

HÔTEL RESTAURANT

LILLE - EUROPE



Hôtel-Restaurant 3 ***

224, Boulevard de Leeds

59777 Lille

☎ +33.(0)3.20.42.43.44

📠 +33.(0)3.20.40.41.42

Courriel : contact@lille-lestaminet.com

🌐 <http://www.lille-europe.com>

S.A.R.L. au capital de 155 000 €
R. C. : 9 317 869
SIREN : 3 81769 479

LILLE - EUROPE



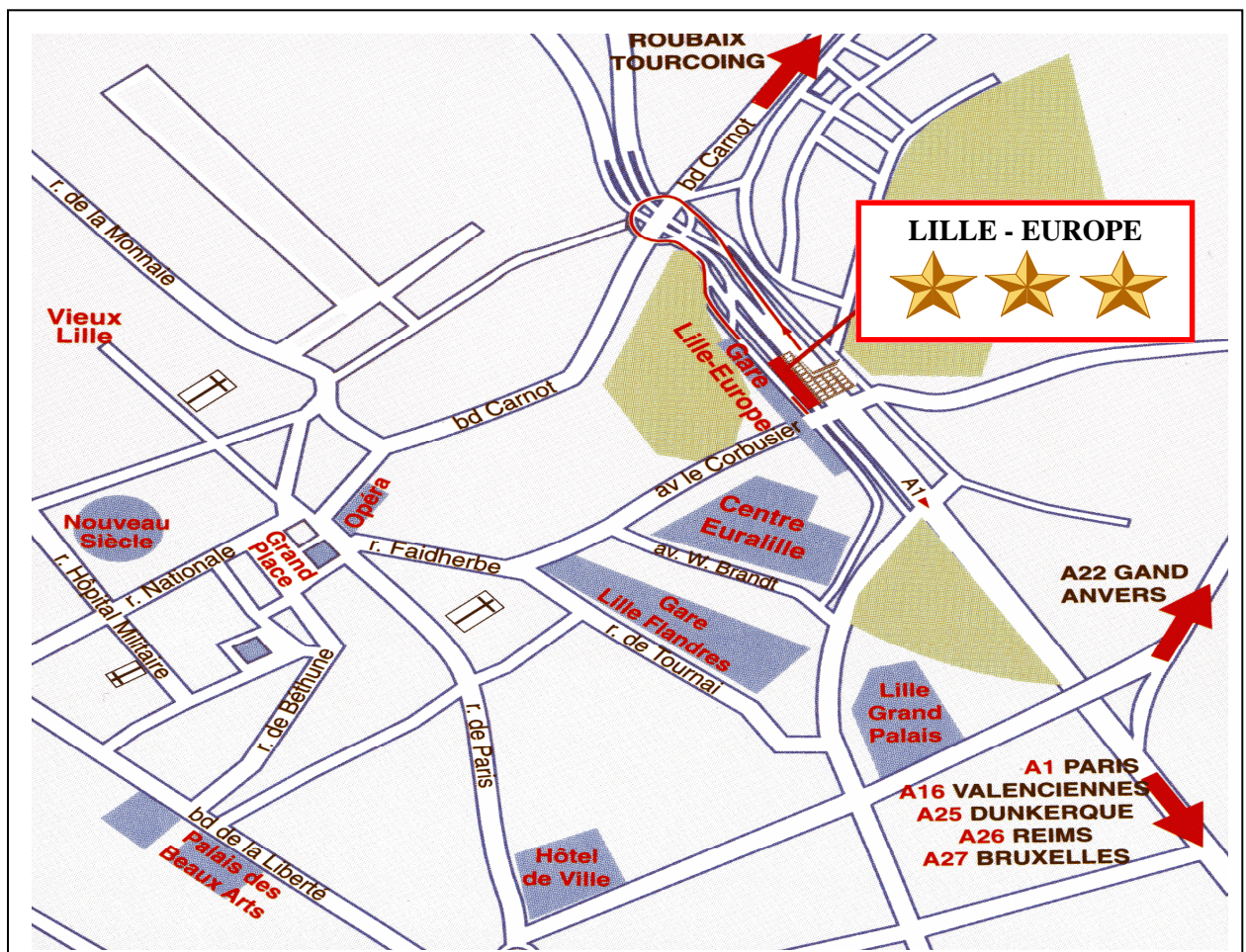
LOCALISATION

Au cœur de LILLE et de son centre d'affaires, une adresse unique pour joindre l'utile à l'agréable.

Peut-on imaginer une situation plus centrale mais aussi plus agréable que celle de l'hôtel LILLE-EUROPE.

L'emplacement de l'hôtel est idéal, au pied des gares Lille-Flandres et Lille-Europe, du périphérique qui dessert les autoroutes vers Paris, Reims, Bruxelles, Anvers, Liège, Aix-la-Chapelle, Dunkerque, Calais, tout en restant proche du centre économique et touristique de la capitale de la Flandre française. À pied, il est possible de rejoindre le Palais des Congrès, le Zénith ainsi que l'Espace International de la Chambre de Commerce de Lille.

Au carrefour de l'Europe entre Paris, Londres, Bruxelles et Francfort, un hôtel 3 étoiles à l'architecture audacieuse, inauguré en 2003, propose dans une ambiance contemporaine, le confort et les services qui répondent aux besoins et exigences d'une clientèle internationale.



