

Vos événements professionnels à la Gentilhommière

*« Un lieu unique, une parenthèse enchantée pour vos événements professionnels, alliant la tranquillité et la modernité, proche des axes routiers principaux et des grandes métropoles de l'Eurorégion
Découvrez nos différentes salles et notre restaurant gastronomique, goûtez à une cuisine inventive, créative et savoureuse « faite maison ».
L'accueil est notre priorité, vous êtes chez nous, chez vous »*



TARIFS 2015 / 2016



Situation

Dans une vieille cense du 17ème siècle, entièrement rénovée, idéalement située entre Paris, Bruxelles et Valenciennes au cœur de l'Eurorégion

Aux portes de l'Avesnois et des Ardennes, parc fleuri de 3 hectares et son plan d'eau.

Les chambres

Un hôtel classé 3 étoiles de 10 chambres doubles dont 1 pour handicapés, tout confort, téléphone direct, télévision par satellite, wifi gratuite

Réunions, conférences, événements familiaux

<i>Une grande salle de 300 m² :</i>	<i>La Grange</i>
<i>Une salle de 200 m² :</i>	<i>La Sucrierie</i>
<i>Une salle de 150 m² :</i>	<i>La Gentilhommière</i>
<i>Une salle de 70 m² :</i>	<i>La Sellerie</i>
<i>Une salle de 80 m² :</i>	<i>La Galerie</i>
<i>Une salle de 30 m² :</i>	<i>La Bergerie</i>

Matériel

Ecran, vidéoprojecteur, paper board, wifi gratuite, télévision, magnétoscope, micro H.F, diaporama, rétroprojecteur, caméscope

Matériel plus spécifique : sur demande.

Loisirs

Golf de Mormal et sa forêt à 20 minutes.

Ballade équestre, randonnées Vtt et pedestres, karting.

Vieille ville de Valenciennes, musée, théâtre, etc...

Louvre Lens, ville de Lille, proche de la Belgique

Restauration

La Gentilhommière vous propose une cuisine gastronomique avec des spécialités « Maison » s'adaptant au gré des saisons.

Hébergement

- *Chambre individuelle :*

<i>Chambres 2 à 10 :</i>	85 €
<i>Chambre 1 :</i>	75 €

- *Chambre double :*

<i>Chambres 2 à 10 :</i>	100 €
<i>Chambre 1 :</i>	85 €

<i>Supplément 3ème personne : (Lit d'appoint)</i>	15 €
-------------------------------------------------------	------

<i>Supplément animal :</i>	8 €
----------------------------	-----

<i>Petit déjeuner buffet :</i>	11 €
--------------------------------	------

<i>Soirée étape :</i>	98 €
-----------------------	------

*Hébergement en chambre individuelle, dîner hors boissons,
petit déjeuner buffet.*



Journée d'étude

50 €

- *Café d'accueil et viennoiseries*
- *Location de salle et matériel (incluant vidéo, écran et paper)*
- *1 pause boissons*
- *1 pause boissons et pâtisseries*
- *Déjeuner « régional » 3 plats boissons incluses (hors apéritif)*

+ PAUSE PERMANENTE « CANDY BAR »

Option pause campagnarde : 6 € (charcuteries, fromages, vin rouge, fruits frais, condiments, pains spéciaux, viennoiseries /pâtisseries maison, café, thé, chocolat, jus de fruit)



Demí-journée d'étude
47€

- *Café d'accueil et viennoiseries*
- *Location de salle et matériel (incluant vidéo, écran et paper)*
- *1 pause boissons*
- *Déjeuner « régional » 3 plats boissons incluses (hors apéritif)*

+ PAUSE PERMANENTE « CANDY BAR »

Option pause campagnarde : 6 € (charcuteries, fromages, vin rouge, fruits frais, condiments, pains spéciaux, viennoiseries /pâtisseries maison, café, thé, chocolat, jus de fruit)



Séminaire résidentiel

« Tradition »

150 €

- Dîner régional 3 plats boissons incluses (hors apéritif)
- Hébergement en chambre individuelle
- Petit déjeuner buffet
- Location de salle et matériel (incluant vidéo, écran, paper)
- 1 pause boissons
- 1 pause boissons et tarte maison
- Déjeuner régional 3 plats boissons incluses (hors apéritif)

+ PAUSE PERMANENTE « CANDY BAR »

