

La Gentilhommière

Hôtel 3 étoiles
Restaurant



Situation

Dans une vieille cense du 17^{ème} siècle, entièrement rénovée, idéalement située entre Paris, Bruxelles et Valenciennes.

Aux portes de l'Avesnois et des Ardennes, parc de 3 hectares et son plan d'eau.

Les chambres

Un hôtel classé 3 étoiles de 10 chambres doubles dont 1 pour handicapés, tout confort, , téléphone direct, télévision par satellite.

Réunions, conférences, événements familiaux

Une grande salle de 300 m ² :	La Grange
Une salle de 200 m ² :	La Sucrierie
Une salle de 150 m ² :	La Gentilhommière
Une salle de 70 m ² :	La Sellerie
Une salle de 80 m ² :	La Galerie
Une salle de 30 m ² :	La Bergerie

Matériel

Ecran, vidéoprojecteur, paper board, télévision, magnétoscope, micro H.F, diaporama, rétroprojecteur , caméscope
Matériel plus spécifique : sur demande.

Loisirs

Golf de Mormal et sa forêt à 20 minutes.
Ballade équestre, randonnées Vtt et pedestres, karting.
Vieille ville de Valenciennes, musée, théâtre, etc....

Restauration

La Gentilhommière vous propose une cuisine gastronomique avec des spécialités « Maison » s'adaptant au gré des saisons.

Hébergement

Chambre individuelle :

- Chambres 2 à 10 : 85 €
- Chambre 1 : 75 €

Chambre double :

- Chambres 2 à 10 : 100 €
- Chambre 1 : 85 €

Supplément 3^{ème} personne : 15 €

Petit déjeuner buffet : 11 €

Soirée étape : 98 €

Hébergement en chambre individuelle, dîner hors boissons, petit déjeuner buffet.

Journée d'étude

50 €

Café d'accueil et viennoiseries

Location de salle et matériel (incluant rétro, écran et paper)

1 pause boissons

1 pause boissons et biscuits secs

Déjeuner « régional » 3 plats boissons incluses (hors apéritif)

Option pause campagnarde : 6 €



La Gentilhommière
2 place de l'église
59269 Artres
Tél :03.27.28.18.80
Fax :03.27.28.18.81

Demi-journée d'étude

47€

Café d'accueil et viennoiseries

Location de salle et matériel (incluant rétro, écran et paper)

1 pause boissons

Déjeuner « régional » 3 plats boissons incluses (hors apéritif)

Option pause campagnarde : 6 €

Séminaire résidentiel

« Tradition »

150 €

Dîner régional 3 plats boissons incluses (hors apéritif)

Hébergement en chambre individuelle

Petit déjeuner buffet

Location de salle et matériel (incluant rétro, écran, paper)

1 pause boissons

1 pause boissons et biscuits secs

Déjeuner régional 3 plats boissons incluses (hors apéritif)

Option pause campagnarde : 6 €

Conditions particulières

- Un choix unique pour tous les convives doit être établi à partir des propositions de menus.
- Le nombre de personnes qui sera confirmé par écrit ou par téléphone 48 heures avant votre manifestation servira de base de facturation.
- Ces menus sont proposés avec leurs vins : tout changement est possible, les prix seront alors modifiés selon le forfait boissons choisi.

Sur demande :

- Nous pouvons vous proposer un choix d'apéritifs et de vins plus étendu.
- En ce qui concerne les menus et les cocktails, nous établirons un choix à votre convenance en nous adaptant au mieux à votre budget et à vos désirs.

Nous consulter.

- Si vous voulez organiser une soirée à thème (dégustation de vins ou d'un produit spécifique, soirée dansante, magie, close-up, spectacle de cabaret, théâtre, etc...)

Nous consulter.