LILLE - EUROPE



224, Boulevard de Leeds 59777 Lille

☎ +33.(0)3.20.42.43.44

☎ +33.(0)3.20.40.41.42

E-mail : contact@lille-lestaminet.com

🌐 <http://www.lille-europe.com>

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

LES EXTÉRIEURS

- Parking extérieur gratuit sécurisé avec possibilité de stationnement pour les autocars
- Accès direct à l'espace International de la Chambre de Commerce
- Accès à la gare TGV Lille-Europe, taxis et métro

L'INTÉRIEUR

L'hébergement

- Hall d'accueil de 80 m²
 - 115 chambres spacieuses sur 4 étages :
 - 100 chambres « confort » à grand lit ou à 2 lits,
 - 15 suites offrant une vue panoramique sur la ville.
- Toutes les chambres sont climatisées et équipées :
- d'un mini bar, d'un plateau courtoisie, d'un coffre individuel
 - téléphone, accès Internet et WIFI, télévision écran plat (chaînes satellite)

L'espace remise en forme

- Piscine intérieure, hammam, sauna, jacuzzi, salle de musculation.

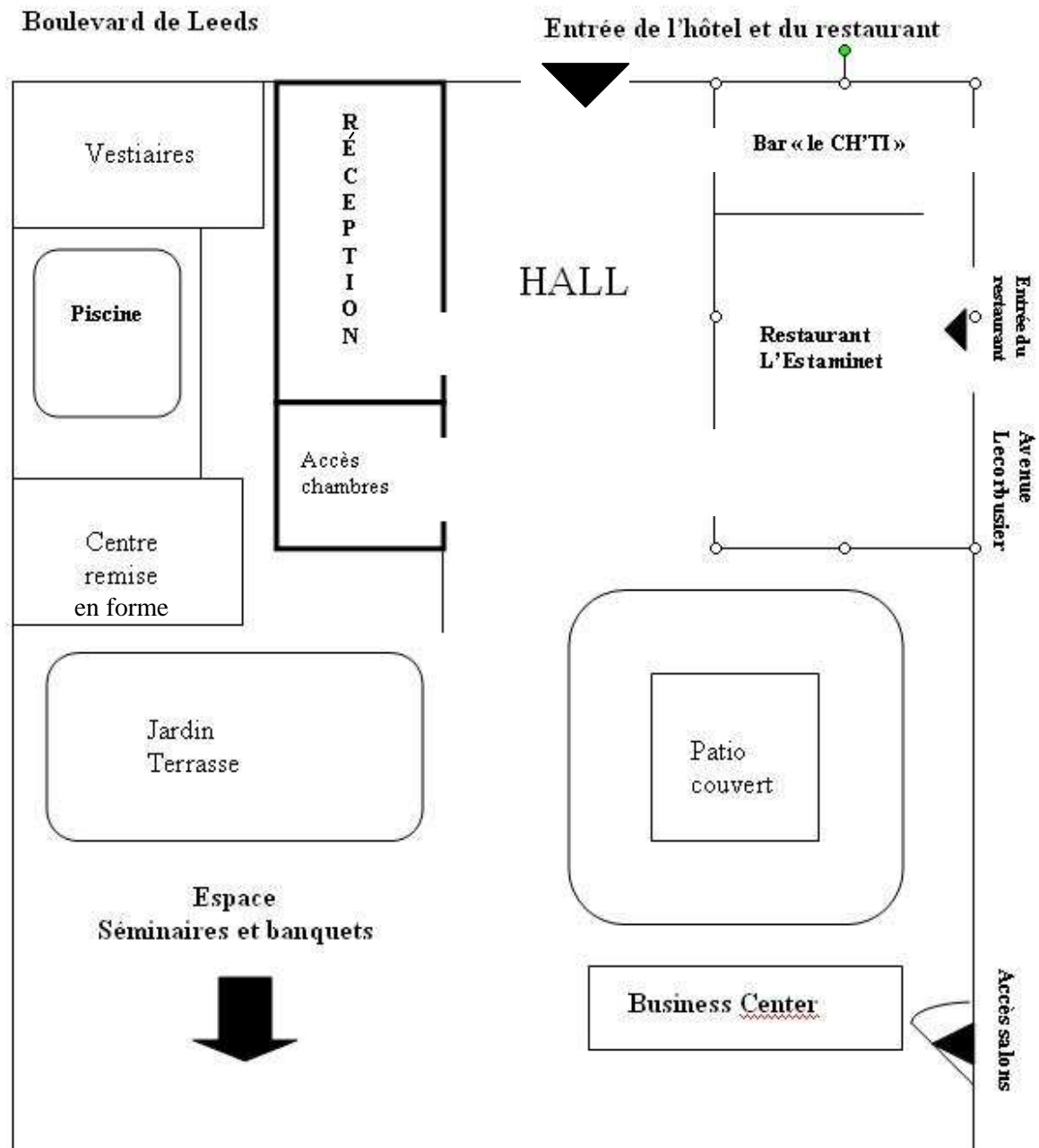
La restauration

- « L'ESTAMINET » restaurant de 90 places vous propose une cuisine raffinée.
- Le bar de 30 places, « LE CH'TI » vous accueille dans un cadre reposant.

