

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 réunion.....	p 7-8

## Les offres Séminaires

Journée Etude « Gantois » .....	p 9
Formule de la Journée Etude « Gantois » .....	p 10
Journée Etude « Cocktail » .....	p 11
Journée Etude « Gastronomique » .....	p 12
Petit déjeuner d'Affaires .....	p 13
Pauses .....	p 14
Cadeaux d'accueil .....	p 15
Les activités proposées .....	p 16
Accès à l'Hermitage Gantois .....	p 17-18
	p 19

**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.

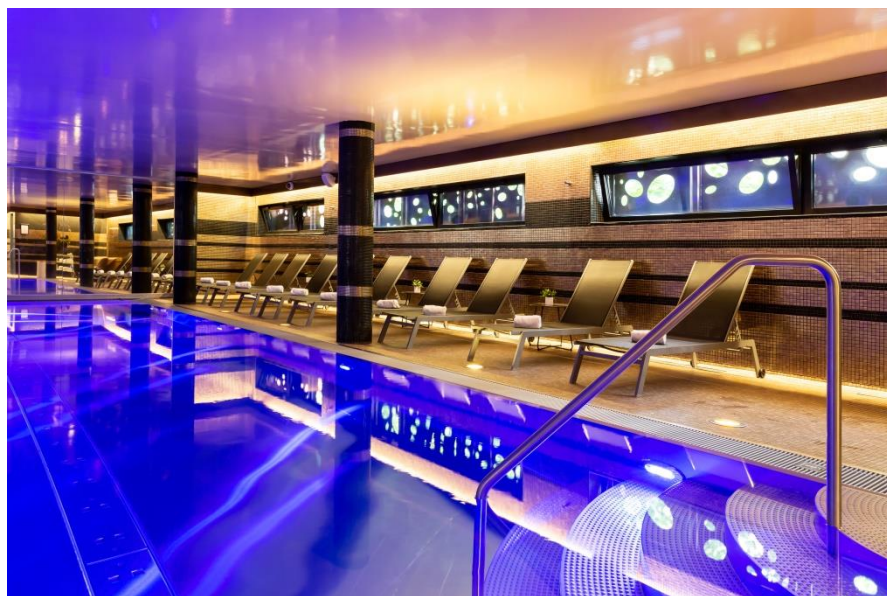
**Les 88 Chambres et Suites** entièrement équipées et climatisées, réparties autour des cours et jardins intérieurs, vous offrent calme et sérénité. Parfois bénéficiant d'une cheminée d'époque, d'un plafond à la française ou de tomettes anciennes, alliant modernité et tradition, chaque chambre a sa personnalité.



**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.



**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 Steven GITLEMEN 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.

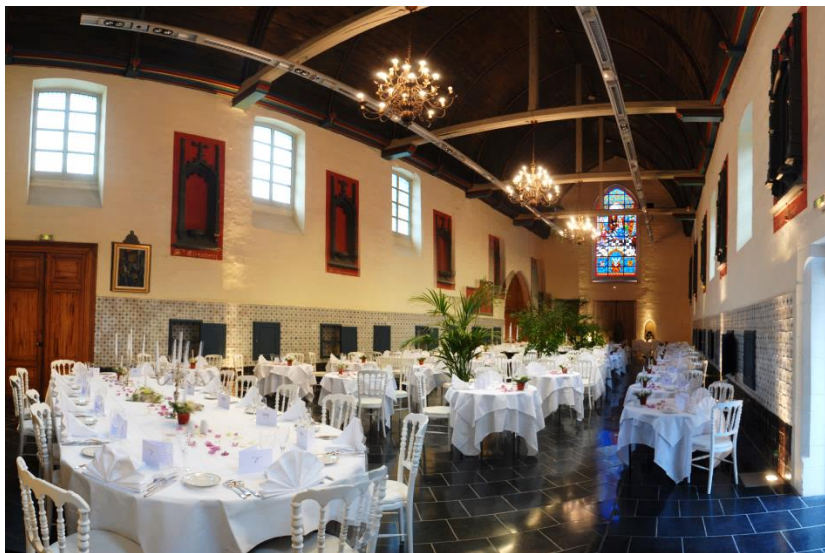
**L'Estaminet Gantois** (Brasserie Flamande), un déjeuner ou un dîner plus décontracté, dans une ambiance « Bistrot », l'Estaminet propose des plats typiques de la cuisine du Nord accompagnés des meilleures bières de la région. Pour un repas en groupe nous aménagerons pour vous une des salles voûtées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