Salles de réunion

Nom	Superficie	Style théâtre	Style classe	Style U	Repas	Cocktails
La Grande Salle	290 m ²	250	125	60	250	400
Le Petit Salon	60 m ²	60	30	30	40	60
La Galerie	100 m ²	70	35	30	60	80
Hôtel	30 m ²	30	20	20		

Nom	Tarif Journée
La Grange	1000 €
La Sellerie	300 €
La Galerie	400 €
La Bergerie	120 €

N.B. : Dans les locations de salles sont compris Internet haut débit, écran, paperboard rétroprojecteur, vidéoprojecteur et eau minérale



Menu séminaire

Entrées au choix

Tartare d'avocats au citron vert enrubannés de saumon fumé

Salade de chèvre chaud sur un mirepoix de poivrons confits à l'huile d'olive

Toast bénedictine aux champignons et son œuf poché, salade aux petits lardons fermiers

Saumon Mariné à l'aneth façon Gravlax

Langue Lucullus maison, pain toasté

Ravioles de champignons à la crème

Tarte au Maroilles

Tarte Tatin aux légumes du sud et sa tapenade, coulis au pistou

Terrine de champignons sauvages, émulsion crémeuse façon gribiche

Rémoulade de céleri au crabe et pommes vertes, léger parfum de curcuma

Plats au choix

Suprême de loup en croûte d'herbes, sauce moutarde

Filet de daurade royale, sauce vierge aux perles de saumon, pommes vapeur

Gibelotte de lapereau sauté chasseur, pâtes fraîches

Rôti de porc croustillant au miel et au citron, pommes boulangères

Parmentier de canard confit au Pinot noir, bouquet de salade

Cuisse de canard rôti à l'orange, pommes Sarladaises

Poulet cocotte comme à la ferme (champignons et lardons), pâtes fraîches

Suprême de pintade en crêpe craquante et petits légumes

Noisettes de porc au Maroilles

Blanquette de veau, riz blanc

Desserts au choix ou petite salade aux noix et ses fromages affinés

Soufflé glacé au Grand Marnier

Tarte Himalaya meringuée au citron

Tarte du Nord à la cassonade

Brioche perdue à la manière de Michel Troisgros

Mousse au chocolat

Crumble aux pommes

Tarte Bourdaloue à la goutte de chocolat

Framboisier

Salade de fruits

Sorbet cassis à la crème de cassis



Prix boissons :

Droit de bouchon : 6 €

Champagne Maison : 35.00 € la bouteille

Vins rouges ou blancs : à la demande , voir carte

Eau minérale : 4.20 € le litre

Jus d'orange : 6.50 € le litre

Coca Cola : 6.50 € le litre

Fûts de bière : 6 litres

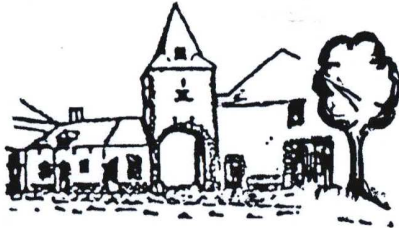
-Jupiler : 50 €

-Hoegarden : 75 €

-Leffe : 80 €

Whisky , bouteille : 56 €

Café : 2.00 €



BUFFET N°1

50 € par personne (Apéritif et boissons comprises)

Mariné de saumon à l'aneth , crème citronnée

Rémoulade de céleri au crabe et pommes granny Smith

Rillettes de saumon fumé

Croq 'poulet à la Thai

Jambon à l'os

Terrine de foies de volaille

Salade aux œufs pochés et pancetta grillée

Salade César (croûtons aillés ,parmesan)

Salade au chèvre et au jambon de montagne

Salades mélangées aux herbes

Roue de brie et son pain de campagne

Tiramisu « Gentilhommière »

Tarte « Himalaya » meringuée au citron

Framboisine

Forfait boissons :

1 kir, 1 btle de vin pour 3 pers, 1 btle d'eau minérale pour 2 pers, 1 café



BUFFET N°2

70 € par personne (Apéritif et boissons comprises)

Mariné de saumon à l'aneth , crème citronnée

Rillettes de saumon fumé en verdurette

Foie gras au sel de Guérande

Rémoulade de crabe aux petites pommes granny Smith

Gambas en tempura

Rôtie au foie gras

Salade César (croûtons et parmesan)

Salade de chèvre et jambon de montagne

Duxelles de champignons à la crème

*

Suprême de pintade à l'orange , pommes Sarladaises

Ou

Tournedos de lapereau en rognonnade pâtes fraîches ou tagliatelles

Ou

Filets mignons de porc au miel et à la moutarde , purée à l'huile d'olive

Roue de brie et son pain de campagne

Tiramisu « Gentilhommière »

