LA GENTILHOMMIERE

Le spécialiste des mariages « clefs en main »

Un lieu authentique pour des moments uniques…

Nos tarifs s'entendent location de salle et de jardins

Inclus

Contact : Anne et Magali
03.27.28.18.80

TARIF 2018

2 Rue de l'église 59269 Artres
la.gentilhommiere@wanadoo.fr

La Gentilhommière

« Laissez-vous guider par nos services et laissez de la place à l'imprévu »

La Gentilhommière, ancienne « cense du Cattiau » est un corps de ferme datant du 18ème siècle, le bâtiment composé de deux ailes abrite une grande salle voûtée qui peut accueillir jusque 200 personnes et une autre salle voutée qui peut accueillir jusque 80 personnes

Cadre d'exception à 5 minutes de Valenciennes, 40 minutes de Lille, 25 minutes de Maubeuge.

Parce que chaque mariage est unique, nous vous proposons des prestations et un accompagnement « sur mesure » qui répondront à toutes vos attentes personnelles

NOS PLUS

-Un interlocuteur privilégié
- Votre cérémonie en exterieur
-L'ambiance de nos jardins
-Le reportage photo dans notre parc, autour du plan d'eau, sur la terrasse fleurie
-Location de nos jardins ou de nos salles incluses pour les vins d'honneur
-L'accueil personnalisé dès le parking
-Cuisine copieuse et raffinée
- Privatisation du lieu possible à partir de 200 personnes au repas et 250 au VH

-Remise possible en Janvier, février, Mars et Novembre
-Possibilité de vous marier un vendredi

Nos services pour votre mariage

Nous vous offrons :

*la chambre des mariés

* Notre parking privé de 120 places pour vos invités

* Les chandeliers à disposition sur table et les candélabres, les bougies sont à prévoir par vos soins

Nos services payants :

*L'hôtel dispose de 10 chambres (voir tarifs en fin de brochure)

*Ecran , vidéoprojecteur : 70€

*Salle dédiée pour enfants : 70€

*Pour un bon déroulement de votre soirée , il est **obligatoire** de prévoir les services de **NOS** baby sitters , le nombre de baby sitters sera défini en fonction du nombre d'enfants

(1 pour 5), 10€ de l'heure par baby sitter , nous nous chargeons de convoquer les Baby sitters à l'heure souhaitée

Prévoir un repas enfant pour chaque baby sitter

Si vous souhaitez gôuter votre menu, les dégustations s'effectuent de Janvier à Mars. Nous acceptons deux entrées, deux plats à déguster maximum. Ce tasting est payant. Toutefois nous offrons la dégustation des vins blancs et rouges à hauteur de 6 personnes .

Les vins d'honneur

Les formules ne sont pas modifiables entre elles

« Invitation au voyage »

Saveurs Françaises

14€ : 6 pièces
16€ : 7 pièces
18€ : 8 pièces

1 Mini tarte Maroilles
1 Bonbon croustillant foie gras
1 Croque-Monsieur
1 Nénuphar au saumon fumé

1 Mini hamburger au jambon de Bayonne
1 cuillère cocktail de crevettes
2 Mignardises assorties

Saveurs « Méditerranéennes »

14€ : 6 pièces
16€ : 7 pièces
18€ : 8 pièces

1 Gambas tempura sauce thai
1 Mini hamburger au Serrano
1 Mini pizza
1 Cornet Chorizo/ mascarpone
1 Tartare de daurade mariné à l'aneth
1 Wrap de chêvre et tomate confite
2 mignardises sucrées

Saveurs « du Monde »

14€ : 6 pièces
16€ : 7 pièces
18€ : 8 pièces

1 Burger saumon fumé moutardé à l'ancienne
1 Toast mousse foie gras
1 Mini pizza
1 Cornet chorizo /mascarpone
1 cuillère de tartare de saumon au citron vert
1 croq poulet thaî
2 mignardises sucrées

Nos ateliers

Et pour compléter vos formules , vous avez la possibilité de rajouter un ou deux ateliers maximum parmi ceux proposés ci-dessous pour un minimum de 50 personnes

Possibilité d'autres ateliers à thème : Bar à huîtres, Candy bar, Natura … : nous consulter

ATELIER CAMPAGNE : 11€ /pers

Différents jambons : cru, à l'os … terrine, rillettes, saucissons, fromages, différents pains de campagne

