

Un lieu historique pour un moment unique...



Présentation de l'établissement

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

Les offres Banquet

Formule « Gantois » 3 plats (65€)	p 9
Formule « Hermitage » 3 plats (79€)	p 10
Formule « Prestige » 5 plats (95€)	p 11
Cocktails boissons comprises	p 12
Autres Boissons	p 13
Cadeaux d'accueil	p 14
Les activités proposées	p 15-16
Accès à l'Hermitage Gantois	p17

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.

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 : 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.



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 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.

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.

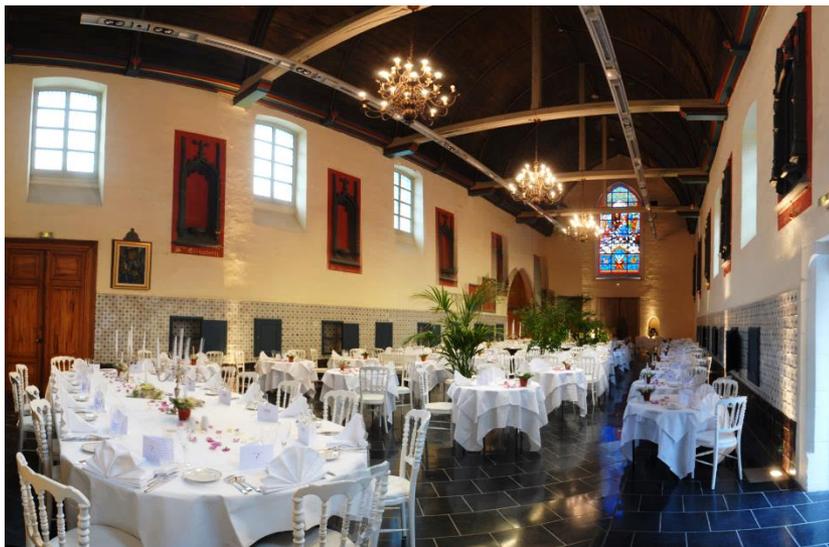
L'Estaminet Gantois (Brasserie Flamande), un déjeuner ou un dîner plus décontracté, dans une ambiance « Bistrot », l'Estaminet propose des plats typiques de la cuisine du Nord accompagnés des meilleures bières de la région. Pour un repas en groupe nous aménagerons pour vous une des salles voûtées de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



AUTOGRAPH COLLECTION[®]
HOTELS

Les espaces de réception de l'Hôtel offrent 8 salons pouvant accueillir de 10 à 300 personnes.

Page
7



Nos Salons Espace au sol-L x l x h	Tables rondes 	Table ovale 	Cocktail 	Tarifs HT et TTC à partir de
Salle des Hospices 200m ² - 22 x 9 x 13	180	-	300	2 208€ HT 2 650€ TTC
Chapelle 40m ²	30	22	50	625€ HT 750€ TTC
Salle des Hospices + Chapelle	200	-	350	2375€ HT 2850€ TTC
Grand Salon 100m ² - 13 x 8 x 4	50	25	100	1 291€ HT 1 550€ TTC
Saint Jean 50m ² - 10 x 5 x 3	40	25	40	425€ HT 510 € TTC
Mère Supérieure 25m ² - 5 x 5 x 3	16	16	20	425€ HT 510€ TTC
Bibliothèque 25m ² - 4 x 5 x 4	16	16	20	425 € HT 510 € TTC
Galerie d'Art 80m ² (semi-privatisation)	-	-	60	425 € HT 510 € TTC

Tarif par personne à 65€ TTC soit 58.55€ HT

Incluant un apéritif Gantois, un amuse-bouche servi à table, une entrée, un plat, un dessert (au choix)
1 bouteille de vin pour 3 personnes (sélectionné par notre Sommelier), 1/2 bouteille d'eau minérale, café ou thé

Menu à titre indicatif

Notre chef vous proposera un menu 10 jours avant votre arrivée

ENTRÉES

- Croustillant de volaille au soja, confit d'oignon, cardamome et huile de coriandre
- Pannequets de saumon fumé, poudre d'anchois, condiment herbe ricotta yuzu
 - Skagen crevette-passion, mousse d'avocat épicé et fumé au thym
 - Poivron grillé au feu de bois, riquette aux noix et feta
 - Œuf chakchouka, crostini et salade d'herbes

PLATS

- Ballotine de volaille crispy au maroilles et mousseline aérienne à la truffe
 - Pièce du boucher aux herbes, jus de veau tonka et pommes gaufrettes
- Cabillaud en croûte de pistache, crémeux de carotte au gingembre et émulsion parmesan
 - Pièce de saumon confit au genièvre et patate douce rôtie au zaatar
 - Lieu jaune rôti miel-citron, flan de légumes verts et pommes gaufrettes

DESSERTS

- Tarte au citron meringué, basilic pilé et citron confit
- Poire infusée à l'anis, caramel au beurre salé et croquant chocolat
- Profiterole glace vanille, coulis chocolat et éclats de noisettes

Choix de menu (entrée, plat et dessert) unique pour tous les convives, à communiquer **8 jours avant la prestation**.
En cas de spécificité alimentaire, une alternative sera proposée.

