

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, où discrétion et efficacité se conjuguent avec une infrastructure de qualité.

Découvrez nos nombreuses possibilités d'organisation pour tous types d'événements : séminaires résidentiels, réunions, 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.

Nos 88 chambres vous permettent de planifier votre événement sur plusieurs jours.
Notre centre balnéothérapie marine Thalgo Limelette vous emmène dans le monde du bien-être.

N'hésitez pas à nous contacter afin de recevoir une offre de prix personnalisée pour vos futurs événements.
Nous sommes également à votre disposition pour une visite de nos infrastructures.

7 bonnes raisons d'organiser votre événement au Château de Limelette :

1. Accueil café offert le premier jour de votre événement dans le cadre d'un forfait séminaire
2. Connexion wi-fi gratuite dans toutes nos salles de réunion
3. Toutes nos salles disposent d'une véranda ou d'une terrasse privée
4. Parking gratuit (280 places)
5. Accès aisé (E411 sortie 6 – Direction Ottignies – Sortie Limelette – suivre le fléchage)
6. Un service de qualité et des Conference & Banquet Coordinators expérimentés
7. Cuisine gastronomique raffinée

Nos tarifs ci-joints sont valables jusqu'au 30 décembre 2010
à l'exception des menus qui varient au rythme des saisons.

Vos contacts :





Général	010/42.19.99 - info@chateau-de-limelette.be
Département Banquets & Conférences	seminaires@chateau-de-limelette.be
Guy Osterrieth	010/42.19.78
Julie Jones	010/42.19.80
Karine Tinchon	010/42.19.70
Département Commercial	
Valérie Pirquin – Director of Sales	010/42.19.48 – vp@chateau-de-limelette.be
Nicolas Lemajeur – Sales Executive	010/42.19.91 – nl@chateau-de-limelette.be
Service Réservations	
Sylvie Dehareng – Reservations Supervisor	010/42.19.61 – reservation@chateau-de-limelette.be
Website officiel	www.chateau-de-limelette.be

TABLE DES MATIERES

Infrastructure	
Salles de conférences et banquet	3
Business center - équipement	3
Entertainment	3
Forfait séminaire	4
Forfait séminaire et services optionnels	4
Menus Lunch séminaires	5
Logement	6
Diner	7
Cocktails, Canapés, Forfaits vins	7
Menus	8
Conditions générales de réservation et de séjour	10

Salles de conférence & banquet

Toutes nos salles disposent d'une terrasse ou d'une véranda privée.
Elles sont également équipées d'air conditionné et d'une connexion Internet Wireless gratuite.
Les pauses café sont servies dans les salles de réunion.

	m ²					dinner	dinner & dance	buffet	buffet & dance	standing buffet	standing buffet & dance
Versailles	125	70	45	30	36	100	-	100	-	150	-
Deauville	24	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Trianon	165	120	60	35	43	-	-	-	-	-	-
Provence	60	35	20	21	24	-	-	-	-	-	-
Oxford	45	30	16	15	18	-	-	-	-	-	-
Europa	460	360	240	72	90	300	250	280	250	400	400
Europa Bar	260	180	120	42	60	120	100	120	100	150	150
Europa Fond	200	180	120	42	60	120	100	120	100	150	150
Francfort	60	35	25	25	28	-	-	-	-	-	-
Lisbonne	60	35	25	20	24	-	-	-	-	-	-
Venise	20	15	9	10	12	-	-	-	-	-	-
Ibiza	20	15	9	10	12	-	-	-	-	-	-
Athènes	250	100	68	46	56	-	-	-	-	-	-
Athènes 1/2	125	45	30	25	33	-	-	-	-	-	-
Stockholm	50	25	16	16	20	-	-	-	-	-	-
Chambord	50	-	-	20	22	36	-	30	-	40	-
Vendôme	50	-	-	-	18	36	-	30	-	40	-
Patio	50	-	-	-	18	36	-	30	-	40	-
Senlis	50	-	-	-	18	36	-	30	-	40	-

Business Center - Equipment

Notre Business Center est équipé d'une photocopieuse, d'un fax et d'un ordinateur avec une connexion Wi-fi gratuite. Outre le matériel de base prévu dans les salles, tout autre type de matériel peut être fourni sur demande, dans ce cas, un devis détaillé vous sera proposé.

Divertissement

Côté divertissement, vous pourrez vous détendre dans nos jardins ou dans les sentiers du bois de Lauzelle ou encore profiter de nos installations sportives gratuites comme un court de tennis, une table de ping-pong et une piscine couverte.

