



CHÂTEAU DE LIMELETTE
Conference & Spa

Mariage
Château de Limelette
2018

L ***Mariages***

Mademoiselle, Monsieur,

Tout d'abord, nous tenons à vous féliciter pour votre engagement futur et à vous remercier de l'intérêt que vous portez au Château de Limelette.

Le mariage est l'un des moments les plus importants de votre vie. Afin de répondre à toutes vos envies et pour faire de cette journée, votre journée, mais également le plus beau jour de votre vie, nous avons créé cette brochure à votre attention afin de vous suggérer différentes propositions de cocktails, menus, buffets et forfaits vins.

En tant que jeunes mariés, vous et vos invités serez choyés durant cette journée merveilleuse et vous bénéficierez de notre savoir-faire ainsi que de notre expérience de plus de 25 années dans l'art de recevoir. Nous aurons le plaisir de vous offrir pour votre nuit de noce, une chambre Prestige pour terminer tout en douceur votre journée inoubliable.

Nous nous tenons bien sûr à votre disposition pour une visite du Château de Limelette (sur rendez-vous préalable pour votre confort et la garantie de la disponibilité des lieux) ainsi que pour tout renseignement complémentaire que vous souhaiteriez obtenir.

Dans l'attente de vous recevoir,

Très cordialement

Nadine Chapelier - Directrice Générale



Nos Menus et Buffets

Le Mot du Chef

Notre Chef vous invite à découvrir un éventail de menus gourmands dont le raffinement et la qualité vous enchanteront. Nous vous invitons à composer votre menu personnalisé en choisissant vos mets parmi nos propositions en annexe.

Votre menu vous sera servi dans un espace privatif (salons ou salle Europa), vous offrant une agréable vue sur les jardins, les étangs ou le bois de Lauzelle. Vous bénéficierez également d'un accès à votre terrasse privative pour jouir pleinement du cadre.

Laissez-vous emporter par une cuisine surprenante avec des produits sélectionnés avec soin et d'un rapport qualité - prix probablement le meilleur de la région.

Vous hésitez sur le choix de votre menu ? Sur demande, nous nous ferons un plaisir d'organiser une dégustation afin de vous conseiller selon vos envies, vos attentes et vos goûts.

Plats végétariens ou régimes particuliers sont réalisables sur demande.
De cette manière, nous pouvons composer un menu adapté avec les produits du jour.
Comme nous ne travaillons qu'avec des produits frais, il se pourrait que ceux-ci ne soient pas disponibles sur le marché. Dans ce cas, nous les remplacerons par des produits de qualité équivalente.

Service et TVA inclus



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 :	16	€
	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 :	15	€
	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	13,00	par personne
9 canapés froids & chauds	16,00 €	par personne
Verrines froides « du Chef »	3,00 €	pièce



Composez votre menu

Entrées froides

Cannellonis de Canard, Parmesan, Roquette, Parfum de Coriandre	18€
Jardinière de Légumes, Asperges blanches et vertes, fonds d'Artichauts, <i>Jeunes Carottes, petits Pois, Fèves des Marais, jeunes Oignons, Mange-tout,</i> <i>Vinaigrette au Pesto, Copeaux de Parmesan</i>	18€
Roulade de Jambon de Parme, Roquette, Parmesan, Tomates séchées, Vinaigrette au pesto	17€
Salade d'Asperges vertes, Tartare de Tomates à l'Italienne	17€
Aumônière de Saumon fumé, Radis, Concombres et Pomme, Crème aigre	18€
Tartare de Saumon cru et fumé aux Agrumes parfumé d'Estragon, vinaigrette au Citron	18€
Foie gras Canard cuit « Upignac » et Jambon Ganda, vinaigrette au Vin rouge aux Lentilles	20€
Demi-Homard à la provençale, coulis de Tomates fraîches et Basilic	22€



Entrées chaudes

Cannellonis de Truite saumonée, Parfum d'Aneth, Ciboulette, Sauce au Riesling	17€
Risotto de Légumes de printemps	16€
Filet de Rouget poêlé et Velouté de Chou-fleur, Parfum de Ciboulette	18€
Fleur de Courgette à la Mousseline de Brochet, aromatisé aux Herbes Potagères, Coulis de Crustacés	19€
Asperges de Malines à la flamande, Panier de Saumon fumé, Bouquet d'Herbes <i>(Jusqu'au 15 Juillet selon la saison)</i>	20€
Nage de Baby Homard, Légumes à la russe, Crème de Crustacés	22€

Potages

Crème d'Asperges aux Lardons rissolés et Persil frais	7€
Bisque de Homard	12€
Soupe de Moules Bouchot au Safran	12€

Trous Normands

Jeu de Sorbets (sans alcool)	5€
Sorbet Purée de Pomme Calvados	7€



Manoir

Les Poissons

Filet de St. Pierre rôti sur Lit de Tagliatelle, Purée de Brocolis, Parmesan et Tomates séchées, Parfum de Vanille, Sauce Vin blanc 26€