Tarif par personne à 79€ TTC soit 70.74€ HT

Incluant une coupe de champagne, un amuse-bouche servi à table, une entrée, un plat, un dessert (au choix), 1/3 de vin (sélectionné par notre Sommelier), 1/2 bouteille d'eau minérale et un café ou thé

Menu à titre indicatif

Notre chef vous proposera un menu 10 jours avant votre arrivée

ENTRÉES

- Tarte fine de sardine fumé/caviar d'aubergine/salade d'herbes fraîches
 - Artichauts grillé/riquette noisettes/huile de truffe
 - Cœur de saumon fumé à l'oignon brûlé/crème concombre menthe
 - Panko de volaille /sauce parmesan anchois/craquers de peccorino
 - Fin velouté de pois chiche /oignon crispy/tartine gratiné serrano

PLATS

- Aile de raie, beurre aux câpres et sumac, crémeux de céleri
- Joue de bœuf confite aux chanterelle, Zita gratinées au pavé de Lille
- Médaillon de Saint-Pierre au genièvre, mousseline de patate douce aux arachides
- Souris d'agneau de 12h, jus d'agneau corsé à l'orange, mousseline Robuchon
 - Rouget grillé au ponzu, mousseline aérienne a la truffe

DESSERTS

- Royal amande, chocolat noir et chocolat blanc
- Financier aux amandes, framboises et pistaches
- Biscuit gantois, vanille, citron et crémeux chocolat

Choix de menu unique pour tous les convives(entrée, plat et dessert), à communiquer **8 jours avant la prestation.**
En cas de spécificité alimentaire, une alternative sera proposée .

Tarif par personne à 95€ TTC soit 85,14€ HT

Incluant une coupe de champagne, un amuse-bouche servi à table, deux entrées, deux plats, un dessert, 1/3 de vin (sélectionné par notre Sommelier), 1/2 bouteille d'eau minérale, café ou thé

Menus sur mesure, suivant les produits du marché

Menu unique pour tous les convives, à confirmer **8 jours avant la prestation**.
En cas de spécificité alimentaire, merci de nous le préciser.



**Compléments pour agrémenter vos menus
(valable sur tous nos menus : 65€/79€/95€)**

Accompagnement Apéritif (4 pièces de cocktail froides)
Trilogie de fromages sélectionnées par nos soins
Dessert Festif en remplacement du dessert

10,91€ HT (12€ TTC)
7,27€ HT (8€ TTC)
7,73€ HT (8,50€ TTC)

Assortiment de canapés, bouchées, verrines, froids et chauds, salés et sucrés
Temps estimé : 1h30 à 2h de dégustation

Cocktail Gantois 20p

62.18€ 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 Gantois Prestige 20p

69.83€ 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

74,83€ 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 Hors Boissons

2,73€ HT (3€ TTC)

La pièce par personne



A base de Champagne

A la coupe

Coupe de Champagne de Propriétaire 13,33€ HT (16€ TTC)

En forfait

Forfait « Tradition » 22.98€ HT (26€ TTC)

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

Forfait « Hermitage » 26.52€ HT (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
57.50€ HT (69€ TTC)

Champagne de Propriétaire Rosé 75 cl
66.67€ HT (80€ TTC)

Champagne Laurent Perrier Brut 75cl
70.83€ HT (85€ TTC)

Droit de bouchon

Droit de bouchon / bouteille 75 cl 15€ HT (18€ TTC)

A base de Crémant

A la coupe

Coupe de Crémant 8.33€ HT (10€ TTC)

En forfait

Forfait « Gantois » 17.68€ HT (20€ TTC)

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

A base de vins , bières

En forfait

Forfait « Régional » 13.26€ HT (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 13.64€ HT (15€ TTC)

Eaux minérales plates et gazeuses 1l 6.36€ HT (7€ TTC)

Café, Thé 2,73€ HT (3€ TTC)

Divers

Fût de bière local 20l

Pils 300€ HT (360€ TTC)

Supérieure 375€ HT (450€ TTC)

Atelier Cocktail 125€ HT (150€ TTC) + 6,66€ HT (8€ TTC) par personne (Mojito, Spritz, Gin tonic , ou autre cocktail à la demande)

