

La Gentilhommière HÔTEL & RESTAURANT ★★★
UNE PARENTHÈSE « ENCHANTÉE »

BIENVENUE POUR
VOTRE MARIAGE



SOMMAIRE

03

INTRODUCTION

*CONCEPT : LA
GENTILHOMMIÈRE*

06

LES VINS D'HONNEUR

*INVITATION AUX
VOYAGES*

08

NOS ATELIERS

*DECOUVREZ NOS
ATELIERS*

10

POUR VOS VINS D'HONNEUR ET APÉRITIFS

*NOS CHAMPAGNES ET
AUTRES BOISSONS*

12

NOS FORMULES

*DETAIL DE NOS 3
MENUS AVEC SALLE
INCLUDE*

17

CHOIX DES GATEAUX

*CHOIX POSSIBLE
POUR LE PANACHÉ
DE DEUX GATEAUX*

19

LE PETIT PLUS

FAITES-VOUS PLAISIR

16

CEREMONIE LAÏQUE

*MARIAGE ET
CEREMONIE DANS
LE PARC*

17

CHEESE BOX

*GARDEZ DES
SOUVENIRS*

18

SUCRERIE

LOCATION LIBRE

19

NOS HOTELS

*DECOUVREZ NOS
CHAMBRES ET NOS
SUITES*

21

BRUNCH

VENEZ BRUNCHER

22

CONDITIONS GENERALES

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 170 personnes sur le haut du domaine (Grange) et jusqu'à 270 personnes sur le bas du domaine (Sucrerie)

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 (ou interlocuteur) privilégiée
- Nos Wedding planner clés en main selon vos besoins (nous consulter)
- 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 15h, si plus tôt, aménagement horaire possible sous conditions).
- L'accueil personnalisé dès le parking.
- Cuisine copieuse et raffinée produite sur place par notre équipe de cuisine

Possibilité de vous marier le vendredi et le dimanche*





NOUS VOUS OFFRONS :

La chambre des mariés et petits déjeuners.

Notre parking privé de 120 places pour vos invités

NOS AUTRES SERVICES :

- L'hôtel dispose de 10 chambres (voir tarifs en fin de brochure).
- Ecran plat vidéo : 70€
- Possibilité pour vos vins d'honneur de louer une arche : 50 €
- Pour un bon déroulement de votre soirée, il est conseillé de prévoir les services d'animateurs, le nombre d'animateurs sera défini en fonction du nombre d'enfants. La convocation et règlement de ces animateurs restent à votre charge. Les enfants restent sous la responsabilité des parents pendant toute la durée du mariage.



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, un espace chapiteau est inclus et prévu dans le prix.



LES VINS D'HONNEUR

6 PIECES 18€ / PERS
7 PIECES 20€ / PERS
8 PIECES 22€ / PERS
-12 ANS 12€ / PERS



- 3 CANAPÉS VARIÉS
- 3 PETITS FOURS CHAUDS
- 1 BROCHETTE
- 1 VERRINE
- 2 NAVETTES
- DES AMUSES BOUCHES



*BOISSON NON COMPRISES

LA TRILOGIE DE VERRINES APERITIVES

12,00€ / PERSONNE

- **Surprise de Moules au safran**
- **Mini Welch**
- **Merlan frit sauce Maroilles**
- **Gambas en céréales et sa crème de poirons**
- **Crème brûlée au foie gras & pomme Granny**
- **Financier de poireaux au basilic & jambon cru**
- **Tartare de St Jacques mangue- passion**
- **Tartare de magret de canard mangue- passion**
- **Bagels foie gras confiture de figues & noix de Corse**
- **Verrine de foie gras & abricots caramélisés**
- **Chou salé et son escargot au beurre d'ails**
- *****Possibilité d'ajouter ces bouchées apéritives en supplément de votre cocktail pour 2,00€/Pc**

LES ATELIERS: DE 16€ À 25€, NOUS CONSULTER



Atelier campagne

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



Atelier atlantique

Saumon fumé et grosses gaufres, crème citronnée, au mascarpone, saumon gravlax, rillettes de saumon



