

Mademoiselle,
Monsieur,

Nous vous remercions pour l'intérêt que vous portez au Château de Limelette et vous prions de bien vouloir trouver ci-joint notre documentation mariage.

Celle-ci contient la brochure générale de notre établissement, celle de notre centre de balnéothérapie marine 'Thalgo Limelette' ainsi que nos différentes propositions de cocktails, menus, forfaits vins et buffets.

Les jeunes mariés qui nous font l'honneur d'organiser leur dîner de mariage chez nous sont bien sûr nos invités : nous mettons gracieusement à leur disposition notre plus belle chambre pour leur nuit de noces, petit-déjeuner buffet du dimanche matin compris.

Au-delà de 60 couverts au dîner, nous mettons également deux chambres gratuitement à disposition des familles.

Nous disposons de 88 chambres dans le cas où d'autres invités souhaiteraient loger sur place.

Nous nous tenons à votre disposition pour une visite de nos installations ainsi que pour tout renseignement complémentaire que vous souhaiteriez obtenir et vous prions de croire à l'expression de nos sentiments dévoués et les meilleurs.



Nadine Chapelier
General Manager

TABLE DES MATIERES

Nos Menus et Buffets

Le mot du Chef	3
Cocktails & Canapés	4
Forfaits Vins	5
Composez votre menu	6
Buffets	9

Soirée Dansante	12
------------------------	----

Services	13
-----------------	----

Logement	13
-----------------	----

Comment réserver ?	14
---------------------------	----

Conditions générales de réservation et de séjour

Nos Menus et Buffets

- Prix valables du 01/01/10 au 30/12/10 -

Notre Chef de cuisine, Stéphane Bacquet, vous invite à découvrir un éventail de menus gastronomiques dont le raffinement et la qualité vous enchanteront.

Composez votre menu personnalisé en choisissant parmi nos propositions en annexe. Votre menu vous sera servi dans un salon privé pourvu d'une terrasse, vous offrant une agréable vue sur les jardins, les étangs ou le bois de Lauzelle.

Laissez-vous emporter par une cuisine de fraîcheur avec des produits du jour et du marché d'un rapport qualité/prix probablement le meilleur de la région. Ces mets sont préparés par Stéphane Bacquet et son second David Crucifix, ayant tous deux fait leurs classes dans des maisons étoilées.



La carte de notre restaurant gastronomique "Saint-Jean-des-Bois" ne vous laissera pas indifférents ...

Vous hésitez sur le choix de votre menu ?

Sur demande, nous nous ferons un plaisir d'organiser une dégustation afin de vous conseiller.

Attention, nos plats changent deux fois par an :

Version été (du 1^{er} avril au 30 septembre) et version hiver (du 1^{er} octobre au 31 mars)

Tarifs valables du 01/01/10 au 30/12/10

Tarifs service et TVA inclus

-
Plats végétariens ou régimes particuliers sont réalisable 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.

Cocktails

Tous nos cocktails sont servis avec chips et cacahuètes

- ▶ **Formule Kir Royal :**
Kir Royal (Méthode Traditionnelle & Crème de Cassis), jus d'orange, eaux

30 min :	8 €
60 min :	12 €
90 min :	16 €
120 min :	19 €

- ▶ **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 :**
Bière au fût, notre sélection de vins, jus d'orange, eaux

30 min :	6,50 €
60 min :	10 €
90 min :	15 €
120 min :	19 €

- ▶ **Formule Soft**
Assortiment de boissons sans alcool

30 min :	4 €
60 min :	6 €
90 min :	8 €
120 min :	10 €

- ▶ **Formule Château de Limelette :**
Kir Royal, bière au fût, soft drinks et alcools (Rhum, Vodka, Gin et Whisky)

30 min :	11 €
60 min :	16,50 €
90 min :	20 €
120 min :	24 €

Canapés

- ▶ 3 canapés froids 4,50 € par personne
- ▶ 3 canapés chauds 4,50 € par personne
- ▶ 3 canapés froids + 3 canapés chauds 8,50 € par personne
- ▶ 5 canapés froids + 5 canapés chauds 14,00 € par personne
- ▶ 7 canapés froids + 7 canapés chauds 19,00 € par personne

Autres Suggestions

- ▶ **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** 2,5 € /pièce
- ▶ **Panier de crudité** 2,50 € par pers.
Assortiment de crudités et sauces

Forfaits Vins

Carte des vins sur demande
Tous nos prix s'entendent par personne, service et TVA inclus