Les salles de réunions et de séminaires

- Espace « Business Center » : bureaux, secrétariat, WIFI
- 7 salons modulables d'une superficie totale de 340 m², dotés de base ou en option, des équipements les plus modernes et performants (voir proposition détaillée).

LILLE - EUROPE



224, Boulevard de Leeds 59777 Lille

☎ +33.(0)3.20.42.43.44

☎ +33.(0)3.20.40.41.42

Courriel : contact@lille-lestaminet.com

🌐 <http://www.lille-europe.com>

LILLE - EUROPE



Tarifs des chambres et des suites

Désignation	1 personne	2 personnes
Chambre confort à grand lit double ou 2 lits	110 €	135 €
Lit supplémentaire	20 €	
Suite Grand lit ou 2 lits	170 €	195 €
Petit-déjeuner Buffet servi au restaurant ou Continental servi en Chambre	15 €	

Forfaits

Désignation	1 personne par chambre	2 personnes par chambre
½ Pension (tarif par personne) Chambre, petit-déjeuner buffet, 1 repas (boissons non comprises)	130 €	90 €
Pension complète (tarif par personne) Chambre, petit-déjeuner buffet, 2 repas (boissons non comprises)	165 €	115 €
Soirée Étape (réservée aux VRP) Chambre confort, petit-déjeuner buffet, 1 dîner (boissons non comprises)	115 €	

**Gratuité de l'hébergement pour les enfants de moins de 12 ans
logés dans la chambre des parents (2 enfants maximum)**

Prix nets au 01 / 01 / 2008. Voir conditions générales de vente en annexe.

LILLE - EUROPE



Tarifs Séminaires - Réunions

FORFAITS	TARIFS (PAR PERSONNE)
RÉSIDENTIEL La location de la salle de réunion, 2 pauses, La chambre confort, Le petit-déjeuner buffet, le déjeuner et le dîner	195 €
SEMI-RÉSIDENTIEL La location de la salle de réunion, 2 pauses, La chambre confort , Le petit-déjeuner buffet , le déjeuner	160 €
JOURNÉE D'ÉTUDE La location de la salle de réunion, 2 pauses, Le déjeuner.	60 €

LES PAUSES

Pause du matin :
Boissons chaudes, jus de fruits, eaux, viennoiseries, cramiqie nature.

Pause de l'après-midi :
Boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales, spéculos « maison », tartelette au sucre, tartelette à la rhubarbe.

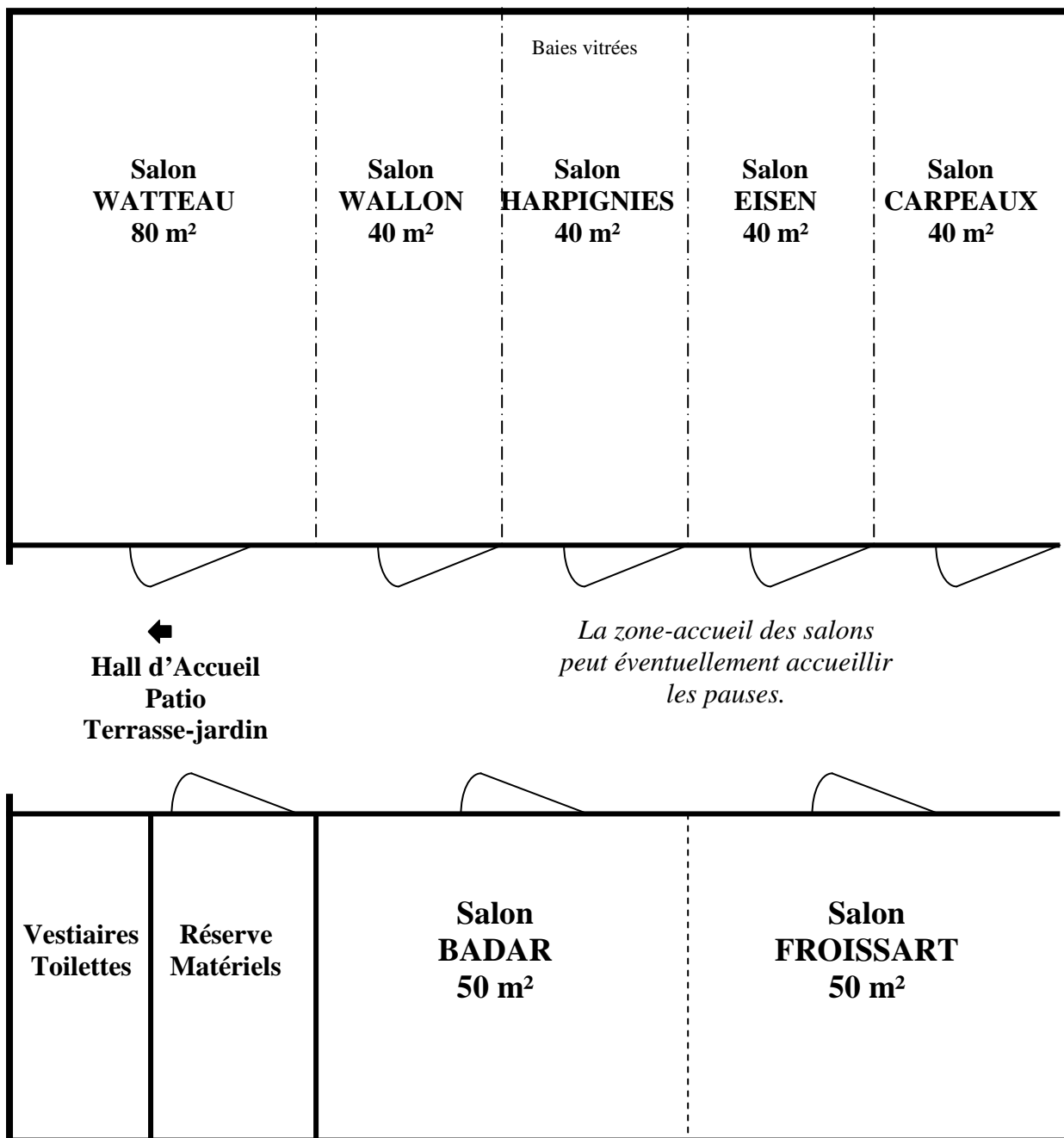
Un café d'accueil peut être proposé en supplément (5 € par personne)