Atelier foie gras

Dégustation de plusieurs spécialités autour du foie gras



Découpe de "PATA NEGRA"

Découpe de jambon ibérique BELLOTA PATA NEGRA (Affinage de 24 à 30 mois)

LES BARS : **DE 6€ À 9€, NOUS CONSULTER**



LE BAR À « BIÈRES RÉGIONALES »

A PARTIR DE 50 PERSONNES

Afin de faire découvrir notre terroir nous vous proposons une dégustation de 8 bières régionales... Cet atelier comprend 2 verres de bières par personne, les verres à dégustation et la décoration de l'atelier (caisse à bière vintage, cagettes bois...)



LE BAR À « COCKTAILS »

Pour sublimer votre apéritif, nous vous proposons un bar à cocktails, avec 1 cocktail aux choix (Mojito menthe, framboise, ou cerise, Tequila Sun Rise, Pina Colada ...)



LE BAR À « CITRONNADES & CONFISERIES »

A PARTIR DE 100 PERSONNES

30 litres de citronnades répartis sur 3 fontaines en verre (citronnade detox à l'hibiscus, citronnade menthe/fraise, citronnade detox menthe/ concombres/ citrons...) Accompagnés d'un bar à confiseries

POUR VOS VINS D'HONNEUR ET APÉRITIFS

CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

NOTRE CHAMPAGNE

40 €

**FONTAINE DE
CHAMPAGNE**

70 €

NOTRE CRÉMANT

26 €

**CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER
: OFFRE EXCEPTIONNELLE**

75 €

**CANDY BAR
(A PARTIR DE 50 PERS)**

5€/PERS

COCKTAIL PETILLANT 75 CL

26 €

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

**DROIT DE BOUCHON
(À PARTIR DE 80 PERSONNES)**

**PAR BOUTEILLE DE 75CL 8 €
PAR MAGNUM 16 €**



NOS BIÈRES

FÛT DE BIÈRE

**JENLAIN BLONDE -
AFFLIÈM-ETC.
FUT DE 30L ET DE 20L**

12€/L

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

18€/L

DROIT DE BOUCHON BIÈRES 4€/L

**POUR TOUTE AUTRE DEMANDE
DE BIÈRE, WHISKY, VODKA,
ETC...
NOUS CONSULTER**

NOS SOFTS

OBLIGATOIRE POUR LE VH ET L'APERITIF

**JUS D'ORANGE :
(LITRE)**

6.50€

**COCA-COLA :
(LITRE)**

6.50€

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

4.00€

**FONTAINE À LIMONADE (3L) :
CITRON, CITRON VERT, FRUITS ROUGES,
MENTHE...**

29€



LES MENUS SONT À TITRE D'EXEMPLE. LE MENU DÉFINITIF EST PROPOSÉ LORS DES TASTINGS

MENU ETINCELLE /100 €

Trio de verrines apéritives (supplément 12€)

ENTREES AU CHOIX

- Lucullus de Valenciennes maison, confits d'oignons
- Enrubanné de saumon fumé au tartare d'avocats, tomates, crevettes, tandoori au citron vert
- Croustillant d'escargots et pleurotes, écrémé d'ail et persil

PLATS AU CHOIX

- Agneau confit au four et au romarin
- Craquant de canard confit, un léger parfum d'orange
- Suprême de pintade fermière, fondue de roma au basilic

FROMAGES AU CHOIX

- Servi avec son mesclun de salades, poire & noix
3 fromages AOC aux choix
ou
- Le brie chaud au romarin en feuille de brick
(suppl 2€/pers)
ou
- Le « maroilles rôti »
(suppl 2€/pers)

Buffet de fromages : supplément de 10€/ pers

DESSERTS AU CHOIX

- Panaché de deux gâteaux en présentation (voir choix en annexe)
ou
- Une part de gâteau et deux choux à la crème chiboust
ou
- LOVE Cake et deux choux perlés à la crème chiboust (suppl : 4€/pers)
ou
- Pièce montée nougatine (3 choux/per, vanille, café, chocolat : 2 parfums au choix) (suppl : 6€/pers)
ou
- Buffet de desserts (suppl : 8€/pers) (voir choix en annexe)

Une alternative vous proposée: poisson, régime végétarien, Végan, allergie, halal, kacher...

