

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 réunion .....	p 7-8

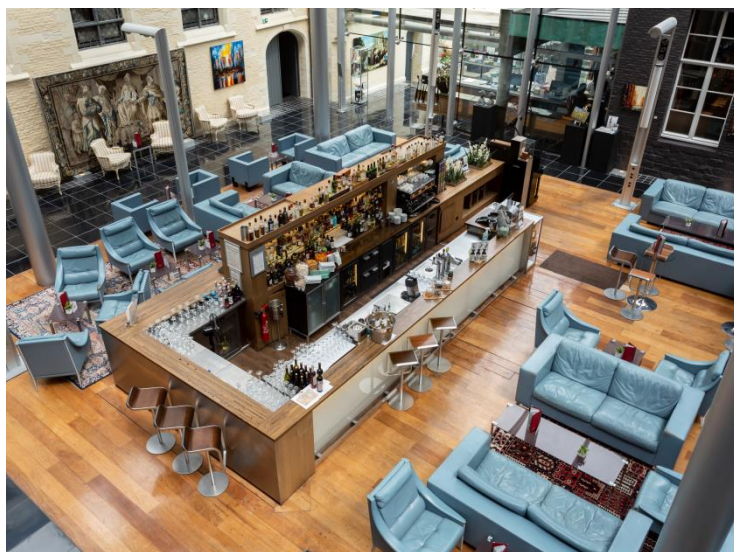
## Les offres Séminaires

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 15
Accès à l'Hermitage Gantois .....	p 17-18



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.



**Le Bar de 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 afterwork 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.





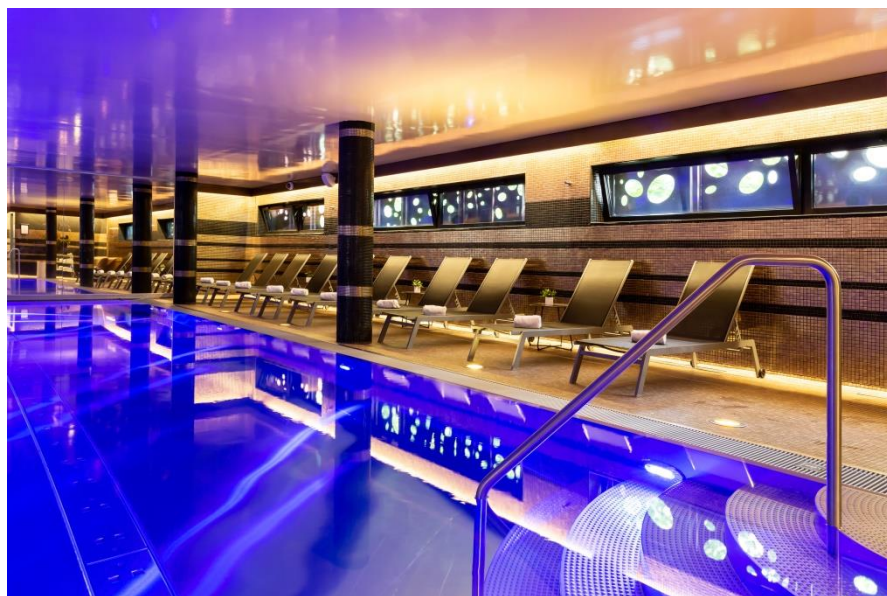
**Les 89 Chambres et Suites** entièrement équipées et climatisées, réparties autour des cours et jardins intérieurs, vous offrent calme et sérénité. Parfois bénéficiant d'une cheminée d'époque, d'un plafond à la française ou de tomettes anciennes, alliant modernité et tradition, chaque chambre a sa personnalité.



**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**, 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.



Salle Saint Clément



Salle Saint Paul

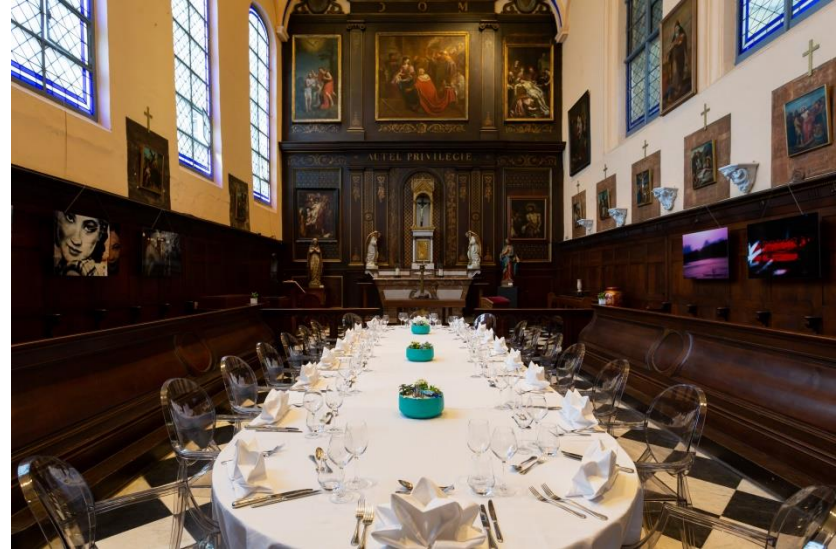







Des espaces semi-privatifs offrant une capacité pouvant accueillir jusqu'à 60 convives sont disponibles pour votre déjeuner ou dîner. Ces espaces peuvent être situés au rez-de-chaussée ou à l'étage inférieur, dans une cave voûtée.