**Les salons privés de l'hôtel**, se prêtent aux réceptions les plus prestigieuses. Des espaces au décor historique, 25 à 200m<sup>2</sup> pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes.



AUTOGRAPH COLLECTION®  
HOTELS

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



Nos Salons Espace au sol-L x l x h	Tables rondes 	Théâtre 	Ministre 	Cocktail 	U 	Ecole 	Tarifs HT et TTC à partir de
<b>Salle des Hospices</b> 200m <sup>2</sup> - 22 x 9 x 13	180	220	40	300	45	60	2 208€ HT 2 650€ TTC
<b>Grand Salon</b> 100m <sup>2</sup> - 13 x 8 x 4	50	70	25	100	30	40	1291€ HT 1 550 € TTC
<b>Saint Jean</b> 50m <sup>2</sup> - 10 x 5 x 3	40	50	25	40	25	25	425€ HT 510€ TTC
<b>Rue de Paris</b> 40m <sup>2</sup> - 6 x 6 x 4	-	25	10	30	18	20	425€ HT 510€ TTC
<b>Chapelle</b> 40m <sup>2</sup>	26	50	20	60	-	-	625€ HT 750€ TTC
<b>Bibliothèque</b> 25m <sup>2</sup> - 4 x 5 x 4	16	15	12	20	-	-	425€ HT 510€ TTC
<b>Oratoire</b> 25m <sup>2</sup> - 6x4x4	-	-	12	-	-	-	425€ HT 510€ TTC



**Journée complète à 82.95 € HT (92 € TTC) par personne, par jour**  
sur une base de facturation de 10 personnes minimum

- » La salle de conférence au caractère historique
- » 2 pauses café : une classique et une composée (choix en p15)
- » La Formule « Gantois » avec 3 plats, les vins sélectionnés par notre Sommelier Laurent Nicolas, les eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé servi au sein de notre Brasserie Flamande l'Estaminet Gantois (choix en p10)
- » Les crayons et blocs-notes
- » Les eaux minérales et bonbons à la menthe
- » L'accès Internet
- » Le tableau papier et feutres
- » L'équipement audiovisuel (écran TV et/ou vidéoprojecteur)
- » La signalisation et menus personnalisés



Rue de Paris - U



Estaminet Gantois - Espace Saint-Paul

Une entrée, un plat et un dessert au choix, 1/3 de vin sélectionné par notre Sommelier, ½ bouteille d'eau minérale, un café ou un 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

### Compléments pour agrémenter vos menus

Apéritif Champagne de Propriétaire (13cl)	13,33€ HT (16€ TTC)
Accompagnement Apéritif (4 pièces de cocktail froides)	10,91€ HT (12€ TTC)
Trilogie de fromages sélectionnées par nos soins	7,27€ HT (8€ TTC)

Choix de menu et d'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 .

**Journée complète à 88, 41€ HT (98€ TTC) par personne, par jour**  
sur une base de facturation de 20 personnes minimum

- » La salle de conférence au caractère historique
- » 2 pauses café : une classique et une composée (choix en p15)
- » Un cocktail 20 pièces au choix de notre Chef, les vins sélectionnés par notre Sommelier, les eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé
- » Les crayons et blocs-notes
- » Les eaux minérales et bonbons à la menthe
- » L'accès internet
- » Le tableau papier et feutres
- » L'équipement audiovisuel (écran TV et/ou vidéoprojecteur)
- » La signalisation et menus personnalisés