MENU ETOILE / 110 €

Trio de verrines apéritives (supplément 12€)

ENTREES AU CHOIX

- Lucullus de Valenciennes maison, confiture d'oignons framboiser
- Brochette de lotte et gambas et petits légumes à la crème fumée de homard
- Raviole de cèpes et ricotta à la truffe, sauce crémée farcie aux champignons

PLATS AU CHOIX

- Cœur de faux filet au poivre vert ou béarnaise légère
- Suprême de pintade aux petits fruits rouges sur un strudel aux champignons
- Souris d'agneau confite au thym

FROMAGES AU CHOIX

- Servi avec son mesclun de salades, poire & noix
3 fromages AOC aux choix
ou
- Le brie chaud au romarin en feuille de brick
(suppl 2€/pers)
ou
- Le « maroilles rôti »
(suppl 2€/pers)

Buffet de fromages : supplément de 10€/ pers

DESSERTS AU CHOIX

- Panaché de deux gâteaux en présentation (voir choix en annexe)
ou
- Une part de gâteau et deux choux perlés à la crème chiboust
ou
- LOVE Cake et deux choux perlés à la crème chiboust (suppl : 4€/pers)
ou
- Pièce montée nougatine (3 choux/per, vanille, café, chocolat : 2 parfums au choix) (suppl : 6€/pers)
ou
- Buffet de desserts (suppl : 8€/pers) (voir choix en annexe)

MENU L'UNION /120 €

Trio de verrines apéritives (supplément 12€)

ENTRÉES AU CHOIX

- Lucullus de Valenciennes maison, confiture d'oignons framboiser
- Raviole de lotte sur une crème de langoustines, fondue de poireaux
- Duo de Saint-Jacques et gambas croustillants sur une crème de poireaux au basilic

PLATS AU CHOIX

- Coeur de faux-filet race à viande VBF  sauce à la truffe
- Confit de veau sauce moutarde & miel de la Gentilhommière
- Dos de cabillaud poché, beurre blanc aux agrumes

FROMAGES AU CHOIX

- Servi avec son mesclun de salades, poire & noix
3 fromages AOC aux choix
ou
- Le brie chaud au romarin en feuille de brick
(suppl 2€/pers)
ou
- Le « maroilles rôti »
(suppl 2€/pers)

Buffet de fromages : supplément de 10€/ pers

DESSERTS AU CHOIX

- Panaché de deux gâteaux en présentation (voir choix en annexe)
ou
- Une part de gâteau et deux choux perlés à la crème chiboust
ou
- LOVE Cake et deux choux perlés à la crème chiboust (suppl : 4€/pers)
ou
- Pièce montée nougatine (3 choux/per, vanille, café, chocolat : 2 parfums au choix) (suppl : 6€/pers)
ou
- Buffet de desserts (suppl : 8€/pers) (voir choix en annexe)

LES GARNITURES

Crèmeux de patates douces, pesto verde

Gratin dauphinois maison

Purée maison du Chef

Gratin de pomme de terre parfumé à la Grana

Poêlée de légumes colorés parfumée

Panier surprise aux saveurs du soleil

Corolle de légumes du soleil

FORFAIT BOISSON REPAS 15€ PAR CONVIVE

Eau plate, pétillante, soft, café et sélection de vins blancs, rouges et rosés, un large choix dans notre gamme

TASTING

Venez découvrir votre menu lors d'une soirée dégustation dans notre restaurant.

Ce tasting est payant. Toutefois nous offrons la dégustation des vins blancs et rouges à hauteur de 6 personnes maximum sur réservation.





