

# La Gentilhommière

## Mariages et réceptions



### **TARIF 2012**

Site : [hotel-lagentilhommiere.com](http://hotel-lagentilhommiere.com)

Tel : 03 27 28 18 80

Fax : 03 27 28 18 81

## Présentation de l'Établissement :

Le bâtiment composé de deux ailes abrite une grande salle voûtée qui peut contenir jusqu'à 250 personnes .

L'hôtel de dix chambres spacieuses, réparties au rez de chaussée et au premier étage met en valeur par sa décoration personnalisée dans chaque chambre, la lumière et l'espace.

Elles sont toutes avec vue sur le parc, équipées de téléphones directs, télévisions, accès wifi, adsl haut débit.

La Gentilhommière, ancienne « cense du Calliau » est un corps de ferme datant du 18<sup>ème</sup> siècle, la bâtisse a conservé son authenticité grâce à une rénovation dans le pur style régional : briques, pierres et pavés.

## Nos services pour votre mariage

### Nous vous offrons :

- La chambre des mariés
- Notre parking privé pour vos invités : dans un souci d'esthétique, de pratique et de sécurité, il est demandé aux invités de ne pas se garer aux abords de l'hôtel ni des pelouses.
- Les chandeliers à disposition sur table (hors bougies) (fer forgé noir)

### Nos services payants :

- Offre spéciale enfant : mise à disposition d'une salle avec télévision pour les enfants au tarif de 70€
- L'hôtel dispose de 10 chambres à 100€, le petit déjeuner est à 11€ par personne en salle.
- Possibilité de louer un écran 50€ et un vidéoprojecteur 80€
- Pour un bon déroulement de votre soirée, *il est obligatoire* de prévoir les services d'une baby sitter. Le nombre de baby-sitters sera défini en fonction du nombre d'enfants (une pour 5, deux pour 10 et trois à partir de 15 enfants). (9€ de l'heure par baby sitter)

## Adresses utiles :

\* Claude Renard Fleuriste et décorateur

19, Place Roger Salengro 59 416 Anzin 03 27 46 90 49

\* Histoire Naturelle Fleuriste, Arnaud : 67 rue de Paris

Valenciennes 03 27 28 94 42

\* Studio Graphire 03 27 42 70 48 Petite Forêt

\* Olivier Loin Animation (sono, orchestre...) 0032 69 21 49 06 ou

0032 496 67 35 12 Kain ( Tournai)

\* Avant Son Animation . René Couteau 59310 Landas 09 51 09

82 09 ou 06 84 30 22 53

Eric Hollande Imprimeur : 03 27 35 79 02

## Les vins d'honneur

\*\*\*

« Garden Party » : ambiance assurée :  
original et champêtre

**16€ plancha uniquement ( 18 € avec 1 canapé  
et un four frais en plus )**

- *Cuits à la plancha devant les invités :*
  - Escalopes de foie gras
  - Poulet mariné au gingembre et au citron vert
  - Emincés de magret de canard
  - Chipolatas
  - sauces cocktail, flamboyante, tartare etc. . .
  - Toasts, pain de campagne etc. . . . .

*Vous pouvez composer votre formule de vin d'honneur avec les idées de la liste suivante ou alors vous référer aux quelques idées de formules*

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Cannelloni végétal farci au crabe</i>                          | <i>2.50€</i> |
| <i>Maki de foie gras</i>  | <i>2.50€</i> |
| <i>Ménuphar de saumon fumé au fromage de chèvre</i>               | <i>2.50€</i> |
| <i>Croquette aux crevettes grises</i>                             | <i>2.50€</i> |
| <i>Verrine d'énokis et gribiche en rémoulade</i>                  | <i>2.50€</i> |
| <i>Club sandwich exotique</i>                                     | <i>2.50€</i> |
| <i>Pruneau farci au bacon</i>                                     | <i>2.00€</i> |
| <i>Profiterole de rillettes de saumon fumé</i>                    | <i>2.50€</i> |
| <i>Toast de mousse de foie gras truffée</i>                       | <i>2.50€</i> |
| <i>Mini pizza</i>   | <i>2.00€</i> |
| <i>Croque monsieur</i>  | <i>2.00€</i> |
| <i>Tarte au Maroilles</i>   | <i>2.00€</i> |
| <i>Hamburger de saumon fumé, crème moutardée à l'ancienne</i>     | <i>3.00€</i> |
| <i>Langue Lucullus sur pain d'épices, brochette de raisin</i>     | <i>3.00€</i> |
| <i>Maki de crabe au poivre rose ou Maki au saumon fumé</i>        | <i>2.50€</i> |
| <i>Verrine de tartare de daurade à la mangue et citron confit</i> | <i>3.00€</i> |
| <i>Brochette de canard laqué à l'orange</i>                       | <i>3.50€</i> |
| <i>Croq poulet à la Thai</i>                                      | <i>3.00€</i> |
| <i>Bonbon croustillant de foie gras</i>                           | <i>3.00€</i> |
| <i>Verrine de homard aux Granny Smith</i>                         | <i>3.50€</i> |

