

*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 ?

*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.

Châteaux gonflables (avec caution de 300 € et signature d'une décharge)

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

18 € : 6 PIÈCES

20 € : 7 PIÈCES

22 € : 8 PIÈCES



SAVEURS  
FRANÇAISE

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

SAVEURS  
MÉDITERRANÉENNE



SAVEURS  
DU  
MONDE



\*BOISSON NON COMPRISES

# NOS ATELIERS

## **ATELIER CAMPAGNE : 16 €/PERS**



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

— “ —  
ET POUR COMPLETER VOS FORMULES, VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ DE RAJOUTER UN OU DEUX ATELIERS MAXIMUM PARMIS 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 : 18 €/PERS**



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

## **ATELIER FOIE GRAS : 28 €/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***

## ***CHAMPAGNES ET CRÉMANTS***

**NOTRE CHAMPAGNE**

**38 €**

**NOTRE CRÉMANT**

**26 €**

**CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER  
: OFFRE EXCEPTIONNELLE**

**69 €**

**COCKTAIL PETILLANT 75 CL**

**22 €**

**FONTAINE DE  
CHAMPAGNE**

**60 €**

(A PARTIR DE 50 PERS) AVEC NOTRE  
CHAMPAGNE

**BAR A MOJITO**

**8€/PERS**

(A PARTIR DE 50 PERS)

**CANDY BAR**

**5€/PERS**

(A PARTIR DE 50 PERS)

**AUTRES PROPOSITIONS SUR  
DEMANDE**

VIN CHAUD, SANGRIA....

**DROIT DE BOUCHON**

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€  
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 :**  
CITRON, CITRON VERT, FRUITS ROUGES,  
MENTHE...

**29€/LES  
3 LITRES**

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

**6.50€**

**COCA-COLA :**  
(LITRE)

**6.50€**

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

**4.00€**



# *MENU À 94 €, HORS APÉRITIF*

## Boissons

Vin blanc et rouge, eau plate et pétillante, café  
LOCATION DE SALLE INCLUSE

## ENTREES AU CHOIX

- Lucullus de Valenciennes maison et son confits d'oignons
- Enrubanné de saumon fumé au tartare d'avocats, tomates, crevettes, tandoori au citron vert.
- Ravioles de Lotte ou Saint Jacques (selon la saison) sur une crème de langoustines, fondue de poireaux.
- Guirlande de Gambas, saumon gravlax, perles roses, avocats

## PLATS AU CHOIX

- Coeur de faux filet, 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 fermière fondue de roma au basilic mini légumes croquants
- 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 (3 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 104 €, HORS APÉRITIF

## Boissons

Vin blanc et rouge, eau plate et pétillante, café  
LOCATION DE SALLE INCLUSE

## ENTREES AU CHOIX

- Duo de foie gras en écorce d'épices et Lucullus de Valenciennes maison, confiture de figues (Suppl 5€/pers)
- Brochette de gambas et lotte ou Saint-Jacques (selon la saison) au beurre d'agrumes sur une fondue de poireaux
- Salade de homard aux petites granny Smith. Maraichère 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.
- Dos de cabillaud au basilic accompagné d'une poêlée de légumes croquants et sa purée maison.
- Filets de caille aux petits fruits rouges, sur un strudel aux champignons, 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 (3 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 112 €, HORS APÉRITIF

## Boissons

Vin blanc et rouge, eau plate et pétillante, café  
LOCATION DE SALLE INCLUSE

## 1 ÈRE ENTRÉE AU CHOIX

- Foie gras en écorce d'épices, confiture de figues (Suppl 5€/pers)
- 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 lotte et gambas et petits légumes à la crème fumée de homards.
- Raviole de cèpes et ricotta à la truffe, sauce crémée farcie aux champignons
- Croustillant de ris de veau et son écrémé des sous bois persillés

## 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 (3 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 104 €, HORS APÉRITIF

## Boissons

Vin blanc et rouge, eau plate et pétillante, café  
LOCATION DE SALLE INCLUSE

## ENTRÉES BUFFET ATELIER

---

### 3 pièces froides

Nénuphar de saumon  
Rosace au foie gras  
Cuillère de tartare de saumon & avocat

