



SÉMINAIRES & événements



RESORT
BARRIÈRE
LILLE

HOTEL
RESTAURANT
BAR-SOJA

CASINO
RESTAURANT
BAR-SOJA



SOMMAIRE

6-9

DES SÉMINAIRES RESPONSABLES

10-13

UNE DESTINATION UNIQUE

Lille

14-21

UN HÔTEL URBAIN

Les espaces chambres

Les espaces activités

Le Casino Barrière

22-33

RESTAURATION - NOS TABLES

Les espaces restauration

La pause café & fingers

Les menus restaurant

Les buffets assis

34-39

NOS ESPACES SÉMINAIRES

40-43

LES ACTIVITÉS À LILLE

Les activités partenaires





DES
SÉMINAIRES
|
responsables

ENGAGÉ & responsable

PLANÈTE BARRIÈRE

La stratégie de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) baptisée « Planète Barrière », structure l'intégration des enjeux environnementaux et sociétaux au sein des métiers du groupe Barrière.

Fondé il y a plus d'un siècle, le Groupe attache une importance toute particulière aux valeurs humaines et au respect de l'environnement. Il a pour ambition d'offrir à ses clients une expérience haut de gamme empreinte de convivialité. Cette démarche est portée par la Gouvernance et incarnée par l'ensemble des équipes. Au sein des établissements, les Référents Développement Durable, véritables chefs d'orchestre, œuvrent au déploiement de la stratégie RSE à travers de multiples actions et partenariats valorisant leur ancrage territorial. Clients, équipes, collectivités, fournisseurs, partenaires... L'ensemble des parties prenantes est embarqué grâce à une approche constructive et coopérative.

La stratégie "Planète Barrière" 2025-2027 repose sur trois piliers : l'Environnement, le Social et la Gouvernance.

ENVIRONNEMENT

"Préserver nos écosystèmes en conciliant Tourisme, Loisirs et respect de l'Environnement"

Engagé dans une trajectoire de décarbonation, le groupe Barrière intègre les principes de l'économie circulaire et de la préservation de la biodiversité au cœur de ses activités. Sa démarche concilie ainsi tourisme, loisirs et respect de l'environnement, afin de préserver les écosystèmes tout en proposant une expérience plus responsable.

SOCIAL

"Prendre soin de nos clients et de nos équipes, accompagner nos Talents et contribuer au développement des territoires"

Le bien-être et la santé des clients et des équipes sont placés au cœur de la stratégie du Groupe. L'esprit Barrière consiste en l'accompagnement du développement des talents et à la contribution de la dynamique des territoires, favorisant ainsi un environnement propice à la croissance collective.

GOUVERNANCE

"Pérenniser l'avenir du Groupe de façon plus durable et plus responsable"

Planète Barrière est portée à l'échelle de la Gouvernance du Groupe par ses deux co-Présidents, Joy Desseigne-Barrière et Alexandre Barrière, son Directeur Général, Grégory Rabuel et le Comité Exécutif du Groupe. Le Groupe veille à structurer et diffuser la démarche Planète Barrière dans tous les établissements, avec des actions concrètes et des indicateurs mesurables. Chaque année, un bilan RSE permet d'évaluer les performances, d'identifier les réussites et d'ajuster ses axes de développement ou progrès. Le Resort Barrière Lille est par ailleurs signataire de la Charte Evénements & Séminaires Responsables, s'engageant ainsi à la respecter et à déployer le plan d'action associé.



NOS ENGAGEMENTS ISO 20121

Le Groupe Barrière a été le premier groupe hôtelier français à obtenir la certification internationale ISO 20121. Délivrée par AFNOR Certification en 2023, pour une durée de 3 ans, elle permet d'attester de l'implication des établissements et de l'activité Traiteur du Groupe, ainsi que de la mise en place de systèmes de management responsable appliqué à ses activités événementielles (séminaires, événements, spectacles).

Les engagements ISO 20121 du Groupe Barrière en faveur d'un événementiel responsable :

ENCOURAGER L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Les principes de l'économie circulaire s'appliquent aux activités Evénements & Séminaires et s'accompagnent d'une gestion optimisée des déchets grâce à un prestataire unique, Take a Waste, spécialisé dans la gestion globale des déchets, permettant d'anticiper les évolutions réglementaires et d'assurer un tri efficace. Au sein de l'établissement, 12 filières de tri sont

mis en place. Le Resort Barrière Lille agit par ailleurs sur sa consommation de papier en digitalisant progressivement ses supports de communication, ainsi qu'en proposant à ses clients un service de presse digitale PressReader. Nous encourageons la diminution des emballages à usage unique, ainsi que le réemploi (éléments de décor, kakemonos, badges, brochures...).

