



VOTRE MARIAGE À
LA
GENTILHOMMIÈRE

Tarifs 2020

Sommaire

La Gentilhommière

03

INTRODUCTION

*Concept : La
Gentilhommière*

05

LES VINS D'HONNEUR

Invitation aux voyages

06

NOS ATELIERS

Découvrez nos ateliers

07

**POUR VOS VINS
D'HONNEUR ET
APÉRITIFS**

*Nos champagnes et
autres boissons*

09

NOS FORMULES

*Détail de nos 3 menus
avec salle incluse*

13

CHOIX DES GATEAUX

*Choix possible pour le
panaché de deux
gateaux*

15

LES PETITS PLUS

Faites-vous plaisir

16

CÉRÉMONIE LAÏQUE

*Mariage et cérémonie
dans le parc*

17

CHEESE BOX

Gardez des souvenirs

18

SUCRERIE

Location libre

19

NOS HOTELS

*Découvrez nos chambres
et nos suites*

21

BRUNCH

Venez bruncher

22

**CONDITIONS
GÉNÉRALES**

A savoir

27

PARTENAIRES

Quelques propositions

29

OÙ NOUS TROUVER ?

Itinéraire et plan

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 jusqu'à 200 personnes et une autre salle voûtée qui peut accueillir jusqu'à 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

- Une interlocutrice privilégiée.
- Votre cérémonie en extérieur possible
- L'ambiance de nos jardins.
- Cadre idyllique pour vos photos dans notre parc, autour du plan d'eau, sur la terrasse fleurie.
- Location de nos jardins ou de nos salles incluse pour les vins d'honneur (à partir de 16h, si plus tôt aménagement horaire possible sous conditions).
- L'accueil personnalisé dès le parking.
- Cuisine copieuse et raffinée.
- Privatisation du lieu possible à partir de 200 adultes au repas et 250 au VH Et pour une privatisation avec un nombre inférieur : possibilité sous conditions financières.



NOUS VOUS OFFRONS

- La chambre des mariés et petits déjeuners.
- Châteaux gonflables (avec caution 300€).
- Balançoires et toboggans à disposition pour les enfants.
- Notre parking privé de 120 places pour vos invités.
- 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€.
- Possibilité pour vos vins d'honneur de louer une arche : 50€
- Pour un bon déroulement de votre soirée, il est obligatoire de prévoir les services de nos animateurs , le nombre d'animateurs sera défini en fonction du nombre d'enfants (1 pour 5).
15€ de l'heure par animateur , nous nous chargeons de convoquer les animateurs à l'heure souhaitée et de les déclarer.

Prévoir un repas enfant pour chaque animateur à votre charge 15€.

- Si vous souhaitez goûter 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
Sur réservation.



LES VINS D'HONNEUR

« INVITATION AU VOYAGE »

~~14€ : 6 PIÈCES~~

~~16€ : 7 PIÈCES~~

~~18€ : 8 PIÈCES~~

- Saveurs "Françaises"



- 1 MINI TARTE MAROILLES
- 1 CUILLÈRE DÉLICE DE FOIE GRAS MAISON
- 1 CROQUE MONSIEUR REVISITÉ
- 1 NÉNUPHAR DE SAUMON



- 1 MINI CHEESE - BURGER
- 1 CUILLÈRE DE PERLES MARINES
- 2 MIGNARDISES ASSORTIES

- Saveurs "Méditerranéennes"



- 1 GAMBAS TEMPURA SAUCE THAI
- 1 MINI HAMBURGER AU SERRANO
- 1 MINI PIZZA
- 1 FLEUR DE CHORIZO/MASCARPONE



- 1 TARTARE DE DAURADE MARINÉ À L'ANETH
- 1 WRAP DU SOLEIL CHÈVRE ET TOMATE CONFITE
- 2 MIGNARDISES SUCRÉES

- Saveurs "du Monde"