### 3 pièces chaudes à choisir

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

## ATELIER DE LA MER

---

Duo de saumon fumé et ses blinis, saumon Gravelax, rilette de la mer  
Brochette de Gambas et légumes au curry vert  
Tataki de Thon

## ATELIER DE LA TERRE

---

Lucullus de Valenciennes  
Bonbon au foie gras  
Carpaccio de boeuf  
Brochette en trois temps à la volaille Tandoori, canard déglacé au vinaigre,  
légumes croquants

## ATELIER PLANCHA

---

Côte de boeuf race à viande, sauce choron ou béarnaise, wok de légumes et  
gratin de pomme de terre du chef  
Filet de caille aux petits fruits rouges sur un strudel aux champignons des bois,  
purée maison  
Craquant de canard en feuille de brick, printanière de légumes, un léger parfum  
d'orange

## 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  
Pièce montée nougatine (3 choux/pers, vanille, chocolat, café: 2  
parfums au choix)



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***

- **Le choco Framboise :** Dacquoise noisette, crémeux framboise, mousse chocolat lait, glaçage chocolat.
- **L'Abric 'Olive :** Dacquoise, Insert abricots, compotée de fraise, mousse d'huile d'olive, glaçage.



- **Le caresse:** Biscuit moelleux, pistache imbibé au sirop de citron , mousse vanille, gélifié de framboises.
- **Le créquillon:** Biscuit moelleux, mousseline praliné, croustillant praliné, mousse chocolat noir, noisettes caramélisées.
- **Les 3 chocolats :** Biscuit chocolat, mousse au chocolat blanc, lait, noir.

- **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
- Saint honoré crème chiboust



- Le créquillon
- Tiramisu
- Framboisier et son coulis
- Assortiment de choux au coulis de chocolat
- Chouquettes perlées à la crème diplomate



# ***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) **50 €**
- Fraîcheur (jambon, oeuf, tomate, salade) **50 €**
- Possibilité de rajouter une mise en bouche avant l'entrée : 3€/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 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***

**CORBEILLE DE VIENNOISERIES ET DE PAINS**

**SALADE DE FRUITS FRAIS**

**BEURRE, CONFITURE, MIEL ET NUTELLA**

**YAOURTS**

**OMELETTE**

**LARD**

**PETITES SAUCISSES**

**CHARCUTERIES ET FROMAGES**

**JAMBON**

**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**



## ***NOUVEAUTÉ 2024***

Selon nos disponibilités, la location de salle sera ouverte à la réservation à partir de 2024, 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 Euent**

