€ par personne

Forfait 20 pièces : 40€ par personne

## Les Boissons

**Forfait « Tradition »**, 16€ 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 « Hermitage »**, 18€ par personne sur la base de 2 consommations

Champagne, de Propriétaire et choix de crèmes (cassis, pêche...), Whisky

Jus de fruits, sodas et eaux minérales

**Forfait « Prestige »**, 24 € et par personne sur la base de 2 consommations

Champagne de Marque et choix de crèmes, Martini, Gin, Whisky

Jus de fruits, sodas et eaux minérales.

## Les Espaces

Mise à disposition pour une durée de 4 heures

Grand Salon et Cour des Sœurs : 1830€

Galerie d'Art et Cour d'Honneur : 1250€

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

Prix Nets sur base des tarifs 2010

# Votre Menu de Mariage

---

## Menu à 77€ 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 déglçage au thym

OU

Pavé de bar sur peau, crème de basilic

◦●◦◦●◦◦●

Ballottine de chèvre farcie aux noix et tomates confites

◦●◦◦●◦◦●

Biscuit amande, 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)

Château des Moulins à Vent (*Graves Blanc*) ou Cheverny (*Val de Loire Blanc*)

**et**

Château La Tour Bicheau (*Graves Rouge*) ou Beaujolais Villages Bouchard Pères & Fils (*Beaujolais Rouge*)

Evian et Badoit, café

## La Salle des Hospices

Mise à disposition de la Salle des Hospices jusqu'à 3h00 du matin : 1750€

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 2010

# Votre Menu de Mariage

---

## Menu à 95€ boissons comprises

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

Mise en bouche

°•°•°•°•°•

Duo de foie gras, l'un en escalope, l'autre en terrine cœur de figues, cramiq ue toastée

OU

Croustade de ris de veau en picatta, quelques champignons

°•°•°•°•°•

Les langoustines croustillantes, brunoise d'ananas vanillée, coulis de mangue

OU

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

°•°•°•°•°•

Carré et selle d'agneau poêlée aux herbes

OU

Filet de bœuf rôti, jus façon bordelaise

°•°•°•°•°•

Croustillant de camembert et pommes caramélisées

°•°•°•°•°•

Demi-sphère agrumes, cœur chocolat sur biscuit cuiller

OU

Entremet Alaska crémeux passion et mousse chocolat blanc

°•°•°•°•°•

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)

Quincy Laporte (Val de Loire Blanc) ou Saint Véran Bouchard Père et Fils (Bourgogne Blanc)

**et**

Château La Madronière (Haut Médoc Rouge) ou Sancerre Rouge La Cresle (Val de Loire Rouge)

Evian et Badoit, café

## La Salle des Hospices

Mise à disposition de la Salle des Hospices jusqu'à 3h00 du matin : 1750€

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 2010

# 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<sup>ème</sup> sortie :** Rue de Paris, continuer sur moins de 100 m.

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