ATELIER ATLANTIQUE : 14€ /pers

Saumon fumé et grosses gaufres, crème citronnée au mascarpone

Saumon gravlax

Rillettes de saumon

ATELIER FOIE GRAS : 18€/pers

Foie gras chaud à la plancha, foie gras aux épices confiture de figues, croustillant au foie gras

Pour vos vins d'honneur et apéritifs

Possibilité de droit de bouchon sur les vins d'honneur, l'apéritif et sur le dessert avec champagne ou crémant :

Ce droit de bouchon comprend **la mise à disposition de la salle et des jardins**, le service, la mise en température, le matériel, les verres, et l'évacuation des vides

Par bouteille de 75cl :	**7€**
Par magnum :	**14€**

Nos champagne et Crémant :

Champagne Théophile Roederer	35€
Champagne Louis Roederer	48€
Crémant de Loire blanc	16€
Crémant de Loire rosé	18€
Fontaine de champagne	60€
Bar à Mojito (à partir de 50 pers)	6€/pers
Soupe de champagne (à partir de50 pers)	5€/pers

Nos bières :

Fût de bière : 6 litres (25 bières)	
Jupiler	40€
Hoegarden (bière blanche)	50€
Abbaye de Leffe	60€
Fûts de 30 litres : Bières locales (120 bières)	
Cuvée de l'écaillon	200€
Triplus	200€
Whisky : la bouteille (JB)*	56€

Nos softs :

Jus d'orange (litre) :	6.50€
Coca (Litre) :	6.50€
Eau minérale plate et gazeuse :	4.00€

*Pour toute autre demande de Whisky, nous consulter

Menu à 82 €, hors apéritif

Boissons à discrétion

Vin blanc et rouge, softs, eau plate et pétillante, café

LOCATION DE SALLE INCLUSE

Entrées au choix

Foie gras en écorce d'épices, confiture de figues ou Langue Lucullus de Valenciennes confiture de figues

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

Ravioles de Noix de St Jacques sur une crème de langoustines, fondue de poireaux

Plats au choix

Cœur de faux filet de race Limousine, béarnaise légère, explosion de légumes de saison, et petites grenailles

Craquant de canard désossé en feuille de brick, printanière de légumes, un léger parfum d'orange

Filets de caille aux petits fruits rouges, sur un strudel aux champignons, purée à l'huile d'olive

Fromages au choix

Duo des Alpages : cabécou et crouton amande, fruits secs et jeunes pousses

Ou Les 3 fromages sur salade

Ou Brie chaud au romarin en feuille de brick

Buffet de fromages : supplt 4€ : nous consulter

Desserts au choix

Pièce montée nougatine (4 choux /pers, vanille, café, chocolat : 2 parfums au choix)

Panaché de deux gâteaux en présentation (voir choix en annexe)

Grand buffet de desserts (suppl : 10€) (voir choix en annexe)

Forfait boissons : Nous consulter

Menu à 92 €, hors apéritif

Boissons à discrétion

Vin blanc et rouge, softs, eau plate et pétillante, café

LOCATION DE SALLE INCLUSE

Entrées au choix

Duo de foie gras aux pommes caramélisées et foie gras en écorce d'épices, confiture de figues

Brochette de gambas et Saint-Jacques au beurre d'agrumes sur une fondue de poireaux

Salade de homard aux petites granny smith . Maraichère truffée

Plats au choix

Filet de bœuf de race Limousine explosion de légumes de saison et petites grenailles, sauce choron

Noisettes de veau à la crème de porto , linguines fraîches aux amandes et tomates séchées

Carré d'agneau au parfum des Alpilles, jus corsé à la gousse d'ail, légumes de nos jardins et gratin Dauphinois

Fromages au choix

Duo des Alpages : cabécou et crouton amande, fruits secs et jeunes pousses

Ou Les 3 fromages sur salade

Ou Brie chaud au romarin en feuille de brick

Buffet de fromages : supplt 4€ : nous consulter

Desserts au choix

Pièce montée nougatine (4 choux /pers, vanille, café, chocolat : 2 parfums au choix)

Panaché de deux gâteaux en présentation (voir choix en annexe)

Grand buffet de desserts (suppl : 10€) (voir choix en annexe)

