



CHÂTEAU DE LIMELETTE
Conference & Spa

Banquets 2018

Banquets



Bienvenue au Château de Limelette

Dans un environnement de verdure et de tranquillité situé au cœur du Brabant Wallon, le Château de Limelette**** vous invite dans un havre de paix à 20 minutes à peine de Bruxelles. Au Château de Limelette, vous bénéficierez d'une expérience riche de 25 années en matière d'organisation d'événements, mais également de discrétion et d'efficacité se conjuguant avec une infrastructure unique.

Découvrez nos suggestions et faites nous part de vos besoins afin de vous proposer l'offre la plus adaptée en matière de séminaires résidentiels, réunions, sessions de formation, fêtes du personnel, dîners de fin d'années, incentives, activités team building, banquets familiaux.

Votre événement sera pris en charge par des professionnels expérimentés qui sauront répondre au mieux à vos attentes et pourront vous garantir un séminaire pleinement réussi!

Le Château de Limelette vous propose 80 chambres vous permettant de planifier votre événement sur plusieurs jours, une occasion unique pour combiner travail et détente grâce à notre centre de balnéothérapie marine qui vous emmènera dans le monde du bien-être après votre journée de travail, une opportunité unique.

Contactez-nous dès à présent afin de recevoir votre remise de prix adaptée et personnalisée pour vos futurs événements. Notre équipe commerciale est à votre service et vous accueillera pour vous guider.

Vos 6 Bénéfices !

1. **Une Infrastructure rafraichie, un accueil et un service de qualité**, dans un cadre propice à la réflexion et au travail
2. **16 salles de réunions avec lumière du jour** directe avec une terrasse privative (ou une véranda, salle Versailles),
3. Une **Cuisine adaptée à vos besoins, à votre timing**. Gourmande & raffinée,
4. La planification et la **gestion rigoureuse** de votre événement par nos Experts Conference & Banquet !
5. **Parking offert** (280 places) et l'Accès aisé à la croisée de l'E411 et de la RN25
6. **Connexion wi-fi offerte** dans toutes nos salles de réunion et dans l'hôtel,



Cocktails

Toutes ces formules sont servies avec chips et cacahuètes

Formule Kir

Kir Royal (Méthode Traditionnelle & Crème de Cassis), jus d'orange, eaux

30 min :	10 €
60 min :	15 €
90 min :	20 €
120 min :	24 €

Formule Champagne :

Champagne 'Veuve Fourny Réserve Brut Premier Cru', jus d'orange, eaux

30 min :	19€
60 min :	29€
90 min :	38€
120 min :	44€

Formule Classique :

Notre sélection de vins, Bières au fût, jus d'orange, eaux

60 min :	13€
90 min :	17€
120 min :	21€

Canapés & Verrines

Amuses Bouche (Cubes de Fromage, Cubes de Salami, Olives)	4,00 €	par personne
3 canapés froids & chauds	7,00 €	par personne
6 canapés froids & chauds	12,00 €	par personne
9 canapés froids & chauds	16,00 €	par personne
Verrines froides « du Chef »	3,00 €	pièce



Composez votre menu (prix par personne, tva - hors boissons sauf « All in »)

De base; Menu identique pour l'ensemble des participants

39.00 €

Entrées

Duo de Filets de Sole aux Segments d'Orange
et Passe-Pierre

Parfum d'Agrumes

-

Cassolette de Moules Bouchot

Aux Fines Aromates

Crème de Safran

Plats

Civet de Chevreuil aux Champignons des Bois

Pomme Fondante

Chicon Braisé

Poire au Vin Rouge

-

Saint-Pierre Rôti

Mousse De Céleri

Fleur de Brocoli

Poire au Vin Rouge

Sauce au Vin Blanc

Desserts

Pain perdu à la Cassonade Brune

Glace au Spéculoos

-

Crème Brulée aux Clémentines

44.00€ / 69.00€ All in

Entrées Froides ou Chaudes

Cassolette de Saint Jacques de Dieppe

Champignons des Bois

Sauce à la Châtaigne

-

Aumônière de Saumon fumé &

St Jacques, Crème Aigrelette à la Ciboule,

Vinaigrette au Persil

-

Salade de Gésier Confits

Dés de Foie Gras

Salade de Chou Rouge et Croûtons

Vinaigrette Balsamique

Sorbet

Plats

Suprême de Colvert et sa Cuisse Confitée

Champignons des Bois

Embeurrée de Choux Vert au Noix

et Persil Plat

Mousse de Céleri Rave

Jus de Thym Citronné

-

Cabillaud Rôti

Purée de Pommes de terre et Olives

Caviar de Courgettes

Panais Confits, Betteraves poêlées

Butternut et Noisettes Grillées

Desserts

Gratin de Pommes Reinette

Miel Cannelle

Et sa Glace

-

Moelleux au Chocolat parfum de Banane

Crème Anglaise Glace Vanille

-

All In : Verre d'Accueil & Amuses Bouches,
Sélection de vins durant le repas, café.

