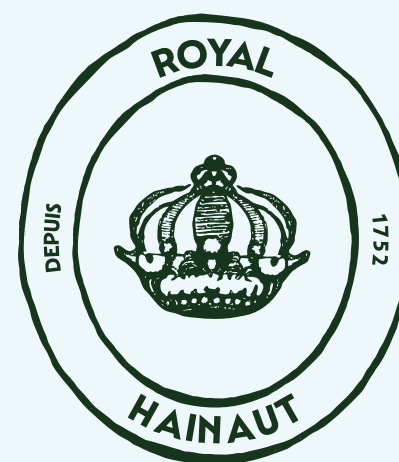




ROYAL HAINAUT

★★★★
VALENCIENNES

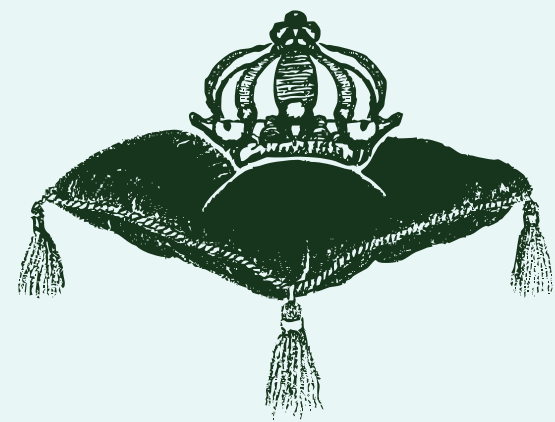
PRÉSENTATION





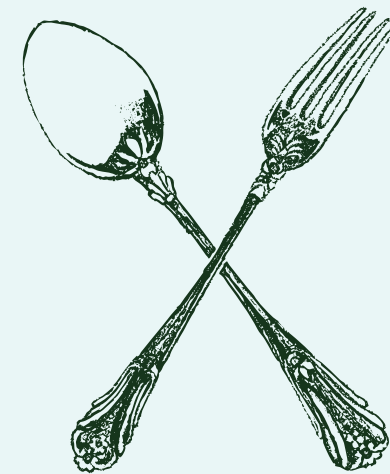
UN RESORT URBAIN D'EXCEPTION

Au cœur de Valenciennes, l'Hôtel Royal Hainaut porte haut les couleurs du Nord. Ancien Hôpital Général bâti au XVIII^e siècle, il s'est métamorphosé en un superbe hôtel 4 étoiles, s'imposant par une élégance à la fois classique et contemporaine.



79 CHAMBRES

dont 42 Suites
et 37 Chambres



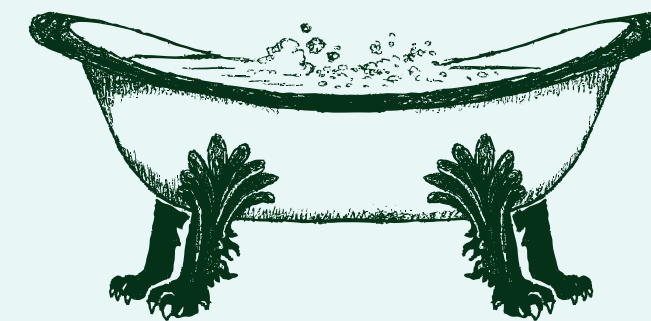
2 RESTAURANTS

« La Galerie », Brasserie
de tradition et « La Storia »,
Restaurant de Gastronomie
italienne



2 BARS

« La Verrière »
et le « Bar Royal »



1200 M² DE SPA

Comprenant une piscine
de 220 m², hammam, sauna
et 8 cabines de soins.



1425 M² DE LIEUX ÉVÉNEMENTIELS

dont 7 salons privés
et 4 lieux événementiels
d'exception

Clé Michelin



Membre

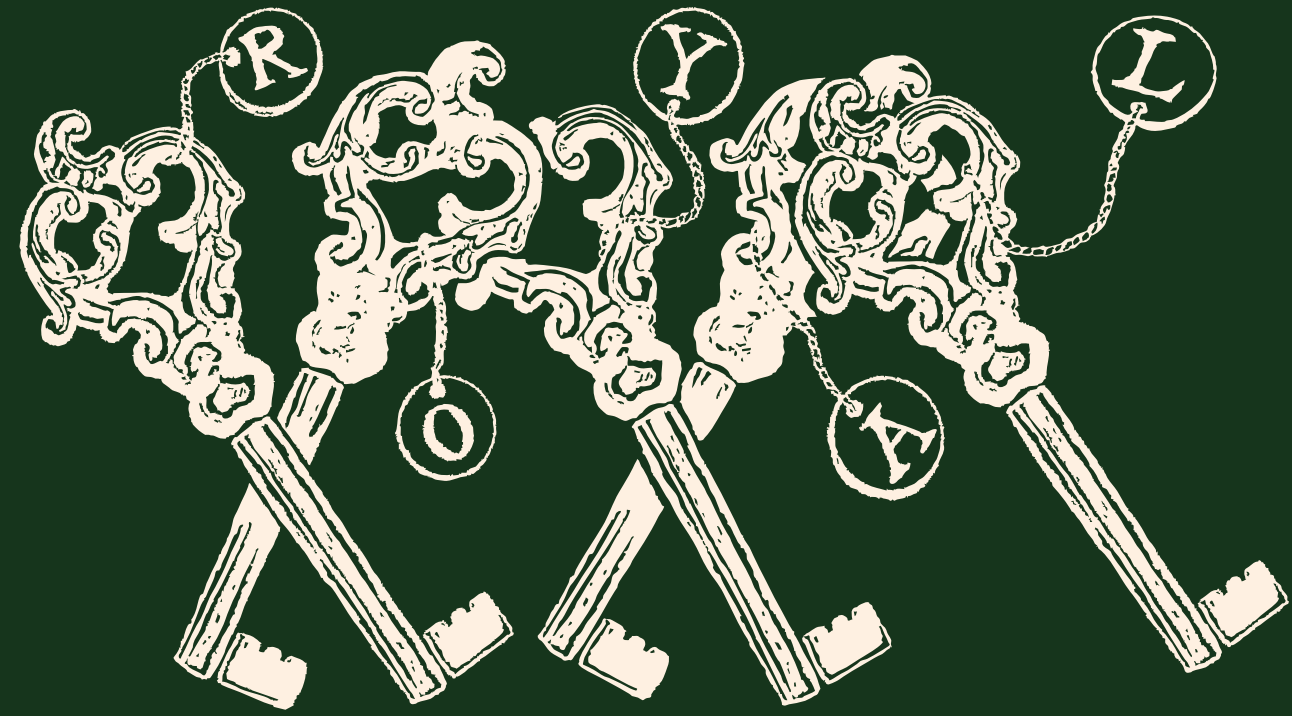


La Storia — 1 toque

Gault&Millau

Des signatures qui consacrent l'exigence et le caractère singulier du Royal Hainaut.

LE ROYAL HAINAUT EN CHIFFRES



1752

Construction de l'actuel
bâtiment sur ordre
de Louis XV.



15 000 M²

Dédiés à l'hôtellerie de prestige
dont 79 chambres de 30 à 120 m².

2019

Inauguration de
l'Hôtel Royal Hainaut.



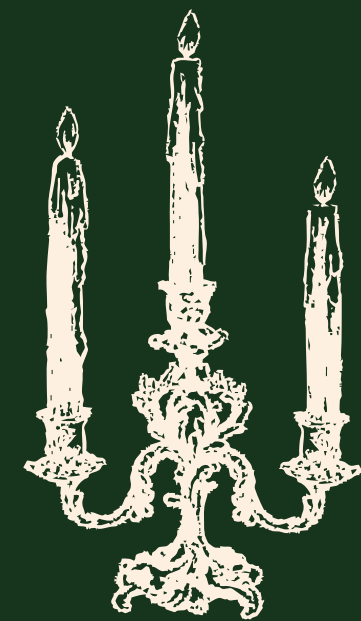
1945

Classement au titre des Monuments historiques.