- 1 BURGER SAUMON FUMÉ MOUTARDÉ À L'ANCIENNE
- 1 ROSACE AU FOIE GRAS
- 1 MINI PIZZA
- 1 FLEUR DE CHORIZO /MASCARPONE



- 1 CUILLÈRE DE TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT
- 1 PETIT NAVIRE THAÏLANDAIS
- 1 BLANC MANGER COCO MANGUE
- 1 MIGNARDISE SUCRÉE

LES FORMULES NE SONT PAS
MODIFIABLES ENTRE-ELLES

NOS ATELIERS

ATELIER CAMPAGNE : 12€ /PERS



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

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, ATELIERS DE
FRUITS DANS TOUS LEURS ÉTATS, CHARIOT DE
GLACES, ATELIERS ESPAGNOLS, ATELIERS
ITALIENS... : NOUS CONSULTER.**

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

DROIT DE BOUCHON

PAR BOUTEILLE DE 75 CL : 7€

PAR MAGNUM : 14€

CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

**CHAMPAGNE BEAUMONT
DES CRAYÈRES** 29€

**CHAMPAGNE LOUIS DE
VIGNEZAC** 24€

**CHAMPAGNE LOUIS
ROEDERER : OFFRE
EXCEPTIONNELLE** 38€

CRÉMANT DE LOIRE BLANC 16€

FONTAINE DE CHAMPAGNE 60€
(AVEC VOTRE CHAMPAGNE DB,
OU NÔTRE CRÉMANT)

BAR À MOJITO 6€/ pers
(À PARTIR DE 50
PERS)

SOUPE DE CHAMPAGNE 5€/ pers
(À PARTIR DE 50 PERS) AVEC NOTRE CHAMPAGNE

**AUTRES PROPOSITIONS
SUR DEMANDE**
VIN CHAUD, SANGRIA ...

POUR VOS VINS D'HONNEUR ET APÉRITIFS

WHISKY : LA BOUTEILLE 56€

(JB)

**POUR TOUTE AUTRE
DEMANDE DE WHISKY, NOUS
CONSULTER**

**JENLAIN BLONDE -
FUT DE 30L (120 BIÈRES)**

10€/L

**HOEGARDEN
FUT DE 6L (25 BIÈRES)**

15€/L

**ABBAYE DE LEFFE
FUT DE 6L (25 BIÈRES)**

15€/L

**ENFER DU NORD
FUT DE 30L (120 BIÈRES)**

15€/L

**TRIPLUS
FUT DE 30L (120 BIÈRES)**

15€/L

NOS BIÈRES

FÛT DE BIÈRE : 6 LITRES :

NOS SOFTS

OBLIGATOIRE POUR LE VH ET L'APÉRITIF

FONTAINE À LIMONADE :

26 € les

CITRON, CITRON VERT, FRUITS ROUGES, MENTHE ...

3 Litres

JUS D'ORANGE

6.50€

(LITRE)

COCA-COLA

6.50€

(LITRE)

**EAU MINÉRALE PLATE ET
GAZEUSE (LITRE)**

4.00€

MENU À 83€, HORS APÉRITIF

Boissons à discrétion

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

LOCATION DE SALLE INCLUSE

ENTREES AU CHOIX

- Foie gras en écorce d'épices, confiture de figes ou Langue Lucullus de Valenciennes confiture de figes
- 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 maison.
- Dos de cabillaud, poché, beurre blanc aux agrumes, garniture de légumes, poêlée des sous-bois, purée maison.

FROMAGES AU CHOIX

- Duo des Alpes : 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 : supplément 4€ : nous consulter**

DESSERTS AU CHOIX

- Pièce montée nougatine (4 choux /pers, vanille, café, chocolat : 2 parfums au choix)
Ou
- Panaché de deux gâteaux en présentation (voir choix en annexe)
Ou
- Grand buffet de desserts (suppl : 10€) (voir choix en annexe)

Forfait boissons : les choix de vins vous seront communiqués directement au moment de vos choix de menus

Une alternative vous est proposée pour régime végétarien , végétan , allergie , hallal , kacher...