Cour d'Honneur



Salle des Hospices



Chapelle

**Journée complète à 107.27 € HT (119 € TTC) par personne, par jour**  
sur une base de facturation de 10 personnes minimum

- » La salle de conférence au caractère historique
- » 2 pauses café : une classique et une composée (choix en p15)
- » Le repas gastronomique avec 5 plats au Choix du Chef : deux entrées, deux plats, un dessert, accord mets et vins sélectionné par notre sommelier Laurent Nicolas, ½ eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé
- » Les crayons et blocs-notes
- » Les eaux minérales et bonbons à la menthe
- » L'accès Internet
- » Le tableau papier et feutres
- » L'équipement audiovisuel (écran TV et/ou vidéoprojecteur)
- » La signalisation et menus personnalisés

### Menu à l'aveugle (au choix du Chef)

Service au sein du Restaurant Gastronomique le 'H' ou en salon privatif en fonction des disponibilités et du nombre de personnes .

Merci de nous communiquer les éventuels régimes alimentaires en avance.

Notre Chef vous suggèrera son Menu en amont.

### Compléments pour agrémenter votre menu...

Apéritif Champagne de Propriétaire (13cl)

13,33€ HT (16€ TTC)

Accompagnement Apéritif (4 pièces de cocktail froides)

10,91€ HT (12€ TTC)

Trilogie de fromages sélectionnées par nos soins

7€ HT (8€ TTC)



**Le petit déjeuner d'Affaires : 20.91 € HT (23 € TTC) par personne, par jour**  
sur une base de facturation de 10 personnes minimum

Les petits déjeuners d'Affaires sont disposés sur table et sur buffet et payables en supplément de la location de salle.

## Petit-déjeuner comprenant :

- » Café, thé, lait, eaux minérales, jus d'orange, jus de pomme bio régional
- » Assortiment de mini-viennoiseries
- » Assortiment de charcuteries et fromages régionaux
- » Saumon fumé
- » Variété de pains frais (pain sans gluten sur demande)
- » Assortiment de céréales bio
- » Fruits frais et salade de fruits
- » Yaourts régionaux
- » Beurre, miel, confiture et Nutella



## Les pauses classiques

à 11.36 € HT (12.50 € TTC) par personne  
incluse dans les Journées Etude « Gantois », « Cocktail »  
et « Gastronomique »

### « La Matinale »

Boissons chaudes,  
Boissons rafraîchissantes,  
Mini viennoiseries

### « La Douceur »

Boissons chaudes,  
Boissons rafraîchissantes,  
Assortiment de petites douceurs  
(à titre d'exemple : macarons, canelés,  
petits choux garnis)



## Les pauses composées

à 15.91 € HT (17.50 € TTC) par personne  
incluse dans les Journées Etude « Gantois », « Cocktail »  
et « Gastronomique »

### « De l'enfance »

Boissons chaudes,  
Boissons rafraîchissantes,  
Bonbons,  
Gaufres de Liège & crêpes  
(avec assortiment de  
garnitures)

### « Vitalité »

Boissons chaudes,  
Boissons rafraîchissantes,  
Corbeille de fruits frais de  
saison  
Jus de fruits  
Fruits secs  
Barres de céréales

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 Michel Cluizel

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)

7,5 €	9 €
-------	-----

Bêtises de Cambrai (75 gr)

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

5.00 €	6.00 €
--------	--------

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 partenaire Vins en Nord (sur devis).
- » **Visite de notre Hôtel** par un conférencier du Musée Hospitalier: 7,5€ TTC /personne.
- » **Dégustation de bière, 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'acupression. 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** : à 125€ HT (150€ TTC) + 6,66€HT (8€ TTC) par personne (Mojito, Spritz, Gin tonic , ou autre cocktail à la 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 ou 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 Point Triple** (Agence événementielle autour de l'art) Gautier Levrague Tél: 06.23.36.27.59 Email: gautier@pointtriple.com
- » **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](http://www.lemagicienpro.com) et [www.jsbconferences.com](http://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](mailto: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

