



Grand Hôtel Henri
HÔTEL RESTAURANT



BROCHURE SEMINAIRE



Teritoria



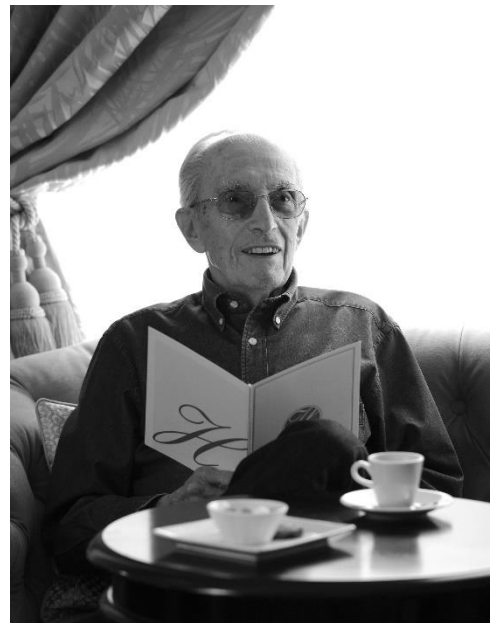
La renaissance d'une histoire familiale

A l'heure de fêter son 230ème anniversaire, le Grand Hôtel Henri, haut lieu de l'hôtellerie, réouvre en 2015 ses portes après une année de travaux.

Les premiers écrits identifient le bâtiment comme l'Hôtel de Chartres en 1785.

Henri Toppin rachète l'établissement en 1969 et en fait un haut lieu de villégiature. Mariages, anniversaires, séminaires, repas de famille, tout s'y déroule.

Aujourd'hui la 3ème génération, Julien Toppin, petit fils d'Henri, perpétue l'histoire accompagné par Manon, sa femme, et Marco De Almeida et cultive l'art de recevoir de ce haut lieu historique de Provence.





L'art de recevoir

Situé au cœur du Parc National du Luberon, à l'Isle sur la Sorgue, village des antiquaires, le Grand Hôtel Henri accueille le public dans un style « à la française », à la fois raffiné et chaleureux.



Une équipe dédiée

Vous êtes tous confrontés à des mutations managériales, culturelles, digitales, organisationnelles et personne aujourd'hui n'est à l'abri de devoir se réinventer, ré-enchanter ses clients, innover ou se diversifier et rompre avec l'historique, le quotidien ou ses habitudes.


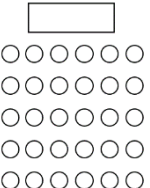
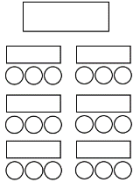
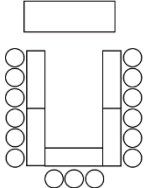
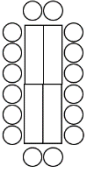
Avec l'aide de notre équipe commerciale, obtenez un séminaire créé sur mesure selon les enjeux principaux et objectifs de sorte que celui-ci soit :

- Performant dans l'attente de votre objectif ;
- Innovant, surprenant et intéressant ;
- Dénué de tout tracas d'organisation ;



Une salle atypique

La salle de séminaire du Grand Hôtel Henri saura vous séduire par son ambiance théâtrale, avec ses épais rideaux rouges et sa hauteur sous plafond. Cette salle de 47m² est équipée et pensée comme un lieu de travail d'exception : éclairée par la lumière du jour, climatisée, à l'abri des regards et oreilles indiscret(e)s, et pouvant accueillir jusqu'à 40 personnes en Cocktail.

Superficie					
47m ²	Cocktail 40 personnes	Théâtre 30 Personnes	Ecolier 24 personnes	Tables en U 18 personnes	Conférence 18 personnes

Le matériel répondant à vos attentes vous sera proposé :

Matériel technologique :

- Vidéo Projecteur ;
- Wifi ;
- Sonorisation Bose et Micro ;
- Imprimante en Wifi ;
- Ecran de projection ;

Matériel pour vos enjeux de communication :

- Paperboard avec papier blanc ;
- Stylos et papiers ;



Nos tarifs à la carte

Location de salle

Location du petit salon rouge

Maximum 6 personnes

Comprenant machine à expresso, eau plate, eau gazeuse, mignardises d'Eugénie

65,00 Euros par journée

Location de la salle de séminaire sur la journée entière

Une pause Henri et une pause Gourmande incluses

35,00 Euros par personne

Location de la salle de séminaire sur la demi-journée

Une pause Henri incluse

18,00 Euros par personne

Mise à disposition de matériel

Vidéoprojecteur ;

Paperboard ;

Tables et chaises ;