|   |       |
|---|-------|
| Verrine de Saint Jacques sur une crème de petits pois | 3.50€ |
| Gambas à la vanille des îles en tempura               | 3.50€ |
| Hûître en gelée d'eau de mer                          | 4.50€ |
| Assortiment de canapés tradition                      | 2.00€ |
| Mini brochette de ris de veau, crème ciboulette       | 4.00€ |
| Brochette de lotte sauce curry                        | 3.50€ |
| <u>Pièces sucrées :</u>                               | 2.50€ |

Assortiment de tartelettes, Choux au caramel, Mousses au chocolat, Tiramisu en verrine

Exemple de formules :

Formule 5 pièces 13.50€ :-1 cannelloni végétal farci au crabe- 1 hamburger de saumon fumé, crème moutardée à l'ancienne- 1 verrine d'énokis et gribiche en rémoulade- 1 croq poulet à la thai- 1 four sucré

Formule 6 pièces 15.50€ :-1 cannelloni végétal farci au crabe- 1 hamburger de saumon fumé, crème moutardée à l'ancienne- 1 verrine d'énokis et gribiche en rémoulade-1 croq poulet à la thai-1 croque monsieur- 1 four sucré

Formule 7 pièces 17.50€ :-1 cannelloni végétal farci au crabe-1 hamburger de saumon fumé, crème moutardée à l'ancienne- 1 verrine d'énokis et gribiche en rémoulade- 1 croq poulet à la thai- 1 croque monsieur-1 assortiment de canapés tradition-1 four sucré

## Les boissons

Possibilité de droit de bouchon au vin d'honneur à l'apéritif et au dessert sur champagne ou crémant :

Par bouteille de 75cl 6.50€

Champagne Roederer 48€

Théophile Roederer 38€

Crémant de Loire Blanc 16€

Crémant de Loire rosé 18€

Fût de bière possible en 6 litres ( 24 bières) : Jupiler 50€,

Koegaerden ( bière blanche) 75€ , Abbaye de Leffe 80€

Whisky ( la bouteille) 56€

Jus d'orange ( le litre) 6.50€

Coca ( le litre) 6.50€

Eau minérale et gazeuse 4.20€

En outre, nous disposons de nombreux vins renommés à des prix très avantageux pour les mariages.

*Formule tout compris hors apéritif (boissons  
à volonté) Menu non modifiable*

*78€*

*Vin blanc, vin rouge, eau plate et gazeuse, café compris*

*Entrées au choix :*

*Tartare de daurade Royale à la mangue au curry léger, vinaigrette aux fruits  
de la passion*

*Enrubannés de saumon fumé au tartare d'avocats, tomates, crevettes, tandoori au  
citron vert*

*Salade Périgourdine aux magrets fumés et dés de foie gras*

*Plats au choix :*

*Cœur de faux filet du Limousin , béarnaise légère, primeurs du jardin*

*Crumble d' agneau au citron confit, sucs de cuisson concentrés aux parfums de  
garrigue*

*Suprême de volaille , sauce foie gras, millefeuille de légumes*

*Fromage au choix :*

*Salade fraîche à l'huile d'olive, copeaux de Parmesan*

*Brie Chaud au romarin en feuille de Brick*

*Maroilles Chaud en beignet*

*Desserts au choix :*

*Pièce montée nougatine ( 4 choux par personne)*

*Panaché de deux gâteaux au choix*

*Possibilité de Grand Buffet de dessert ( avec supplément de 10€ )*

# Menu à 51.50€ hors dessert ( 2 entrées)

## Entrées au choix

Langue Lucullus de Valenciennes, salade de langue fumée

Baluchon de saumon fumé au tartare de saumon aux petits condiments croquants et herbes fraîches

Salade de haricots verts et rôtie de foie gras en chaud et froid, crème de morilles émulsionnée