450

Voûtes en pierre bleue
du Hainaut.



6

Années
de rénovation.

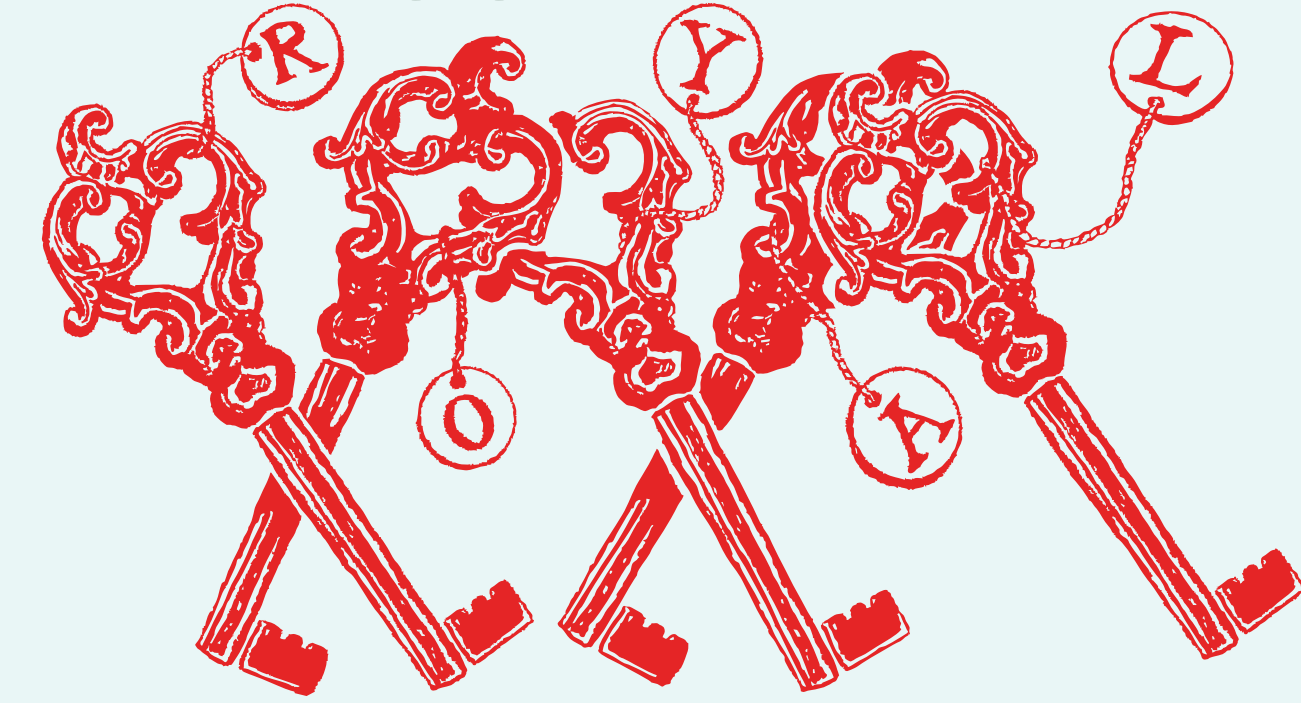




11 000 M²

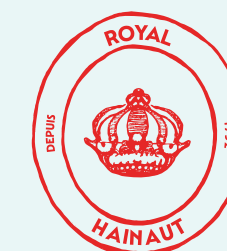
De toiture en ardoise.



LOCALISATION ET ACCESSIBILITÉ



		
LILLE	40 min	40 min
PARIS	1h45	2h30
AÉROPORT ROISSY CDG		1h50
LONDRES	2h	
BRUXELLES	2h	1h30
AMSTERDAM		3h
LUXEMBOURG		3h
AÉROPORT LILLE-LESQUIN		40 min
AÉROPORT INTERNATIONAL CHARLEROI		1h
AÉROPORT INTERNATIONAL BRUXELLES		1h20



LES CHAMBRES





À PROPOS

Les chambres et suites prolongent l'architecture historique dans une relecture baroque maîtrisée. Volumes préservés, matières nobles, palette minérale : chaque élément respecte l'âme du lieu.



Un décor signature qui donne une autre dimension à vos séminaires et événements.

