

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

BIENVENUE POUR
VOTRE MARIAGE



SOMMAIRE

03

INTRODUCTION

CONCEPT : LA GENTILHOMMIÈRE

05

LES VINS D'HONNEUR

INVITATION AUX VOYAGES

06

NOS ATELIERS

DECouvrez NOS ATELIERS

07

POUR VOS VINS D'HONNEUR ET APÉRITIFS

NOS CHAMPAGNES ET AUTRES BOISSONS

09

NOS FORMULES

DETAIL DE NOS 3 MENUS AVEC SALLE INCLUSE

13

CHOIX DES GATEAUX

CHOIX POSSIBLE POUR LE PANACHÉ DE DEUX GATEAUX

15

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 ?

ITINERAIRE 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 jusque 170 personnes sur le haut du domaine (Grange) et jusque 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
- 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.
- Châteaux gonflables (avec caution 300 €)
- Notre parking privé de 120 places pour vos invités

NOS SERVICES PAYANTS :

- 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.
- Si vous souhaitez goûter votre menu, une soirée dégustation est possible dans notre restaurant
- 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 maximum sur réservation.



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

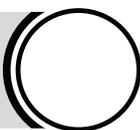
"INVITATION AU VOYAGE"

16 € : 6 PIÈCES

18 € : 7 PIÈCES

20 € : 8 PIÈCES

"SAVEURS "FRANCAISES"

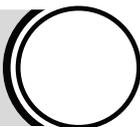


- 1 Mini tarte maroilles
- 1 cuillère délice de foie gras maison
- 1 Croque monsieur revisité
- 1 Nénuphar de saumon



- 1 Mini cheese-burger
- 1 cuillère de perles marines
- 2 Mignardises assorties

"SAVEURS "MEDITERRANEENNES"

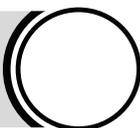


- 1 Gambas tempura sauce thaï
- 1 Mini hamburger au serano
- 1 Mini pizza
- 1 Fleur de chorizo/mascarpone



- 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 moutarde 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 : 14 €/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 PARI MI CEUX PROPOSÉS CI-DESSOUS POUR UN MINIMUM DE 50 PERSONNES.

POSSIBILITÉ D'AUTRES ATELIERS À THÈMES : BAR À HUITRES, CANDY BAR, NATURA, ATELIER DE FRUITS DANS TOUS LEURS ÉTATS, CHARIOT DE GLACES, ATELIERS ESPAGNOLS, ATELIERS ITALIENS,... : NOUS CONSULTER.

— ” —

ATELIER ATLANTIQUE : 16 €/PERS



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

ATELIER FOIE GRAS : 19 €/PERS



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

POUR VOS VINS D'HONNEUR ET APÉRITIFS

CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

**CHAMPAGNE LOUIS DE
VIGNEZAC**

29 €

**CREMANT DE LOIRE HERITAGE
BREDIF**

24 €

**CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER
: OFFRE EXCEPTIONNELLE**

50 €

COCKTAIL PETILLANT 75 CL

16 €

**FONTAINE DE
CHAMPAGNE**

(A PARTIR DE 50 PERS) AVEC NOTRE
CHAMPAGNE

60 €

BAR A MOJITO

(A PARTIR DE 50 PERS)

6€/PERS

CANDY BAR

(A PARTIR DE 50 PERS)

4€/PERS

**AUTRES PROPOSITIONS SUR
DEMANDE**

VIN CHAUD, SANGRIA....

DROIT DE BOUCHON

PAR BOUTEILLE DE 75CL :

7 €

PAR MAGNUM :

14 €



NOS BIÈRES ***FÛT DE BIÈRE***

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

10€/L

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

15€/L

**DROIT DE BOUCHON BIÈRES 4€
LE LITRE**

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

NOS SOFTS ***OBLIGATOIRE POUR LE VH ET L'APERITIF***

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 :** 4.00€
(LITRE)



MENU À 91 €, HORS APÉRITIF

Boissons à discrétion
Vin blanc et rouge, softs, eau plate et pétillante, café
LOCATION DE SALLE INCLUSE

ENTREES AU CHOIX

- Foie gras 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

- Coeur 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 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 : supplément de 4€ : Nous consulter

DESSERTS AU CHOIX

- Pièce montée nougatine (4 choux/per, vanille, café, chocolat : 2 parfums au choix)
Ou
- Panaché de deux gâteaux en présentation (voir choix en annexe)
Ou
- Grand buffet de desserts (suppl : 6€/pers) (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, Végan, allergie, halal, kacher...