Forfait boissons : Nous consulter

Menu à 98 €, hors apéritif

Boissons à discrétion

Vin blanc et rouge, softs, eau plate et pétillante, café

LOCATION DE SALLE INCLUSE

1ère Entrée au choix

Foie gras en écorce d'épices , confiture de figues

Salade de crabe aux petites granny smith et raifort

Dégustation de saumon (Aneth , fumé , rillettes) quenelle de crème fraîche

2ème Entrée au choix

Aumonière de saumon fumé au tartare de crabe

Dos de loup , beurre blanc , en croûte d'herbes

Raviole de foie gras , sauce crémée au foie gras

Plats au choix

Cœur de faux filet au poivre vert , explosion de légumes de saison et petites grenailles

Suprême de pintade fermière fondue de roma au basilic mini légumes croquants

Magret de canard caramélisé au miel et citron poêlée de légumes exotiques, pommes sautées au beurre

Fromages au choix

Duo des alpages : cabécou et crouton amande, fruits secs et jeunes pousses

Ou les 3 fromages sur salade

Ou Brie chaud au romarin en feuille de brick

Buffet de fromages : supplt 4€ : nous consulter

Desserts au choix

Pièce montée nougatine (4 choux /pers, vanille, café, chocolat : 2 parfums au choix)

Panaché de deux gâteaux en présentation (voir choix en annexe)

Grand buffet de desserts (suppl : 10€) (voir choix en annexe)

Forfait boissons : Nous consulter

LES PETITES POUSSES
2 à 12 ans

Entrée, plat, dessert, eau, jus d'orange, coca : 25€

Plat, dessert, eau, jus d'orange, coca : 20€

Entrées au choix

Pizza

Ou

Saumon fumé et ses toasts

Plats au choix

Escalope de volaille à la crème et pâtes fraîches

Ou

Steak haché purée maison

Dessert

Glace

Choix possibles pour le panaché de deux gâteaux

- La forêt noire : Génoise au chocolat, griottines et confiture de framboises, chantilly et copeaux de chocolat

- Le Merveilleux : Composition de deux meringues légères liées et enrobées d'une crème fouettée (Vanille chocolat, café, caramel au beurre salé citron vert, framboise …) et recouvert de copeaux de chocolat, noisette …

- Le Pavlova : Meringue Suisse, crème fouettée framboise et fruits rouges

- Délicatesse framboise : Biscuit pistache, mousse mascarpone framboises

- Valenciennois : Praliné feuilleté, mousse noisette, mousse chocolat , Biscuit Joconde

- Craquant noisette aux 3 chocolats : Base craquante, mousse chocolat noir, blanc et lait

- La Tour d'Ivoire : Framboises et chocolat blanc

LES PETITS PLUS

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

- Sorbet citron vodka
- Sorbet poire Williams
- Sorbet pomme Calvados

Pour les vins d'honneur et / ou l'apéritif :

- Pains surprises : 48 pièces
- Assorti (rosette, jambon cru, gruyère, Hollande, Bayonne) 50€
- Fraîcheur (jambon, œuf, tomate, salade) 50€
- Poissons fumés (saumon, flétan…) 60€

- Possibilité de rajouter une mise en bouche avant l'entrée : 2€/pers
- Pour vos animateurs, DJ ou intervenants, nous proposons un menu à 40€ boissons comprises (Entrée, plat et dessert, vin, eau et café)

Des idées pour votre mariage, vous faire rêver, partager, voyager, grâce à notre expérience et notre savoir-faire de plus de 20 ans

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

- Mariage original et romantique en faisant la cérémonie dans le parc : 200 €
  Mise à disposition de 30 chaises houssées blanches : nous consulter

- Un mariage « beaux-arts » avec orchestre et portraitiste

- Un mariage « chic et champêtre » avec vins d'honneur prestige suivi d'un dîner plus simple

BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de salades de fruits frais

Assortiment de tartes et tartelettes aux fruits et au citron

Assortiment de mousses aux divers parfums

Mini crèmes brûlés

Mini Guanaja

Saint Honoré crème chiboust

Craquant noisette aux 3 chocolats

Tiramisu

Framboisier et son coulis

Assortiment de choux au coulis de chocolat

Mini muffins caramel au beurre salé

Mini muffins chocolat

Glaces et sorbets

Suppléments

Pièce montée nougatine : 3.50€ le chou

Gâteau Wedding cake : Nous consulter

L'HOTEL

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, gratuit

TARIFS

100€ la chambre double

85€ la chambre single

15€ le lit d'appoint supplémentaire

11€ le petit déjeuner

Lit bébé offert

Brunch des lendemains de mariage : 35 €/pers
Location de salle incluse de 11h à 14h ou 12h à 15h
(120€ l'heure supplémentaire)