Option pause campagnarde : 6 € (charcuteries, fromages, vin rouge, fruits frais, condiments, pains spéciaux, viennoiseries /pâtisseries maison, café, thé, chocolat, jus de fruit

« Rendez vos salariés heureux avec le TEAM BUILDING »

En demi-journée ou sur 2 heures, pour clôturer une journée d'étude ou animer un séminaire en journée et Parce que l'on sait qu'une activité de cohésion d'équipe permet une augmentation de 30 % d'efficacité des collaborateurs, parce que tout au long de l'année, il vous faut animer, fédérer, encourager, dynamiser votre équipe pour leur bien être et par conséquent celui de vos clients ou de vos interlocuteurs. Nous vous proposons 3 modules de cohésion d'équipe, qui permettent de gérer la gestion du stress, d'augmenter les échanges transversaux, de créer une proximité, de faire évoluer vos salariés...

De nombreuses autres thématiques peuvent être organisées : chasse au trésor, challenge Lego

- « L'improvisation théâtrale »

Dépassement de soi

Stimule les prises d'initiative

Gérer les tensions et les conflits

Retrouver ses collaborateurs hors du cadre professionnel

Aborder des thèmes problématiques ou tabous sur un ton humoristique

Possibilité de le faire en demi-journée (nous consulter pour les tarifs)

Ateliers dispensés par des professionnels expérimentés et compétents

- « Le Murder Party » ou mener une enquête dans une version cluedo plus vraie que nature

Dépassement de soi

Améliorer l'écoute et la synergie

Outil d'intégration

Passer un moment convivial avec tous les collaborateurs

Possibilité de le faire en demi-journée (nous consulter pour les tarifs)

Ateliers dispensés par des professionnels expérimentés et compétents

- « L'atelier chocolat » ou comment gérer son stress

Partager une expérience positive

Cohésion d'équipe

Découvrir l'histoire du chocolat

Coupler avec la découverte des vins

Durée : 2 heures (nous consulter pour les tarifs)

Ateliers dispensés par des professionnels expérimentés et compétents

Conditions particulières

- *Un choix unique pour tous les convives doit être établi à partir des propositions de menus.*
- *Le nombre de personnes qui sera confirmé par écrit ou par téléphone 48 heures avant votre manifestation servira de base de facturation.*
- *Ces menus sont proposés avec leurs vins : tout changement est possible, les prix seront alors modifiés selon le forfait boissons choisi.*

Sur demande :

- *Nous pouvons vous proposer un choix d'apéritifs et de vins plus étendu.*
- *En ce qui concerne les menus et les cocktails, nous établirons un choix à votre convenance en nous adaptant au mieux à votre budget et à vos désirs.*

Nous consulter.

- *Si vous voulez organiser une soirée à thème (dégustation de vins ou d'un produit spécifique, soirée dansante, magie, close-up, spectacle de cabaret, théâtre, etc....)*

Nous consulter.



Salles de réunion

Nom	Superficie	Style théâtre	Style classe	Style U	Repas	Cocktails
La GRANGE	300 m ²	250	125	60	250	400
La Sellerie	60 m ²	60	30	30	40	60
La Galerie	100 m ²	70	35	30	60	80
La Bergerie	30 m ²	30	20	20		

Nom	Tarif Journée
La Grange 300m ²	1500 €
La Sellerie 60m ²	300 €
La Galerie 100m ²	400 €
La Bergerie 30m ²	150 €

N.B. : Dans les locations de salles sont compris Internet haut débit, écran, paperboard rétroprojecteur, vidéoprojecteur et eau minérale



Menu séminaire type « régional »

Vins, eaux et café compris (hors apéritif)

(Faire un choix unique pour tous- même entrée, même plat, même dessert - et le communiquer 8 jours avant votre réunion)

Entrées au choix

Tarte fine à la tomate et au jambon de Parme

Tatakis de saumon aux petites granny smith et parfum de raifort

Langue Lucullus confiture de figues

Royale de foie gras sauce coraillée au coulis de champignons

Flamèche au Maroilles « faite maison », bouquet de salade

Chiffonnade de saumon fumé sur des petites rattes à l'échalote

Toast bénédictine aux champignons et son œuf poché, salade aux petits lardons fermiers