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

	Tarifs HT	Tarif TTC
Chocolats :		
Boîte de 4 chocolats Michel Cluizel	5.00 €	6.00 €
Gaufres Flamandes :		
Boîte souvenir de biscuits Destroyer (75gr)	8.33 €	10.00 €
Produits régionaux :		
Bière Régionale (75cl)	7,50 €	9 €
Bêtises de Cambrai (75g)	5.00 €	6.00 €

Notre sélection de produits Spa By Hermitage Gantois

Crème Décleor pour les Mains (50 ml)	10.00 €	12.00 €
--------------------------------------	---------	---------

Dites-le avec des Fleurs

Bouquet rond de fleurs blanches en réserve d'eau	41.67 €	50.00 €
1 Rose	5€	6€

L'Hermitage Gantois vous propose d'agrémenter votre séjour grâce à des activités diverses et variées. Vous trouverez ci-dessous différentes idées loisirs à offrir à vos invités ou collaborateurs.

Les activités gérées par nos soins au sein de notre hôtel

- » **Dégustations de vin** par notre sommelier à partir de 10 personnes « 3 vins à 25€ TTC/personne »
- » **Visite de notre Hôtel** par un conférencier du Musée Hospitalier: 7,5€ TTC/personne
- » **Dégustation de bières, whiskies, vins grand crus** (devis sur demande) par notre prestataire 'Vins en Nord'
- » **Cours de Tango** à partir de 15€ TTC (Minimum 30 personnes)
- » **Séance de massages Amma** à partir de 10€ TTC/personne (5minutes), jusqu'à 20 personnes
Le massage Amma assis est une technique de détente basée sur l'art traditionnel japonais d'accupression. Il se pratique habillé sur une chaise ergonomique. C'est une méthode agréable qui s'adresse à tous. Le Amma vous détend, vous relaxe, soulage du stress en apportant un bien-être global.
- » **Show cooking / Animation culinaire** à partir de 150€ TTC + 6€ TTC/personne (en fonction de l'activité proposée)
- » **Atelier création de cocktail** (sur demande)
- » **At Home Bière** (sur demande)
At Home Bière vous propose d'animer vos séminaires ou événements d'entreprise. Ils mettent à votre disposition leur concept unique de brassage de bière sur place avec personnalisation de l'étiquette des bouteilles.



L'Hermitage Gantois vous propose d'agrémenter votre séjour grâce à des activités diverses et variées. Vous trouverez ci-dessous différentes idées loisirs à offrir à vos invités ou collaborateurs.

Les activités en dehors de l'hôtel ou assurées par des prestataires extérieurs à contacter directement:

- » **Visite du Beffroi** (Office du Tourisme) Laetitia Rzepecki: Tél: 03,59,57,94,20 ou Email: l.rzepecki@lilletourism.com
- » **Visite Palais des Beaux Arts** Anne-Françoise Lemaitre: Email: aflemaitre@mairie-lille.fr
- » **Agence Événementielle LilleConnect** Nicolas Dhalluin: Tél: 03.28.52.02.51 Mob: 06.27.87.92.91
- » **Agence Événementielle Public Address** Augustin Dubar: Tél: 03.20.72.39.49 ou Email: adubar@public-address.fr
- » **Mademoiselle Biloba** (Ateliers cosmétiques naturels): Tél : 09.67.14.39.75 ou Email: contact@mademoiselle-biloba.fr
- » **Agence Art Storm** (Agence événementielle autour de l'art) Laure Debray: Tél: 06.23.36.27.59 ou Email: laure@art-storm.fr
- » **Koezio** (Le plus grand parc d'aventures Indoor): Tel: 03.20.05.80.02 ou Email: lille@koesio.co
- » **Magicien Professionnel Close-Up / Mentaliste / Magie Numérique et Conférencier Entreprises** Jean-Sébastien Bajolet : Tél: 06.34.31.20.00 – Sites Web : www.lemagicienpro.com et www.jsbconferences.com

Autres contacts Utiles

- » **Photographe Alexis Delespierre**: Tél: 06.51.44.17.79 ou Email: delespierre.alexis@gmail.com
- » **Location de bus Notcar** Galyna Gutsalenko: Tél: 03.20.37.93.93 ou Email: g.joos@notcar.fr
- » **Byjoway Chauffeurs privés, VTC, Navettes** Sophie Pagan: Tél: 03,59,61,16,01 ou Mob: 06,15,26,41,03 ou Email: so@byjoway.fr
- » **Agent de sécurité Artemis Security** Sabrina Chantelou: Tél: 03,66,14,00,19 ou Email: s.chantelou@groupartemis.fr