Boissons chaudes : café, thé et chocolat

Boissons fraîches : jus d'orange et eaux minérales

Vin rouge et blanc

Corbeille de viennoiseries et de pains

Salade de fruits frais

Beurre, confiture, miel et nutella

Yaourts

Omelette

Lard

Petites saucisses

Charcuteries et fromages

Jambon à l'os

Saumon fumé

Brioche, baguette

Quatre quarts

Tarte

CONDITIONS GENERALES

A. Procédure de réservation

Toute réservation doit, pour être enregistrée faire l'objet au moment de la signature du contrat (devis), d'un acompte de :

800€ pour la salle de restaurant

1500€ pour la grande salle

2500€ pour l'exclusivité des lieux (minimum de 200 adultes au dîner et 250 personnes aux vins d'honneur)

Ceux-ci seront déduits de votre facture finale

En aucun cas nous ne prenons d'option

3 Mois avant votre réception, au moment de l'élaboration de votre menu, un 2ème acompte de 30% du montant estimatif global vous sera demandé (déduit de votre facture finale)

B. Conditions d'annulation

L'hôtel conservera à titre de pénalité, en cas d'annulation totale :

- Plus de 30 jours avant la date : le montant du ou des acomptes prévus aux conditions générales de réservation
- Entre 30 et 7 jours : 85% du montant TTC des prestations réservées
- Moins de 7 jours avant la date : 100 % du montant TTC des prestations réservées

La gentilhommière se réserve le droit d'annuler la réservation si des cas de force majeure l'y contraignent (grève, incendie, dégâts des eaux…)

C . Modification du nombre de convives et nombre de personne définitif

Pour l'exclusivité des lieux (mise à disposition de la grande et du restaurant en privatif) le minimum requis est de 200 adultes au dîner et 250 personnes aux vins d'honneur.
Pour la grande salle, un minimum de 80 convives est exigé et pour le restaurant un minimum de 50 adultes.
Si les nombres sont inférieurs à ces chiffres, le nombre de personnes minimum requis sera facturé

3 Mois avant la date de votre réception, au moment du choix du menu, un nombre « estimatif » devra nous être communiqué.
15 Jours avant la date, le nombre définitif de convives devra nous être donné, celui-ci sera encore modifiable jusqu'à 72 heures avant le jour de la réception et sera retenu comme base minimum de facturation au client si celui-ci n'est pas atteint au jour de la manifestation.
Si un nombre supérieur de personnes est atteint le jour de la manifestation, ce nombre servira de base de facturation.

Le plan de table doit nous être communiqué au moins 5 jours avant la date

D. Prix, règlement de facture

Les tarifs sont fermes pendant 60 jours à compter de la date d'envoi du devis au client. Passé ce délai ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques en rapport avec la prestation, les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation.

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 demie le taux de l'intérêt légal.

E. Heures supplémentaires

Au-delà de 2 heures du matin, il vous sera facturé 90 € par heure supplémentaire quel que soit le nombre de personnes restant à votre service (rangement de la sono compris)
L'heure maximum autorisée est de 5 heures du matin (départ de la sono compris)
Toute heure entamée sera due.

F . 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, mûrs, fenêtres...sans accord express de la direction. La décoration des Tables s'effectue par vos soins à partir du Samedi matin 8h (possibilité de disposer de la Grande salle la veille si celle-ci est libre de tout autre évènement.)

Toute la déco , intérieure et extérieure devra être retirée par vos soins , le lendemain avant 10h30 , dans le cas contraire , il vous sera facturé le temps passé à la remise en place des salles et des jardins

G . 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

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 et nos jardins sont interdits confettis et serpentins.
Les campings cars ne sont pas admis sur le site
Les jeux gonflables ne sont pas admis sur le site

H .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 et une visite de notre établissement tous les jours (sauf le Dimanche) de 9h30 h à 19 h

Signature précédée de la mention lu et approuvé :

En matière d'animation musicale, de décoration florale de reportage photo et autres... , nous ne vous imposons aucun prestataire mais nous serons heureux de vous faire bénéficier gratuitement de notre réseau de partenaires choisis après des décennies de sélection rigoureuse

FUN AND VINTAGE LOCATION VOITURES ANCIENNES / www.funandvintage.com : 03.27.20.41.21