**-Traiteur Dejardin Père & Fils: 03 27 28 75 33 & 03 27 43 78 20**

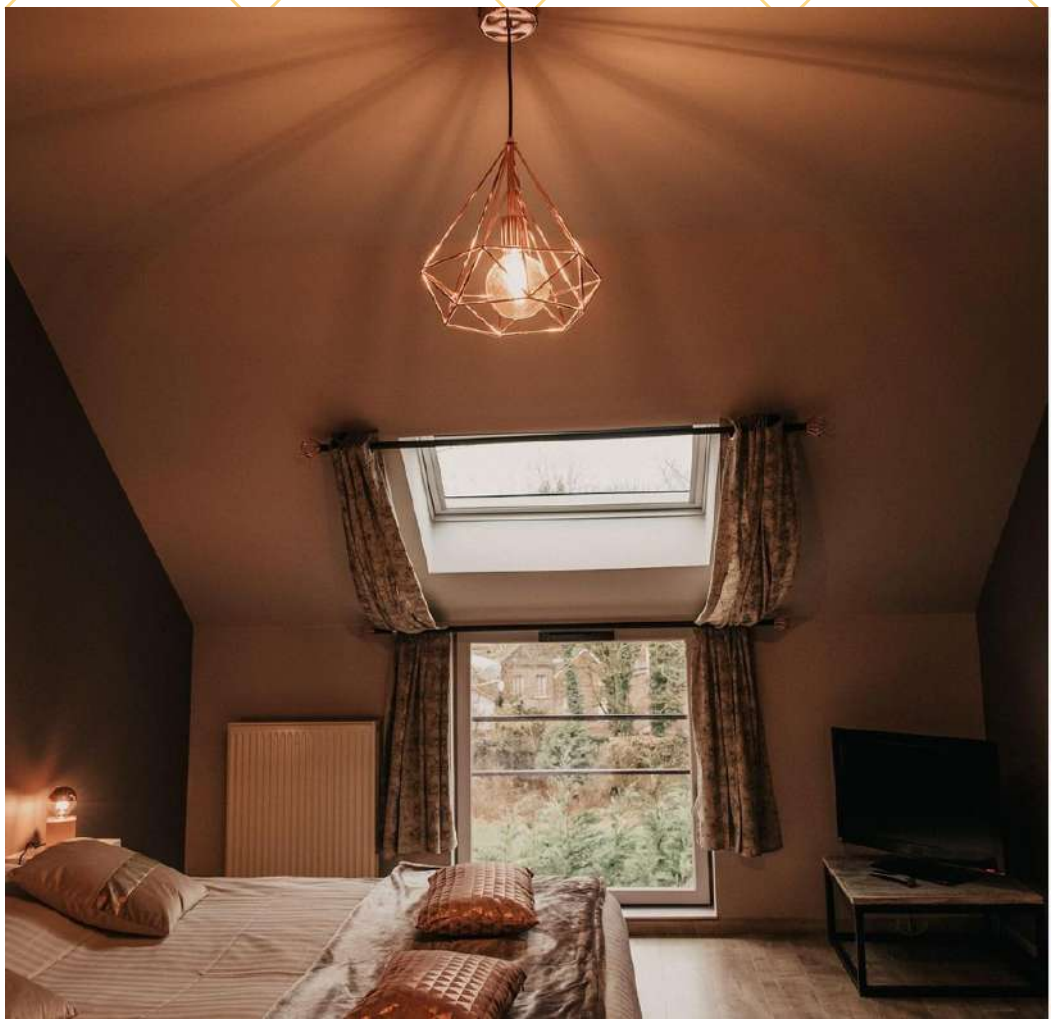
**-El bistro mobil by le coyote: 06 20 70 81 35**

## TARIFS

La chambre double :	120 €
La chambre single :	95 €
Le lit d'appoint supplémentaire :	20 €
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 40m<sup>2</sup> 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 : **120 €**
- Chambre individuelle sans petit déjeuner : **95 €**
- Chambre triple sans petit déjeuner : **167 €**
- Chambre quadruple sans petit déjeuner : **192 €**

Lit bébé offert





 **CHEESEBOX**

**DYNAMISEZ  
VOTRE  
ÉVÉNEMENT AVEC  
LA  
CHEESE BOX**

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





Martin  
agence artistique **prod.**  
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](http://www.martinprod.com)



# CONDITIONS GÉNÉRALES

## B. CONDITIONS D'ANNULATION



## A. PROCÉDURE DE RÉSERVATION

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...)

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.





### *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 120€ 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.

A ce titre, une caution de 1500 € vous sera demandée (chèque /CB) non encaissée d'avance. En cas de dégradation de nos salles, un supplément financier vous sera établi.