- ▶ **Forfait Folon :** 15 € par personne
Blanc: Fortant 2007, Sauvignon
Rouge: Fortant 2007, Grenache
- ▶ **Forfait Delvaux :** 18 € par personne
Blanc: Terre Dieu 2008, Sauvignon (Vin de Pays d'Oc)
Rouge: Cap Royal 2005, Bordeaux supérieur
- ▶ **Forfait Magritte :** 23 € par personne
Blanc: Pinot Blanc 2008, E Boeckel
Rouge: Château Vernous 2002, Médoc
- ▶ **Forfait Rubens :** 25 € par personne
Blanc: Argile à Silex 2007, Pouilly fumé
Rouge: Château Lalaudey 2004, Moulis

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 la durée du repas

COMPOSEZ VOTRE MENU

Attention, nos plats changent deux fois par an :

Version été (du 1^{er} avril au 30 septembre) et version hiver (du 1^{er} octobre au 31 mars)

Actuellement dans ce dossier : **VERSION ETE 2010** (menus valables du 01/04/10 au 30/09/10)

Entrées Froides

Tartare de Saumon aux Agrumes, Parfum d'Estragon, Vinaigrette au Citron	13,00 €
Salade de Lisette grillée Vinaigrette aux Petits Légumes, Tartare de Tomates Fraîches et Confités	13,00 €
Salade d'Asperges vertes, Gâteau d'Artichauts Grillés, Vinaigrette Balsamique	11,00 €
Carpaccio de Saumon, Vinaigrette au Citron et Baies roses, Mesclun	11,00 €
Tartare de Filet pur de Boeuf, Olives Vertes et Copeaux de Parmesan, Huile d'Olive, Vinaigrette au Persil	11,00 €
Roulade de Saumon fumé au Caviar d'Aubergines, Petite Salade, Vinaigrette	11,00 €
Cannellonis de Canard, Parmesan et Roquette, Parfum de Coriandre	13,00 €
Salade de Caille rôtie, quelques Gésiers confits, dés de Foie Gras, Vinaigrette Balsamique	13,00 €
Rouleaux d'Anguille fumée à la Mousseline de Brochet, Sauce au Citron et fines Herbes	11,00 €
Demi Baby Homard aux Lentilles vertes, Vinaigrette au Vin rouge	13,00 €
Foie gras d'Oie cuit au Sauternes, Confiture d'Oignons et son Toast	13,00 €
Lasagne de Saumon fumé, Radis, Concombre et Pomme, Crème aigre au Caviar d'Aquitaine	13,00 €

Entrées Chaudes

Fleur de Courgette à la Mousseline de Brochet, aromatisée aux Herbes potagères, Coulis de Crustacés et Passe-pierre	14,00 €
Brochette de Queues de Crevettes Papillon, Copeaux de Parmesan, Spaghetti de Courgettes, Sauce aux quatre Fromages	16,00 €
Asperges à la Flamande, Panier de Saumon fumé et Pourpier	16,00 €
Brochette de Sole, Légumes à la Russe, Beurre Blanc et Ciboulette	16,00 €
Turban de Sole et Saumon au Passe-pierre, Sauce Vin Blanc, Rouelles de Ciboulette	14,00 €
Suprême d'Aiglefin rôti et sa Soupe de Céleri au Roquefort, Purée de Betterave Rouge et Noisettes torréfiées	14,00 €
Demi-Pigeon rôti aux Petits Pois, Jus de Truffes	16,00 €
Filet de Bar de Ligne, Légumes à la Russe, Sauce Vierge	16,00 €
Ravioles de Homard et Passe-pierre, Beurre Blanc parfumé au Basilic	16,00 €
Fleur de Courgette fourrée à la Mousseline de Volaille, Parfum d'Herbes, Coulis de Tomates et Basilic	14,00 €