49.00€ / 74.00€ All in

Entrées Froides ou Chaudes

Foie Gras de Canard cuit au Torchon

Chutney de Coing au Curry, Toast Brioché

-

Gâteau de Foie Gras de Canard

à la Normande

Sauce aux Truffes

-

Nage de Homard

Légumes à la Russe

Coulis de Crustacé (+10€)

Sorbet

Plats

Suprême de Faisan à la Brabançonne et sa

Cuisse Farcie aux Champignons des Bois

Sauce Fine Champagne

-

Côtelettes de Chevreuil panées aux Noisettes

Compotée de Pommes et d'Airelles

Purée de Potiron, Poire au Vin Rouge

Jus Réduit de Gibier

-

Brochette de Saint-Jacques grillées

Purée de Céleri aux Châtaignes

Champignons des Bois

Pommes Duchesses aux Amandes

Fond de Veau

Desserts

Poire Cuite au sirop d'épices

Ganaché de Chocolat et Spéculoos

-

Biscuit ganaché aux Trois Chocolats

Crème Anglaise

-

Assiette de Fromages Affinés

-

All In : Verre d'Accueil & Amuses Bouches,
Sélection de vins durant le repas, café.



Dîner Buffets (prix par personne - hors boissons, sauf si mentionné)

De base; Menu identique pour l'ensemble des participants

« Belge & Terroir »

45.00 €

Viandes

Assortiment de Charcuterie
du Pays ardennais
Rôti de Bœuf Blanc Bleu Belge et sa
Garniture de saison
Suprême de Poularde fermière rôtie aux
Herbes du Potager
Assortiment de mini Boudins

Poissons

Truite Saumonée en Belle Vue
Médallions de Sole Farcis de Saumon aux
Fines Herbes
Tomates aux Crevettes grises
Anguille au Vert
Moules au Vinaigre
Miroir de Poissons Fumés

Salades

Pommes de Terre aux Lardons
Haricots verts, salade mixte
Tomates, Concombre, Betteraves rouges,
Chou blanc, Carottes râpées, Chou rouge
et Pommes, Chou-Fleur, Radis
Petits Oignons et Cornichons au Vinaigre

Sauces

Cocktail, Mayonnaise, Vinaigrette,
Moutarde, Mayonnaise à l'Ail

Desserts

Assortiment de Tartes aux Fruits et Coulis
Salade de Fruits de Saison

Café et Mignardises

« Walking Dinner »

50.00€

Buffet chaud

Nage de Poissons aux Petits Légumes, Sauce
Safranée
Blanquette de Veau à l'Ancienne
Parmentier de Canard confit
Crème de Pommes de Terre aux Petits Lardons

Buffet Froid

Tartare de Saumon cru et fumé,
Crème Aigrelette
Tomates aux Crevettes Grises
Scampis à la Provençale
Œufs Brouillés à la Truffe et sa Mouillette
Mousse de Truite
Taboulé de Volaille
Magret de Canard à la Liégeoise
Verrine de Lentilles et Lardons
Salade Ventrèche aux Lardons, dés de Foie
gras et Œufs durs

Buffet Crudités

Quinoa aux Légumes croquants à l'oriental
Salade de Carotte au Thym citronné
Salade de Pois Chiche au Citron confit
Riz Safrané aux légumes du Soleil
Salade Printanière de Pommes de Terre
Salade Gourmande de Légumes Verts
Salade d'Endives au Pamplemousse et
Pistache

Buffet Desserts

Mini Mousse au Chocolat
Mini Crème Brûlée
Mini Pâtisseries
Bavarois aux Fruits Rouges
Salade de Fruits
Tiramisu au Spéculoos

« Barbecue* »

60.00€

Grillades

Brochettes de poulet
Côtelettes d'agneau, merguez, saucisses
Brochettes de porc mariné
Mini steak haché bœuf

Salades

Concombre au yaourt
Tomates au pesto
Pomme de terre en chemise
Ratatouille à la niçoise
Quinoa aux légumes croquants à l'oriental
Salade de pois chiche au citron confit
Riz safrané aux légumes du soleil
Salade printanière de Pomme de terre

Assortiment de sauce

Vinaigrette, Cocktail, Mayonnaise et
Moutarde

Buffet Desserts

Salade de Fruits
Assortiment de Pâtisseries

Café

Café et Biscuits

* Boissons incluses



Vins

Menu identique pour tous les participants

Forfaits Vins (Prix par personne)