Cassolette de Poissons aux Fèves aromatisées, Sauce Vin blanc Parfumé de Basilic, Pommes vapeur 26€

Dos de Cabillaud rôti, Fenouil, Sauce au Lait, Pomme Duchesse, Croustillant de Lard Persil plat 26€

Les Viandes

Suprême de Volaille (élevée au Maïs) rôti, Tajine de Pois séchés, Poivron rouge, Tomates, Ail, Coriandre, Gâteau de Semoule 18€

Emincé de Cannelle rôti sur Fond de Légumes (Carottes, Mini Fenouil, Oignons rouges Et Lard salé, Galette de Pommes de Terre, Jus de Veau à la Sarriette) 19€

Noisettes d'Agneau rôties, Gratin dauphinois, trio d'Asperges vertes, Flan de Poivrons rouges, Jus réduit au Romarin 22€

Suprême de Pintadeau Farci au Haché de Veau, Thym et Tomate confites, Gratin Dauphinois, Flan Brocoli, Fond d'Artichaut à la provençale 22€

Piccata de Veau, Mousseline de Volaille, Fines Herbes, Foie Gras poêlé, Frivolité de Légumes Sauce Truffes 22€



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:	Corbières, Blason d'Aussières, Domaines Barons de Rothschild (Lafite)	
Forfait Magritte :	Blanc:	Val de Loire, Touraine Sauvignon, « Les Parcelles » Paul Buisse	23 €
	Rouge:	Château Les Carrégades, Médoc	
Forfait Rubens :	Blanc:	Argile à Silex, Pouilly fumé	25 €
	Rouge:	Château Liversan, 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



Buffets

'Belge & Terroir'

45.00 € par personne - hors boissons

Buffet froid à partir de 20 personnes

Viandes

Assortiment de Charcuteries 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
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

'Château de Limelette'

55 € par personne - hors boissons

Buffet froid à partir de 20 personnes

Viandes

Pâté de Strasbourg en Croûte
Terrine de Canard au Poivre vert
Eventail de Salaisons
Magret de Canard rôti aux cinq Baies
Contre Filet de Bœuf en feuilletage
Roulade de Volaille farcie aux Champignons des bois

Poissons

Saumon mariné "minute" aromatisé au Poivre vert
Filet de Rouget au Pistou
Anguilles au vert
Palette de Poissons fumés
Scampis à la Provençale

Salades

Pommes de terre aux Lardons
Pâtes au Saumon fumé
Riz à la Mexicaine
Haricots verts
Champignons à la grecque
Salade mixte
Tomates, Concombres, Poivrons

Sauces

Vinaigrette, Mayonnaise, Cocktail, Moutarde

Desserts

Forêt Noire
Profiteroles au Chocolat
Tartelettes de Fruits
Salade de Fruits de saison

-
Café et Mignardises

'Saint-Jean des Bois'

70 € par personne - hors boissons

Buffet froid et chaud à partir de 20 personnes

Viandes

Jambon de Parme 'San Daniele'
Magret de Canard au Foie gras
Cailles farcies aux Fines Herbes
Epaule d'Agneau aux Poivrons
Filet de Veau rôti à l'Orange
Filet pur de Bœuf 'Rossini'

Poissons

Tartare de Saumon façon 'Saint-Jean-Des-Bois'
Chaud et froid de Sole au cresson
Saumon en Bellevue
Médailillon de Homard
Filet de Dorade grise grillée et son Concassé de Tomates,
Huile d'Olive et Citron vert

Salades

Taboulé aux Fruits de mer
Choux fleurs à l'ostendaise
Scampis aux Poivrons
Pommes de terre aux Fines herbes
Pâtes au Saumon fumé
Haricots verts
Tomates, Concombres, Carottes, Céleri rave
Salade mixte

Plats chauds

Bisque de Homard
-
Lotte aux petits Légumes et ses Pommes vapeur
OU
Médallions de Volaille farcis aux Champignons aromatisés au Basilic, Fines Pâtes fraîches

Sauces

Vinaigrette, Mayonnaise, Cocktail, Moutarde

Desserts

Croquant au Chocolat 'Maison'
Palette de mini Pâtisseries
Grand choix de Fruits frais de saison en corbeille
Café et Mignardises



Tous nos buffets sont composés d'un assortiment de plats froids
(sauf Buffet Saint-Jean des Bois)

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 (après la fin du repas est de 100€ 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 location salle est inclus dans nos formules.**

Forfait Boissons

Notre forfait boissons pour une soirée dansante après un repas inclus :

Les boissons non alcoolisées, la bière au fût (Carlsberg et Blanche) et notre sélection de vins (blanc, rosé, rouge).

Ce forfait vous est proposé à 17 € par personne pour 4h. Si la soirée se poursuit passé ce délai de 4h, les boissons sont facturées à la consommation.

Un petit creux ?

