

Un lieu historique pour un moment unique



Présentation de l'établissement

Histoire, charme et modernité	p 3
Faire un break : les chambres, le spa	p 4-5
Plusieurs possibilités de se restaurer	p 6
Les salons de réception	p 7-8

Les offres Banquet

Formule « Gantois » 3 plats	p 9
Formule « Hermitage » 3 plats	p 10
Formule « Prestige » 5 plats	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	p 17

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

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 minuit, 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.

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

Les 89 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 et de charme. Le Spa vous accueille dans l'univers de trois marques expertes : Olivier Claire, Comfort Zone et Nougatine 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.

Laissez-vous porter par la douceur d'une piscine chauffée ou bien d'un hammam relaxant.



AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

L'Estaminet Gantois, notre Brasserie Flamande, pour un déjeuner ou un dîner 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.



Salle Saint Clément



Salle Saint Paul

Des espaces semi-privatifs offrant une capacité pouvant accueillir jusqu'à 60 convives sont disponibles pour votre déjeuner ou dîner. Ces espaces peuvent être situés au rez-de-chaussée ou à l'étage inférieur, dans une cave voûtée.



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	Tables rondes 	Table ovale 	Cocktail 	Tarifs HT et TTC à partir de
Salle des Hospices 200m ² - 18 tables de 8 personnes	144	-	300	3333,33€ HT 4000€ TTC
Chapelle 40m ²	16	22	50	833,33€ HT 1000€ TTC
Salle des Hospices + Chapelle 240m ² - 20 tables de 8 personnes	160	-	350	4166,66€ HT 5000€ TTC
Grand Salon 80m ²	50	25	100	1666,66€ HT 2000€ TTC
Saint Jean 28m ²	-	12	-	541,66€ HT 650€ TTC
Bibliothèque 25m ²	16	15	20	500€ HT 600€ TTC
Galerie d'Art 80m ² (semi-privatisation)	-	-	60	516,66€ HT 620 € TTC
Restaurant le H 120m ² (mise en place fixe)	60	-	-	1600€ HT 2000 € TTC
Bar de l'Hermitage Gantois (semi-privatisation)	-	-	60	1600€ HT 2000 € TTC

Tarif par personne à 71€ TTC soit 63,48€ HT

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

Menu à titre indicatif

Amuse-Bouche

ENTRÉES

Salade César, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, anchois, croûtons
Saumon fumé, crème ciboulette maison, toasts, pousses de salade
Carpaccio de betteraves, roquette, feta, radis, noisettes et vinaigrette de moutarde

PLATS

Joue de bœuf, mousseline de carottes, sauté de légumes et jus corsé
Suprême de volaille cuit à basse température, champignons et sauce à la moutarde
Filet de lieu noir rôti, risotto crémeux et sauce miel et citron
Risotto à la poudre de ceps et légumes croquants

DESSERTS

Tarte aux pommes façon crumble
Tiramisu aux spéculoos
Tarte au chocolat noir et orange

Mignardises

Compléments pour agrémenter votre menu

Dessert festif	1,82€ HT à 7,27€ HT (2€ à 8€ TTC)
Accompagnement Apéritif (4 pièces de cocktail froides)	12,72€ HT (14€ TTC)
Trilogie de fromages sélectionnés par nos soins	11,81€ HT (13€ TTC)

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 85€ TTC soit 75,91 € HT

Incluant une coupe de champagne, un amuse-bouche servi à table, une entrée, un plat, un dessert,
1 bouteille de vin pour 3 personnes, 1/2 bouteille d'eau minérale et un café ou thé

Menu à titre indicatif

Amuse-Bouche

ENTRÉES

Tarte fine de sardine fumée, caviar d'aubergine, salade d'herbes fraîches
Artichauts grillés, riquette noisettes, huile de truffe
Cœur de saumon fumé à l'oignon brûlé/crème concombre menthe
Panko de volaille, sauce parmesan anchois, crackers de pecorino
Velouté de pois chiche, oignon crispy, tartine gratinée, serrano