OPTIMISER LES RESSOURCES NATURELLES

De nombreuses initiatives sont déployées pour réduire les consommations d'eau et d'énergie, comme la gestion centralisée des éclairages ou l'installation d'équipements économes en ressources. Les énergies renouvelables représentent aujourd'hui 50 % du contrat énergétique du groupe Barrière.

PROMOUVOIR LA RESTAURATION RESPONSABLE

Le Resort Barrière Lille aspire à encourager un modèle de restauration plus durable, alliant plaisir, qualité et respect de l'environnement, en proposant à ses hôtes des produits locaux et de saison, ainsi que des plats végétariens. Nous sommes vigilants quant à la qualité de notre offre de restauration et privilégions les labels de qualité (Label Rouge, MSC Pêche Durable). Une attention particulière est portée au gaspillage alimentaire, en calibrant au mieux l'offre proposée, en adaptant les contenants et en formant les équipes à la thématique.

FAVORISER LA MOBILITÉ DOUCE ET L'ACCESSIBILITÉ

Le Resort Barrière Lille est accessible en TGV et fournit un service en faveur de la mobilité douce, notamment à travers la mise à disposition de vélos, de trottinettes électriques ou de bornes de recharge pour véhicules électriques.

DÉVELOPPER DES ENGAGEMENTS SOLIDAIRES ET UN ANCRAGE TERRITORIAL

Le Resort Barrière Lille est partenaire de Sapocycle œuvrant au recyclage des savons

usagés. Cette initiative plus durable et solidaire vise à lutter contre le gaspillage et à donner l'accès à l'hygiène aux plus démunis.

Nous sommes également fidèles ambassadeurs de Café Joyeux, ayant pour ambition d'apporter un autre regard sur le handicap et de favoriser la rencontre en proposant du travail, en milieu ordinaire, à des personnes éloignées de l'emploi. De plus, depuis 2016, nous soutenons France Cancer grâce à un partenariat solidaire. Chaque année, ce sont près de 100 kg de bouchons en liège collectés dans nos restaurants et notre service banquet qui sont recyclés au profit des actions de l'association, un geste concret dans la lutte contre le cancer.

Nos initiatives locales renforcent notre impact : Avec Soliha, nous redistribuons matelas, couettes, oreillers et mobilier pour améliorer les conditions de vie des personnes en difficulté plusieurs fois dans l'année.

Lors des Semaines du Développement Durable, nous collaborons avec La Cravate Solidaire en organisant des collectes de vêtements pour favoriser l'insertion professionnelle. À travers HelpAssos et son action « Noël Solidaire », nous offrons des boîtes garnies de produits essentiels pour soutenir les sans-abris pendant les fêtes.

Chaque partenariat reflète notre vision : agir ensemble pour un monde meilleur. Le Resort Barrière Lille s'engage activement auprès des territoires au cœur duquel il est implanté, en proposant à ses clients Séminaires & Evénements des activités dites responsables en lien avec les agences partenaires, et/ou une activité locale.

Le Chti's Rallye que nous proposons à nos clients offre une découverte ludique et culturelle du patrimoine lillois. Le spectacle musical Fabricurious, mettant à l'honneur des artistes régionaux, invite nos clients à vivre un moment de créativité locale. La Terrasse du Parc propose une ambiance conviviale avec des animations musicales pendant le brunch. Cette offre duo permet de vivre une expérience exclusive en parfaite harmonie avec l'esprit festif de la région. Chaque activité reflète notre volonté de promouvoir le dynamisme et les richesses de Lille.



UNE DESTINATION

|
unique

UNE DESTINATION unique

Dressé comme un écrin de verre à deux pas des gares et 10 minutes à pied de la Grand-Place, le Resort Barrière Lille dispose d'un large espace entièrement dédié aux événements. Le centre d'affaires intégré à l'hôtel offre confidentialité et confort technologique sur près de 900m².