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	Cabaret rondes 	Théâtre 	Ministre 	U 	Ecole 	Tarifs HT et TTC à partir de
<b>Salle des Hospices</b> 200m <sup>2</sup> - 22 x 9 x 13	70	220	35	35	60	3333,33€ HT 4000€ TTC
<b>Grand Salon</b> 100m <sup>2</sup> - 13 x 8 x 4	30	80	25	30	40	1666,66€ HT 2000€ TTC
<b>Saint Jean</b> 28m <sup>2</sup>	-	-	11	-	-	541,66€ HT 650€ TTC
<b>Rue de Paris</b> 40m <sup>2</sup> - 6 x 6 x 4	-	20	10	16	20	541,66€ HT 650€ TTC
<b>Chapelle</b> 40m <sup>2</sup>	15	40	20	-	-	833,33€ HT 1000€ TTC
<b>Bibliothèque</b> 25m <sup>2</sup> - 4 x 5 x 4	-	15	12	-	-	500€ HT 600€ TTC
<b>Oratoire</b> 25m <sup>2</sup> - 6 x 4 x 4	-	-	12	-	-	500€ HT 600€ TTC



**Journée complète à 87,80€ HT (98 € TTC) par personne, par jour**  
sur une base de facturation de 10 personnes minimum

- » La salle de conférence au caractère historique
- » 2 pauses café
- » La Formule « Gantois » avec 3 plats, les vins sélectionnés par notre Sommelier, 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,  
Une bouteille de vin pour 3 personnes, 1/2 bouteille d'eau minérale, café ou thé

## Menu à titre indicatif

*Notre chef peut changer certains plats de cette proposition*

### 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 au Maroilles  
Filet de Lieu noir rôti, Risotto crémeux et Sauce miel et citron  
Risotto à la poudre de ceps et légumes croquants

### DESSERTS

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

## Compléments pour agrémenter vos menus

Apéritif Champagne de Propriétaire (13cl)	15,00€ HT (18€ 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 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 d'étude complète à 104,17€ (116€ TTC) par personne, par jour**  
sur une base de facturation de 20 personnes minimum

- » La salle de conférence au caractère historique
- » 2 pauses café
- » 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 paperboard 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 120,23€ HT (134 € TTC) par personne, par jour**  
sur une base de facturation de 10 personnes minimum

- » La salle de conférence au caractère historique
- » 2 pauses café
- » Le repas gastronomique avec 5 plats au Choix du Chef : deux entrées, deux plats, un dessert, accord mets et vins sélectionné par notre sommelier, 1/2 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 paperboard et feutres
- » L'équipement audiovisuel (écran TV et/ou vidéoprojecteur)
- » La signalisation et menus personnalisés

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

Notre Chef vous suggèrera son Menu unique en amont.  
Merci de nous communiquer les éventuels régimes alimentaires en avance.

### Compléments pour agrémenter votre menu...

Apéritif Champagne de Propriétaire (13cl)	15,00€ HT	(18€ TTC)
Accompagnement Apéritif (4 pièces de cocktail froides)	12,72€ HT	(14€ TTC)
Trilogie de fromages sélectionnées par nos soins	11,81€ HT	(13€ TTC)





**Le petit déjeuner d'Affaires : 23.66 € HT (26€ 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



## Pause café

à 17,27€ HT (19 € TTC) par personne

incluse dans la Journée d'Etude « Gantois », « Cocktail » et « Gastronomique »

Boissons chaudes,  
Boissons rafraichissantes,  
Assortiment de petites douceurs

## Pause permanente

Par personne et par pause

En Journée d'Etude, supplément de 14,55€ HT (16€ TTC)

Hors Journée d'étude, 22,73€ HT (25€ TTC)

## Accueil café

à 9,09€ HT (10 € TTC) par personne

Boissons chaudes,  
Boissons rafraichissantes





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      Tarif TTC

6,66€      8 €

### Gaufres Flamandes :

Boîte souvenir de biscuits Destrooper (75gr)

8.33 €      10€

### Produits régionaux :

Bière La Gantois, 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: 8,50€ TTC par 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'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** sur devis
- » **Atelier création de cocktail** : devis 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 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