PLATS

Aile de raie, beurre aux câpres et sumac, crémeux de céleri
Joue de bœuf confite aux chanterelles, Zita gratinées au pavé de Lille
Médailon 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 à 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 102€ TTC soit 91,36€ HT

Incluant une coupe de champagne, un amuse-bouche servi à table, deux entrées, deux plats, un dessert, 1 bouteille de vin pour 3 personnes, 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)

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

12,72€ HT (14€ TTC)
11,82€ HT (13€ TTC)
1,82€ HT à 7,27€ HT (2€ à 8€ TTC)

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

Temps estimé : 1h30 à 2h de dégustation

Cocktail apéritif amélioré 12 pièces

36,86€ HT (40€ TTC) par personne

Pour un cocktail 12p aux saveurs raffinées salées

Cocktail Hors Boissons

3,60€ HT (4€ TTC)

La pièce par personne

Cocktail Gantois 15 pièces

40,00€ HT (44€ TTC) par personne

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

Cocktail Gantois 20 pièces

52,72€ HT (58€ TTC) par personne

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



À base de Champagne

À la coupe

Coupe de Champagne de Propriétaire 15,00€ HT (18€ TTC)

En forfait

Forfait « Prestige » 22,20€ HT (26€ TTC)
Une coupe de champagne de propriétaire Brut à l'arrivée, deux consommations de vin et bière, jus de fruits, eaux minérales, café ou thé

Forfait « Tradition » 17,95 € HT (21€ TTC)
Une coupe de champagne de propriétaire Brut à l'arrivée, deux consommations de vin sélectionné par notre Sommelier, jus de fruits, eaux minérales, café ou thé

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

A la bouteille

Champagne de Propriétaire Brut 75 cl 68,33 € HT (82€ TTC)
Champagne Laurent Perrier Brut 75cl 73,33€ HT (88€ TTC)

Droit de bouchon

Droit de bouchon / bouteille 75 cl 15,80€ HT (19€ TTC)

À base de vin et de bière

En forfait

Forfait « Régional » 16,21€ HT (19€ TTC)
2 consommations de vin OU 2 consommations de bière, jus de fruits, sodas, eaux minérales, café ou thé.

Softs

Forfait (jus de fruits, sodas, eaux minérales) 10,91€ HT (12€ TTC)
Carafe de jus de fruits (1 litre) 14,54€ HT (16€ TTC)
Eaux minérales plates et gazeuses (1 litre) 7,20€ HT (8€ TTC)
Café, Thé 3,36€ HT (4€TTC)

Bières

La Bouteille de bière « La Gantoise » 75cl 10,83€ HT (13€ TTC)

Le Fût de bière locale (20 litres)
Pils sur devis
Supérieure sur devis

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 chocolat noir 85%, Michel Cluizel 70gr

Tarifs HT

6,66 €

Tarifs TTC

8 €

Gaufres Flamandes :

Boîte souvenir de biscuits Destrooper (75gr)

8,33 €

10 €

Produit régional:

Bière La Gantoise, blonde (75cl)

10,83 €

13 €

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: 8,50€ TTC/personne
- » **Dégustation de bières** (devis sur demande) par notre prestataire « Échappée Bière»
- » **Séance de massages Amma** à partir de 10€ TTC par 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** sur devis
- » **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 **Email:** l.rzepecki@lilletourism.com
- » **Visite Palais des Beaux-Arts** Anne-Françoise Lemaitre **Email:** aflématique@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 **Email:** adubar@public-address.fr
- » **Koezio** (Le plus grand parc d'aventures Indoor) **Tel:** 03 20 05 80 02 **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 **Mob:** 06 15 26 41 03 **Email:** so@byjoway.fr
- » **Agent de sécurité Artemis Security** Sabrina Chantelou **Tél:** 03 66 14 00 19 **Email:** s.chantelou@groupartemis.fr