PAR LE TRAIN : SNCF gare Lille Flandres et gare Lille Europe

PAR AVION : Aéroport de Lille-Lesquin

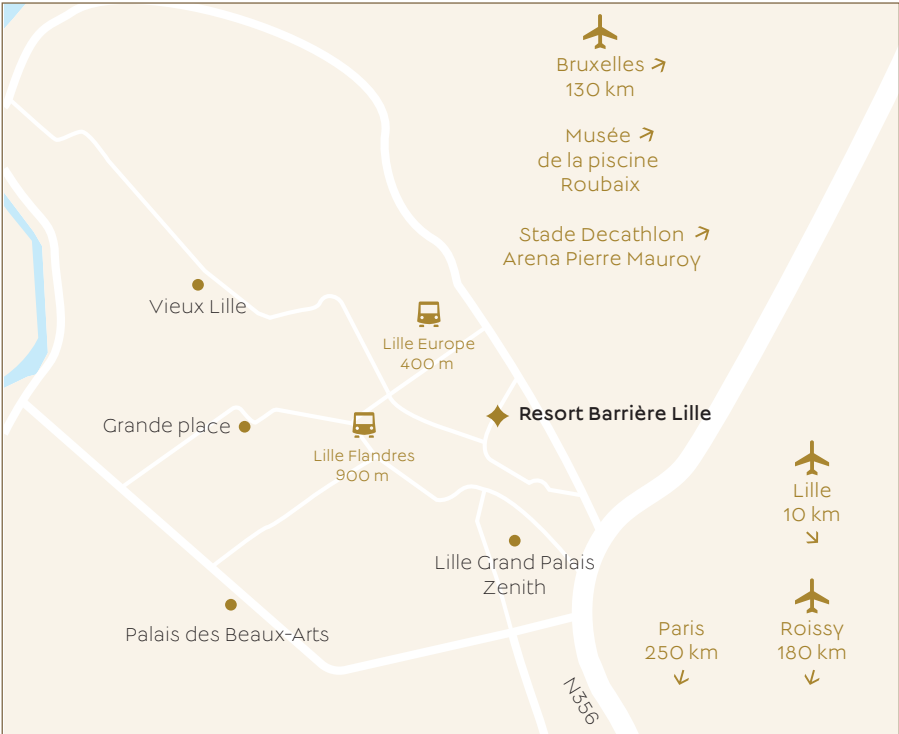
PAR LA ROUTE : 220 km depuis Paris par l'A1

TEMPS DE TRAJET POUR ALLER À LILLE :

→ BRUXELLES		35 min
→ ROISSY CHARLES DE GAULLE		50 min
→ PARIS		1 h
→ LONDRES		1 h 20
→ LYON		2 h 55
→ MARSEILLE		4 h 35
→ BORDEAUX		4 h 45

UNE OFFRE COMPLÈTE

- **1 HÔTEL *******
- **142 CHAMBRES ET SUITES**
- **1 CASINO**
- **2 RESTAURANTS ET 3 BARS**
- **1 THÉÂTRE DE 1200 PLACES ASSISES**, entièrement modulable et son foyer de 430m²
- **8 SALLES DE RÉUNION**
- **1 ESPACE OUVERT DE 300M²**
- **1 ESPACE BIEN ÊTRE CINQ MONDES** avec 2 cabines de soin, hammam, sauna
- **1 FITNESS**





UN
HÔTEL
|
urbain

LES ESPACES chambres

142 Chambres dont :

32 Supérieures, 77 Deluxes,
16 Exécutives et 17 Suites

Vue sur le Parc des Dondaines ou sur le Beffroi de l'Hôtel de Ville. Les chambres dans les tons parmes ou olives invitent au calme et à la détente.



CHAMBRE DELUXE

28 m², en façade, vue dégagée sur le Parc des Dondaines



CHAMBRE EXÉCUTIVE

32 m², en façade, vue urbaine et panoramique sur le Beffroi de l'Hôtel de Ville de Lille



JUNIOR SUITE

60 m², en façade, vue panoramique sur le Parc des Dondaines et la ville



LES ESPACES activités

Tous les participants peuvent accéder librement à l'espace détente et fitness.

- **HAMMAM, SAUNA ET FITNESS**
- **POSSIBILITÉ DE SOINS EN CABINE (EN SUPPLÉMENT)**



LE CASINO

Barrière Lille

Situé au sein de l'établissement, Le Casino Barrière Lille offre un univers de jeux complet avec 310 machines à sous, 15 tables de jeux traditionnels et électroniques, ainsi que des bars thématiques répartis sur deux étages.