Prix nets au 01 / 01 /2008. Voir conditions générales de vente en annexe.

LILLE - EUROPE



PLANS DES SALONS MODULABLES



LILLE - EUROPE



Capacités d'accueil en fonction des dispositions de

SALONS	Surface en m ²	U	Classe	Théâtre	Cocktail	Banquet (Tables rondes 8 à 12 personnes)
Carpeaux	40 m ²	15	25	50	70	-
Carpeaux-Eisen Harpignies ou Wallon-Harpignies- Eisen	120 m ²	40	80	170	200	80
Carpeaux-Eisen Harpignies-Wallon	160 m ²	60	100	200	280	120
Watteau	80 m ²	30	50	100	140	60
Carpeaux-Eisen Harpignies-Wallon & Watteau	240 m ²	-	150	300	420	180
Badar	50 m ²	20	30	60	80	40
Froissart	50 m ²	20	30	60	80	40
Badar - Froissart	100 m ²	40	60	140	180	80

LOCATION DE SALONS HORS FORFAIT	½ journée	journée
Salon BADAR	110 €	170 €
Salon FROISSART	110 €	170 €
Salon CARPEAUX	90 €	140 €
Salon EISEN	90 €	140 €
Salon HARPIGNIES	90 €	140 €
Salon WALLON	90 €	140 €
Salon WATTEAU	190 €	300 €
Tous les salons	700 €	1 100 €

Prix nets au 01 / 01 /2008. Voir conditions générales de vente en annexe.

LILLE - EUROPE



MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS DISPONIBLES

Toutes nos salles sont modulables.

Elles disposent de prises électriques murales normalisées, d'un téléphone relié au standard et sont équipées en système WIFI.

Sur demande, nous pouvons mettre à votre disposition :

Matériels	Prix €	Gratuit
Tableau papier		*
Micro de table ou sur pied		*
Téléviseur		*
Estrade		*
Rétroprojecteur		*
Ecran de projection		*
Liaison Internet WIFI		*
Magnétoscope / Lecteur DVD	40	
Caméscope numérique	40	
Matériel informatique (portable PC)	40	
Vidéo projecteur	40	
Micro HF	30	
Sonorisation / éclairage	Sur devis	
Piste de danse	Sur devis	
Hôtesse / interprète (nous consulter)	Sur devis	

Tarifs à la journée. Réduction de 50 % sur la 1/2 journée.
Les prix s'entendent nets au 01.01.2008

LILLE - EUROPE



Menu séminaires et journées d'études

Les menus sont servis dans nos salons.
Composez le menu à votre guise selon les mets que nous vous proposons...

LES ENTRÉES

Œufs pochés au saumon fumé - Mousseline de saumon à l'oseille
Jambon cru des Ardennes - Salade « Lille-Europe »
Anguille au vert - Toast chaud au Maroilles sur lit de salade
Assortiment de charcuteries - Flamiche aux poireaux
Flamiche au Maroilles

LES PLATS

Escalope de saumon à l'oseille
Saint-Jacques à la crème et aux endives
Tresse de truite de mer et de sole au beurre blanc
Carbonnade Flamande - Lapin aux pruneaux
Cœur d'ailou Sauce au Maroilles - Carré d'agneau à la persillade
Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne - Escalope de veau aux champignons

LES FROMAGES

Assiette de fromages régionaux affinés

LES DESSERTS

Crêpes soufflées au Genièvre - Tarte au sucre
Feuilleté aux poires, crème anglaise - Coupe de sorbets ou de glaces
« Tatin » Avesnoise - Salade de fruits frais - Tarte à la Rhubarbe
Entremets aux trois chocolats - Cramique façon pain perdu

Boissons servies en accompagnement du menu séminaire :

Vins : 37.5 cl par personne
Vin blanc : AOC Alsace Riesling Maison Dopff
Vin rouge : AOC Côtes de Blaye
ou 1 bière blonde de Jenlain (50 cl)
Eaux minérales plates ou gazeuses à discrétion, café ou infusion.