Tarte « Himalaya » meringuée au citron

Framboisine

Forfait boissons :

1 kir, 1 btle de vin pour 3 pers, 1 btle d'eau minérale pour 2 pers, 1 café



Cocktail Dînatoire

(sur une base minimum de 40 personnes)

32.00 € par personne

15 pièces par personne

6 pièces froides

- 1 Profiterole farci au crabe*
- 1 Triangle exotique*
- 1 Verrine de tartare de saumon aux herbes*
- 1 Crêpe de châtaigne au chèvre et tomate séchée*
- 1 Toast de mousse de foie gras truffée*
- 1 Verrine de duxelles de champignons à la crème*

6 pièces chaudes

- 1 Toast chaud au foie gras*
- 1 Tarte au Maroilles*
- 1 Gambas à la vanille des Iles en tempura*
- 1 Mini pizza*
- 1 Croque-Monsieur*
- 1 Pruneau farci au bacon*

3 pièces sucrées :

- 1 Tiramisu en verrine*
- 1 Framboisine*
- 1 Mini croq choc*



Cocktail dînatoire

(sur une base minimum de 40 personnes)

42.00 € par personne

20 pièces par personne

8 pièces froides :

1 Profiterole farci au crabe

1 Triangle exotique

1 Verrine de tartare de saumon aux herbes

1 Crêpe de châtaigne au chèvre et tomate séchée

1 Toast de mousse de foie gras truffé

1 Verrine de duxelles de champignons à la crème

1 Hamburger de saumon fumé à la crème moutardée à l'ancienne

1 Carré de Lucullus au pain d'épices

8 pièces chaudes :

1 toast chaud au foie gras

1 Tarte au Maroilles

1 Gambas à la vanille des Iles en tempura

1 Mini pizza

1 Croquette aux crevettes grises

1 Croque-Monsieur

1 Pruneau farci au bacon

1 Croq poulet à la « Thai »

4 pièces sucrées

1 Tiramisu en verrine

1 Framboisine

1 Mini croq choc

1 Chou caramel



Conditions générales de vente

1. Confirmation de réservation

Acompte de 850 € pour 60 à 90 personnes.

Acompte de 1500 € pour 100 personnes et plus.

La confirmation de réservation implique l'adhésion du client sans réserve aux présentes conditions , toute annulation entraînera le non remboursement de l'acompte versé .

2. Garantie des prix

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 .

3. Garantie des chambres et couverts

Chambres .

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

Couverts. (la prise de commande définitive devra se faire au minimum de 2 à 3 mois avant la date de réception

Le nombre exact de couverts devra être confirmé au moment de la prise de commande, ce chiffre servira de base de facturation (10 % de désistement seront néanmoins tolérés) . Puis 48 heures au plus tard avant la date de réception , un avenant vous permettra de confirmer le chiffre exact de convives (attention , l'avenant ne servira pas de base de facturation) La Gentilhommière , en égard aux impératifs de commande ne peut accepter de diminution du nombre de convives .

La Gentilhommière se réserve le droit d'annuler la réservation si des évènements de force majeure l'y contraignent (grève, incendie, dégât des eaux ...)

4. Heures supplémentaires pour ouverture tardive restant et par heure supplémentaire

Au-delà de 18 heures, les dimanches et jours fériés, il vous sera facturé 120 € l'heure supplémentaire quel que soit le nombre de personnel restant

Au-delà de 1 heure du matin, en semaine, et 2 heures du matin, le Samedi, il vous sera facturé 120 € par heure supplémentaire quel que soit le nombre de personnel restant.

5 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, susceptibles 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.

6. 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 €

7 Conditions et confirmation de la commande

30 % du montant prévisionnel de la commande sera demandé à titre d'acompte au moment de la prise de commande après déduction du 1er acompte de réservation, le non-paiement de cette somme pouvant entraîner l'annulation de la réservation. Toute annulation entraînera le non-remboursement de l'acompte versé. Toute annulation faite à moins de 72 heures de la manifestation entraînera la facturation de la commande (boissons incluses).

8. Modalités de paiement

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

9 Clause attributive de juridiction

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

10 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 matériel 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, couloir, chambre salle de réunion ...)

*Gérard Fournier
Gérant*

*Client
« lu et approuvé »
Bon pour accord*