



SÉMINAIRES & BANQUETS

L'Hermitage
GANTOIS
un Hôtel d'exception

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

WIZIU

A propos

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement et avons le plaisir de vous présenter notre sélection de menus, conçus pour accompagner vos moments de convivialité.

Afin de garantir la meilleure organisation de votre repas, nous vous remercions de bien vouloir nous communiquer vos choix de menu au plus tard 10 jours avant la date prévue. Passé ce délai, le menu du Chef sera automatiquement proposé.

Toute modification d'entrée, de plat ou de dessert demandée sur place entraînera la facturation d'un supplément de 10 € TTC par personne et par modification

Lors de la coordination, nous vous demandons systématiquement de nous signaler toute restriction ou allergie afin d'adapter les plats et de fournir les informations obligatoires relatives aux allergènes.

Pour toute demande spécifique, nous consulter.

L'Hermitage
GANTOIS
un Hôtel d'exception

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

Menu Gantois

41,82€ HT - 46,00€ TTC

Eaux minérales incluses

Café ou thé: 2,73€ HT - 3,00€ TTC

En supplément - 2 verres de vin ou de bière par personne : 11,67€ HT - 14,00€ TTC

A partir de 10 personnes : un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble de vos convives.

Les entrées

Saumon fumé / Agrumes

Poireau fondant / Jaune d'oeuf / Chlorophylle

Les plats

Pêche du moment / Crème de céleri / Pommes pailles / Jus de viande

Pâtotto / Crème de mimolette / Coulis d'herbes

Volaille / Grenailles et Shiitake rôtis / Mayonnaise légère au Raifort / Jus de volaille

Les desserts

Tarte au sucre / Crème entière / Confiture de lait

Fontainebleau / Muesli / Fruits frais / Coulis



Agrémentez votre repas en ajoutant :

Coupe de Champagne de notre sélection

13,33€ HT - 16,00€ TTC

Apéritif à la carte selon notre sélection

8,33€ HT - 10,00€ TTC

Planche de charcuterie et fromage

31,82€ HT - 35,00€ TTC

Gâteau événementiel (en remplacement d'un dessert individuel)

6,36€ HT - 7,00€ TTC

Tarif par personne

WIZIU

Menu Hermitage

55,45€ HT - 61,00€ TTC

Eaux minérales incluses

Café ou thé: 2,73€ HT - 3,00€ TTC

En supplément 2 verres de vin ou de bière par personne : 11,67€ HT - 14,00€ TTC

A partir de 10 personnes : Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble de vos convives.

Les entrées

Saumon fumé / Agrumes

Burrata / Pesto / Herbes

Poireau fondant / jaune d'oeuf / Chlorophylle

Les plats

Joue de boeuf braisée / Ecrasé de pommes de terre / Pleurotes / Jus de braisage

Pêche du moment / Crème de céleri / Pommes pailles / Crème de crustacés à l'encre de Seiche

Langues d'oiseau comme un risotto / Crème de mimolette / Coulis d'herbes

Les desserts

Tarte au chocolat noir / Granola au sirop d'érable

Fontainebleau / Muesli / Fruits rouges

Salade d'agrumes et dattes / Fleur d'oranger

*Photo non contractuelle



Agrémentez votre repas en ajoutant :

Coupe de Champagne de notre sélection

13,33€ HT - 16,00€ TTC

Apéritif à la carte selon notre sélection

8,33€ HT - 10,00€ TTC

Planche de charcuterie et fromage

31,82€ HT - 35,00€ TTC

Gâteau événementiel (en remplacement d'un dessert individuel)

6,36€ HT - 7,00€ TTC

Tarif par personne

WIZIU

Menu Prestige

83,64€ HT - 92,00€ TTC

Amuse bouche et eaux minérales inclus

Café ou thé: 2,73€ HT - 3,00€ TTC

En supplément - 2 verres de vin ou de bière par personne : 11,67€ HT - 14,00€ TTC

A partir de 10 personnes : un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble de vos convives.

Les entrées

Saumon fumé / Agrumes

Foie Gras de canard assaisonné au Houle / Condiments

Crèmeux céleri-miso / Œuf parfait / Croûtons / Cébettes

Le plat 1

Gambas rôties / Betterave / Emulsion raifort / Herbes

Riz au lait de parmesan / Coulis d'herbes

Le plat 2

Pluma de cochon / Haricots verts / Chimichurri

Paleron de boeuf confit à basse température / Gâteau de pommes de terre / Jus corsé acidulé

Les desserts

Tarte au chocolat noir / Granola au sirop d'érable

Salade d'agrumes et dattes / Fleur d'oranger

*Photo non contractuelle



Agrémentez votre repas en ajoutant :

Coupe de Champagne de notre sélection

13,33€ HT - 16,00€ TTC

Apéritif à la carte selon notre sélection

8,33€ HT - 10,00€ TTC

Planche de charcuterie et fromage

31,82€ HT - 35,00€ TTC

Gâteau événementiel (en remplacement d'un dessert individuel)

6,36€ HT - 7,00€ TTC

Tarif par personne

WIZIU





WIZIU

Menu Enfant (moins de 12 ans)