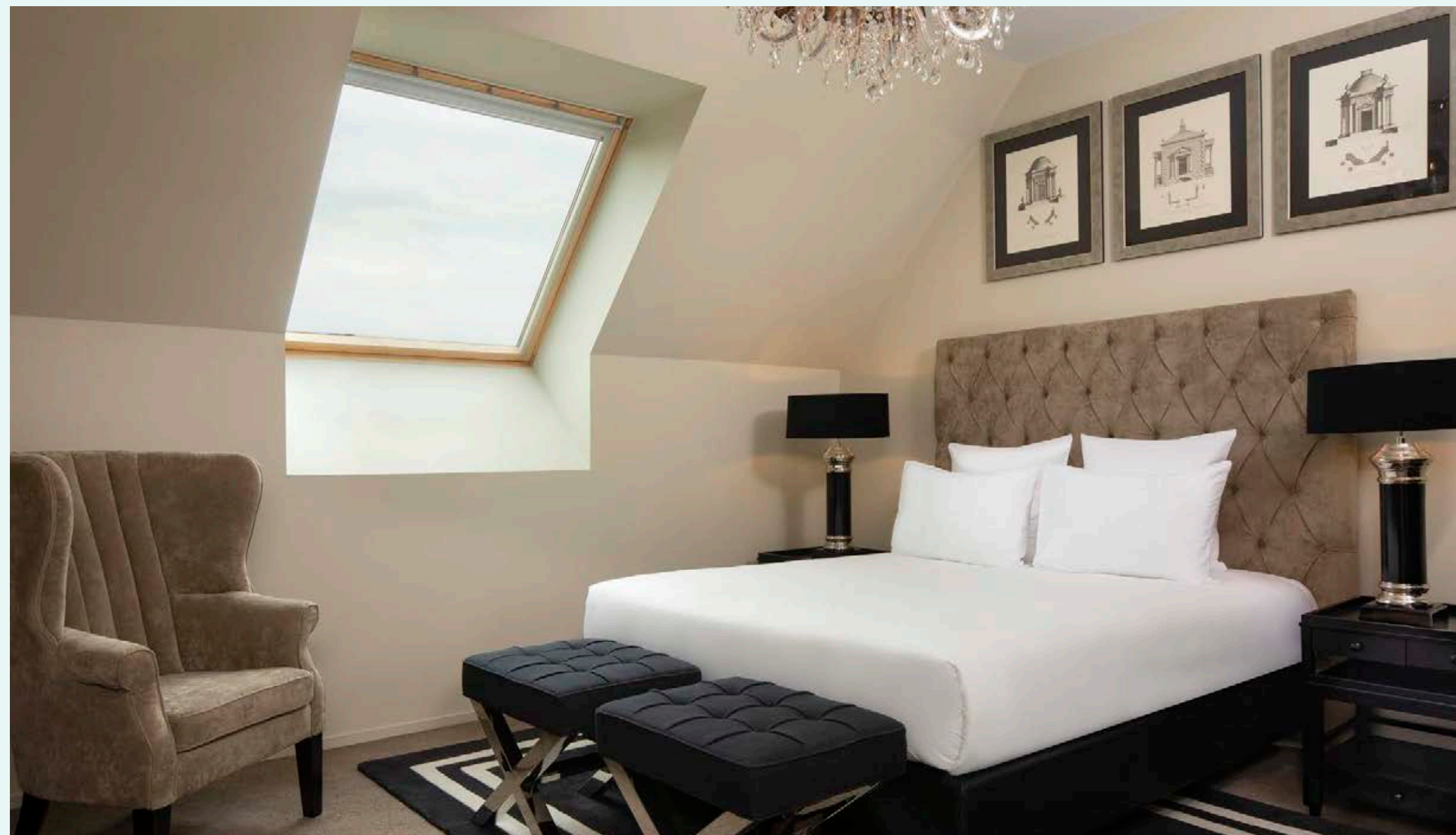
CHAMBRES

ACCÈS SPA (PISCINE, SAUNA, HAMMAM) ET SALLE DE FITNESS INCLUS

13 CHAMBRES DELUXE



 LIT QUEEN SIZE
 DOUCHE

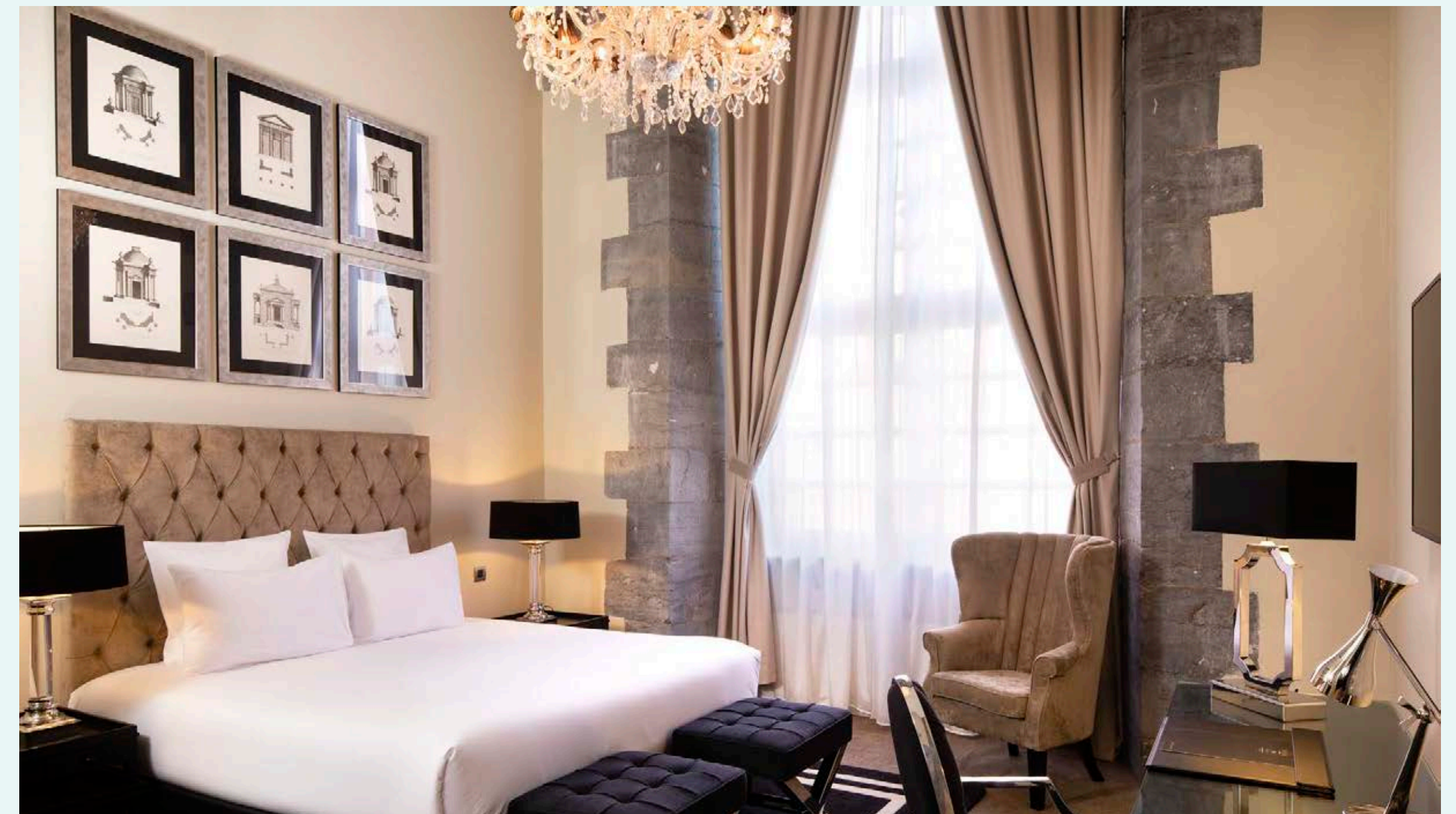
 VUE VILLE
 29 m²



24 CHAMBRES PRESTIGE

 LIT KING SIZE ou 2 LITS SIMPLES
 DOUCHE

 VUE VILLE
 32 m²

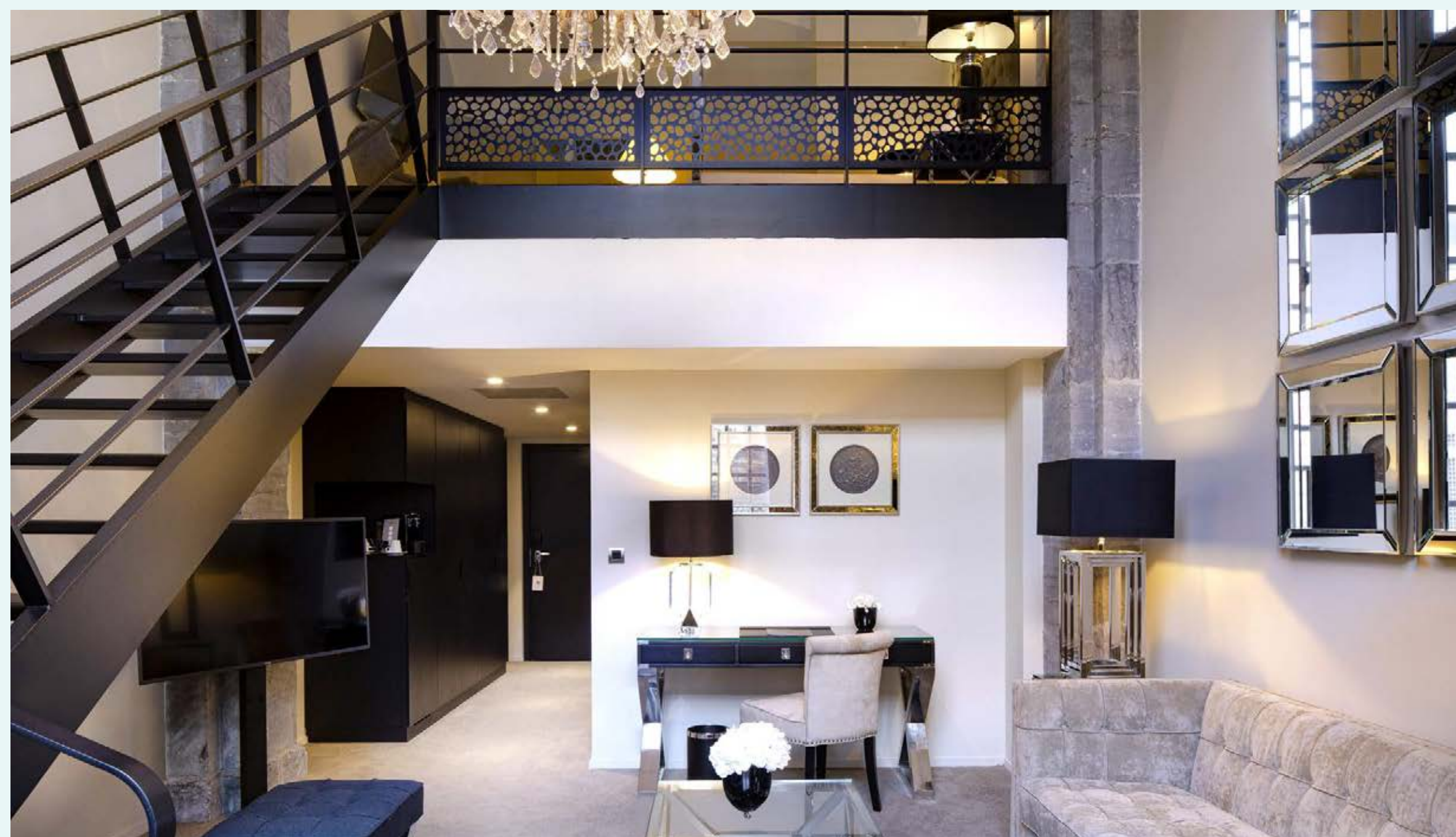


SUITES

ACCÈS SPA (PISCINE, SAUNA, HAMMAM) ET SALLE DE FITNESS INCLUS

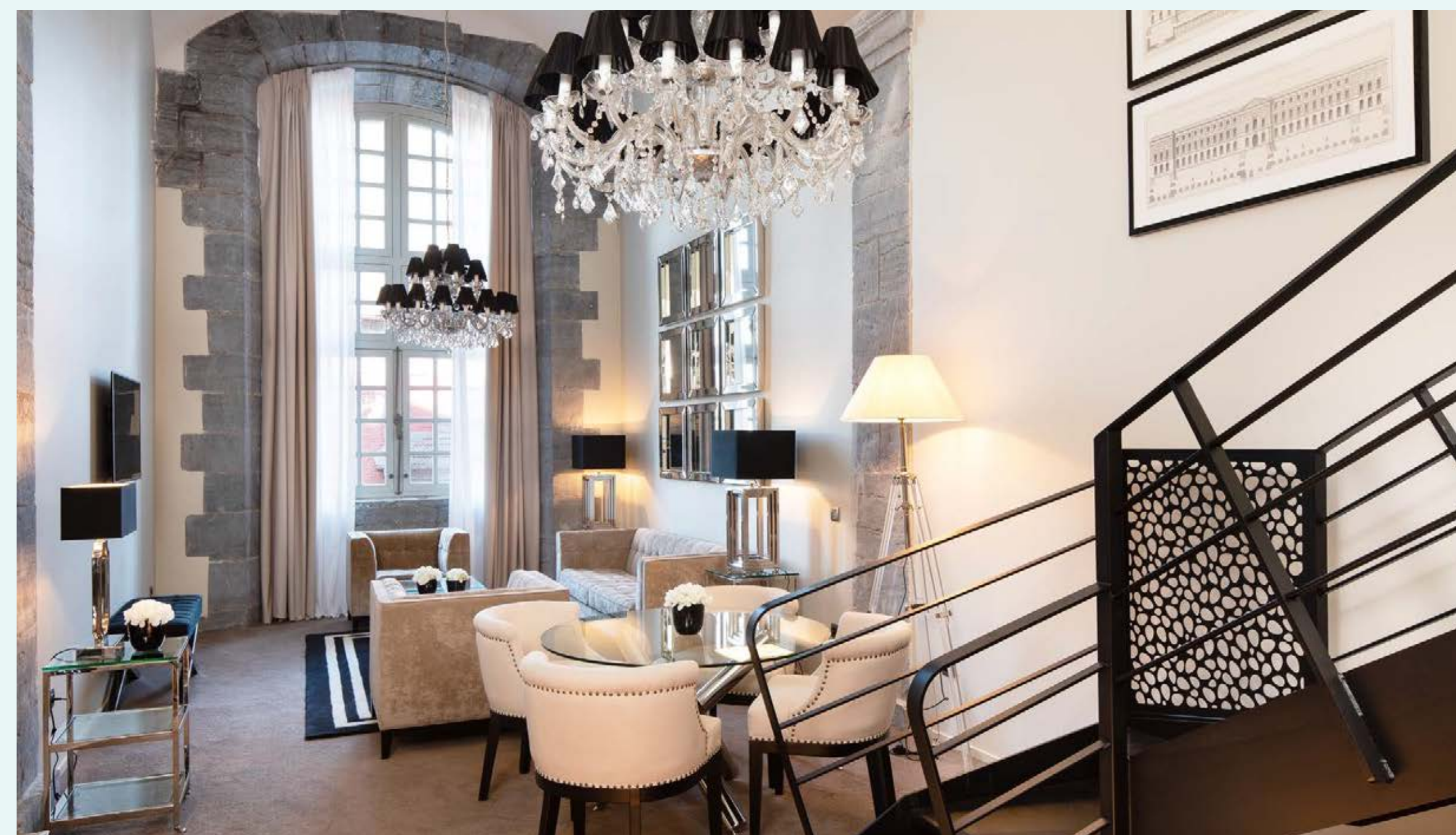
19 SUITES DUPLEX

 LIT QUEEN/KING SIZE ou 2 LITS SIMPLES  VUE COUR D'HONNEUR
 DOUCHE  60 m²



16 SUITES SENIOR DUPLEX

 LIT QUEEN/KING SIZE  VUE VILLE
 DOUCHE ET/OU BAIGNOIRE  80 m²



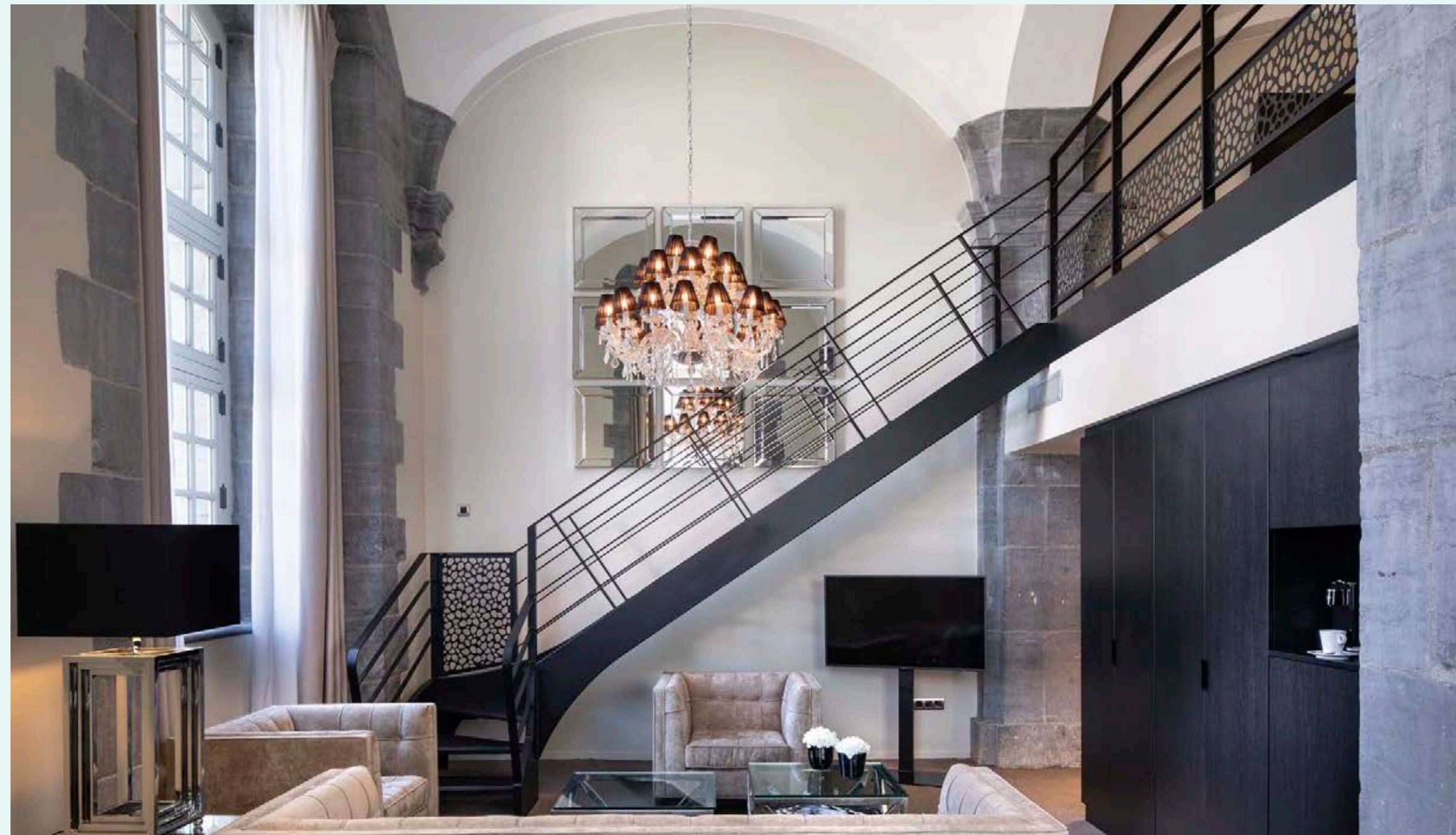
SUITES

ACCÈS SPA (PISCINE, SAUNA, HAMMAM) ET SALLE DE FITNESS INCLUS

5 SUITES PRÉSIDENTIELLES

- 🛏 LIT QUEEN/KING SIZE
- ⊕ 2 CHAMBRES OUVERTES SUR LE SALON DONT UNE EN DUPLEX

- 👁 VUE COUR D'HONNEUR ou VUE VILLE
- 📏 100 m²



2 SUITES ROYALES

- 🛏 LIT QUEEN ou KING SIZE
- 🛁 2 CHAMBRES ET 2 SALLES DE BAINS
- ⊕ UN SALON ET UNE SALLE À MANGER

- 👁 VUE VERRIÈRE ou COUR INTÉRIEURE
- 📏 120 m²



LES BAINS





LE SPA