LILLE - EUROPE



LES FORMULES COCKTAIL

	Composition	Pour 1 heure	½ heure supplémentaire
Open bar sans Champagne	Crémant d'Alsace, Ricard, Martini, Whisky J&B, Gin Gordon, Vodka Eristoff, Porto Croft, Bière de Jenlain (75 cl), jus de fruits, sodas, eaux minérales.	14 €	6 €
Open bar Champagne	Champagne "Nicolas Feuillate", Ricard, Martini, Whisky J&B, Gin Gordon, Vodka Eristoff, Porto Croft, Bière de Jenlain (75 cl), jus de fruits, sodas, eaux minérales.	20 €	9 €

Formules canapés

Le Cambrasis	7 pièces	7 €
L'Avesnois	12 pièces	12 €
Le Valenciennois	18 pièces	18 €

Le choix des canapés :

Pièces salées froides

Canapé aux rillettes de canard
Canapé au filet d'oie fumé
Petite brioche à la crème de foie gras
Tartelette de crabe au curry
Canapé au saumon fumé
Sablé aux œufs de saumon
Brochette de Rollmops
Toast de hareng fumé

Pièces salées chaudes

Mini Welsh
Mini bouchée aux escargots persillés
Feuilleté au Maroilles
Mini flamiche
Croquant de volaille aux olives
Feuilleté au crabe piquant
Feuillantine de Saint-Jacques
Tartelette de poireaux au maroilles

Pièces sucrées

Tartelette aux pommes et amandes
Spéculos « maison »
Pain perdu à l'ancienne
Tartelette à la rhubarbe
Brochette de fruits au Genièvre
Mini crème brûlée à la chicorée
Bavarois au chocolat amer
Mini tarte au sucre

Les boissons servies à la bouteille :

Champagne Nicolas Feuillate brut (75 cl)	45 €
AOC Crémant d'Alsace Maison Dopff (75 cl)	23 €
Whisky J&B, Gin Gordon, Vodka Eristoff (70 cl)	40 €
Ricard (100 cl)	40 €
Martini (70 cl)	30 €
Porto Croft (70 cl)	30 €
Bière de Jenlain ou Bière des Jonquilles (75 cl)	6 €
Eaux minérales (100 cl)	3 €
Pur jus de fruits (100 cl)	9 €

LILLE - EUROPE



LES MENUS BANQUETS

À partir de 20 personnes hors boissons

Menu « Découverte »

Flamiche au Maroilles



Potjevleesch servi avec des pommes frites



Tarte à la rhubarbe

20 € TTC

Menu « Saveurs »

Terrine de poissons « Jean Bart »

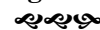


Carbonade Flamande

Pommes frites



Plateau de fromages régionaux affinés



Crème brûlée à la chicorée

30 € TTC

Menu « Terroir »

Escavèche d'Anor à l'effeuillée d'endives



Hoche-pot servi avec des pommes frites

ou

Waterzoï de la mer



Plateau de fromages régionaux affinés



Crêpes soufflées aux pommes caramélisées

ou

Coupe glacée régionale

38 € TTC

Menu « Dégustation »

Langue Lucullus de Valenciennes

ou

Anguille au vert



Suprême de pintadeau fermier de Licques aux girolles

ou

Tournedos de « Belle Bleue » Rossini

ou

Duo de lotte et ris de veau et son sabayon Flandre-Artois



Plateau de fromages régionaux affinés

ou

Maroilles blanc aux fines herbes mariné « façon Fête »



Tatin Avesnoise à la Boskoop

ou

Pain perdu et sa glace cannelle-pain d'épices

45 € TTC

Les plats proposés dans les menus pourront être associés différemment pour répondre à toute attente particulière. Tarif : nous consulter.

Les prix s'entendent nets boissons non comprises.

LILLE - EUROPE



LES BUFFETS

Pour un minimum de 35 personnes, nous vous proposons trois formules attrayantes de buffets boissons comprises.