## Entrées au choix

Filets de rougets Barbet en « noir et rouge », sauce à l'encre de seiche

Suprême de loup, sauce corail et son chipiron Andalou

Filet de daurade royale, crème mousseuse à l'oseille en vert et blanc

## Plats au choix

Magret de canard au beurre d'orange, poêlée de légumes fondants au goût des îles

Noisettes de lapereau en rognonnade cuisinés au Porto avec délicatesse

Suprême de volaille fermière farci au foie gras, sauce Périgourdine, millefeuille de légumes

## Fromages au choix

Salade fraîche à l'huile d'olive, copeaux de Parmesan

Brie Chaud au romarin en feuille de Brick

Maroilles Chaud en beignet

## Desserts au choix

Formule N°1 : 12.00€ panaché de 2 gâteaux au choix (une demie part de chaque gâteau par personne)

Formule N°2 : 15.00 € : pièce montée nougatine (4 choux par personne)

Formule N°3 : 17.00€ : Pièce montée nougatine (2 choux par personne) et gâteaux réduction (3 par personnes)

Formule N°4 : 22.00 € : Grand buffet de desserts \*(voir descriptif pages suivantes)

Formule N°5 : 15.00 € : Buffet de fruits, glace, coulis et chantilly

Possibilité d'une formule No 6 avec buffet et fromage ( voir page sur détail buffet de desserts )

# Menu à 54€ hors dessert ( 2 entrées)

## Entrées au choix

Duo de foie gras de canard , marmelade de fruits moelleux au Jurançon  
Rémoulade de crabe aux Granny Smith sur une crème de champignons et gingembre  
Farline « Printemps des Arts » à la fleur de sel, une explosion de parfums, de saveurs,  
de couleurs aux huiles parfumées

## Entrées au choix

Noix de Saint Jacques sur une crème de petits pois chantilly  
Petit pêche de poissons choisis à la Normandie ( lotte, saumon , St Jacques)  
Filet de sandre sur une fondue de poireaux, sauce au bacon

## Plats au choix

Cœur de faux filet de race Limousine, sauce choron, petites pousses de nos jardins  
Suprême de pintade aux morilles, pommes de terre écrasées aux cébettes et  
lard paysan  
Filets de cailles farcis au foie gras, purée de pomme de terre à la truffe et jus de cuisson  
corsé au Porto

## Fromages au choix

Salade fraîche à l'huile d'olive, copeaux de Parmesan  
Brie Chaud au romarin en feuille de Brick  
Maroilles Chaud en beignet

## Desserts au choix

Formule N°1 : 12.00 € : Panaché de 2 gâteaux au choix (une demie part de chaque  
gâteau par personne)

Formule N°2 : 15.00€: Pièce montée nougatine (4 choux par personne)

Formule N°3 : 17 .00€ : Pièce montée nougatine (2 choux par personne) et gâteaux  
réduction ( 3 par personne)

Formule N° 4 : 22.00 € : Grand buffet de desserts \*( voir descriptif pages suivantes)

Formule N° 5 : 15.00 € : Buffet de fruits, glace, coulis et chantilly

Possibilité d'une formule No 6 avec buffet et fromage ( voir page sur détail buffet de  
desserts )

## Menu à 55.50€ hors dessert ( une entrée)

### Entrées au choix

Noix de Saint Jacques à la crème de langoustines  
Homard décortiqué en boléro sur un crémeux de courgettes  
Dégustation de nos trois foies gras ( 3 préparations différentes)

### Plats au choix

Carré d'agneau aux parfums de Provence, jus corsé au pistou, millefeuille de légumes,  
galette croustillante  
Filet de bœuf de race Limousine, sauce Périgourdine, millefeuille de légumes frais  
Filet de turbotin, légumes frais en julienne, sauce au beurre blanc et purée à l'huile  
d'olive ( 5€ supplément)

### Fromages au choix

Salade fraîche à l'huile d'olive, copeaux de Parmesan  
Brie Chaud au romarin en feuille de Brick  
Maroilles Chaud en beignet

### Desserts au choix

Formule N°1 : 12.00€ panaché de deux gâteaux au choix ( une demie part de chaque  
gâteau par personne)

Formule N°2 : 15.00€ Pièce montée nougatine (4 choux par personne)

Formule N°3 : 17.00€ : Pièce montée nougatine( 2 choux par personne) et gâteaux  
réduction ( 3 par personnes)

Formule N°4 : 22.00 € : Grand buffet de desserts \*( voir descriptif pages suivantes)

Formule N°5 : 15.00 € : Buffet de fruits, glace, coulis et chantilly

Possibilité d'une formule No 6 avec buffet et fromage ( voir page sur détail buffet de desserts)