Les dîners-spectacles

Avec 50 spectacles par an, le théâtre du Casino Barrière Lille est devenu une salle incontournable de la culture lilloise. Chaque année, découvrez le nouveau spectacle musical, une production 100% Barrière.

- **BANQUET OU DÎNER-SPECTACLE JUSQU'À 400 PERSONNES**
- **DÎNER-SPECTACLE PRIVATISABLE**





RESTAURATION

Nos tables

LES ESPACES restauration

24

La Terrasse du Parc

Une brasserie à la cuisine locale du Nord.
Privatisable.
Capacité 130 couverts et 250 en cocktail.



Les Hauts de Lille

Restaurant gastronomique.
Privatisable.
Capacité de 53 couverts et 70 en cocktail.



LES ESPACES restauration

26

Le Foyer

430 m²

Privatisable.

Capacité de 180 couverts
et 300 personnes en cocktail



Le Théâtre

800 m²

Privatisable.

Capacité de 400 couverts
et 800 personnes en cocktail



LA PAUSE café & fingers

LA PAUSE CAFÉ & BOISSONS

Gamme Affaire
10€ TTC/PERSONNE

LES BOISSONS
Cafés
Thés
Jus de fruits

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
Corbeille de viennoiseries
Corbeille de fruits frais
Assortiment de sucrés

Forfait boissons en soirée
35€ TTC/PERSONNE
(boissons sur demande)

Les menus sont établis pour l'ensemble du groupe. Prix Nets (service compris). Tous les menus incluent eaux minérales, vins et cafés. Photos non contractuelles. La composition des buffets peut évoluer. **Menus sujets à la saisonnalité et disponibilité des produits.**

LES FINGERS

Finger Affaires
57€ TTC/PERSONNE 15 PIÈCES

Pièces salées froides : Wrap végétarien / Salade de Puntalette au poulet
Pièces salées chaudes : Mini flammekueche / mini quiche au roquefort
Pièces sucrées : Choux aux fruits / Financier noisette

Fingers Gourmands
72€ TTC/PERSONNE 15 PIÈCES

Pièces salées froides : Opéra au chèvre, mousse de betterave / Gaufrette caviar d'aubergine et canard
Pièces salées chaudes : Brochette de volaille Teriyaki / Panier aux écrevisses et bisque
Pièces sucrées : Tartelette au citron et sa meringue italienne / Moelleux à la pomme et ganache montée Manzana

Fingers Gala
87€ TTC/PERSONNE 18 PIÈCES

Pièces salées froides : Wrap de homard / Huître avec un sabayon champagne
Pièces salées chaudes : Saint-Jacques au crémeux de poireaux safrané / Mousseline de pommes de terre aux éclats de truffe
Pièces sucrées : Mini merveilleux chocolat et spéculos / Choux yuzu meringués



LES MENUS restaurant

Menu Affaire

55€ TTC/PERSONNE

ENTRÉES

Carpaccio de betterave
Rillettes de maquereau
et salade d'endive

PLATS

Suprême de volaille
des Hauts-de-France au Maroilles
Waterzoi de cabillaud
et ses légumes

DESSERTS

Entremet croustillant
chocolat et spéculos
Tartelette fruits de saison

Menu Gourmand

72€ TTC/PERSONNE

ENTRÉES

Caviar d'aubergine,
fromage de chèvre bleu
Côte de saumon gravlax
et agrumes

PLATS

Quasi de veau et son jus,
gratin de patates douces
Gratiné de pommes de terre
au Vieux-Lille

DESSERTS

Éclair gourmand
au citron jaune et au yuzu
Paris-Brest

Menu Gala

87€ TTC/PERSONNE

ENTRÉES

Tartare de thon à la mexicaine
Foie gras mi-cuit
Burrata agrémentée de fruits et légumes
de saison

PLATS

Filet de boeufs aux morilles,
millefeuille de pommes de terre à la truffe
Risotto au safran de la baie de Somme

DESSERTS

Le chouchou Paris-Lille
à la crème de spéculoos
Le chocolat et sarrasin

Les menus sont donnés à titre d'exemple et élaborés
selon les produits de saison. Ils sont établis pour
l'ensemble du groupe. Prix Nets (service compris).
Tous les menus incluent eaux minérales, vins et cafés.
Photos non contractuelles. **Menus sujets
à la saisonnalité et disponibilité des produits.**