Buffet Campagnard 38 €	Buffet Saveurs 45 €	Buffet Prestige 60 €
<p><u>Les entrées et les hors-d'œuvre</u> Assortiment de crudités Salade de tagliatelles safranées au saumon Rillettes de thon au basilic Émincé de tomates à la Mozzarella Œufs pochés aux crevettes</p> <p><u>Les charcuteries</u> Jambon à l'os Miroir de cochonnailles Ballottine de volaille</p> <p><u>Viande chaude</u> Pièce de boeuf rôtie sauce forestière ou Suprême de volaille de Licques à la fleur de bière</p> <p><u>La boulette d'Avesnes et sa poire au vin</u></p> <p><u>Les gourmandises au buffet</u> Cascade de fruits frais Tarte aux fruits Œufs à la neige Mousse aux 3 chocolats Charlotte aux fruits des bois</p> <p>37.5 cl / pers AOC Gaillac blanc ou rouge Eau minérale plate ou gazeuse, café ou infusion.</p>	<p><u>Les hors-d'œuvre</u> Œuf en gelée aux crevettes Assortiment de salades composées et de crudités Tourte feuilletée de volaille aux morilles Flamiche au poireau Harengs à l'huile</p> <p><u>Les charcuteries</u> Marquise de jambon cru Farandole de saucissons Terrine de lapin en croûte Rillettes de Cambrai</p> <p><u>Les poissons & crustacés</u> Saumon en Bellevue Gratin de haddock</p> <p><u>Les viandes</u> Assortiment de viandes en gelée Potjevleesch au fumet d'estragon</p> <p><u>Le rösti au Maroilles</u></p> <p><u>Les gourmandises au buffet</u> Salade de fruits frais Crème brûlée à la vergeoise brune Pâtisseries assorties Soupe de fruits rouges Poires William au vin rouge</p> <p>37.5 cl / pers AOC Cotes de Blaye blanc ou rouge Eau minérale plate ou gazeuse, café ou infusion.</p>	<p><u>Les hors d'œuvre</u> Assortiment de salades composées et de crudités Flamiche au Maroilles Assortiment de la Baltique Plateau de fruits de mer (selon marché)</p> <p><u>Les charcuteries</u> Andouille de Cambrai et rosette de Lyon Jambon cru et chaud froid de volaille ou Cochon de lait farci, servi froid</p> <p><u>Poisson chaud</u> Dos de Cabillaud rôti en chapelure de pain d'épices servi avec un beurre blanc Riz sauvage Épinards étuvés et bouquets de brocolis</p> <p><u>Les plats chauds</u> Train de côtes de bœuf sauce bordelaise Pommes croquette et duo de haricots ou Coq à la bière Gratin de chicons</p> <p><u>Le buffet de fromages de France</u></p> <p><u>Les gourmandises au buffet</u> Profiteroles aux 2 chocolats Miroir framboise au coulis de kiwi Crème brûlée à la cassonade Bavarois au chocolat et oranges amères</p> <p>37.5 cl / pers AOC Alsace Riesling Maison « DOPFF » AOC Fronsac « Château BELLOY » Eau minérale plate ou gazeuse, café ou infusion.</p>

Les prix s'entendent nets au 01.01.2008

LILLE - EUROPE



L'ESTAMINET

L'Estaminet,
jadis défini comme une « assemblée de fumeurs et de buveurs »,
est d'abord un centre de vie.

Ce lieu de rencontre, de réunion, de vie à longterm été
l'âme des villages et des quartiers où ils étaient installés.

La tradition orale leur doit beaucoup car ils ont été longterm
et sont encore en certains endroits des sanctuaires
où se sont perpétués et entretenus des traditions et des langages locaux,
les empêchant de sombrer à jamais dans l'oubli.

L'estaminet a été un des creusets où se sont forgées nos traditions.
Notre époque moderne a créé le besoin chez nombre de nos contemporains
de retrouver leurs racines, de redécouvrir leur histoire, leur passé.

Tout en ayant conservé le charme désuet des origines,
les estaminets d'aujourd'hui - réglementation oblige - se sont adaptés
aux exigences de la vie moderne.

Mais ils ont cependant conservé, entretenu ou recréé
des traditions culinaires et ludiques
qui nous plongent dans un univers intemporel.

On ne peut passer sous silence l'importance que les estaminets ont eue dans
la pérennisation d'une tradition régionale, celle de la bière.

Cette boisson, indissociable de notre histoire, le « champagne du pauvre »,
a toujours coulé à flots et, aujourd'hui encore,
c'est dans ces lieux pleins de charme
que nous pouvons déguster les meilleurs crus.

*Alors, poussez donc la porte de notre estaminet,
et laissez-vous enchanter par l'ambiance magique
et la douceur de vivre d'un de ces bastions de notre culture régionale.*

LILLE - EUROPE



LA CARTE DU BAR « LE CH'TI »

Les Apéritifs :

Martini, Suze, Campari, Porto	6 cl	5.00 €
Chuche mourette	6 cl	5.00 €
Pastis 51, Ricard	3 cl	5.00 €
Picon Bière ou Schweppes	25 cl	6.00 €
Coupe de Champagne « Nicolas Feuillatte »	12 cl	9.00 €

Les Whiskies :

Bourbon <i>FourRoses</i>	4 cl	7.00 €
Irish whiskey <i>Paddy</i>	4 cl	7.00 €
Scotch whisky pure malt <i>Glenfiddisch</i>	4 cl	7.00 €

Les jus de fruits :

Orange, pamplemousse, ananas, abricot, poire, raisin	20 cl	3.00 €
--	-------	--------

Les bières :

Bière de Jenlain (pression)	25 cl	3.50 €
Bière 3 Monts (pression)	25 cl	3.50 €
Bière des Jonquilles	75 cl	6.00 €

Les sodas (Coca cola, Orangina, Gini)	25 cl	3.50 €
Les eaux minérales (Saint-Amand, plate ou gazeuse)	25 cl	3.50 €

Café, décaféiné, thés, infusions		3.00 €
----------------------------------	--	--------

Les digestifs :

Genièvre de Houlle Carte Noire	4 cl	5.00 €
Cognac Hennessy XO	4 cl	8.00 €
Grand Marnier Cordon Rouge, Get 27, Marie-Brizard	4 cl	5.00 €

LES COCKTAILS CLASSIQUES DU « CH'TI »

SHORT DRINKS (7 cl)

8 €

SIDE CAR	RED LION
DRY MARTINI	ALEXANDER
DAIQUIRI	JACK ROSE
WHITE LADY	MANHATAN

LONG DRINKS (12 cl)