## *DÉCORATION*

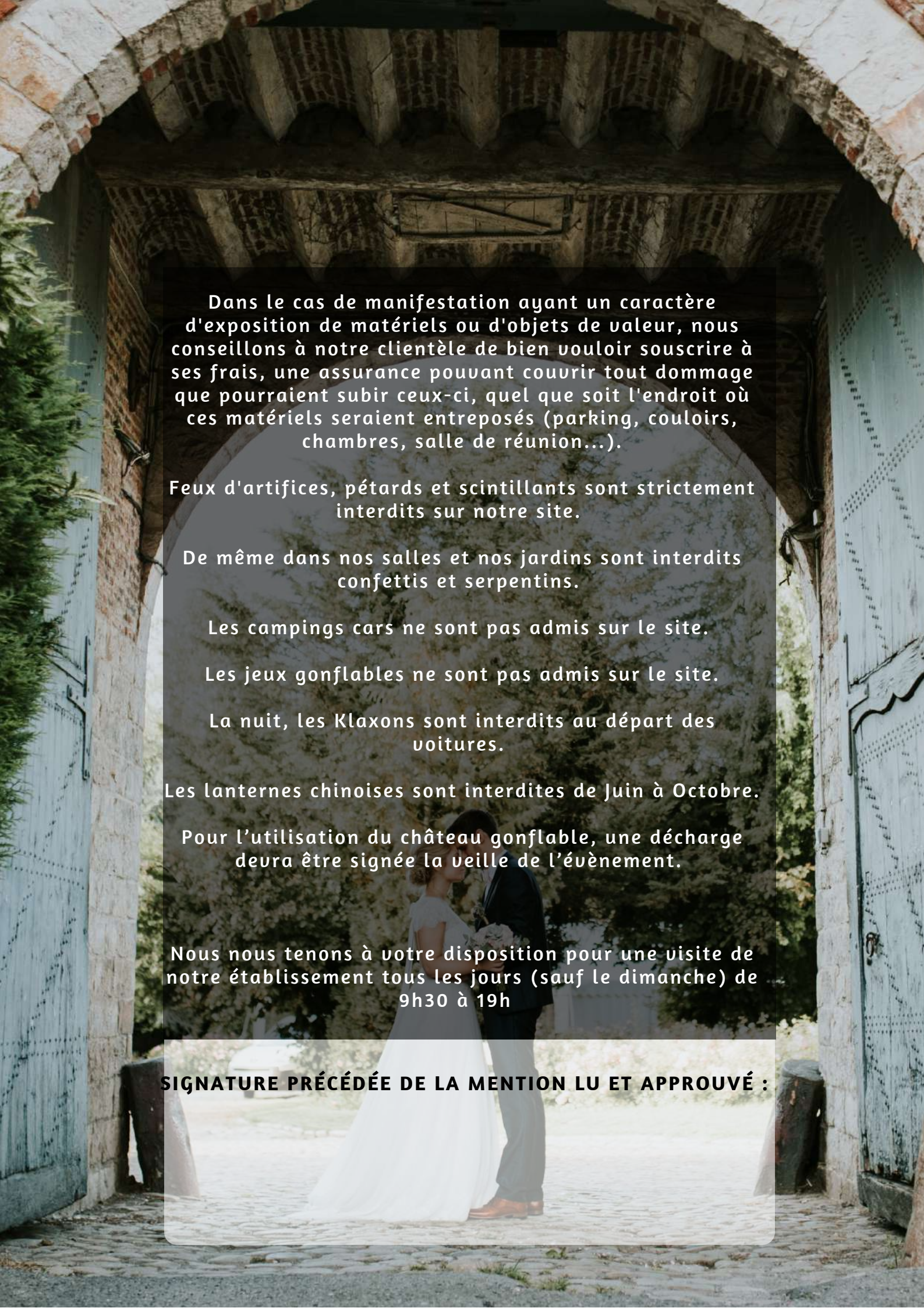
Il est strictement interdit d'accrocher par quelques moyens que ce soit (clous, punaise, adhésifs) des éléments de décoration ou autres sur les portes, murs, fenêtres... sans accord express de la direction. La décoration des tables s'effectue par vos soins à partir du samedi matin 8h (possibilité de 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

## *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.

Pour l'utilisation du château gonflable, une décharge devra être signée la veille de l'évènement.

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

**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.lafilleaunoedrouge.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 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.lovelifeevents.fr  
hello@lovelifeevents.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

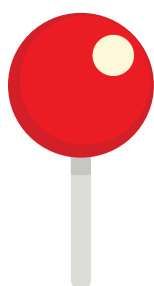
**FM COIFFURE (COIFFEUSE À DOMICILE  
À LA GENTILHOMMIÈRE) :**  
Claudine : 06.16.68.45.35.





## ***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