MENU À 93€, HORS APÉRITIF

Boissons à discrétion

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

LOCATION DE SALLE INCLUSE

ENTREES 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 béarnaise ou sauce truffe
- Filet de veau à la crème de porto , poêlée de légumes et purée maison.
- Carré d'agneau au parfum des Alpilles, jus corsé à la gousse d'ail, légumes de nos jardins et gratin Dauphinois.
- Filet de bar au basilic accompagné d'une poêlée de légumes croquants et sa purée maison.

FROMAGES AU CHOIX



- Duo des Alpines : 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 : suppl 4€ : nous consulter

DESSERTS AU CHOIX



- Pièce montée nougatine (4 choux /pers, vanille, café, chocolat : 2 parfums au choix)
- Ou
Panaché de deux gâteaux en présentation (voir choix en annexe)
- Ou
Grand buffet de desserts (suppl : 10€) (voir choix en annexe)

Forfait boissons : les choix de vins vous seront communiqués directement au moment de vos choix de menus

• Une alternative vous est proposée pour régime végétarien , végétan , allergie , hallal , kacher...

10

MENU À 99€, HORS APÉRITIF

Boissons à discrétion

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

LOCATION DE SALLE INCLUSE

1 ÈRE ENTRÉE AU CHOIX

- Foie gras en écorce d'épices, confiture de figes
- Salade de crabe aux petites granny smith et raifort
- Dégustation de saumon (Aneth, fumé, rillettes) quenelle de crème fraîche

2 ÈME ENTRÉE 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 farcie aux champignons.

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
- Dos de cabillaud, poché, beurre blanc aux agrumes, garniture de légumes, poêlée des sous-bois, purée maison.

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 : suppl 4€ : nous consulter

DESSERTS AU CHOIX

- Pièce montée nougatine (4 choux /pers, vanille, café, chocolat : 2 parfums au choix)
- Ou
Panaché de deux gâteaux en présentation (voir choix en annexe)
- Ou
Grand buffet de desserts (suppl : 10€) (voir choix en annexe)

Forfait boissons : les choix de vins vous seront communiqués directement au moment de vos choix de menus

• Une alternative vous est proposée pour régime végétarien , végétan , allergie , halal , kacher...

2 à 12 ans

LES PETITES POUSSES

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

ENTRÉE AU CHOIX

Pizza maison

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 au choix : Mars, Oasis,
Kinder, Cornet d'amour à la
fraise

CHOIX POSSIBLES POUR LE PANACHÉ DE DEUX GATEAUX

- Coup de soleil : Fond de frangipane, crème chiboust vanille caramélisée, framboises
- Royal abricot : biscuit pain de gènes abricot, mousse lait amandes et insert abricot



- Le Merveilleux : Composition de deux meringues légères liées et enrobées d'une crème fouettée recouvert de copeaux de chocolat.

Différents parfums possible sur demande.

- La Tour d'Ivoire : Framboises et chocolat blanc.



- 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.



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 brûlées
- Mini Guanaja
- Saint Honoré crème chiboust



- Craquant noisette aux 3 chocolats
- Tiramisu
- Framboisier et son coulis
- Assortiment de choux au coulis de chocolat
- Assortiment de cupcakes
- Chouquettes perlées à la crème diplomate
- Glaces et sorbets

LES PETITS PLUS



POSSIBILITÉ DE RAJOUTER UNE PAUSE
GLACÉE À VOTRE MENU : **4€**

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

POUR LES VINS D' HONNEUR ET / OU
L'APÉRITIF :