Dans une atmosphère feutrée, le spa se déploie comme une architecture du silence. Voûtes, pierre apparente, lumières basses : tout est pensé pour ralentir.

Les 8 cabines s'inscrivent dans cette scénographie minérale où matières, parfums et gestes experts se répondent. Soins et massages se vivent en solo ou en duo, dont le « Massage Signature », véritable immersion sensorielle au cœur du lieu.



EN PARTENARIAT AVEC SOTHYS

La maison Sothys se distingue depuis 70 ans par un engagement prodigieux dans la recherche et l'innovation et s'impose comme détentrice reconnue d'une expertise esthétique d'avant garde.

LA PISCINE

220 m²

29°C



Creusée sous les fondations historiques, la piscine s'inscrit dans une mise en scène minérale dominée par la pierre bleue, emblématique des Hauts-de-France. Colonnes, voûtes et matière dialoguent, sculptant la lumière et enveloppant l'espace d'une acoustique douce.

Bassin de 22 x 10 mètres, chauffé à 29°C, l'eau turquoise reflète l'architecture. Autour, la plage minérale et ses transats prolongent cette composition, entre lignes, silence et apaisement.





LES RESTAURANTS





La Storia

LE RESTAURANT DE GASTRONOMIE ITALIENNE

À peine le seuil franchi, le décor impose sa majesté : hauts plafonds, pierre bleue du Hainaut, grandes ouvertures baignées de lumière.

Sous les lustres et le portrait de la Duchesse de Savoie, la Signora, La Storia vous emmène au cœur de l'Italie, pour une cuisine généreuse et solaire, alla italiana.

Gault & Millau

Table gourmande
1 toque



JOURS ET HORAIRES

Le jeudi de 19h30 à 21h00
Du vendredi au samedi de 12h00 à 13h30 / 19h30 à 21h30
Le dimanche de 12h30 à 14h00

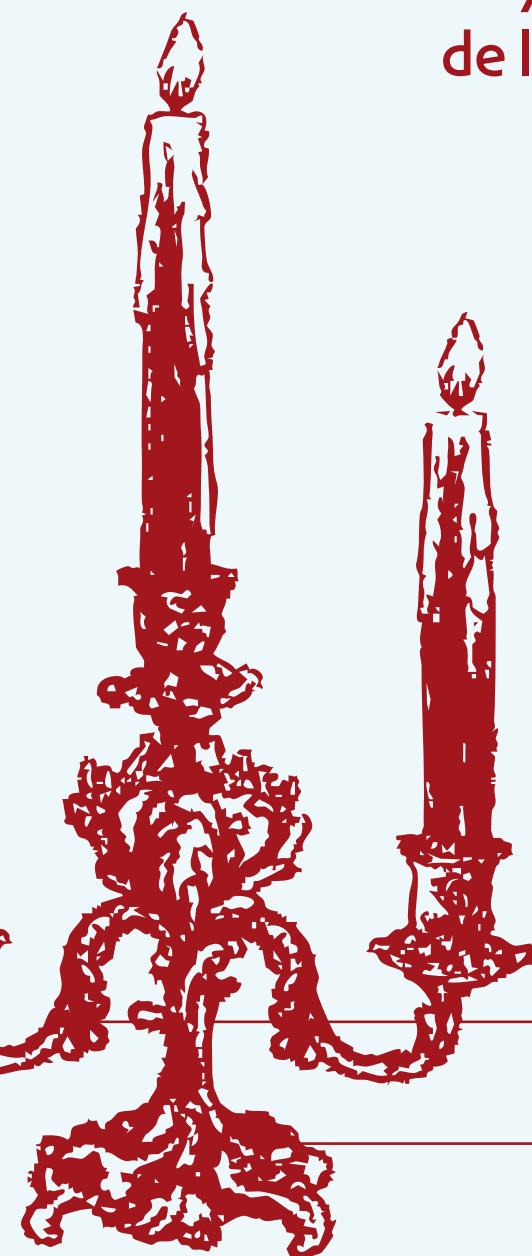
Autres disponibilités possibles sur demande.

LA GALERIE

LA BRASSERIE DE TRADITION

La Galerie met à l'honneur la terre du Nord et le patrimoine culinaire des Hauts-de-France. La carte évolue au rythme des saisons, privilégiant le circuit court et les producteurs locaux.

On y savoure des plats emblématiques dans l'atmosphère chaleureuse de la salle des portraits, sublimée par ses longues perspectives et ses banquettes capitonnées rouge profond.



JOURS ET HORAIRES

Du mardi au jeudi de 12h00 à 14h00 / 19h00 à 21h30
Le vendredi et samedi de 12h00 à 14h00 / 19h00 à 22h00
Le dimanche de 12h00 à 13h30

Autres disponibilités possibles sur demande.