9 €

AMERICANO	BLOODY MARY
TOM COLLINS	SCREWDRIVER
GIN FIZZ	TAMPICO

SANS ALCOOL (12 cl)

7 €

POUSSY FOOT

FLORIDA

Prix nets au 01/01/2008

LILLE - EUROPE



RESTAURANT L'ESTAMINET

NOTRE CARTE DES METS

LES ENTRÉES

Flamiche au Maroilles	9.00 €
Flamiche aux poireaux	9.00 €
Salade à l'andouille de Cambrai	9.00 €
Œufs pochés vigneronne	9.00 €
Poêlée de boudin blanc à l'effilochée d'endives	11.00 €
Marmite de pêche côtière	11.00 €
Pommes charlotte et vinaigre aux fruits rouges	11.00 €
Terrine de foies de volaille et sa gelée au Pommeau de Thiérache	12.00 €
Saumon frais mariné à l'aneth	12.00 €
Salade d'asperges et de Saint-Jacques	13.00 €
Salade de mâche, ris de veau et foie gras à l'huile de noisette	13.00 €
Maraîchère de caille pochée en salade aux fruits secs	13.50 €
Saumon fumé et ses toasts	13.50 €
Terrine de foie gras de canard et sa brioche	16.00 €

LES POISSONS

Escalope de sandre aux poireaux et aux baies de genièvre	12.00 €
Palette de poissons à l'effeuillée de choux	12.50 €
Saumon confit à la cassonade et au Genièvre de Houlle	13.50 €
Poêlée de Saint-Jacques et andouillette de Cambrai aux rattes du Touquet	15.00 €
Fricassée de langoustines aux petits légumes	15.50 €
Tresse de sole et saumon à la crème d'ail d'Arleux	16.00 €

Prix nets au 01/01/2008

LILLE - EUROPE



NOTRE CARTE DES METS (suite)

LES VIANDES ET VOLAILLES

Coq à la bière aux oignons frits et pâtes fraîches	15.00 €
Welsch classique (<i>sur une tranche de pain grillée, fromage du Mont des Cats fondu, bière brune et un œuf</i>)	15.00 €
Jarret de porc XXL braisé à la bière des 3 Monts	15.00 €
Coq de Loué à la bière à l'ancienne	15.00 €
Magret de canard au cidre de l'Avesnois en aigre doux	18.00 €
Gigot d'agneau de l'Artois rôti à la graine de moutarde et au romarin	18.00 €
Potjevleesch pommes frites	18.00 €
Grenadin de veau poêlé, crème de laitue aux amandes	18.50 €
Petit salé lillois aux endives braisées	18.50 €
Pièce de bœuf poêlée et flambée au genièvre à la mignonnette de poivre	20.00 €

LES FROMAGES

Mousse de fromage blanc à la fleur de bière	4.50 €
Faisselle à votre goût (<i>nature, à la crème, à la cassonade, aux fines herbes</i>)	4.00 €
Toast au Maroilles sur lit de salade	5.00 €
Plateau de fromages régionaux	7.50 €

LES DESSERTS

Île flottante et craquelin aux amandes	6.50 €
Gaufres flamandes (<i>sucré, chantilly, chocolat</i>)	3.50 €
Pain perdu à l'ancienne	6.00 €
Crumble aux pommes et au pain d'épices caramélisé	6.00 €
Crème brûlée à la vergeoise	6.00 €
Crème brûlée à la chicorée	6.00 €



Prix nets au 01/01/2008

LILLE - EUROPE




RESTAURANT L'ESTAMINET

NOS MENUS


Menu à 20 €

Flamiche au Maroilles
Ou
Œufs en meurette sur croûton


Croustillant de saumon au beurre citronné
Ou
Potjevleesch pommes frites


Tarte à la rhubarbe
Ou
Gâteau chocolat orange


Menu à 32 €


Petite marmite de pêche côtière
Ou
Chausson d'escargots à la crème d'ail



Filet de Bar de ligne aux chicons
Ou
Tournedos « Belle Bleue », fleur de sel


Croustillant aux fruits rouges
Ou
Moelleux au chocolat, sauce chicorée

Menu « DÉGUSTATION » à 55 €

Marbré de langue écarlate Lucullus


Sole de petits bateaux d'Étaples


Granité à l'eau de vie de Genièvre


Agneau des prés salés de la Baie de Somme


Plateau de fromages régionaux


Crème brûlée, quenelle de glace « Bêtises de Cambrai »