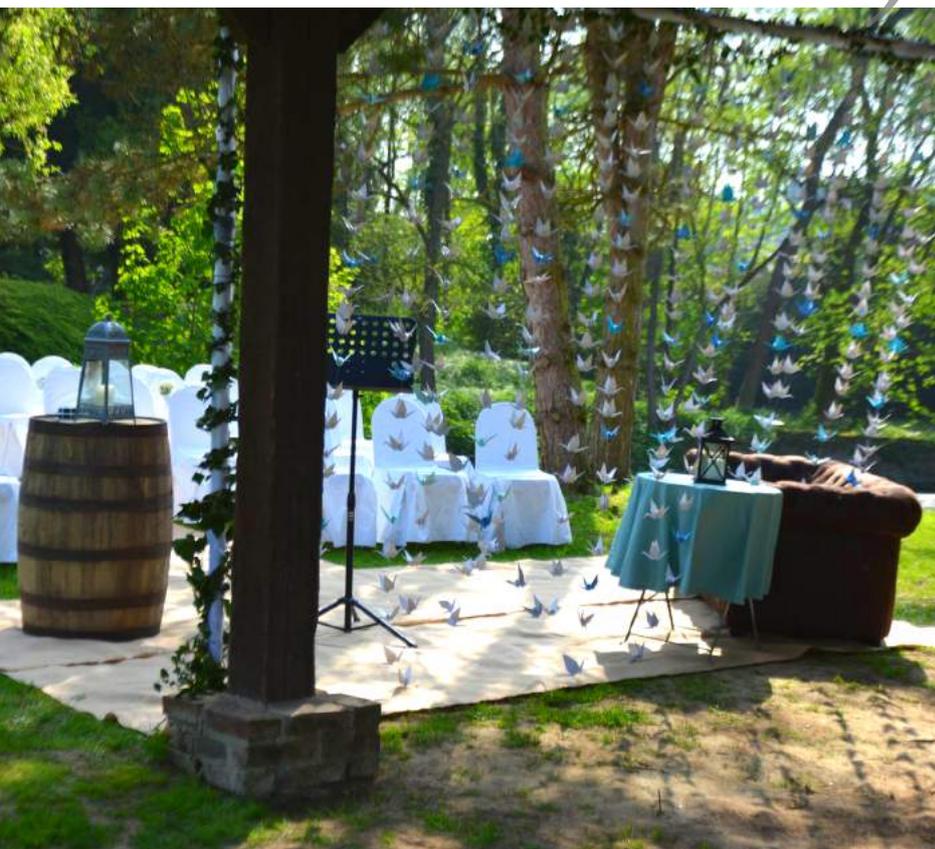
- Pains surprises : 48 pièces
- Assorti (rosette, jambon cru, gruyère, Hollande, Bayonne) **50€**
- Fraîcheur (jambon, œuf, tomate, salade) **50€**

- Possibilité de rajouter une mise en bouche avant l'entrée : 2€/pers (crème de petits pois ou crème de champignons ou gaspacho ou soupe de melon)
- Pour vos animateurs, DJ ou intervenants, nous proposons un menu à 40€ boissons comprises
- Menus végétariens : nous consulter.

15

CÉRÉMONIE LAÏQUE DANS NOTRE PARC... VOUS FAIRE RÊVER...

- *Mariage original et romantique en faisant la cérémonie dans le parc : 250 €.*
- *Mise à disposition de 50 chaises .*
- *Mise à disposition d'une arche (non fleurie).*
- *En cas de mauvais temps, une salle est incluse et prévue dans le prix.*



**DYNAMISEZ
VOTRE
ÉVÉNEMENT
AVEC LA
CHEESE
BOX :
490€ LA
JOURNÉE,
INSTALLÉE
DÈS LA
VEILLE.**





**POSSIBILITÉ DE LOUER
NOTRE SALLE : LA
SUCRERIE**

**LE DIMANCHE POUR
600€ AVEC CHAISES ET
TABLES FOURNIES**

NOTRE HOTEL À LA GENTILHOMMIÈRE

TARIFS

| | |
|-----------------------------------|------|
| La chambre double : | 100€ |
| La chambre single : | 85€ |
| Le lit d'appoint supplémentaire : | 15€ |
| Le petit déjeuner : | 11€ |
| Lit bébé offert | |

- *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.*





LE MOULIN



L'Hôtel «Le Moulin d'Artres» dispose de 5 chambres et 9 suites appart.