2 à 12 ans

LES PETITES POUSSES

- Entrée, plat, dessert, eau,
jus d'orange, coca : **40 €**
- Plat, dessert, eau, jus
d'orange, coca : **35 €**

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,
Snickers, Cornet d'amour à
la fraise

CHOIX POSSIBLES POUR LE PANACHÉ DE DEUX GATEAUX

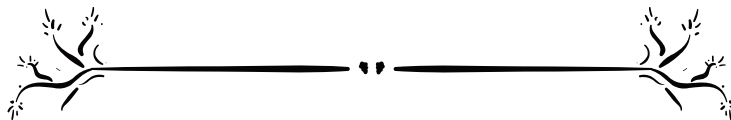


- Entremet façon charlotte
- Saint honoré
- Forêt Noire
- Framboises, fruits rouges, poires
- Framboisier, poirier ou mutlifruits
- 3 chocolats
- Trianon
- Entremets craquant spéculoos et chocolat
- Paris Brest
- Framboise des neiges
- Opéra
- Entremets craquants spéculoos et chocolat

Photos non contractuelles*



BUFFET DE DESSERTS



- Assortiment de mignardises:
Mini tartelette aux fruits, citron,
chocolat, caramel.



- Assortiment de verrines :
Tiramisus, mousse chocolat, façon
tarte citron meringuée, panna cotta
aux fruits rouges.
Mini choux ou éclair à la crème.
Mini merveilleux, Mini Paris Brest
Mini entremet: Pavé du Nord,
Trianon...



- Salade de fruits frais
mini brochettes de fruits
- Délice de Menton revisité au
sucre qui pétille
- La tasse tout chocolat et son
mikado
- L'écrasé de framboise et sa
mousse chocolat blanc
- La crème brûlée à la pistache
- Le ch'ti ramisu au sépculoos
- "Cheese cake" à la Myrtille
- Muffin façon "Snickers"



LES PETITS PLUS

POSSIBILITÉ DE RAJOUTER UNE PAUSE GLACÉE À VOTRE MENU :

- Sorbet citron vodka
 - Sorbet poire Williams
 - Sorbet pomme Calvados
- 6 €**

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

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

- Pour vos animateurs, DJ ou intervenants, nous proposons un menu à 60€ boissons comprises
- Menus végétariens : nous consulter



LOCATION DE SALLE AVEC
3 HEURES INCLUSES (120 €
L'HEURE
SUPPLÉMENTAIRE)
RÉALISABLE À PARTIR DE
25 PERSONNES

BRUNCH DES LENDEMAINS DE MARIAGE :

*Forfait de 240€ TTC
+
38 €/PERS*

VIENNOISERIES ET PAINS MAISON

SALADE DE FRUITS FRAIS

CONFITURE, MIEL ET NUTELLA

PRODUITS LAITIERS

OMELETTE

CHARCUTERIES ET FROMAGES

SAUMON GRAVLAX

BRIOCHE, BAGUETTE

QUATRE QUARTS

TARTES

BOISSONS CHAUDES : CAFÉ, THÉ ET CHOCOLAT

BOISSONS FRAÎCHES : JUS D'ORANGE ET EAUX MINÉRALES

VIN ROUGE ET BLANC



**RÉALISABLE À PARTIR DE 25
PERSONNES AVEC UN
FORFAIT LOCATION DE 240€**

LUNCH DES LENDEMAINS DE MARIAGE :

***Forfait de 240€ TTC
+
38 €/PERS***

Amplitude de 3H

Cocktail apéritif :

Mises en bouches variées accompagné d'un apéritif au choix *

*Vin blanc Chardonnay, Vin rosé, Softs : Jus de pomme et orange, eaux

Buffet fraîcheur du Moulin :

Rôti de porc sauce moutarde à l'estragon
la fameuse terrine de campagne
Rosace de melon et son jambon Serrano
Crevettes bouquet Céleri au curry façon houmous
Carotte à l'orientale
Taboulé fraîcheur et Pomme de terre des champs