Voici quelques suggestions pour agrémenter votre soirée dansante de petites douceurs pour vos invités.

Buffet Froid	Voir page 7
Pain surprise 50 tartinettes (jambon, fromage, saumon fumé, américain, salade de crabe) Nous vous suggérons 1 pain pour 10 personnes	68,00 € / pain
Demi sandwich garni	2,50 € / pièce
Panier de crudités <i>Assortiment de crudités et sauces</i>	2,50 € par pers.
Portion de tarte	2,50 € /portion
Pièce montée glacée	8,50 € /portion
Buffet Dessert (6 variétés de mini desserts) Crème brûlée, mousse au chocolat, salade de fruits, soupe de fruits, croquant au chocolat, verrine bavaoises	12,00 € par pers.
Buffet Dessert (8 variétés de mini desserts) Crème brûlée, mousse au chocolat, salade de fruits, soupe de fruits, croquant au chocolat, verrine bavaoises, crème glacée, profiteroles à la crème	16,00 € par pers.



Nos Services

Nous disposons de tables rondes de 6 à 10 personnes.

Elles sont garnies de nappes couleur ivoire/crème avec serviettes assorties, de petits photophores avec bougies flottantes bordeaux sur l'ensemble de la table.

Nous nous chargeons de l'impression des menus (un par couple).

Nous élaborons également vos nominettes et le tableau d'accueil reprenant votre plan de tables ainsi que le nom de tous vos invités sur base du thème que vous choisissez

Nous vous proposons des housses de chaise couleur ivoire/crème avec nœud au prix de 3 € la pièce

Le personnel de service est vêtu d'un smoking noir avec nœud papillon et le service se déroule en gants blancs. Sans oublier la possibilité d'un service encore plus exclusif, le plat principal est servi sous cloche

Pour les enfants jusqu'à 10 ans, nous proposons une formule ' tout compris ' à 35€ par enfant incluant :

Un menu enfant 3 services (entrée – plat – dessert) et toutes les boissons de la journée (cocktail, repas et soirée). **Au-delà de 100 couverts au dîner, en plus de la chambre des mariés, nous mettons également deux chambres gratuitement à disposition des familles.**

Logement

Les Chambres Classiques (15 à 20 m²)

En occupation single exclusivement, sont situées dans le bâtiment originel de style anglo-normand datant du 19^e siècle. Elles offrent une atmosphère chaleureuse et douce. Le charme de l'ancien reste allié au confort du moderne. Les chambres Classiques ne disposent pas de l'air conditionné.

Les Chambres Club (25 à 30 m²)

Spacieuses et construites avec des matériaux nobles. Elles sont pourvues de tout le confort moderne, disposent d'air conditionné et sont agrémentées d'un coin salon. Elles offrent une agréable luminosité avec une superbe vue sur les jardins ou le bois de Lauzelle.

Les Chambres Prestige (35 à 40 m²)

Dernièrement construites avec des matériaux nobles, 15 de ces chambres sont pourvues de terrasse ou balcon (environ 15 m²). Elles sont pourvues de tout le confort moderne, disposent d'air conditionné, de serrure électronique, coffre-fort, et sont agrémentées d'un coin salon et d'un desk de travail. Elles offrent une agréable luminosité avec une superbe vue sur les jardins ou le bois de Lauzelle.

Tarifs hébergement préférentiels sur demande



Comment réserver ?

1. **Contactez nous**

Contactez-nous afin de fixer un rendez-vous pour une visite des lieux, le rendez vous permettant de garantir la disponibilité des lieux lors de votre visite.

2. **Prendre une option**

Lors de votre visite, nous pouvons vous accorder une option sur la date de votre choix selon nos disponibilités.

Cette option est sans engagement et sa durée est de 2 semaines maximum.

Vu le nombre important de demandes d'options, nous nous réservons le droit d'annuler une option quand celle-ci arrive à terme si nous n'avons pas eu de vos nouvelles dans les délais impartis.

3. **Confirmation et paiement**

Dans le cas d'une confirmation, un acompte de 1.000€ vous sera demandé afin de garantir votre réservation et de bloquer définitivement la date de votre mariage au Château de Limelette.

Cet acompte n'est pas remboursable en cas d'annulation.

Un contrat de réservation vous sera envoyé et devra nous parvenir signé pour accord dans le délai impartit.

La réservation n'est définitive qu'après réception de l'acompte et du contrat signé.

Environ 1 mois avant le mariage, nous établissons les termes quasiment définitifs de votre jour J (Timing, nombre d'invités, choix des menus, ...)

Sur cette base, nous vous demanderons un second acompte pour atteindre 50% du budget total de votre mariage ainsi qu'un numéro de carte de crédit en garantie du solde.

Le solde sera à régler après le mariage, dès réception de notre facture.

Informations et Visites

+32 10 42 19 80

sales@chateau-de-limelette.be

4. **Partenaires recommandés pour vos décorations et Ambiances Musicales !**



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