LES SALONS



LES SALONS

NOS SALONS EN CAVES VOÛTÉES ET COLONNES DE PIERRE BLEUE
(VOIR LES CAPACITÉS DES SALONS SUR LA PAGE « CAPACITÉ DES ESPACES »)

SALONS ESCAUT, HAINAUT ET RHONELLE

À PARTIR DE 325€^{TTC} LA 1/2 JOURNÉE

📍 NIVEAU -1
🚫 SANS LUMIÈRE DU JOUR

🛋️ ENTIÈREMENT ÉQUIPÉS
🛋️ TOUTES DISPOSITIONS

📏 3 x 65 m²
📏 CÔTE À CÔTE ET COMMUNICANTS



LES SALONS

NOS SALONS AVEC VOÛTES ET COLONNES DE PIERRE BLEUE
(VOIR LES CAPACITÉS DES SALONS SUR LA PAGE « CAPACITÉ DES ESPACES »)

SALON HAUTCLOCQ

À PARTIR DE **650€^{TTC}** LA 1/2 JOURNÉE

- 📍 NIVEAU -1
- 🏠 SANS LUMIÈRE DU JOUR
- 📏 TOUTES DISPOSITIONS

- 📏 170 m²
- 📍 VOISINE DES 3 SALLES DE SOUS COMMISSIONS



SALON LOUIS XV

À PARTIR DE **455€^{TTC}** LA 1/2 JOURNÉE

- 📍 REZ-DE-CHAUSSÉE
- 🏠 LUMIÈRE DU JOUR

- 📏 TOUTES DISPOSITIONS
- 📏 80 m²



LES ESPACES ÉVÈNEMENTIELS



ESPACES ÉVÈNEMENTIELS

(VOIR LES CAPACITÉS DES SALONS SUR LA PAGE « CAPACITÉ DES ESPACES »)

LA PLACE ROYALE

À PARTIR DE **900€^{TTC}** LA 1/2 JOURNÉE

🏠 ENTRE-SOL
📶 LUMIÈRE DU JOUR

🍸 IDÉAL POUR COCKTAILS,
EXPOSITIONS ET DÉFILÉS

📏 300 m²
🚪 ESPACE INDÉPENDANT SANS CLOISONNEMENT TOTAL



ESPACES ÉVÈNEMENTIELS

(VOIR LES CAPACITÉS DES SALONS SUR LA PAGE « CAPACITÉ DES ESPACES »)

LE BAR ROYAL

À PARTIR DE **650€^{TTC}** LA 1/2 JOURNÉE

🏠 REZ-DE-CHAUSSÉE
🕒 LUMIÈRE DU JOUR

📏 120 m²
🍷 BAR MEUBLÉ AVEC BILLARD, PRIVATISABLE.



ESPACES ÉVÈNEMENTIELS

LA TERRASSE & LA COUR D'HONNEUR

À PARTIR DE 900€^{TTC} LA JOURNÉE

🏠 TERRASSE PRIVATISABLE
📏 200 m²

🍸 IDÉALE POUR COCKTAILS,
VIN D'HONNEUR...

🚗 COUR D'HONNEUR PRIVATISABLE,
ESPACE DE STATIONNEMENT (20 VÉHICULES ENV.)



ESPACES ÉVÈNEMENTIELS

(VOIR LES CAPACITÉS DES SALONS SUR LA PAGE « CAPACITÉ DES ESPACES »)

LA CHAPELLE

À PARTIR DE **1040€^{TTC}** LA 1/2 JOURNÉE

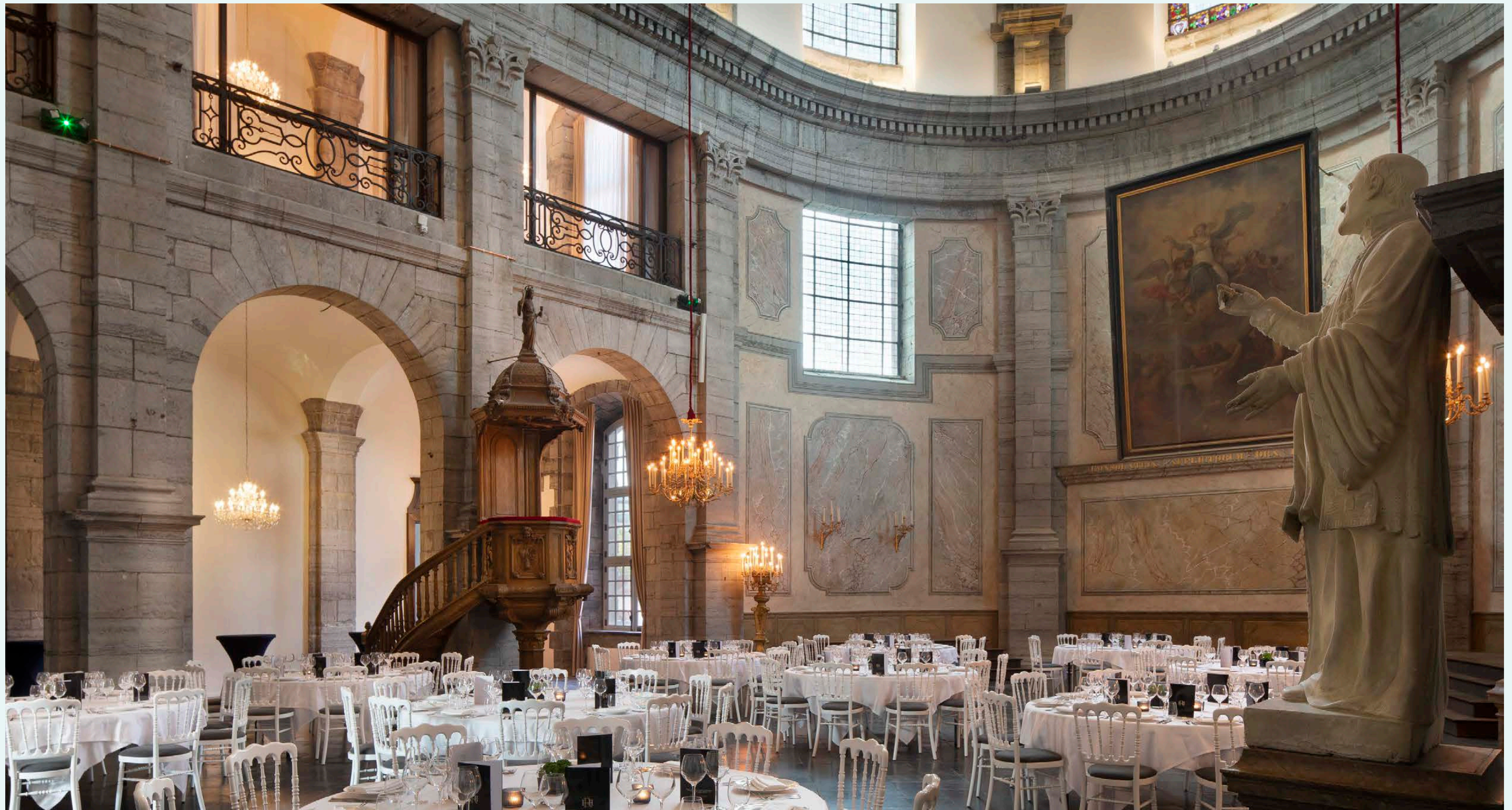
🏠 CHAPELLE HOSPITALIÈRE DÉSACRALISÉE DU XVIII^e SIÈCLE