*Décoratrice : Bouts de ficelle et Doigts de fée à CROIX

03.20.72.83.10 OU 06.61.23.52.52 /

Site : www.bouts.de.ficelle.et.doigts.de.fees.fr

* « Aux jardins d'Antan » à Curgies : Madame et Monsieur Choquet : 03.27.31.00.34

Face book : Aux jardins d'antan

*So fleurs Fleuriste à Préseau

03 27 20 31 06 Facebook : sofleurs

*Audrey, La fille au Nœud Rouge : Votre partenaire bonheur sur-mesure

// Remerciement // Décoration Papeterie // Carterie sur-mesure www.lafilleaunoeudrouge.fr

tel. : 06 12 23 32 04

*Christophe Pernak Photographe / site : www.christophepernak.com

06 77 80 72 64

*Perfect day : Aurélien Hubert : Photographe

06.49.89.58.37 / Site : www.perfectday.fr

*Marion Langlais photographe 06 27 63 8538

Site : www.photography.marionlanglais.fr

*Alexandre Langlais cinéaste 07 62 26 23 69 (même site que Marion)

* PROLIVE EVENEMENTS : Olivier Loin

(sono, orchestre, magie, piano bar etc….)

0032 496 67 35 12 ou 0032 496 67 35 12 Kain (Tournai)

Site : www.prolive.be

*Laurent L Animations : 06 74 96 74 39

Site :www.laurentl-animations.fr

*SK MUSIC Sonorisation et photographie : 06.42.10.34.74

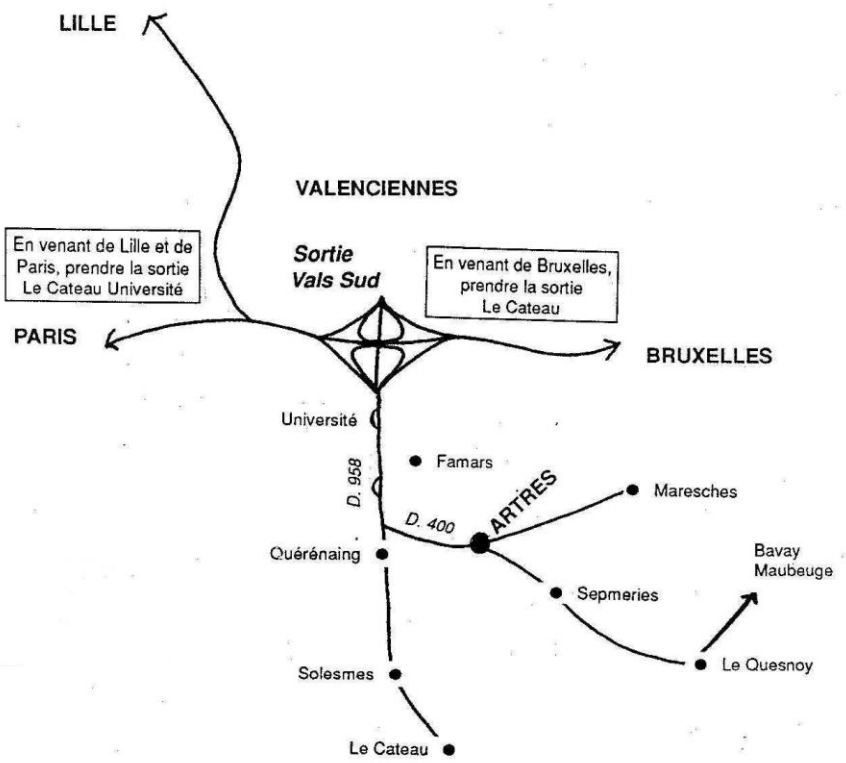
*Christelle L.

Conceptrice d'émotion / Officiante de cérémonie laïque

Mariage, Renouvellement de Vœux & Baptême

Dites Oui comme vous en Avez Envie ...

06.80.67.83.53 www.entoutesoccasions.fr

Vos notes, vos questions……

Sur l'autoroute Paris Bruxelles , prendre la sortie 21 A , suivre direction Le Cateau , Solesmes .
Après les feux , au 1er rond point , prendre direction Famars
Au 2 ème rond point , prendre direction Artres , Solesmes Le Cateau .
Au 3 ème rond point , suivre Artres , Dans Artres , au stop , prendre centre village, la Gentilhommière est située face à l'église