

Un lieu historique pour un moment unique...



## Présentation de l'établissement

Histoire, charme et modernité  
Faire un break : les chambres, le spa  
Plusieurs possibilités de se restaurer  
Les salons de réception

p 3  
p4-5  
p 6  
p 7-8

## Les offres Banquet

Formule « Gantois » 3 plats (69€ )  
Formule « Hermitage » 3 plats (83€)  
Formule « Prestige » 5 plats (99€)  
Cocktails boissons comprises  
Autres Boissons  
Cadeaux d'accueil  
Les activités proposées  
Accès à l'Hermitage Gantois

p 9  
p 10  
p 11  
p 12  
p 13  
p 14  
p 15-16  
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.

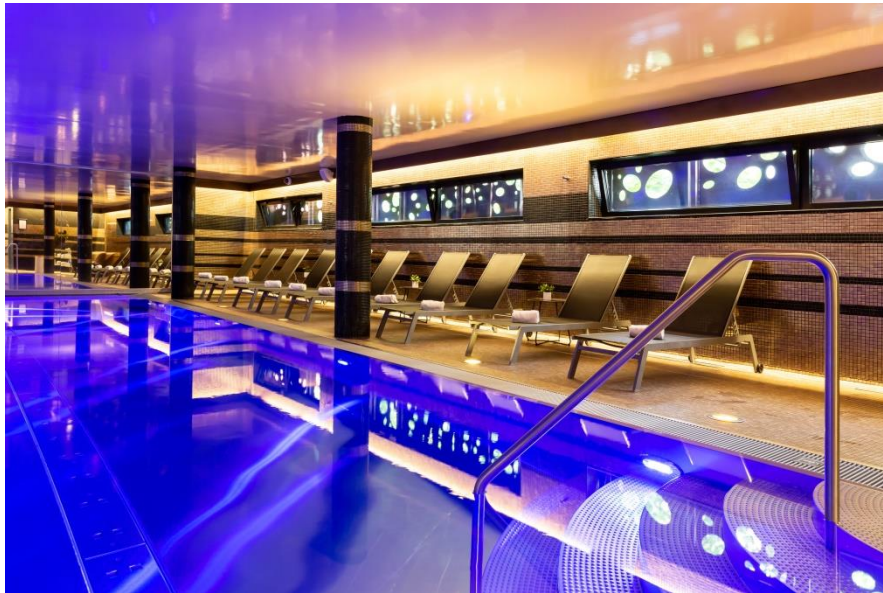
**Les 88 Chambres et Suites** entièrement équipées et climatisées, réparties autour des cours et jardins intérieurs, vous offrent calme et sérénité. Parfois bénéficiant d'une cheminée d'époque, d'un plafond à la française ou de tomettes anciennes, alliant modernité et tradition, chaque chambre a sa personnalité.



**Le SPA** Lieu d'harmonie et de calme, empreint d'élégance, de charme, le Spa vous accueille dans l'univers de cinq marques expertes : Olivier Claire, Enatae et Câlinese 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.

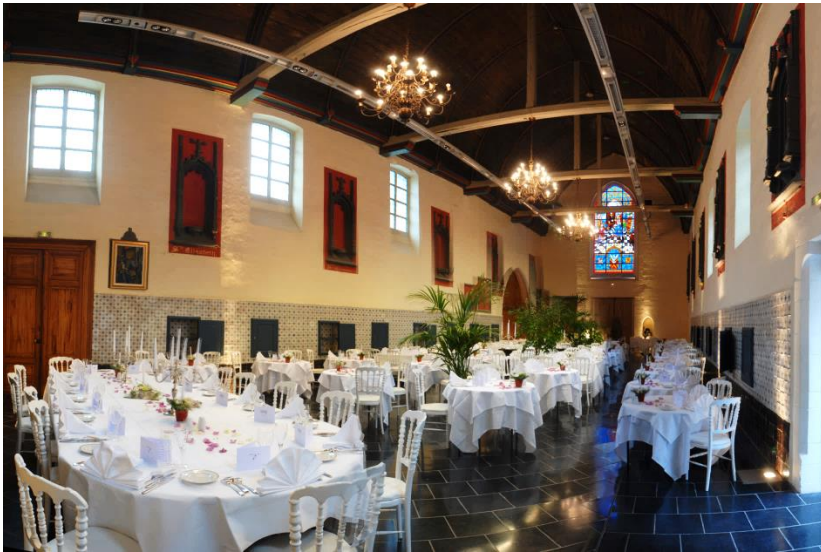
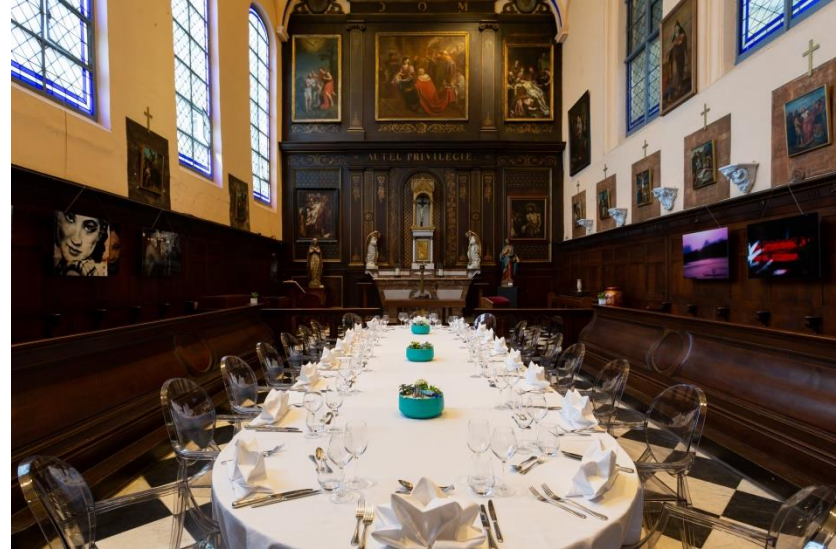
**Les salons privés de l'hôtel**, se prêtent aux réceptions les plus prestigieuses. Des espaces au décor historique, 25 à 200m<sup>2</sup> pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes.