*Pour accompagner ce menu, vous avez la possibilité d'y ajouter une mise en bouche  
supplément 6€)*

## *Notre menu enfants*



*(Entrée, plat, dessert à 25€ ou plat, dessert à 20€ eau comprise)*

### *Entrées au choix*

*Tomates « Mimosa »  
ou Saumon fumé*

### *Plats au choix*

*Escalope de volaille à la crème, pâtes fraîches  
Filet de saumon au beurre blanc, purée de pommes de terre*

### *Desserts au choix*

*Gâteau aux trois chocolats  
ou glace*

## *Forfaits boissons( à volonté)*

*Pour tout menu avec 2 entrées, choisir le forfait 2 ou 4.*

*Pour tout menu avec 1 entrée, choisir le forfait 1 ou 3.*

*Attention, les vins sont donnés à titre indicatif, d'ici 2012 nous nous réservons le droit de modifier les vins et leurs millésimes.*

### *Forfait N°1: 21 €*

- Vin blanc moelleux : Jurançon. Vin blanc sec : Sauvignon blanc
- Vin rouge : Château Barrail des Prêtres Bordeaux Vieilli en fûts de chêne ,ou Domaine du Galet Bordeaux
- Eaux minérales
- Café

### *Forfait N°2 24€*

- Vin blanc moelleux : Jurançon, vin blanc sec : Sauvignon blanc
- Vin blanc : Sauvignon blanc
- Vin rouge : Château Barrail des Prêtres Bordeaux Vieilli en fûts de chêne ,ou Domaine du Galet Bordeaux
- Eaux minérales
- Café

### *Forfait N°3: 26€*

- Vin blanc moelleux : Jurançon . Vin blanc sec : Chardonnay blanc (Bourgogne) ou Bourgogne Aligoté
- Vin rouge : Château Bernadotte Haut Médoc
- Eaux minérales
- Café

### *Forfait N°4 : 29.50 €*

- Vin blanc moelleux : Jurançon ou sec : sauvignon blanc
- Vin blanc : Chardonnay blanc (Bourgogne) ou Aligoté
- Vin rouge : Château Bernadotte
- Eaux minérales
- Café

## Les petits plus . . .

Possibilité de rajouter une pause glacée à votre menu : 7€

- Sorbet citron vodka
- Granité Griottines
- Sorbet poire williams
- Sorbet pomme calvados

Pour les vins d'honneur et / ou l'apéritif : pains surprises :  
60 pièces :

- 55€ ( fraîcheur, fromage, charcuterie)
- 84€( saumon )
- 70€ ( Bayonne, Saumon )
- 84€ ( Bayonne, foie gras)

Pour vos animateurs, DJ ou intervenants, nous proposons un menu à 37€ boissons comprises( entrée, plat et dessert, vin, eau et café)

## *Un mariage différent...*

*Si vous voulez faire un mariage original et personnalisé, nous pourrions vous proposer d'autres types de réceptions :*

- *Mariage original et romantique en faisant la cérémonie dans le parc 120.00€ ( mise à disposition de 30 chaises housées blanches) Nous consulter*
- *Un mariage « Beaux arts » avec orchestre et portraitiste*
- *Un mariage Champêtre avec orchestre et chapeaux*
- *Un mariage Parisien : Déjeuner simple suivi d'un buffet de soirée ( buffet prestige et pièce montée tout au Champagne)*

## *Le buffet des desserts de la formule no4*

*Salade de fruits frais  
Fruits rouges en été...  
Tartelettes individuelles aux fruits  
Tartelettes au citron meringuée  
Assortiment de mousses cassis vanille  
Mousses chocolat pistache etc...  
Mini crèmes brûlées  
Mini opéra  
Trifle aux framboises  
Charlotte aux poires  
Tiramisu  
Gâteau croquant au chocolat  
Assortiments de mini éclairs et choux à la crème  
Glace et sorbets*

*Nous proposons une formule dessert-fromage à 24€ comprenant le Grand buffet des desserts et une grande roue de Brie. Nous consulter. ( dans ce cas nous enlevons 6€ du prix du menu initial qui correspond au fromage servi à l'assiette )*

*Brunch des lendemains de mariage*  
*30€ location de salle incluse de 11h à 14h.*

*Boissons chaudes : café, thé et chocolat*

*Boissons fraîches : jus d'orange, eaux*

*Corbeille de viennoiseries et de pain*

*Salade de fruits frais*

*Beurre, confiture miel et Nutella*

*Yaourts*

*Omelette*

*Lard*

*Petites saucisses*

*Charcuteries et fromages*

*Saumon fumé*

*Brioche Baguette*

*Quatre Quart*

*Tarte aux pommes*

*Après 14h , prévoir 120€ par heure supplémentaire.*

# Conditions générales de vente hotel restaurant La Gentilhommière

## A. Procédure de réservation

### Réservation :

Elle devient effective lorsque l'acompte a été versé. En aucun cas nous ne prenons d'option.