Dessert à définir :

Tartes et salade de fruits

Vin blanc, rosé ou rouge (1/3 Bouteille /pers.)
Eaux Café, Thé ou infusion



**RÉALISABLE À PARTIR DE 25
PERSONNES AVEC UN
FORFAIT LOCATION DE 240€**

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL :

25€ / pers

Amplitude 1H

Sucré/salé :

Brioche, Pain, Viennoiserie
Yaourt, Compote

Charcuteries, Fromages

Jus d'orange, Eau plate et gazeuse,

Café, Thé, Chocolat chaud

A partir de 25 personnes avec un forfait location de 240 €



NOUVEAUTÉ

Selon nos disponibilités, la location de salle sera ouverte à la réservation, selon nos CGV et modalité de contrat de location en vigueur.

Vous sera également proposé des prestataires, traiteurs exclusifs et des wedding planner clé en main selon vos besoins.

- Art Event : 06 88 60 83 53**
- La folle bouchée**
- El bistro mobil by le coyote: 06 20 70 81 35**



LE MOULIN



TARIFS

L'Hôtel "Le moulin d'Artres" dispose de 5 chambres et 9 suites appart.

Toutes d'une dimension de 20 à 40m² minimum avec vue sur le moulin.

Toutes équipées de télévisions, accès wifi fibré gratuit et machine expresso dans chaque chambre

• Petit déjeuner : 6€/personne

☎ 03 27 27 17 95

- Chambre double : 110 €
- Chambre Twin
- Chambre individuelle : 90 €
- Chambre triple sans petit déjeuner : 160 €
- Chambre quadruple sans petit déjeuner : 180 €
- Lit bébé : 10 €
- Lit d'appoint (-12 ans): 20 €





 **CHEESEBOX**

**DYNAMISEZ
VOTRE
ÉVÉNEMENT AVEC
LA
CHEESE BOX**

**490€
LA JOURNÉE
(PACK 400
PHOTOS
IMPRIMÉES)**





Martin
agence artistique martinprod.com
depuis 2008

Saxophoniste
Cérémonie laïque
Photobox
...

Prestation DJ
Mise en son et
lumière

Le mariage étant le plus
beau jour de votre vie,
notre devoir est de le sublimer.

Contactez-nous 09 80 80 63 63
www.martinprod.com



CONDITIONS GÉNÉRALES



A. PROCÉDURE DE RÉSERVATION

Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet des conditions générales signées, d'un bon de commande signé et d'un premier acompte de 1500 €

- Le premier acompte aura lieu lors de la réservation.
- Le deuxième : 9 mois avant la réception et sera de 30% du montant estimatif global.
- Le troisième et dernier sera de 50% du montant global estimatif et devra être réglé 2 mois avant la manifestation
- La facture de solde sera réglé dans les 7 jours suivants la date du mariage.

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

B. CONDITIONS D'ANNULATION

La Gentilhommière conservera à titre de pénalité selon nos CGV, en cas d'annulation totale ;

- 6 mois avant la date de l'évènement, les acomptes versés
- 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. Sauf cas de force majeure (décès d'un des conjoints)
- La gentilhommière se réserve le droit d'annuler la réservation si des cas de force majeure l'y contraignent (grève, incendie, dégât des eaux, Etat d'urgence...)



C. MODIFICATION DU NOMBRE DE CONVIVES ET NOMBRE DE PERSONNE DÉFINITIF

- Pour la grande salle et la sucrerie, un minimum de 80 adultes est exigé sur la haute saison (de avril à octobre)
- 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 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.

Les tarifs des menus et options sont susceptibles de subir une augmentation au 1er janvier de chaque année en fonction de l'inflation du prix d'achat matière première. Ce nouveau tarif sera appliqué sur chaque bon de commande déjà existant.

Sauf accord contraire, nos factures sont payables dès réception, au plus tard le samedi 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

La location de salle est incluse entre 15 heures et 02 heures du matin, toute heure en amont ou en aval sera considérée comme heure supplémentaire et vous sera facturé 240€ 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, démontage de la sono compris. Arrêt de la musique à 4 heures du matin.