**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 7 salons pouvant accueillir de 10 à 300 personnes.



Nos Salons Espace au sol-L x l x h	Tables rondes 	Table ovale 	Cocktail 	Tarifs HT et TTC à partir de
<b>Salle des Hospices</b> 200m <sup>2</sup> - 22 x 9 x 13	180	-	300	2666,6€ HT 3200€ TTC
<b>Chapelle</b> 40m <sup>2</sup>	16	22	50	666,66€ HT 800€ TTC
<b>Salle des Hospices + Chapelle</b>	180	-	350	3333,33€ HT 4000€ TTC
<b>Grand Salon</b> 100m <sup>2</sup> - 13 x 8 x 4	50	25	100	1 541,66€ HT 1 850€ TTC
<b>Saint Jean jusqu'au 1/02/2023</b> 50m <sup>2</sup> - 10 x 5 x 3	40	25	40	516,66€ HT 620 € TTC
<b>Bibliothèque</b> 25m <sup>2</sup> - 4 x 5 x 4	16	15	20	483,33 € HT 580 € TTC
<b>Galerie d'Art</b> 80m <sup>2</sup> (semi-privatisation)	-	-	60	516,66€ HT 620 € TTC



## Tarif par personne à 69€ TTC soit 62,72€ 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*

*Amuche Bouche*

#### 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

*Mignardises*

Choix de menu (entrée, plat et dessert) unique pour tous les convives, à communiquer **10 jours avant la prestation**.  
En cas de spécificité alimentaire, une alternative sera proposée.

## Tarif par personne à 83€ TTC soit 75,45 € 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*

#### *Amuse Bouche*

#### 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
- Médaille 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

#### *Mignardises*

Choix de menu unique pour tous les convives( entrée, plat et dessert), à communiquer **10 jours avant la prestation**.  
En cas de spécificité alimentaire, une alternative sera proposée .

## Tarif par personne à 99€ TTC soit 90€ 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 10 jours avant la prestation.  
En cas de spécificité alimentaire, merci de nous le préciser.



### Compléments pour agrémenter vos menus (valable sur tous nos menus : 69€/ 83€/99€)

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

11,63€ HT (12,8€TTC)  
10,90€ HT (12€ TTC)  
10,90€ HT (12€ TTC)

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

## Cocktail apéritif amélioré 12p

**34,90 HT (38,40€ TTC) par personne**

Pour un cocktail 12p aux saveurs raffinées salées

## Cocktail Hors Boissons

**2,90€ HT (3,20€ TTC)**

La pièce par personne

## Cocktail Gantois 15p

**38,18€ HT (42€ TTC) par personne**

Pour un cocktail 15p aux saveurs raffinées salées chaudes et froides et sucrées

## Cocktail Gantois 20p

**50,90€ HT (56€ TTC) par personne**

Pour un cocktail 20p aux saveurs raffinées salées chaudes et froides et sucrées



## A base de Champagne

### A la coupe

Coupe de Champagne de Propriétaire 14,16€ HT (17€ TTC)

### En forfait

**Forfait « Tradition » 22,18€ HT (25€ TTC)**

Une coupe de champagne de propriétaire Brut à l'arrivée, deux consommations de vin sélectionné par notre Sommelier, bière, jus de fruits, eaux minérales

**Forfait « Hermitage » 17,63 € HT (20€ TTC) \***

Une coupe de champagne de propriétaire Brut à l'arrivée, deux consommations de vin sélectionné par notre Sommelier, jus de fruits, eaux minérales

*\*un supplément de 16€ TTC est facturé si vous souhaitez des vins prestigieux*

### A la bouteille

Champagne de Propriétaire Brut 75 cl  
65,83 € HT (79€ 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 vins , bières

### En forfait

Forfait « Régional» 15,81€ HT (18€ TTC)  
sur base de 2 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

La Bouteille de bière « La Gantoise » 75cl 12€ TTC

**Le Fût de bière locale 20l**

Pils ex La Bete (375€HT - 450€ TTC)

Supérieure (sur devis)

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
<b>Chocolats :</b>		
Boîte de chocolat noir 85%, Michel Cluizel 70gr	6,66 €	8 €
<b>Gaufres Flamandes :</b>		
Boîte souvenir de biscuits Destroyer (75gr)	8,33 €	10.00 €
<b>Produit régional:</b>		
Bière La Gantoise, blonde (75cl)	10 €	12€

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

- » **Visite de notre Hôtel** par un conférencier du Musée Hospitalier: 7,5€ TTC/personne
- » **Dégustation de bières**, (devis sur demande) par notre prestataire « Échappée Bière»
- » **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.



AUTOGRAPH COLLECTION®  
HOTELS

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
- » **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