- 1500 € à la réservation pour la Grande Salle et 800€ pour le restaurant  
Toute annulation entraînera le non remboursement de l'acompte versé

*La Grande Salle ne sera pas louée pour un nombre inférieur à 100 personnes (enfants non compris) auquel cas une surfacturation de 35€ par personne manquante sera appliquée. De même que la salle de restaurant ne sera pas louée pour un nombre inférieur à 60 personnes (enfants non compris) auquel cas une surfacturation de 35€ par personne manquante serait appliquée.*

À la mise en place du menu, et de toutes les modalités 3 mois avant la date de la réception :

- confirmation du nombre de couverts
- paiement du 2<sup>ème</sup> acompte d'un montant estimé à 30 % de la facture totale.  
Toute annulation faite 8 jours avant la réception entraînera la facturation de la commande

La gentilhommière se réserve le droit d'annuler la réservation si des cas de force majeure l'y contraignent

(Grève, incendie, dégât des eaux ...)

15 jours avant la réception : La Gentilhommière, en égard aux impératifs de commande, doit avoir impérativement le nombre exact de convives, ce chiffre servira de base minimum de facturation

## B. Conditions particulières

Nous pratiquerons les prix en vigueur au moment de la passation de commande, en cas de modification des tarifs en vigueur, ceux ci seront immédiatement applicables aux offres et devis en cours.

*Sauf accord contraire, nos factures sont payables dès réception au plus tard le Mardi qui suit la manifestation . En cas de retard de paiement, le client encourt des pénalités de retard d'une fois et demi le taux de l'intérêt légal.*

La réservation des chambres Le nombre exact de résidents devra être confirmé (avec la liste des clients) 2 semaines avant la date de la réception.

### Heures supplémentaires pour ouverture tardive

*Cu delà de 2 heures du matin, le samedi soir, il vous sera facturé 120 € par heure supplémentaire ( rangement de la sono compris )*

*Cu-delà de 6 heures de service, les dimanches et jours fériés, il vous sera facturé 120 € par heure supplémentaire ; toute heure entamée sera due.*

Assurance , détérioration , vol , casse En aucun cas , la Gentilhommière ne pourra être tenue responsable des dommages de quelque nature que ce soit , en particulier incendie et vol , susceptible d'atteindre les objets ou le matériel déposés à l'occasion de la manifestation , objet de la présente réservation. L'organisateur s'engage à remettre en son état original et à ses frais les lieux qui auront été occupés, en cas de détérioration.

Décoration : *il est strictement interdit d'accrocher par quelques moyens que ce soit ( clous, punaises, adhésifs,...) des éléments de décoration ou autres sur les portes, murs, fenêtres...sans accord express de la direction. La décoration des*

*tables s'effectue par vos soins à partir du Samedi matin 10h (possibilité de disposer de la Grande salle la veille si celle ci est libre de tout autre évènement.)*

Clause attributive de juridiction Toute contestation relative au présent contrat sera de la seule compétence du tribunal de Valenciennes.

Recommandation L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible en aucune manière de porter préjudice à la Gentilhommière qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire . Le client ne pourra apporter de l'extérieur , ni boissons , ni aucune denrée alimentaire .

Dans le cas de manifestation ayant un caractère d'exposition de matériels ou d'objets de valeur, nous conseillons à notre clientèle de bien vouloir souscrire à ses frais, une assurance pouvant couvrir tout dommage que pourraient subir ceux ci, quel que soit l'endroit où ces matériels seraient entreposés (parking, couloirs, chambres, salles de réunion . . .)

*Feux d'artifices, pétards sont strictement interdits sur notre site.*

*De même, dans nos salles sont interdits confettis et serpentins.*

Sacem *Pour s'assurer du bon fonctionnement auprès de la Sacem et éviter tout ennui, la Gentilhommière a souscrit un contrat auprès de celle ci qui dispense les animateurs de faire une déclaration. Participation à la charge du client :75.00 €*

*Nous nous tenons à votre disposition, pour établir un devis ou une commande tous les jours (sauf le Dimanche) de 10h à 19h*

*Signature précédée de la mention Bon pour accord : A Citres, le :*

Mes notes, mes questions.....