👁️ NEF DE 18 MÈTRES DE HAUTEUR ET VITRAUX D'ÉPOQUE

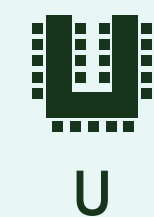
📐 375 m² TOUTES DISPOSITIONS

🕒 LUMIÈRE DU JOUR





CAPACITÉ DES ESPACES



SALONS

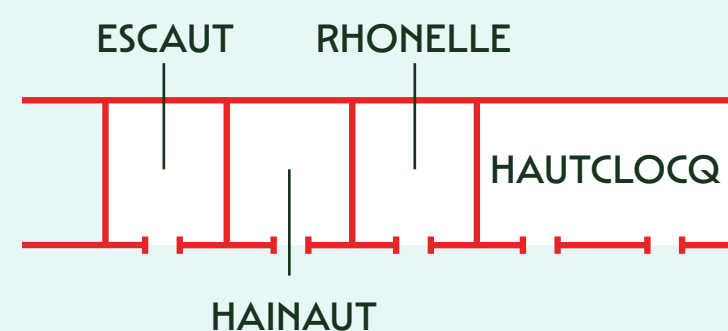
	LUMIÈRE DU JOUR	SUPERFICIE	U	ÉCOLE	THÉÂTRE	BANQUET	MINISTRE	COCKTAIL
ESCAUT / RHONELLE		65 m ²	-	-	-	-	24	-
HAINAUT		65 m ²	15	-	30	30	18	40
LOUIS XV	✓	80 m ²	20	20	40	40	18	60
HAUTCLOCQ		170 m ²	35	50	100	120/70 *	30	180

ESPACES ÉVÈNEMENTIELS

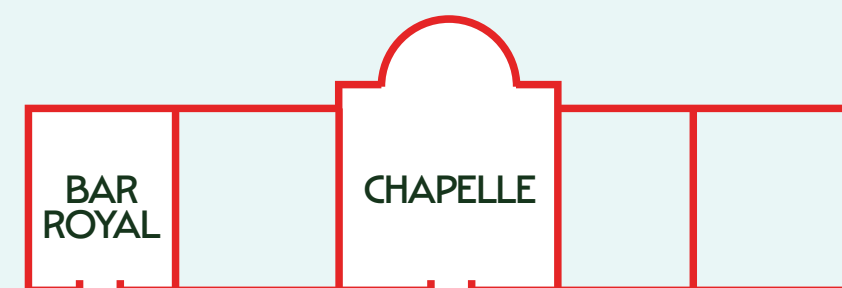
BAR ROYAL	✓	120 m ²	-	-	45	40	22	60
TERRASSE / COUR D'HONNEUR	✓	200 m ²	-	-	-	-	-	150
PLACE ROYALE	✓	300 m ²	-	-	-	140	-	250
CHAPELLE	✓	375 m ²	50	110	250	220/180 *	-	300

PLANS DE L'HÔTEL

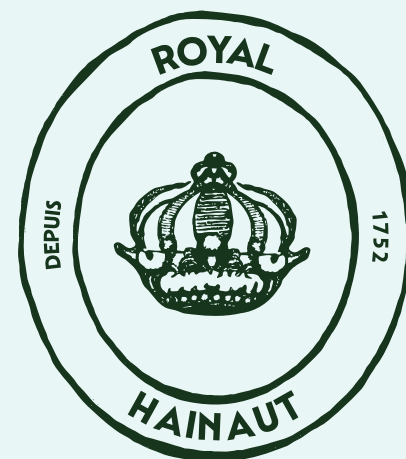
NIVEAU -1



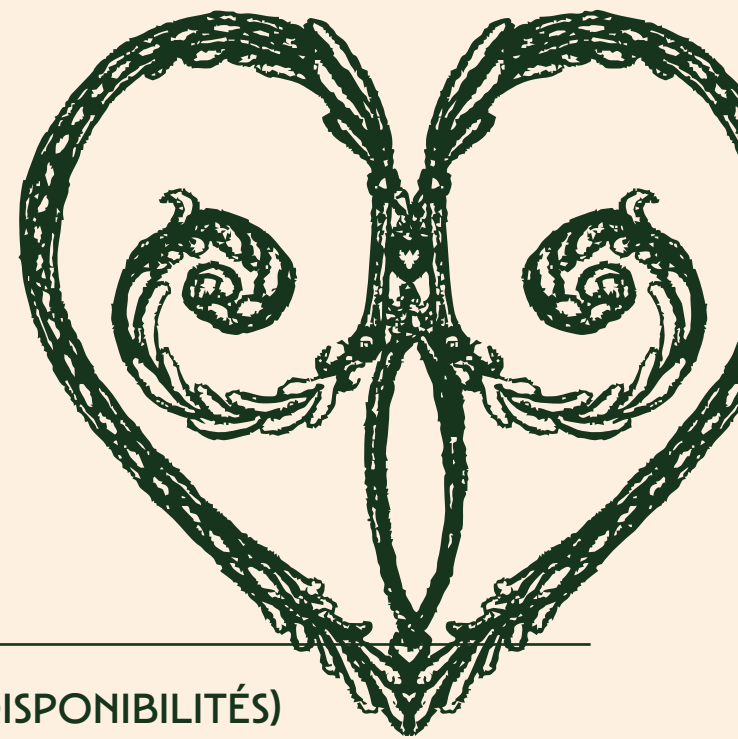
REZ-DE-CHAUSSÉE



MARIAGE



UN MARIAGE AU ROYAL HAINAUT



OFFERT POUR LES MARIÉS

PETIT-DÉJEUNER EN CHAMBRE ET DÉPART TARDIF (SELON DISPONIBILITÉS)

STATIONNEMENT EN COUR D'HONNEUR POUR LA VOITURE DES MARIÉS

ACCUEIL VIP EN CHAMBRE

SURCLASSEMENT POUR LA NUIT DE NOCES (SELON DISPONIBILITÉS)

DÉGUSTATION DU MENU CHOISI (OFFERT POUR TOUT DEVIS SIGNÉ)

ORGANISATION

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ TOUT AU LONG
DU PROJET

ACCOMPAGNEMENT DU SERVICE BANQUET LE JOUR J

IMPRESSION DES MENUS

MISE À DISPOSITION GRACIEUSE DE MOBILIER, NAPPES
ET DÉCORATION DE TABLE.



MENUS

POSSIBILITÉ DE MENU SUR MESURE À ÉLABORER AVEC NOTRE CHEF

MENU « PROMESSE »

ENTRÉE

MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD, GELÉE DE MANGUE ET CHUTNEY D'ANANAS
RIESLING L.KLIPFEZ

OU

CANNELLONI DE SAUMON FUMÉ, AU FROMAGE FRAIS ET CONDIMENTS COMBAWA
REUILLY LES DEMOISELLES TATIN

PLAT

LOTTE EN FEUILLE D'ALGUES, RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE AUX LÉGUMES DE SAISON
PINOT NOIR L.KLIPFEZ / MACON UCHIZY

OU

PAVÉ DE QUASI DE VEAU SERVI AVEC SA PURÉE TRUFFÉE, LÉGUMES CONFITS, JUS CORSÉ
MOULIN À VENT J.DEPAGNEUX

FROMAGE

FROMAGE DE NOTRE PRODUCTEUR LOCAL

DESSERT

ALLIANCE CHOCOLAT BLANC, FRAMBOISE ET HIBISCUS

OU

JEU DE TEXTURE EN FINGER AUTOUR DU CHOCOLAT NOIR ET DE LA NOISETTE

***115€** TTC
/PERSONNE

MENU « GRANDE CÉRÉMONIE »