Quinoa aux petits légumes et aux crevettes

Méli mélo de salades jambon de Parme et parmesan

Quiche crémeuse aux légumes « comme un tian



Plats au choix

Saumon à l'Asiatique au gingembre et à la citronnelle

*Filet de loup moutardé en croûte d'herbes, purée à l'huile
d'olive*

*Pièce de bœuf à l'échalote gratin Dauphinois et bouquet de
légumes*

*Rôti de porc croustillant au miel et au citron, légumes
oubliés*

Parmentier de canard au Pinot noir

*Aiguillettes de volaille créole au curry et lait de coco riz
basmati*

Bœuf Bourguignon en croûte (pas plus de 20 personnes)

Poulet au Riesling pâtes fraîches

*Hamburger » Gentilhommière » (steak haché maison,
fromage, salade, sauce moutarde) pommes sautées au beurre*

*« Coquillages et crustacés » aux linguines (moules,
pétoncles, coques)*

Desserts au choix ou petite salade aux noix et ses fromages affinés

Soufflé glacé au caramel salé

Charlotte aux poires et son coulis de fruits rouges

Cheese cake aux framboises écrasées

Tarte Himalaya au citron meringué

Feuillantine au chocolat

Tarte au sucre et sa crème fouettée

Grosse gaufre de Bruxelles glace et chantilly

Tiramisu

Mousse au chocolat « faite maison » comme autrefois

Coupe de sorbets (2 boules)





Prix boissons :

<i>Droit de bouchon :</i>	6.50 €
<i>Champagne Maison :</i>	40.00 € la bouteille
<i>Crémant d'Alsace :</i>	20.00 € la bouteille
<i>Vins rouges ou blancs :</i>	à la demande, voir carte
<i>Eau minérale :</i>	4.00 € le litre
<i>Jus d'orange :</i>	6.50 € le litre
<i>Coca Cola :</i>	6.50 € le litre
<i>Fûts de bière : 6 litres</i>	
-Jupiler :	40.00 €
-Hoegarden :	50.00 €
-Leffe :	60.00 €
<i>Whisky, bouteille :</i>	56.00 €
<i>Café :</i>	2.00 €
<i>Thé :</i>	3.00 €

BUFFET N°1

50 € par personne (Hors apéritif, boissons comprises)

*Mariné de saumon à l'aneth, crème citronnée
Salade de crabe et pommes granny Smith au raifort
Gambas croustillantes sauce gribiche
Rillettes de saumon fumé
Croq 'poulet à la Thai
Terrine de foies de volaille
Salade aux œufs pochés et pancetta grillée
Assortiment de salades*

Roue de brie et son pain de campagne

*Tiramisu « Gentilhommière »
Tarte « Himalaya » meringuée au citron
Croquant au chocolat*

Forfait boissons :

*1 btle de vin pour 3 pers, 1 btle d'eau minérale pour 2 pers, 1
café*



BUFFET N°2

70 € par personne (Hors Apéritif et boissons comprises)

Mariné de saumon à l'aneth, crème citronnée

Rillettes de saumon fumé en verdurette

Foie gras au sel de Guérande

Salade de crabe aux petites pommes granny Smith et raifort

Gambas croustillantes sauce gribiche

Rôtie au foie gras poêlé

Salade aux œufs pochés et pancetta grillée

Assortiment de salades

*

Suprême de pintade à la fondue de roma au basilic légumes
croquants

Ou

Tournedos de lapereau en rognonnade pâtes fraîches

Ou

Aiguillettes de volaille « créole » au curry et lait de coco riz
thaï

*

Roue de brie et son pain de campagne

Tiramisu « Gentilhommière »

Tarte « Himalaya » meringuée au citron

Croquant au chocolat

Forfait boissons :

1 btle de vin pour 3 pers, 1 btle d'eau minérale pour 2 pers, 1
café



Cocktail Dînatoire

(sur une base minimum de 40 personnes)

32.00 € par personne

15 pièces par personne

6 pièces froides

1 Verrine de tartare de saumon sur crème citronnée

1 Hamburger de saumon fumé à la crème moutardée à l'ancienne

1 Profiterole farci au crabe

1 Triangle exotique

Cubes de saumon mi-cuit marinés au citron et au soja en verrine

1 Toast de foie gras truffé

6 pièces chaudes

1 Rôtie au foie gras poêlé

1 Tarte au Maroilles

2 Gambas croustillantes sauce gribiche

1 Croque-monsieur

1 Croquette de bœuf à la coriandre et au cumin, sauce tartare

3 pièces sucrées :