Potages

Bisque de Homard	7,00 €
Crème d'Asperges	5,00 €
Vichyssoise	5,00 €

Trou Normand

Jeu de Sorbets (sans alcool)	3,00 €
Sorbet, Purée de Pomme, Calvados	3,50 €

Poissons

Steak de Thon grillé, Pommes de Terre persillées, Flan de Tomates séchées et Roquette, Botte de Haricots Verts, Sauce Vierge	19,00 €
Dos d'Aiglefin rôti façon Grand-Mère, Pommes Duchesse et Huile d'Olive	17,00 €
Brochette de Sole panée aux fines Herbes, Fond d'Artichaut farci au Chou-fleur et Brocolis, Béchamel à l'Emmenthal râpé, Chicon braisé, Beurre Blanc, Pommes rissolées au Thym	17,00 €
Paupiette de Turbotin farci à la Niçoise, Fagot de Haricots verts extra fins, Asperges vertes à la Mousseline, Risotto aux petits légumes, Beurre Blanc	19,00 €
Cassolette de Poissons fins aux fines aromates, Boules de Pommes de Terre, Sauce Vin Blanc, Parfum de Cerfeuil	17,00 €

Viandes

Émincé de Canette rôtie sur fond de Légumes (Carottes, mini Fenouil, Oignons rouges et Lard salé) Pommes fondantes, Jus de Veau à la Sarriette	17,00 €
Roulade de Volaille en Feuilletage, Quartiers de Légumes à la Provençale, Riz Pilaw, Jus de Veau au Basilic	17,00 €
Suprême de Pintadeau fourré au Haché de Veau et Thym, Tomates confites, Gratin Dauphinois, Flan de Brocoli, Fond d'Artichaut à la Provençale et Mozzarella	17,00 €
Noisettes de Veau à la Sauge, Mélange de Légumes (mini Fenouil, Pleurotes, jeunes Carottes, Ail confit, Persil, émincé de Poivron Rouge), Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive	19,00 €
Cuisse de Lapin Braisé aux Olives, Parfum de Basilic, Tomates séchées et fines Pâtes	19,00 €
Magret de Canard, Sauce Bigarade et Poivre vert, Petite tomate au Chèvre frais, Trio d'Asperges vertes et Rouelles de Carottes, Fines Pâtes	19,00 €
Filet pur de Bœuf Irlandais, Sauce Truffes, Fond d'Artichaut aux Asperges, Gâteau de Pommes de terre au Lard, Botte de Légumes	19,00 €
Médallions de Lapin farcis à la Brunoise de Légumes, Fond d'Artichaut aux Asperges et Mousseline, Flan de Tomates confites et Roquette, Galette de Pommes de Terre au Thym, Jus à l'Estragon	19,00 €

Fromages

Assiette de Fromage (3 variétés)	7,50 €
Assiette de Fromage (5 variétés)	9,50 €

Desserts

Croquant au Chocolat, Crème Anglaise et quelques Fruits	7,00 €
Vacherin au Lait d'Amandes et Framboise et son Coulis	5,00 €
Bavarois à la Fraise, Crème Chantilly, Coulis de Fruits Rouges	5,00 €
Crème Brûlée, Parfum d'Orange	7,00 €
Coupe de Fraises, Sorbet Citron	7,00 €
Bavarois Arlequin, quelques fruits et Coulis	5,00 €
Soupe de Melon parfumée à la Menthe et sa Glace	5,00 €
Moelleux au Chocolat, Garniture de Fruits et son Coulis	5,00 €
Biscuit ganaché aux Trois Chocolats à la Vanille Bourbon et sa Glace	7,00 €
Assiette « Tout Chocolat »	7,00 €
Gâteau praliné et meringué, Panier de Glace au Lait et quelques fruits	5,00 €
Gratin de Fruits exotiques	5,00 €
Assiette de Dégustation Saint-Jean-des-Bois	7,00 €
Pièce montée glacée	6,50 €
Buffet desserts (6 variétés de mini desserts)	12,50 €
Crème brûlée, mousse au chocolat, salade de fruits, soupe de fruits, croquant au chocolat, verrine bavarois	
Buffet desserts (8 variétés de mini desserts)	15,00 €
Crème brûlée, mousse au chocolat, salade de fruits, soupe de fruits, croquant au chocolat, verrine bavarois, crème glacée, profiteroles à la crème	
Café et Mignardises	3,00 €

► **Buffet « Château de Limelette » - 46 € par personne hors boissons**

<i>Viandes</i>	Rôti de Boeuf et sa garniture de saison Galantine de volaille au poivre vert Jambon de Parme et melon Assortiment de Charcuteries du Pays Ardennais Suprême de poularde rôtie au Romarin Filet de porc en croûte
<i>Poissons</i>	Dorade au Pistou Médallions de sole au saumon Tomates aux crevettes grises Rougets marinés au citron, huile d'olive et menthe Miroir de Saumon Fumé Maison et Elbot
<i>Salades</i>	Haricots verts, salade de pommes de terre persillées, Riz à l'indienne, salade mixte, betteraves rouges, tomates, concombres au yaourt, Choux rouges, choux blancs, chicons, choux fleur et brocoli, maïs et haricots rouges
<i>Sauces</i>	Vinaigrette, Mayonnaise, Cocktail, Moutarde
<i>Desserts</i>	Assortiment de pâtisseries Salade de fruits frais de saison