Prix nets au 01/01/08

LILLE - EUROPE



NOTRE CARTE DES VINS

	37,5 cl	75 cl
<u>CHAMPAGNE</u>		
Moët et Chandon Cuvée Dom Pérignon		84.00 €
Mumm Cordon Rouge Brut	20.00 €	36.00 €
Pommery Brut Royal rosé		36.00 €
<u>COTEAUX CHAMPENOIS</u>		
AOC Coteaux Champenois Bouzy 2005 Vesselle	23.00 €	41.00 €
<u>ALSACE</u>		
<u>Vins blancs</u>		
AOC Alsace Pinot Gris 2004 <i>Cave de Turckheim</i>		23.50 €
AOC Alsace Riesling 2005 <i>Dopff au Moulin</i>		24.00 €
AOC Alsace Gewurztraminer 2002		51.00 €
Vendanges Tardives <i>Cave de Turckheim</i>		
<u>Vin rouge</u>		
AOC Alsace Pinot Noir 2005 Cuvée à l'Ancienne <i>Cave de Turckheim</i>	11.50 €	23.00 €
<u>PROVENCE</u>		
AOC Bandol Rosé Domaine d'Ott 2005		32.00 €
<u>LOIRE</u>		
<u>Vins blancs</u>		
AOC Quincy 2005 Jérôme De la Chaise	9.00 €	17.00 €
AOC Sancerre 2004 P. Fleuriet	11.50 €	21.00 €
<u>Vin rosé</u>		
AOC Sancerre 2005 Guy Saget		23.00 €
<u>Vins rouges</u>		
AOC Bourgueil 2003 Marc Mureau	8.50 €	17.00 €
AOC Chinon 2003 M. Fontaine	7.50 €	16.00 €
AOC Sancerre 2003 C. Henry		22.50 €
<u>RHÔNE</u>		
AOC Châteauneuf-du-Pape rouge Château La Nerthe 2004		34.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.

Prix nets

LILLE - EUROPE



NOTRE CARTE DES VINS

	37,5 cl	75 cl
<u>BORDEAUX BLANCS</u>		
AOC Sauternes Château Filhot 2000		48.00 €
AOC Entre-deux-Mers Château Bonnet 2005		18.00 €
<u>BORDEAUX ROUGES</u>		
AOC Lussac Saint-Émilion Château Haut-Larose 2001	12.50 €	24.00 €
AOC Saint-Émilion Grand Cru Château Fonroque 2000		46.00 €
AOC Lalande de Pomerol Château La Mission 2002		32.00 €
AOC Pomerol Château du Délias 1999	25.00 €	45.00 €
AOC Moulis-en-Médoc Château Chasse-Spleen 2000 <i>Cru Bourgeois Exceptionnel</i>		42.00 €
AOC Margaux Château La Tour de Mons 2000	18.00 €	34.00 €
AOC Saint-Estèphe Château Montrose 1996		98.00 €
<u>BOURGOGNE BLANCS</u>		
AOC Chablis 2003 Domaine Laroche	17.00 €	32.00 €
AOC Pouilly Fuissé 2004 Paul Beudet		28.00 €
AOC Meursault 2001 Domaine Laroche	17.00 €	33.00 €
AOC Bourgogne Aligoté 2005 Louis Jadot		18.00 €
<u>BOURGOGNE ROUGE</u>		
AOC Bourgogne passe-tout-grain Michel Bouchard		13.00 €
AOC Chassagne Montrachet 2002 Yves Girardin		28.00 €
AOC Gevrey Chambertin 2003 Louis Jadot		45.00 €
AOC Givry 2003 Bouchard et Fils		35.00 €
AOC Montagny 2005 Bouchard et Fils		38.00 €
AOC Aloxe Corton 2001 J.C. Boisset	21.00 €	40.00 €
<u>BEAUJOLAIS ROUGE</u>		
AOC Brouilly 2004 « Château de Pierreux » Georges Duboeuf	9.50 €	18.00 €
<u>EAUX MINÉRALES</u>		
	50 cl	100 cl
Vittel, Évian, Saint-Amand	1.50 €	3.00 €
Badoit, San Pellegrino, Saint-Amand	1.50 €	3.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.

Prix nets

LILLE - EUROPE



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES :

GARANTIE DES CHAMBRES ET DES COUVERTS :

Chambres : le nombre exact de participants devra être confirmé avec la liste des participants une semaine avant la date de la manifestation.

Couverts : le nombre de couverts doit être confirmé 48 heures ouvrables avant la manifestation, et servira de base à la facturation.

La direction de l'hôtel LILLE-EUROPE se réserve le droit d'annuler la réservation si des événements de force majeure ou des cas fortuits l'y contraignent (grève, incendie, dégâts des eaux ...)

ASSURANCE : (détérioration, casse, vol)

En aucun cas, l'hôtel ne pourra être tenu pour responsable des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier,

incendie, vol susceptible d'atteindre les objets ou le matériel déposé 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.

SACEM :

Toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet au préalable d'une déclaration du client auprès de la SACEM.

CONDITIONS FINANCIÈRES :

CONFIRMATION DE RÉSERVATION :

Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du double du présent courrier dûment signé avec la mention «Bon pour accord» et le paiement de 30 % du montant prévisionnel de la commande à titre d'acompte.

Toute annulation faite à moins de 30 jours de la date de la manifestation entraînera le non remboursement de l'acompte versé.

Toute annulation faite à moins de 8 jours de la date de la manifestation entraînera la facturation de la commande.

GARANTIE DES PRIX :

Les tarifs indiqués sont fermes pour trois mois (à compter de la date du devis). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la réunion.

RECOMMANDATIONS :

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit pas susceptible de porter, en aucune manière, préjudice à l'hôtel qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

Le client ne pourra apporter, de l'extérieur, ni boissons, ni aucune autre alimentation.

MODALITÉS DE PAIEMENT :

Nos factures définitives sont payables dès réception.