Toutes d'une dimension de 40m2 minimum, avec vue sur le jardin ou le Moulin.

Toutes équipées de téléphone direct, télévisions, accès wifi, ADSL haut débit, gratuit, et machine expresso dans chaque chambre.

TARIFS

- Chambre double avec petit déjeuner : **110€**
- Chambre simple avec petit déjeuner : **90€**
- Chambre triple avec petit déjeuner : **157€**
- Chambre quadruple avec petit déjeuner : **182€**

Lit bébé offert





**LOCATION DE SALLE
INCLUSE DE 11H À 14H
(120€ L'HEURE
SUPPLÉMENTAIRE)
RÉALISABLE À PARTIR
DE 20 PERSONNES.**

***BRUNCH DES
LENDemainS
DE MARIAGE :
30 €/PERS***

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

TARTES

BOISSONS CHAUDES : CAFÉ, THÉ ET CHOCOLAT

BOISSONS FRAÎCHES : JUS D'ORANGE ET EAUX

MINÉRALES

VIN ROUGE ET BLANC



CONDITIONS GÉNÉRALES

B. CONDITIONS D'ANNULATION



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).
- Le premier acompte aura lieu lors de la réservation.
- Le deuxième : 3 mois avant la réception et sera de 30% du montant estimatif global.
- Le troisième et dernier acompte sera de 50% du montant global estimatif, et devra être réglé 15 jours avant la manifestation.

Ceux-ci seront déduits de votre facture finale.
En aucun cas nous ne prenons d'option.

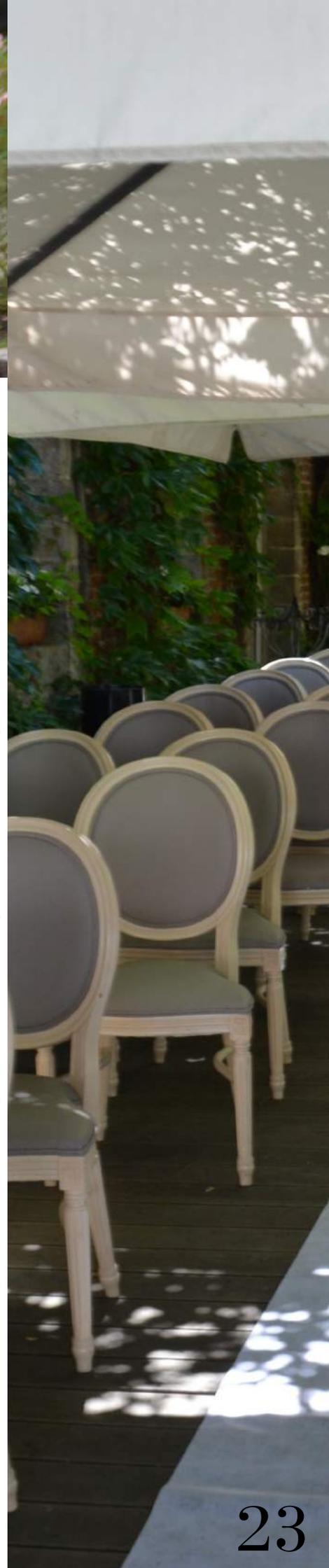
L'hôtel conservera à titre de pénalité, en cas d'annulation totale :

- 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 salle 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 adultes 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.
- 1 semaine avant la date, le nombre définitif de convives et le plan de table devront nous être donnés **impérativement, Celui-ci sera retenu comme base minimum de facturation au client si il 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.





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 événement). 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.

La nuit, les klaxons sont interdits au départ des voitures.