16,36€ HT - 18,00€ TTC

Boisson comprise

Accompagnement frites ou légumes

Les plats

Cabillaud

Tenders de Poulet

Steak haché

Les desserts

Glace Enfant

Salade de fruits

Les boissons

Eau plate ou pétillante

Sirop à l'eau

**Photo non contractuelle*



L'Hermitage
GANTOIS
un Hôtel d'exception

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

Les buffets

Pour 30 personnes minimum

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande

Hermitage

63,64€ HT - 70,00€ TTC

Régional

68,18€ HT - 75,00€ TTC

Soupe de Saison (chaude ou froide)
Assortiment de crudités et de condiments
Sélection de Charcuteries
Taboulé aux petits légumes

Soupe de Saison (chaude ou froide)
Salade d'endives et mimolette
Flamiche aux fromages du Nord
Gravelax de truite des Hauts de France

GARNITURE AU CHOIX DU CLIENT

3 MAXIMUM PAR BUFFET

Pâtes du moment à l'huile d'olive
Pommes de terre grenailles rôties

2 au choix parmi

Volaille snackée aux herbes
Pêche du moment, sauce vierge
Joue de boeuf confite
Lasagnes "Al ragu"

2 au choix parmi

Volaille sauce Maroilles
Waterzoï de cabillaud
Carbonade flamande
Endives au jambon

Quinoa

Riz Basmati

Légumes du marché rôtis

Gratin de courgettes

3 au choix parmi

Mousse au chocolat noir
Riz au lait tonka caramel
Gâteau de Mamie aux fruits du verger
Corbeille de fruits frais

3 au choix parmi

Mousse au chocolat noir
Riz au lait chicorée
Tarte au sucre
Corbeille de fruits frais

ENTRÉES

PLATS CHAUDS

DESSERTS

Les cocktails

Ajoutez à votre cocktail l'une de nos suggestions de boissons (page 12)

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande

L'Hermitage
GANTOIS
un Hôtel d'exception

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

Cocktail 4 pièces

12,73€ HT
(14,00€ TTC)
par personne

Assortiment de
4 pièces salées
ou sucrées

Cocktail 12 pièces

36,36€ HT
(40,00€ TTC)
par personne

Assortiment de
9 pièces salées et
3 pièces sucrées

Cocktail 15 pièces

43,64€ HT
(48,00€ TTC)
par personne

Assortiment de
11 pièces salées et
4 pièces sucrées

Cocktail 18 pièces

49,09€ HT
(54,00€ TTC)
par personne

Assortiment de
14 pièces salées et
4 pièces sucrées

Cocktail 20 pièces

52,73 HT
(58,00€ TTC)
par personne

Assortiment de
15 pièces salées et
5 pièces sucrées

Animations culinaires

Des animations culinaires sont possibles durant vos cocktails pour un minimum de 50 personnes - (base 2 pièces par personne)

Présentées sur des buffets et animées par un Chef

Certaines animations dépendent de la saison – Nous consulter

Le tarif des prestations est disponible à la demande

L'Hermitage
GANTOIS
un Hôtel d'exception

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

Nos suggestions de Boissons & Planches

Apéritif d'accueil

Kir Vin Blanc ou Rouge 5,00€ HT (6,00€ TTC)

Coupe de Champagne Brut de notre sélection 13,33€ HT (16,00€ TTC)

Coupe de Laurent Perrier Brut 15,00€ HT (18,00€ TTC)

Cocktail du Moment (avec alcool) 15,00€ HT (18,00€ TTC)

Mocktail du Moment (sans alcool) 9,09€ HT (10,00€ TTC)

Nos Planches

pour 3-4 personnes

Planche de la Mer : 40,91 € HT (45,00€ TTC)

Planche charcuterie & fromage : 31,82 € HT (35,00€ TTC)

Champagnes

Laurent Perrier Brut : 73,33€ HT (88,00€ TTC)

Champagne de Propriétaire Brut : 63,33€ HT (76,00€ TTC)

*Les bouteilles apportées par vos soins sont soumises à un **droit de bouchon** de 12,50 € HT (15,00 € TTC) par bouteille ouverte*

Nos Vins

Rouge

Château Frontenac : 20,83 HT (25,00€ TTC)

Vin fruité généreux et complexe.

Un vin rond soyeux, puissant avec des tanins veloutés et élégants.

Blanc

Château Bruni : 20,83 HT (25,00€ TTC)

Un entre-deux mers sec et fruité

Nos bières

Bière Gantoise : Fût de 20 litres - 80 bières (25cl)

333,33€ HT (400,00€ TTC)

Bière Pression ANOSTEKE du moment : A la bouteille (75cl)

11,25€ HT (13,50€ TTC)

Forfait Boissons

Eaux minérales : 2,73 HT (3,00€TTC)

Eaux minérales, Café/Thé : 5,45€ HT (6,00€ TTC)

Bouteille de sodas : 8,18€ HT (9,00€ TTC)

Bouteille de jus de fruits : 6,36€ HT (7,00€ TTC)

Notre Carte du Bar reste disponible à la demande

L'Hermitage
GANTOIS
un Hôtel d'exception

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour élaborer votre événement

events@wiziu.com

Service commercial : +33 (0) 173177079

Hôtel de la plateforme de gestion hôtelière WiZiU

www.wiziu.com

17, Quai du Wault

59800 Lille

MARRIOTT BONVOY™
EVENTS

WIZIU



Clef Verte

Suivez-nous sur :

