

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

TARIFS 2017

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

La Gentilhommière

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 250 personnes et une autre salle voûtée qui peut accueillir jusque 90 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
- 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 offerte pour les vins d'honneur
- L'accueil personnalisé dès le parking
- Cuisine copieuse et raffinée
- Privatisation du lieu possible à partir de 200 personnes ou à certaines dates hors saison (nous consulter)



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
- *Remise sur votre mariage possible selon saison (nous consulter)

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 d'une baby sitter , 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

Les vins d'honneur

« Invitation au voyage »

Saveurs Françaises

13€ : 6 pièces

15€ : 7 pièces

17€ : 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

13€ : 6 pièces

15€ : 7 pièces

17€ : 8 pièces

- 1 Gambas tempura sauce thai
- 1 Mini hamburger au Serrano
- 1 Mini pizza
- 1 Cornet Chorizo/ mascarpone

- 1 Tartare de thon mariné à l'aneth
- 1 Wrap de chèvre et tomate confite
- 1 Verrine de fruits
- 1 Assortiment de macarons

Saveurs Exotiques

13€ : 6 pièces

15€ : 7 pièces

17€ : 8 pièces

1 verrine crème de coco et crevettes

1 Gambas sauce thaï

1 Mini hamburger au crabe

1 Cocktail poulet/ananas

1 Assortiment de nems

1 Toast tarama saumon

1 Verrine fruits exotiques

1 Assortiment de macarons



Saveurs « du Monde »

13€ : 6 pièces

15€ : 7 pièces

17€ : 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 thai

1 Mignardise sucrée

1 Verrine mousse de fruits

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 : 10€ /pers

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



ATELIER SAUMON : 12€ /pers

Saumon fumé et grosses gaufres, crème citronnée au mascarpone

Saumon gravlax

Rillettes de saumon



ATELIER FOIE GRAS : 14€ /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 :

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
------------------------------------	---------

Nos bières :

Fût de bière : 6 litres (25 bières)	
Jupiler	40€
Hoegarden (bière blanche)	50€
Abbaye de Leffe	60€
Fûts de 20 litres et 30 litres : nous consulter	

Whisky : la bouteille (JB)*	56€
-------------------------------	-----

Nos softs :

Jus d'orange (litre) :	6.50€
Coca (Litre) :	6.50€
Eau minérale plate et gazeuse :	4.0

*Pour toute autre demande de Whisky , nous consulter

Menu à 80 €, 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
Suprême de pintade fondue de roma au basilic mini légumes croquants

Duo des Alpes : cabécou et crouton amande, fruits secs et jeunes pousses
Ou Buffet de fromages : suppl de 4€ (nous consulter)
Ou Les 3 fromages sur salade
Ou Brie chaud au romarin en feuille de brick

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 :
Vins blancs : Jurançon ou Chardonnay
Vins rouges : Regalet Bordeaux supérieur Janoueix ou Chapelle de la Baronnie de Longuinieul Rot de Schurhill Bordeaux
Eaux , softs et cafés

Menu à 90 €, 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 de noix de St Jacques au beurre d'agrumes sur une
fondue de poireaux
Terrine de homard et saumon, caviar de quinoa et légumes croquants

Plats au choix

Filet de bœuf de race Limousine explosion de légumes de saison et petites
grenailles sauce choron
Magret de canard caramélisé au miel et citron , poêlée de légumes exotiques et
pommes sautées au beurre
Carré d'agneau aux parfums des Alpilles, jus corsé à la gousse d'ail, légumes de
nos jardins et gratin Dauphinois

Fromage au choix

Duo des Alpes : cabécou et crouton amande, fruits secs et jeunes pousses
Ou Buffet de fromages : supplt de 4€ (nous consulter)
Ou Les 3 Fromages sur salade
Ou Brie chaud au romarin en feuille de brick

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 (supplt : 10€) (voir choix en annexe)

Forfait boissons :
Vins blancs : Jurançon ou Chardonnay ou Borgogne Aligoté
Vins rouges : Regalet Bordeaux supérieur Janoueix ou Croix des Prêtres élevé en fut de chêne Janoueix
Eaux , softs et cafés

Menu à 96 €, 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
Salade de crabe aux petits granny smith et raifort
Royale de foie gras au coulis de crustacés

Entrées au choix

Aumônière 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
Veau en croûte d'herbes et parmesan, jus au thym
Suprême de pintade fermière fondue de roma au basilic mini légumes
croquants

Fromage au choix

Duo des Alpes : cabécou et crouton amande, fruits secs et jeunes pousses
Ou Buffet de fromages : suppl de 4€ ou 7€ (nous consulter)
Ou Les 3 Fromages sur salade
Ou Brie chaud au romarin en feuille de brick

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 :

Vins blancs : Jurançon ou Chardonnay ou Borgogne Aligoté
Vins rouges : Regalet Bordeaux supérieur Janoueix ou Croix des Prêtres élevé en fut de chêne Janoueix
Eaux , softs et café

LES PETITES POUSSSES 2 à 12 ans



Entrée, plat, dessert, eau, jus d'orange, coca : 25€
Plat, dessert, eau, jus d'orange, coca : 20€

Entrées au choix

Mousson de foie gras sur ses toasts
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

- * Saint Honoré : Fond feuilleté, choux caramélisés, crème Diplomate, Chantilly
- * 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
- * Créquillon : Praliné feuilleté, mousse noisette , mousse chocolat Biscuit Joconde
- * Guanaja : Base craquante, ganache chocolat
- * La Tour d'Ivoire : Framboises et chocolat blanc
- * Le Régent : Millefeuille framboise, crème chiboust vanille



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 : 30 pièces : 48€

Assorti fromage /charcuterie, saumon, jambon printanier, mousse de foie, fraîcheur

Pains surprises : 60 pièces :

Assorti (rosette, jambon cru, gruyère, Hollande, Bayonne) 56€

Fraîcheur (jambon, œuf, tomate, salade) 56€

Poissons fumés (saumon, flétan...) 68€

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 pouvons vous proposer d'autres types de réceptions :

*Mariage original et romantique en faisant la cérémonie dans le parc : 120 €
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)





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 crème brûlées
Mini Guanaja
Saint Honoré crème chiboust
Charlotte rose aux framboises
Tiramisu
Ile flottante
Assortiment de choux à la crème caramélisés
Glaces et sorbets

Suppléments

Pièce montée nougatine : 3.50€ le chou
Pièce montée macarons : nous consulter
Gâteau Wedding cake : 3€ supplément

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 personnes au dîner et 300 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 2^{ème} 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 personnes et 300 personnes aux vins d'honneur.

Pour la grande salle, un minimum de 90 convives est exigé et pour le restaurant un minimum de 60 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, murs, 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.)

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.

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

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

Claude Renard Fleuriste 19 Place Roger Salengro 59 416 Anzin

03 27 46 90 49 / Site : www.clauderenard.fr

So fleurs Fleuriste à Préseau

03 27 20 31 06

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

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

Vos notes, vos questions.....

**Sur l'autoroute Paris Bruxelles , prendre la sortie 21 A , suivre direction Le Cateau , Solesmes .
Après les feux , au 1^{er} 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**