LES BUFFETS

assis

Buffet Affaire
57€ TTC/PERSONNE

BUFFET FROID
Gigot d'agneau mariné
Bouchée de filet de flétan mariné
Fricassée de supions aux piquillos

BUFFET CHAUD
Dos de cabillaud, sauce badiane
Longe de thon mariné au citron
Paleron de boeuf braisé
à la bière façon carbonnade

DESSERTS
Millefeuille vanille
Tropézienne
Opéra café

Buffet Gourmand
72€ TTC/PERSONNE

BUFFET FROID
Salade niçoise
Salade flamande
Terrine potjevleesch
Caviar d'artichaud
Ceviche de thon

BUFFET CHAUD
Filet de dorade, sauce vierge
Quasi de veau, sauce crème au Cognac
Pavé de saumon rôti, sauce Nantua
Rouelles de courgettes au thym

DESSERTS
Baba au rhum
Tiramisu café et amaretto
Salade de fruits de saison

Buffet Gala
87€ TTC/PERSONNE

BUFFET FROID
Salade de homard
Saumon gravlax mariné
Plateau écailler : huîtres, bulots, langoustines...

BUFFET CHAUD
Filet de boeuf, sauce morilles
Poêlée de champignons
Poêlées de pointes

DESSERTS
Tarte passion meringuées
Charlotte aux fruits de saison

Les menus sont donnés à titre d'exemple et élaborés selon les produits de saison. Ils sont établis pour l'ensemble du groupe. Prix Nets (service compris). Tous les menus incluent eaux minérales, vins et cafés. Photos non contractuelles. **Menus sujets à la saisonnalité et disponibilité des produits.**