Les lanternes chinoises sont interdites de juin à octobre.

Nous nous tenons à votre disposition pour une visite de notre établissement tous les jours (sauf le dimanche) de 9h30 h à 19h.

SIGNATURE PRÉCÉDÉE DE LA MENTION LU ET APPROUVÉ :

Martin

agence artistique

prod. 
martinprod.com

depuis 2008

Prestation DJ
Mise en son et
lumière

Saxophoniste
Cérémonie laïque
Photobox

...

Notre partenaire musical
Contact : 09.80.80.63.63
martinprod@orange.fr

FUN AND VINTAGE LOCATION VOITURES ANCIENNES

www.funandvintage.com
03.27.20.41.21

DÉCORATRICE : BOUTS DE FICELLE ET DOIGTS DE FÉE À CROIX

www.bouts.de.ficelle.et.doigts.de.fees.fr
03.20.72.83.10 OU 06.61.23.52.52

EMILIE BE LOVED / WEDDING PLANNER MARIAGES ET CEREMONIES LAIQUES

beloved-mariage.com
emilie.beloved@gmail.com
06.08.15.46.27

SO FLEURS FLEURISTE À PRÉSEAU

Facebook : sofleurs
03.27.20.31.06

AUDREY, LA FILLE AU NŒUD ROUGE : VOTRE PARTENAIRE BONHEUR SUR-MESURE

// REMERCIEMENT // DÉCORATION PAPETERIE // CARTERIE SUR-MESURE
www.lafilleaunoedrouge.fr
06.12.23.32.04

PERFECT DAY : AURÉLIEN HUBERT : PHOTOGRAPHE

www.aperfectday.fr
06.49.89.58.37

MARION LANGLAIS PHOTOGRAPHE

www.photography.marionlanglais.fr
06.27.63.85.38

***ALEXANDRE LANGLAIS CINÉASTE**

(Même site que Marion)
07.62.26.23.69

PROLIVE EVENEMENTS : OLIVIER LOIN

(SONO, ORCHESTRE, MAGIE, PIANO BAR ETC...)
KAIN (TOURNAI)

www.prolive.be
03.24.96.67.35.12 ou 03.24.96.67.35.12

NO LIVE PRODUCTION

DJ ET GROUPES DE MUSIQUE
06.76.25.42.64

SK MUSIC SONORISATION ET PHOTOGRAPHIE

06.42.10.34.74

CHRISTELLE L OFFICIANTE DE CÉRÉMONIE LAÏQUE

www.entoutesoccasions.fr
06.80.67.83.53

CHARLES WERQUIN OFFICIANTE DE CÉRÉMONIE

www.lesceremonistes.com
06.38.66.13.69

JACQUES DESSANGE / MAISON POSAK

03.27.46.45.44
Coiffeur et esthétique à Valenciennes

FM COIFFURE (COIFFEUSE À DOMICILE À LA GENTILHOMMIÈRE) :

Claudine : 06.16.68.45.35

MARION HÉDON VÉGÉTAL

FLEURISTE

facebook : Vegetal
03 27 25 86 45

LOVE AND LIFE EVENTS

WEDDING AND EVENT PLANNER, ORGANISATRICE D'ÉVÉNEMENTS
OFFICIANTE DE CÉRÉMONIE LAÏQUE
www.lovelifevents.fr
hello@lovelifevents.fr
06.68.79.03.97

*** « AUX JARDINS D'ANTAN » À CURGIES : MONSIEUR CHOQUET**

FLEURISTE:

Facebook : Aux jardins d'antan
03.27.31.00.34



LA GENTILHOMMIÈRE C'EST AUSSI UN HÔTEL 3*
UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE, DES SÉMINAIRES, DES
SOIRÉES ÉVÉNEMENTIELLES...



lagentilhommièreatres



03.27.28.18.80



la.gentilhommière.artres



la.gentilhommiere@wanadoo.fr