MENU À 101 €, 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. Maraîchère truffée.

PLATS AU CHOIX

- Filet de boeuf 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 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 : supplément de 4€ : Nous consulter

DESSERTS AU CHOIX

- Pièce montée nougatine (4 choux/per, vanille, café, chocolat : 2 parfums au choix)
Ou
- Panaché de deux gâteaux en présentation (voir choix en annexe)
Ou
- Grand buffet de desserts (suppl : 6€/pers) (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, Végan, allergie, halal, kacher...

MENU À 109 €, 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 figues
- 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

- Coeur 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 : supplément de 4€ : Nous consulter

DESSERTS AU CHOIX

- Pièce montée nougatine (4 choux/per, vanille, café, chocolat : 2 parfums au choix)
Ou
- Panaché de deux gâteaux en présentation (voir choix en annexe)
Ou
- Grand buffet de desserts (suppl : 6€/pers) (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, Végan, allergie, halal, kacher...

MENU ATELIERS À 101 €, HORS

APÉRITIF

Boissons à discrétion
Vin blanc et rouge, softs, eau plate et pétillante, café
LOCATION DE SALLE INCLUSE

ENTRÉES BUFFET ATELIER

3 pièces chaudes à choisir

Mini tarte au maroilles
Gambas tempura, sauce d'ici et d'ailleurs
Mini burger au foie gras
Petit navire thaïlandais

3 pièces froides à choisir

Nénuphar de saumon
Rosace au foie gras
Cuillère de tartare de saumon & avocat
Fleur de Chorizo au mascarpone

A PARTAGER

Cervelle de Canut et ses toasts
(Spécialité lyonnaise à base de fromage frais aux herbes fraîches et condiments)
Rillettes de volaille et ses toasts
Assortiment de Saucissons secs régionaux

ATELIER DE LA MER AUTOUR DU SAUMON

Saumon fumé et ses blinis, saumon Graulax, rilette de saumon
Cuillère de tartare de saumon & avocat
Nénuphar de saumon

ATELIER GOURMAND AUTOUR DU FOIE GRAS

Foie gras de canard mi-cuit aux figues
Lucullus de Valenciennes
Bonbon au foie gras

ATELIER PLANCHA

Côte de boeuf race viande, sauce choron ou béarnaise, wok de légumes et gratin de
pomme de terre du chef

Magret de canard aux petits fruits rouges strudel aux champignons des bois, purée
maison

FROMAGE

Buffet de fromages variés de nos régions avec son feuillage et ses
fruits

DESSERT

Le buffet avec sa farandole des desserts de la Gentilhommière
Café, thé ou infusion



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, framboise
- **Royal abricot** : biscuit pain de gènes abricot, mousse lait amandes et insert abricot



- **Délicatesse framboise** : Biscuit pistache, mousse mascarpone framboises.
- **Valenciennois** : Paliné feuilleté, mousse noisette, mousse chocolat, Biscuit Joconde
- **Craquant noisette aux 3 chocolats** : Base craquante, mousse chocolat noir, blanc et lait.

- **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



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 :

- Sorbet citron vodka
 - Sorbet poire Williams
 - Sorbet pomme Calvados
- 4€**

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€

- 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



**LOCATION DE SALLE AVEC
3 HEURES INCLUSES (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



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

***LE DIMANCHE POUR 800€
AVEC CHAISES ET TABLES
FOURNIES***

TARIFS

La chambre double :	110 €
La chambre single :	90 €
Le lit d'appoint supplémentaire :	15 €
Le petit déjeuner :	5 €
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 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 20 à 40m2 minimum avec vue sur le moulin.

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

 **03 27 27 17 95**

TARIFS

- Chambre double sans petit déjeuner : **110 €**
- Chambre individuelle sans petit déjeuner : **90 €**
- Chambre triple sans petit déjeuner : **157 €**
- Chambre quadruple sans petit déjeuner : **182 €**

Lit bébé offert





 **CHEESEBOX**

**DYNAMISEZ
VOTRE
ÉVÉNEMENT AVEC
LA
CHEESE BOX**

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





Martin **prod.**
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

B. CONDITIONS D'ANNULATION

La Gentilhommière 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, dégât des eaux...)

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 : 3 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 1 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.



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 mai 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.

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

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, 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 et 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.

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, 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.

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 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

SO FLEURS FLEURISTE à PRÉSEAU
Facebook : sofleurs
03.27.20.31.06

**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.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

**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
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.





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