Papiers et stylos

Inclus

Nos pauses

Pause Henri

Comprenant café, thé, jus, eaux minérales, mini viennoiseries d'Eugénie au choix parmi:

- Soit*
- 3 mini briochettes par personne : nature, sucre et chocolat
 - 1 croissant/pain au chocolat par personne

Pause Gourmande

Café, thé, eaux plates et pétillantes, mignardises d'Eugénie, à titre d'exemple :

- Soit*
- Madeleines ;
 - Cannelés ;
 - Cake ;
 - Mignardises de saison ;



EUGÉNIE





Le restaurant Le Petit Henri

A quelques mètres du centre-ville de L'Isle sur la Sorgue, vous serez charmé par Le Petit Henri, par son cadre feutré et convivial. Dans les assiettes, vous dégusterez la délicieuse cuisine, à la fois moderne, bistronomique et traditionnelle, d'Olivier Bouzon, notre chef de cuisine ayant travaillé aux côtés de grands chefs de renom. Il signe une cuisine bistronomique, généreuse, de saison et haute en couleur. A déguster dans notre restaurant ou sur notre terrasse, autour de sa fontaine.

Menus déjeuner

Le midi uniquement du mercredi au vendredi

Menu comprenant Entrée, Plat, Dessert 35,00 Euros

Un verre de vin du moment et un café 6,00 Euros

Menus diner

Tous les soirs et le midi en week-end et jours fériés

Menu Inspiration 54,00 Euros

AB, Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Menu Découverte 65,00 Euros

AB, Entrée, Plat, Fromage et Dessert

Menu Dégustation 79,00 Euros

AB, Entrée, Plat poisson, Plat Viande, Fromage et Dessert

Dans le cadre d'un déjeuner ou un dîner dans notre restaurant et au-delà de 10 convives, sachez que nous vous demanderons de faire un choix unique à l'avance pour l'ensemble des convives pour l'entrée, le plat et le dessert, au plus tard une semaine avant votre évènement.



Nos forfaits boissons

Softs

Eaux et Café 6,00 Euros
1/2 bouteille d'eau minérale (plate ou gazeuse) par personne
1 café par personne

Apéritif

Servi avec du pop-corn aromatisé à la Truffe et Olives (1 verre par personne)

Kir Vin Blanc ou Vin Blanc 8,00 Euros

Cocktail (Singapore Sling, Planteur, Marquisette...) 12,00 Euros

Coupe de Champagne Taittinger ou Kir Royal 14,00 Euros

Forfait Vin

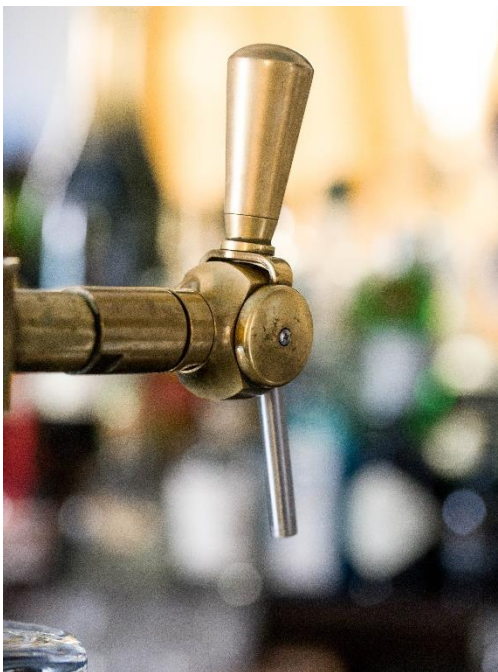
(1 bouteille pour 3)

Rouge, Blanc, Rosé : Château la Canorgue 12,00 Euros

Rouge : Domaine Chasson 13,00 Euros

Blanc : Chablis la Chablisienne 13,00 Euros

Sélection du sommelier 15,00 Euros





Accès & Contact

Idéalement situé aux portes du Parc Naturel Régional du Luberon, à l'Isle sur la Sorgue, le Grand Hôtel Henri **** dispose d'un parking et est idéalement situé en centre-ville.

En voiture

A7 sortie Cavaillon ou Avignon sud, suivre direction Apt puis l'Isle sur la Sorgue

Depuis la Gare TGV d'Avignon 40 minutes

Depuis l'aéroport d'Avignon 26 minutes

Depuis l'aéroport de Marseille 1 heure

En train

Depuis Paris 3 heures

Depuis Montpellier 2 heures

Depuis Lyon 1 heure

Depuis Genève 3 heures 30 minutes

En avion

Depuis Paris 2 heures 30 minutes

Depuis les capitales Européennes 3 heures

Contact – Equipe commerciale

04 90 38 10 52 – commercial@grandhotelhenri.com