Forfait Folon :	Blanc: Fortant, Sauvignon	15 €
	Rouge: Fortant, Grenache	
Forfait Delvaux :	Blanc: Terre Dieu, Sauvignon (Vin de Pays d'Oc)	18 €
	Rouge: Cap Royal, Bordeaux supérieur	
Forfait Magritte :	Blanc: Pinot Blanc, E Boeckel	23 €
	Rouge: Château Liverson, Haut Médoc Cru Bourgeois	
Forfait Rubens :	Blanc: Argile à Silex, Pouilly fumé	25 €
	Rouge: Château Liverson, Haut Médoc, Cru Bourgeois	

Tous nos forfaits vins sont composés de :

1/4 de bouteille de vin blanc - 1/3 de bouteille de vin rouge - 1/2 bouteille d'eau par personne

Ils ne sont servis que durant le repas

Modification sans préavis selon les conseils de notre sommelier et millésimes disponibles

Créez votre sélection

Sommeliers



Soirée Dansante

Nous mettons à votre disposition une piste de danse modulable jusqu'à 8m x 8m et un podium (sur demande).

Vous êtes libre de choisir le disc-jockey ou l'orchestre que vous souhaitez.

Celui-ci apporte son propre matériel.

Nous pouvons également vous recommander certains prestataires.

Notre salle Europa est équipée d'extracteurs de fumée ainsi que d'un conditionnement d'air très performant.

Elle est également insonorisée, ce qui permet de faire la fête sans limite d'heure.

La location de notre salle Europa pour une soirée dansante est de 90€ par heure.

Cette location prend cours en même temps que les prestations du DJ ou de l'orchestre ou dès l'arrivée de vos invités de soir.

Pour le cocktail et le repas, le prix de la salle est inclus dans nos formules.

Team building

Organisez au Château de Limelette votre séminaire, Incentive, Team Building, Conférence, Banquet du personnel ou de famille...nous ferons de votre événement un moment unique et inoubliable! Nous travaillons en collaboration dynamique avec les experts tels que

Eurêka Events, Sem'On Business & 2Perfection, Exploraid



CONTACTS :