NOS
ESPACES

|
séminaires



LE SALON GRAND LILLE
55 m²



SALON MARRAKECH
50 m²



SALON DEAUVILLE
153 m²



THÉÂTRE, SALLE DE SPECTACLE
1200 fauteuils

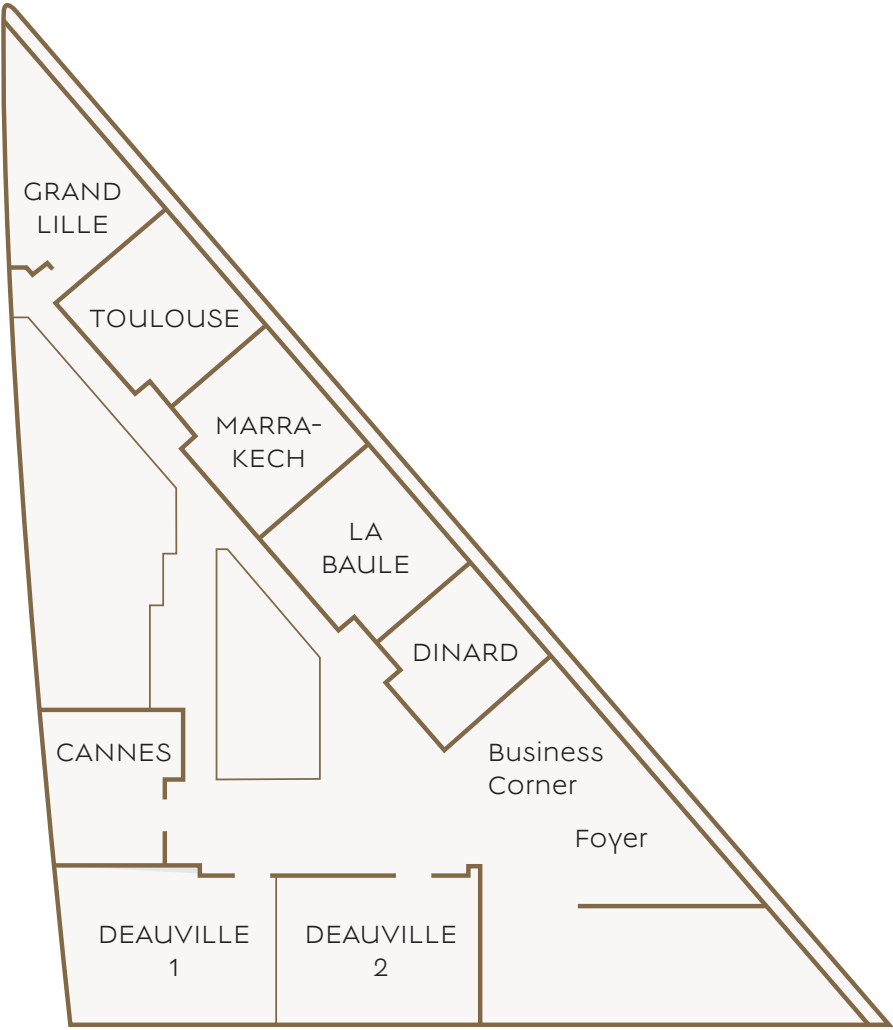
CAPACITÉ & plans

38 7 salles de réunion modulables

NOMS DES SALLES	SURFACE EN M²	TABLE EN U	CLASSE	THÉÂTRE	CABARET	BANQUET	COCKTAIL
							
DEAUVILLE 1+2	153	45	90	130	60	-	150
DEAUVILLE 1	66	25	40	60	30	-	50
DEAUVILLE 2	73	25	40	60	30	-	50
GRAND LILLE	55	14	-	-	-	-	-
TOULOUSE	50	18	33	40	24	-	40
MARRAKECH	50	18	33	40	24	-	40
LA BAULE	50	18	33	40	24	-	40
CANNES	50	18	33	40	24	-	40
DINARD	36	10	12	-	10	-	20
THÉÂTRE, SALLE DE SPECTACLE	800	-	-	1200	300	400	800

REZ-DE-CHAUSSÉE

39





LES ACTIVITÉS

|

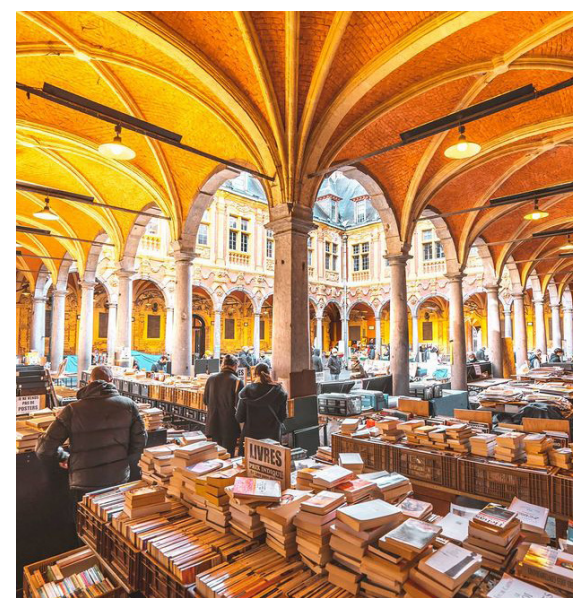
à Lille

LES ACTIVITÉS de nos partenaires

42

À Lille, destination culturelle et gastronomique, les activités ne manquent pas !
Nos partenaires privilégiés pour vos activités :

- MAB EXPÉRIENCE**
www.mab-experience.com
Florence LAGWA
 +33 (0)7 87 91 34 48
florence@mab-experience.com
 Découverte de Lille autour de défis sportifs : course d'orientation, aventure stratégique, murder party...
- FXM**
<https://www.fxm-events.com/>
Elodie SCHMIDT
 +33 (0)6 20 02 41 22
 Une équipe vous accompagne dans la réalisation de vos événements dans une démarche éco-responsable tout en valorisant le capital humain.
- NSA**
<https://www.nsa-concept.com/>
Loriane TEIRLYNCK
 +33 (0)7 87 87 43 46
loriane@nsa-concept.com
 Découvrir la capitale des Flandres au travers de son patrimoine gastronomique et culturel avec les Ch'ti rallye et Ch'ti food tour ou opter pour une visite décalée de la ville avec des «faux guides» pour une découverte hilarante de la capitale des Flandres.
- APRILYS**
<https://www.aprilyls.com/>
Sandrine COCHEZ
 +33 (0)6 82 48 06 86
s.cochez@aprilyls.com
 Une offre événementielle locale et éco-responsable : Made in «à côté» ! Partez à la découverte d'endroits insolites et insoupçonnés, à la rencontre d'artisans pour apporter votre soutien à des associations locales ou encore participez à des team building éco-responsables.





CONTACT & réservations

+33 (0)3 28 14 45 45
meeting-lille@groupebarriere.com
www.hotelbarriere-lille.com

HÔTELS BARRIÈRE | NOTRE APPLICATION MOBILE
Préparez votre arrivée et profitez des services uniques
dans votre hôtel, le tout à portée de main !
Retrouvez-nous en téléchargeant dès maintenant l'app !