► **Buffet « Classique » - 49 € par personne hors boissons**

<i>Viandes</i>	Jambon d'Ardenne sur griffe Pâté de Strasbourg en croûte Terrine de canard au poivre vert L'éventail de salaisons Magret de canard rôti aux cinq baies Contre filet de boeuf en feuilletage Roulade de volaille farcie aux champignons des bois
<i>Poissons</i>	Saumon mariné "minute", aromatisé au poivre vert Filet de rouget au pistou Anguilles au vert Palette de poissons fumés
<i>Salades</i>	Pommes de terre aux lardons, pâtes au saumon fumé, riz à la mexicaine, haricots verts, Champignons à la grecque, salade mixte, tomates, concombres, poivrons
<i>Sauces</i>	Vinaigrette, Mayonnaise, Cocktail, Moutarde
<i>Desserts</i>	Forêt Noire, Profiteroles au chocolat Tartelettes de fruits, Salade de fruits exotiques

► **Buffet « Saint-Jean-des-Bois » - 66 € par personne hors boissons**

<i>Viandes</i>	Jambon de Parme "San Daniele" sur griffe 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 boeuf "Rossini"
<i>Poissons</i>	Tartare de saumon façon "Saint-Jean-Des-Bois" Chaud et froid de sole au cresson Saumon en Belle-Vue Médaille de homard Filet de dorade grise grillée et son concassé de tomates, huile d'olive et citron vert
<i>Salades</i>	Taboulé aux fruits de mer, Choux fleurs à l'ostendaise, Scampi aux poivrons, Pommes de terre aux fines herbes, Pâtes au saumon fumé, Haricots verts, Tomates, concombres, carottes, céleri rave, salade mixte
<i>Plats chauds (2)</i>	Bisque de homard et Lotte aux petits légumes et ses pommes vapeur ou Médailles de volaille farcis aux champignons aromatisés au basilic, fines pâtes fraîches
<i>Sauces</i>	Vinaigrette, Mayonnaise, Cocktail, Moutarde
<i>Desserts</i>	Croquant maison au chocolat Palette de mini pâtisseries Grand choix de fruits frais de saison en corbeille

► **Buffet « Belge » - 44,50 € par personne hors boissons**

<i>Viandes</i>	Assortiment de Charcuteries du Pays Ardennais Rôti de Boeuf Blanc Bleu Belge et sa Garniture de Saison Suprême de Poularde Fermière Rôtie aux Herbes du Potager Assortiment de mini Boudins
<i>Poissons</i>	Truite Saumonée en Belle Vue, Médailles de Sole Farcis de Saumon aux Fines Herbes, Tomates aux Crevettes Grises, Anguille au Vert, Moules au Vinaigre - Miroir de Poissons Fumés
<i>Sauces</i>	Pommes de Terre aux Lardons Haricots Verts, Salade Mixte, Tomates, Concombre, Betteraves Rouges, Choux Blanc, Carottes râpées, Choux rouge et Pommes, Choux-fleurs, Radis, Petits Oignons et Cornichons au Vinaigre Sauces: Cocktail, Mayonnaise, Vinaigrette, Moutarde, Mayonnaise à l'Ail
<i>Desserts</i>	Assortiment de Tartes aux Fruits et coulis Salade de Fruits de Saison

PLATS CHAUDS à ajouter aux buffets :

Prix par personne

Bisque de Homard	11 €
Lotte aux petits légumes et Pommes vapeur	13 €
Médailles de volaille farcis aux champignons, aromatisés au basilic, fines pâtes fraîches	13 €
Cuisse de Lapin à la Leffe brune, Pommes de Terre et Légumes de saison	13 €
Waterzooi de Volaille à la Gantoise	13 €
Bœuf à l'Etuvée – Sauce Champignon, Lardons et petits Oignons	13 €
Waterzooi de Poissons de la Mer du Nord à l'Ostendaise	13 €

Plat chaud identique pour tous les convives

Remarques :

Tous nos buffets sont servis avec café et mignardises pour un minimum de 20 personnes
Tous les prix sont exprimés par personne et hors boissons

Buffets et prix valables jusqu'au 30/12/10

Tous nos prix s'entendent par personne, service et TVA inclus

Soirée Dansante

Nous mettons à votre disposition :

- une piste de danse jusqu'à 8m x 8m
- un podium.