Général

+32 10 42.19.99

reception@chateau-de-limelette.be

Banquets & Conférences

Conference & Banquet Coordinators
Mariages, communions, Teambuildings

sales@chateau-de-limelette.be

Département Commercial

Stéphanie Vander Straeten
Sales & Reservation

+32 10 42.19.61

reservation@chateau-de-limelette.be

Website

www.chateau-de-limelette.be

Séminaires



CONDITIONS GENERALES DE RESERVATION ET DE SEJOUR

1. Seules les présentes conditions régissent les réservations individuelles, groupes, séminaires et les séjours en combinaison avec le centre de Balnéothérapie du Château de Limelette. Les présentes conditions régissent les modalités de paiement de nos services.
2. Les conditions de séjour et de sécurité ainsi que les services offerts sont décrits dans nos brochures et affichés dans les chambres. Tous les renseignements et prix communiqués sont basés sur nos tarifs en vigueur à la date de réservation. La date de leur validité est mentionnée sur le tarif. Les tarifs publiés peuvent être soumis à modification sans mention préalable à tout moment précédent l'offre définitive.
- 2 bis. L'hôtelier n'est pas responsable des dommages et inconvénients survenus à la suite d'un événement qu'il a été dans l'impossibilité de prévenir (force majeure), en dépit des précautions nécessaires, en raison des circonstances et des conséquences. Il n'est pas davantage responsable des dommages causés par l'erreur, même partielle, du client. En matière de mise en dépôt, les articles 1952 et 1954 quater du Code Civil sont d'application.
3. Les réservations faites par le client doivent être confirmées par lettre, email ou fax. Les réservations individuelles confirmées par l'hôtel qui ne comportent pas de précision de l'heure d'arrivée du client sont garanties jusqu'à 18 heures le jour de l'arrivée. Les options octroyées par l'hôtel, qui n'auront pas été confirmées par le client dans un délai de 15 jours, s'éteignent de plein droit.
- 3 bis. **Une convention de réservation définitive n'est confirmée au client qu'après paiement d'un acompte de minimum 50 % sur le prix total avec un montant minimal de 200€.** L'hôtel se réserve le droit d'annuler la réservation faite par le client en cas de non paiement de l'acompte convenu. L'acompte est à verser sur le compte IBAN BE46210086318736 BIC GEBABEBB36A de la S.A. Château de Limelette, et doit clairement mentionner en communication la référence de l'événement. Cette référence est communiquée par l'hôtelier au client lors de la réservation. Les offres saisonnières, formules et packages incluant d'autres prestations, intervenants et partenaires ne seront confirmées définitivement qu'après paiement intégral du séjour.
4. La liste des participants devra parvenir à l'hôtel au moins 15 jours avant la date d'arrivée. Sauf convention contraire, l'hôtel se réserve le droit de loger les participants ou d'installer une salle de réunion dans les chambres ou salle de son choix. Pour la facturation, est considérée comme le client la personne physique ou morale à qui la confirmation de réservation a été adressée.
5. Un document d'identité doit être présenté par toute personne lors de son arrivée à l'hôtel.
- 5 bis. Le client doit se comporter selon les usages et le règlement de l'hôtel où il séjourne. Toute violation grave ou répétée du règlement de l'hôtel donne le droit à la S.A. Château de Limelette de mettre fin sans délai au contrat sans préavis. Le client et le contractant sont solidairement responsables à l'égard de la S.A. Château de Limelette pour tout dommage causé à des personnes, à l'immeuble, au mobilier ou à l'équipement de l'hôtel et des lieux accessibles au public.
6. Les frais de séjour et de services sont payables lors de la libération de la chambre le jour de sortie de l'hôtel. Lors d'un séjour de plus de 8 jours, l'hôtel se réserve le droit d'exiger un paiement par semaine ou par provision préalable. Le défaut de paiement par le client du montant réclamé dans les 24 heures sera considéré comme une faute grave qui autorise l'hôtel à rompre immédiatement le contrat sans préjudice de réclamer au client des dommages et intérêts s'il y a lieu.
Les factures adressées par la poste ou par email au client sont payables dans les 15 jours après date de facturation. Les factures des prestations « extras et annexes » relatives à un séjour de groupe sont payables avant le départ du groupe sauf instructions écrites de la part de la société responsable de la réservation. En cas de paiement par bon d'échange (voucher), le solde dû sera payé dès réception de notre facture.
7. Tout retard de paiement entraîne la déduction, de plein droit et sans mise en demeure, d'une indemnité forfaitaire et irréductible égale à 15 % avec un minimum de 75 € et d'un intérêt calculé au taux de 10 % l'an à partir de la date de la facture.
8. En cas d'annulation d'une réservation individuelle moins de 24 heures avant l'heure d'arrivée, le prix d'une nuitée sera dû à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible.
L'annulation totale d'une réservation de groupe, d'un séminaire ou d'un banquet, initialement réservés, donne lieu à la déduction d'une indemnité calculée comme suit :
 - A plus de 90 jours avant la date d'arrivée : 250€ (frais de dossier)
 - de 90 à 60 jours avant la date d'arrivée : 25 %
 - de 59 à 30 jours avant la date d'arrivée : 50 %
 - de 29 à 7 jours avant la date d'arrivée : 75 %
 - moins de 7 jours avant la date d'arrivée : 100 %**L'annulation partielle d'un séminaire ou d'un banquet, ainsi que la diminution du nombre de participants initialement réservés, donne lieu à la déduction d'une indemnité calculée comme suit :**
 - entre 60 jours et 30 jours avant la date de la manifestation, le nombre total de participants pourra être réduit de 20% sans frais.
 - entre 29 jours et 7 jours avant la date de la manifestation, le nombre total de participants pourra être réduit de 10% sans frais.
 - entre 6 jours et 3 jours avant la date de la manifestation, le nombre total de participants pourra être réduit de 5% sans frais.
 - entre 2 jours et le jour de la manifestation, le nombre total de participants ne pourra être réduit et l'événement se verra facturé dans son intégralité.
 - Toute annulation dépassant les pourcentages repris aux points et échéances précédentes sera facturée dans son intégralité.
9. Les réclamations pour détérioration, destruction ou soustraction d'objets apportés à l'hôtel devront être notifiées immédiatement, et au plus tard à la date de la fin de séjour, au directeur de l'hôtel qui en dressera un procès-verbal signé par le client.
10. Le droit belge est applicable pour toute action en paiement et pour tout litige entre parties. Seuls les tribunaux de Nivelles sont compétents.

Conditions particulières

Toute modification de ce qui avait été initialement convenu comme mise en place de la salle de réunion ou de repas, ainsi que tout changement pendant la journée même, sera facturé au forfait minimum de 75 € par 25 personnes

Tout retard de début de cocktail et/ou repas sera facturé au forfait de 25€ par 20 personnes par demi-heure avec un minimum de 25€.

Etant donné le nombre limité de places au restaurant, toute personne faisant partie d'un groupe de plus de six personnes et pour lequel il n'y a pas de repas prévu, devra réserver au moins deux jours à l'avance s'il désire dîner.

Les instructions de facturation, l'adresse complète et le numéro de TVA ainsi que les références doivent nous être communiqués par écrit 15 jours au plus tard avant la date de l'événement. Toute demande de modification de facture, après sa clôture, entraînera une majoration de 50 € de la dite facture pour frais de dossier.