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.

A ce titre, une caution vous sera demandée (chèque /CB) non encaissé d'avance. En cas de dégradation de nos salles, un supplément financier vous sera établi.



DÉCORATION

Il est strictement interdit d'accrocher par quelques moyens que ce soit (clous, punaise, 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 décoration, 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

HÔTEL

Réservation : Pour des réservations effectuées plus de 3 mois avant la date d'arrivée une empreinte bancaire ou un acompte par chèque du montant correspondant à la 1ère nuitée sera nécessaire afin de valider votre réservation. Annulation :- 48h à l'avance : sans frais- 24h avant l'arrivée : 50% du montant de la chambre réservée- le jour de l'arrivée : 100% du montant de la chambre réservée

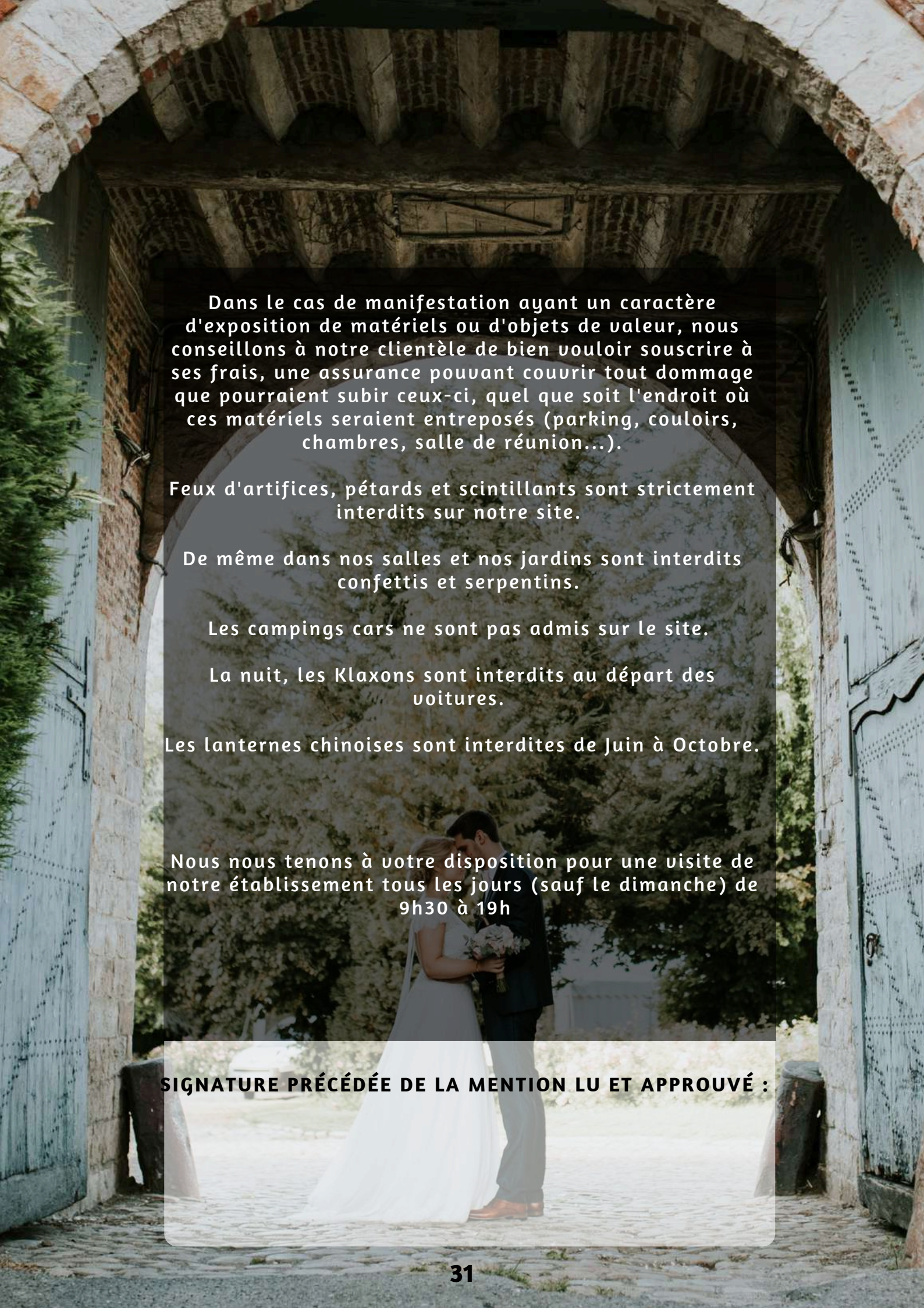
Chambres louées lors d'un événement : Lors d'événements, la configuration de nos chambres et l'attribution sera modifiable jusqu'à 48H avant l'événement, au-delà aucune modification ne sera possible. L'attribution d'une chambre supplémentaire jusqu'au jour de l'événement est possible en fonction des disponibilités du Moulin.