1 Tiramisu en verrine

1 Mini crème brûlée

1 Mini croquant chocolat



La *Gentilhommière* HOTEL & RESTAURANT ***
UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE

Cocktail dînatoire

(sur une base minimum de 40 personnes)

42.00 € par personne
20 pièces par personne

8 pièces froides :

- 1 Verrine de tartare de saumon crème citronnée
- 1 Hamburger de saumon fumé à la crème moutardée à l'ancienne
- 1 Profiterole farci au crabe
- 1 Triangle exotique
- Cubes de saumon mi-cuit marinés au citron et au soja en verrine
- 1 Toast de foie gras truffé
- 1 wrap de chèvre et Serrano
- 1 Brochette de Lucullus sur pain de campagne

8 pièces chaudes :

- 1 Rôtie au foie gras poêlé
- 1 Tarte au Maroilles
- 2 Gambas croustillantes sauce gribiche
- 1 Croque-monsieur
- 1 Croquette de bœuf à la coriandre et au cumin, sauce tartare
- 1 Mini pizza
- 1 Crème brûlée au foie gras

4 pièces sucrées

- 1 Tiramisu en verrine
- 1 Mini crème brûlée
- 1 Mini croquant au chocolat
- 1 Salade de fruits frais



Conditions générales de vente

1. Confirmation de réservation

Acompte de 800 € pour 60 à 90 personnes.

Acompte de 1500 € pour 90 personnes et plus.

La confirmation de réservation implique l'adhésion du client sans réserve aux présentes conditions, toute annulation entraînera le non remboursement de l'acompte versé.

2. Garantie des prix

Nous pratiquerons les prix en vigueur, au moment de la passation de commande. En cas de modification des tarifs en vigueur, ceux-ci seront immédiatement applicables aux offres et devis en cours.

3. Garantie des chambres et couverts

Chambres.

Le nombre exact de résidents devra être confirmé (avec la liste des clients) 2 semaines avant la date de la réception.

Couverts. (la prise de commande définitive devra se faire au minimum de 2 à 3 mois avant la date de réception

Le nombre exact de couverts devra être confirmé au moment de la prise de commande, ce chiffre servira de base de facturation (10 % de désistement seront néanmoins tolérés)

. Puis 48 heures au plus tard avant la date de réception, un avenant vous permettra de confirmer le chiffre exact de convives (attention, l'avenant ne servira pas de base de facturation) La Gentilhommière, en égard aux impératifs de commande ne peut accepter de diminution du nombre de convives.

La Gentilhommière se réserve le droit d'annuler la réservation si des événements de force majeure l'y contraignent (grève, incendie, dégât des eaux...)



4. Heures supplémentaires

Au-delà de 18 heures, les dimanches et jours fériés, il vous sera facturé 90 € l'heure supplémentaire quel que soit le nombre de personnel restant

Au-delà de 1 heure du matin, en semaine, et 2 heures du matin, le Samedi, il vous sera facturé 90 € par heure supplémentaire quel que soit le nombre de personnel restant à votre service.

5 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, susceptibles 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.

6. Sacem

Pour s'assurer du bon fonctionnement auprès de la Sacem et éviter tout ennui, la Gentilhommière a souscrit un contrat auprès de celle ci, qui dispense les animateurs de faire une déclaration. Participation à la charge du client : 75 €

7 Conditions et confirmation de la commande

30 % du montant prévisionnel de la commande sera demandé à titre d'acompte au moment de la prise de commande après déduction du 1er acompte de réservation, le non-paiement de cette somme pouvant entraîner l'annulation de la réservation. Toute annulation entraînera le non-remboursement de l'acompte versé. Toute annulation faite à moins de 72 heures de la manifestation entraînera la facturation de la commande (boissons incluses).



8. Modalités de paiement

Sauf accord contraire, nos factures sont payables dès réception au plus tard dans la semaine qui suit la manifestation. En cas de retard de paiement, le client encourt des pénalités de retard sur la base d'une fois et demi le taux de l'intérêt légal.

9 Clause attributive de juridiction

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

10 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 alimentaire

Dans le cas de manifestation ayant un caractère d'exposition de matériel 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, couloir, chambre salle de réunion ...)

*Gérard Fournier
Gérant*

*Client
« lu et approuvé »
Bon pour accord*