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 75 € 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.

Forfait Boissons

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

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

Ce forfait revient à 17 € par personne pour 4h.

Si la soirée se poursuit passé ce délai de 4h, les boissons sont facturées à la consommation.

N'hésitez pas à agrémenter votre soirée dansante de petites douceurs pour vos invités.

Par exemple :

► Buffet Froid	Voir page 8
► 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 Assortiment de crudités et sauces	2,50 € par pers.
► Portion de tarte	2,50 € /portion
► Pièce montée glacée	6,50 € /portion
► Buffet Dessert (6 variétés de mini desserts) Crème brûlée, mousse au chocolat, salade de fruits, soupe de fruits, croquant au chocolat, verrine bavarois	12,50 € par pers.
► Buffet Dessert (8 variétés de mini desserts) Crème brûlée, mousse au chocolat, salade de fruits, soupe de fruits, croquant au chocolat, verrine bavarois, crème glacée, profiteroles à la crème	15,00 € 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 et de pétales de roses rouges frais.
- ▶ Nous nous chargeons de l'impression des menus (un par couple)
- ▶ Nous élaborons les 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
- ▶ Le plat principal est servi sous cloche
- ▶ Pour les enfants jusqu'à 10 ans, nous proposons une formule « All In » à 33€ par enfant incluant un menu enfant 3 services (entrée – plat – dessert) et toutes les boissons de la journée (cocktail, repas et soirée).

Location de Chambres

Les jeunes mariés sont nos invités.

Au-delà de 60 couverts au dîner, nous mettons également deux chambres gratuitement à disposition des familles.

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 sur demande

Comment réserver votre mariage au Château de Limelette ?

1. Contactez-nous

Contactez-nous afin de fixer un rendez-vous pour une visite des lieux.
Sans rendez-vous nous ne serons peut-être pas en mesure de vous recevoir.

2. 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 vous sera communiquée lors de votre visite.
Au terme de l'option, nous reprenons contact avec vous afin de connaître votre décision.

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 chez nous.

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

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

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

Informations et Visites

Sylvie Dehareng
010 / 42 19 61

sd@chateau-de-limelette.be

CONDITIONS GENERALES DE RESERVATION - MARIAGES

1. Seules les présentes conditions régissent les réservations et les séjours auprès de notre hôtel ainsi que 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. La date de leur validité est mentionnée sur le tarif.
- 2 bis. L'hôtelier n'est pas responsable des dommages 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 de chambres 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 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 8 jours, s'éteignent de plein droit.
- 3 bis. **La réservation d'un banquet de mariage n'est définitive qu'après signature d'un contrat de réservation et paiement d'un acompte de 1.000€**
En cas d'annulation de la réservation, cet acompte ne sera pas restitué. L'acompte est à verser sur le compte 210-0863187-36 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.
Un second acompte pour atteindre 50% du budget total de l'événement sera demandé lors de la finalisation du dossier et devra nous parvenir dans les 30 jours précédant le mariage.
5. 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. 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 au client sont payables dans les 15 jours. Les factures 'extras' relatives à un séjour de groupe sont payables avant le départ du groupe sauf instructions écrites de la part de la personne ou société responsable de la réservation.
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 50 € 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, si la chambre n'a pu être relouée.
L'annulation partielle ou totale d'un banquet de mariage, ainsi que la diminution du nombre de participants initialement réservés, donne lieu à la déduction d'une indemnité calculée sur base du contrat de réservation :
 - de 6 à 9 mois avant la date d'arrivée : 30 %
 - de 3 à 6 mois avant la date d'arrivée : 50 %
 - de 1 à 3 mois avant la date d'arrivée : 75 %
 - moins de 30 jours avant la date d'arrivée : 100 %En cas de relocation des chambres ou des salles concernées, en tout ou en partie, l'indemnité ne sera calculée que sur le prix des chambres ou salles non relouées.
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 50 € par 25 personnes
- Tout retard de début de cocktail et/ou repas sera facturé au forfait de 25€ par 20 personnes par demi-heure.
- Les instructions de facturation, l'adresse complète et le numéro de TVA ainsi que les références doivent nous être communiqués par écrit une semaine 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.