G. CLAUSE ATTRIBUTIVE DE JURIDICTION

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

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

A photograph of a wedding couple standing in a stone archway. The bride is wearing a white dress and holding a bouquet, and the groom is in a dark suit. They are looking at each other. The archway is made of stone and has a wooden door behind them. The background shows greenery and a paved area.

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, salle de réunion...).

Feux d'artifices, pétards et scintillants 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.

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 à 19h

SIGNATURE PRÉCÉDÉE DE LA MENTION LU ET APPROUVÉ :

**MARTIN PROD: PRESTATION DJ, ARTISTES
MUSICAUX ET VISUELS**
www.martinprod.com
09.80.80.63.63

LES JOLIES GRAINES FLEURISTE à PRÉSEAU
Facebook : sofleurs
03.27.20.31.06

MELANIE LES SECRETS DE LIÈGE
15 avenue de liège 59300 Valenciennes
06.75.10.20.65
06.07.61.48.17

**DÉCORATRICE : BOUT 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

**AUDREY, LA FILLE AU NOEUD ROUGE :
VOTRE PARTENAIRE BONHEUR SUR-
MESURE//REMERCIEMENT//DÉCORATION
PAPETERIE// CARTERIE-SUR-MESURE**
www.lafilleaunoeverdrouge.fr
06.12.23.32.04

SAMUEL BOCQUILLON : PHOTOGRAPHE
samuel.bocquillon@gmail.com
06.42.10.34.74

**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

**CHRISTELLE L'OFFICIANTE DE CÉRÉMONIE
LAÏQUE**
www.entoutesoccasions.fr
06.80.67.83.53

CHARLES WERQUIN OFFICIAIRE DE CÉRÉMONIE
www.lescereemonistes.com
06.38.66.13.69

JACQUES DESSANGE / MAISON POSAK
Coiffeur et esthétique à Valenciennes
<https://salon.dessange.com/salon-coiffure/valenciennes/>
03.27.46.45.44

MARION HÉDON VÉGÉTAL FLEURISTE
Facebook : Vegetal
03 27 25 86 45

**LOVE AND LIFE EVENTS
WEDDING AND EVENT PLANNER,
ORGANISATRICE D'ÉVÉNEMENT
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

**FM COIFFURE (COIFFEUSE À DOMICILE À LA
GENTILHOMMIÈRE) :**
Claudine : 06.16.68.45.35.

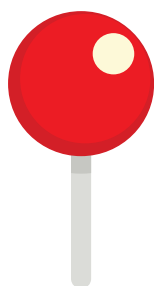
ART'EVENT
Décoration, jeux en bois & Matériel D'évènement
0688608353





OÙ NOUS TROUVER ?

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



2, RUE DE L'église, 59269, ARTRES



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



lagentilhommièreartres



03.27.28.18.80



la.gentilhommière.artres



commercial@gentilhommiere.best