PREMIÈRE ENTRÉE

FRAÎCHEUR DE HOMARD, MAYONNAISE WASABI ET LÉGUMES CROQUANTS EN VOLUME
CHABLIS DOMAINE LE VERGER

OU

ŒUF MOLLET ET SA MOUSSELINE D'ARTICHAUT, TUILES DE PAIN AU LEVAIN ET TRUFFE FRAICHE RÂPÉE
MACON UCHIZY

SECONDE ENTRÉE

FILET DE ROUGET SUR SON SABLÉ AU PARMESAN, CAVIAR D'AUBERGINES & TOMATE SÉCHÉE
REUILLY LES DEMOISELLES TATIN

OU

RIS DE VEAU EN CROUSTADE, PALET DE NAVET CONFIT AU BEURRE ET SON JUS DE VEAU À LA CRÈME ÉPAISSE
PINOT NOIR L.KLIPFEZ

PLAT

FILET DE BŒUF JUSTE CUIT, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, CAROTTES RÔTIES & SON JUS CORSÉ AU CAVIAR
CH. DES BORAILLORS • LALANDE POMEROL

OU

TURBOT CUISINÉ AU BEURRE DE CARDAMOME, RIZ VÉNÉRÉ, FENOUIL FONDANT, JUS DE CARAPACE DE LANGOUSTINE
CH. LES HAUTS DE LA GAFFELIÈRE • ST EMILION

FROMAGE

FROMAGE DE NOTRE PRODUCTEUR LOCAL

DESSERT

ALLIANCE CHOCOLAT BLANC, FRAMBOISE ET HIBISCUS

OU

JEU DE TEXTURE EN FINGER AUTOUR DU CHOCOLAT NOIR ET DE LA NOISETTE

***135€** TTC
/PERSONNE

* TARIFS TTC BOISSONS COMPRISES.

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

MENU ENFANT PROPOSÉ À 22 € TTC, POUR LES 3 À 12 ANS.

CERTAINS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DU MARCHÉ, DU CHEF ET DE LA SAISON.

VIN D'HONNEUR

De 2 à 15 pièces cocktail par personne, du champagne aux spiritueux, sans oublier nos prestations signatures comme le bar à huîtres ou le stand de spritz.

Composez une formule sur mesure, pensée à votre image.



TARIFS TTC - À PARTIR DE :

PIÈCE COCKTAIL	3€ /UNITÉ
CHAMPAGNE	12€ /COUPE
CRÉMANT	8€ /COUPE
BIÈRES	7€ /FORFAIT *
EAUX, THÉS/CAFÉS	4€ /FORFAIT **
SODAS	5€ /FORFAIT ***
VINS	7€ /FORFAIT ****
SPIRITUEUX	TARIF VARIABLE

* FORFAIT BIÈRES = 2 VERRES DE BIÈRES 25 CL /PERSONNE

** FORFAIT EAUX, THÉS/CAFÉS = 25CL D'EAU PLATE OU PÉTILLANTE + 1 CAFÉ OU THÉ /PERSONNE

*** FORFAIT SODAS = 2 VERRES DE SODA / PERSONNE

**** FORFAIT VINS = 2 VERRES DE VIN / PERSONNE



BRUNCH

SALÉ

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES ET PAINS ARTISANAUX
ŒUFS BROUILLÉS ET BACON CROUSTILLANT
SAUMON FUMÉ, CRÈME CITRONNÉE
CHARCUTERIES FINES ET FROMAGES RÉGIONAUX
SALADES COMPOSÉES DE SAISON
TARTES SALÉES MAISON

SUCRÉ

PANCAKES ET SIROP D'ÉRABLE
BRIOCHES ET CAKES MAISON
SALADE DE FRUITS FRAIS
MINI PÂTISSERIES
YAOURTS ET GRANOLA

SUCRÉ

CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT CHAUD
JUS DE FRUITS FRAIS
EAUX MINÉRALES

39€^{TTC}/PERSONNE

ANIMATIONS CULINAIRES

**BAR À HUÎTRES
BAR À SPRITZ
DÉCOUPE DE JAMBON**



GÂTEAU FESTIF

LE ROYAL

BISCUIT PROGRÈS. CRÈMEUX INTENSE À LA
NOISETTE TORÉFIEE. SABAYON DE CHOCOLAT
NOIR. CROUSTILLANT PRALINÉ

INSPIRATION

BISCUIT AUX ÉCLATS DE CHOCOLAT BLANC
CARAMÉLISÉ, COMPOTÉE DE FRAISE ET FRAMBOISE,
CRÈME À LA VANILLE DE MADAGASCAR

HARMONIE

DACQUOISE À LA NOIX DE COCO, INSERT MANGUE
GOYAVE PASSION, SOYEUX DE CHOCOLAT IVOIRE.

4€^{TTC}/PERSONNE
EN REMPLACEMENT DU DESSERT DU MENU

8,5€^{TTC}/PERSONNE
EN SUPPLÉMENT DU DESSERT DU MENU

WEDDING CAKE

CRÉATION SUR-MESURE
À PARTIR DE 50 PERSONNES

12€^{TTC}/PERSONNE
EN REMPLACEMENT DU DESSERT DU MENU

18€^{TTC}/PERSONNE
EN SUPPLÉMENT DU DESSERT DU MENU

PARTENAIRES

PRESTATIONS SUR DEMANDE

Des expériences sur-mesure pour sublimer chaque événement.

Nous collaborons avec des partenaires d'exception pour transformer vos événements en expériences mémorables, sensibles et spectaculaires.

DÉCORATION FLORALE & SCÉNOGRAPHIE VÉGÉTALE



Des compositions sculpturales et vivantes, pensées comme de véritables mises en scène.

VÉHICULES DE PRESTIGE ET DE COLLECTION



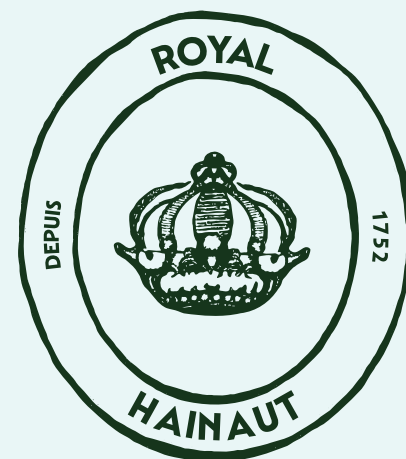
Des pièces iconiques mises en scène ou à vivre, pour une expérience hors du temps, entre patrimoine et émotion.

PHOTOGRAPHIE & VIDÉO SIGNATURE



Capturer l'instant avec un regard artistique, pour des souvenirs à la hauteur de l'expérience.

SERVICES



SERVICES

HÉBERGEMENT ET CONFORT

- 🍸 BARS
- 🍴 RESTAURANTS
- 🏋️ FITNESS
- ♨️ SPA
- ♿ CHAMBRES PMR
- 🐾 ANIMAUX ACCEPTÉS
- 📶 WIFI
- 🏡 ESPACE EXTÉRIEUR
- ♨️ PISCINE INTÉRIEURE CHAUFFÉE
- 🎱 BILLARD ET JEUX DE SOCIÉTÉ

SERVICES PRATIQUES

- 🔌 BORNES DE RECHARGE
- 🚗 PARKING (PAYANT)
- 🧺 BLANCHISSERIE
- 🕒 RÉCEPTION 24/7

ÉVÉNEMENTIEL

- 🎵 DJ & GROUPE DE MUSIQUE LIVE
- 🏰 CHAPELLE DÉSACRALISÉE
- 🍽️ SALONS PRIVATISABLES
- 👨‍🍳 SERVICE TRAITEUR





CONTACT

ÉQUIPE COMMERCIALE

03 27 34 98 43
EVENEMENT@ROYALHAINAUT.COM

6 PLACE DE L'HÔPITAL GÉNÉRAL,
59300 VALENCIENNES



ROYALHAINAUT.COM