Thalga Limelette : notre prestigieux centre de balnéothérapie marine, vous accueille pour 42 € par personne par jour (30€ pour les clients résidents). Vous pourrez y profiter d'une piscine d'eau de mer reconstituée avec jets de massage, jacuzzi, sauna, hammam mauresque, cocon de relaxation, salles de repos et salle de fitness. Tous les jours entre 9h et 18h, le dimanche jusqu'à 17h

Nocturne du lundi au vendredi de 18h30 à 21h30 – 18€ par personne (12€ pour les clients de l'hôtel)

Nous vous proposons également une large gamme d'animations sportives ou culturelles dans le cadre d'activités de team building. Découvrez également nos nombreuses possibilités de soirées à thème.

Pour plus d'informations, consultez le site de notre partenaire **EUREKA EVENTS** : www.eurekaevents.be

Forfait Séminaire

69€

Prix par personne et par jour
Forfait disponible à partir de 6 personnes

- Réunion : salle de réunion adaptée au nombre de participants
- Equipement : 1 écran, 1 flipchart, blocs-notes, bics, connexion Wi-fi, eau minérale et menthes
- Pause du matin : café, thé, jus d'orange et mini viennoiseries servis dans la salle de réunion
- Lunch : menu 2 services (plat et dessert du jour) – voir page suivante
Repas accompagné de vin ou soft drinks, eau et café
- Pause de l'après-midi : café, thé, jus d'orange et cake servis dans la salle de réunion

Un accueil café vous est offert le premier jour de votre événement (dans le cadre d'un forfait séminaire)
(café, thé, jus d'orange et mini croissants)

Suppléments Lunch

Prix par personne en supplément du forfait séminaire

Lunch sandwichs	3 €
Lunch 2 services mais avec entrée et plat du jour	3 €
Lunch 3 services du jour	7 €
Lunch 3 services du jour au choix	10 €
Lunch buffet froid (à partir de 20 personnes)	7 €
Lunch buffet + 1 plat chaud (à partir de 20 personnes)	17 €

Suppléments Pause-café :

Prix par personne, par pause, en supplément du forfait séminaire

Pause café BELGE Spéculoos, Gaufres, Mousse au Chocolat, Pain d'Epices ... à la mode de chez nous	5 €
SOFT Break Assortiment de soft drinks en cannettes	5 €
Pause café VITALITE Verrines de fruits frais, Yaourts natures et aux fruits, Jus de fruits frais artisanal et barres de céréales	7 €
Crème Glacée Häagen Dazs	5 €
Tartelettes	6 €
Assortiment de jus de fruits frais artisanaux	5 €

Equipement supplémentaire :

- Flipchart supplémentaire : 13 €
- Beamer/LCD projecteur : 150 €
- Assistance technique ou informatique en semaine : 45€ par heure (minimum 4 heures)
- Assistance technique ou informatique en soirée et le w-e : 55€ par heure (minimum 4 heures)
- Autre équipement et matériel : devis sur demande

Remarques :

- Notre forfait séminaire est valable à partir de 6 participants - Pour les groupes de moins de 6 participants, un supplément de 125€ vous sera demandé pour la location de la salle de séminaire
- Nous ne servons pas de repas dans les salles de séminaire
- Nos tarifs sont TVA et service inclus

Lunch séminaire - menu du jour

Inclus dans le forfait séminaire *

Lundi

Salade de Magret Fumé au Chou Rouge
Noix et Raisins Secs
Bar d'Elevage aux Champignons des Bois
Fines Pâtes, Sauce Vierge
Nougat Glacé
Coulis de Fruits Rouges

Mardi

Jambon de Parme
Artichauts Grillés et Marinés
à l'Huile d'Olive
Pot au Feu de Veau
aux Champignons des Bois
Pommes de Terre persillées
Petits Oignons Grelots, Lard Fumé et
Carottes Nouvelles
Mousse au Chocolat, Crème Chantilly

Mercredi

Queues de Crevettes Papillon à la Provençale,
Copeaux de Parmesan
Onglet de Bœuf grillé, Beurre Rémoise
Chicon Braisé, Pommes Paillasson,
Flan de légumes
Banana Split

Jeudi

Couronne de Sole et
Saumon à l'Ostendaise
Tajine d'Agneau « Marrakech »
au Citron Confit et Olives Vertes
Parfait au Chocolat, Crème Anglaise

Vendredi

Carpaccio de Saumon Gravelax
Composition de Pommes
et Oranges Confités
Filet de Dorade au Fenouil et Tomates
Pommes Duchesse à l'Huile d'Olive
Sauce au Vin Blanc
Bavarois Coco Passion
Et son Coulis

Samedi - Dimanche

Au choix parmi les menus
De la semaine

* **Package à 69€ :**
Menu 2 services
(Plat + dessert du jour)

Menu identique pour tous les participants
Composition et prix valables du 01/10/09 au 31/03/10

Seminar Lunch - Buffet froid à partir de 20 personnes

Viandes et charcuteries

Duo de Rôti garni (Porc & Bœuf)
Duo de Jambons (de Parme et Cuit)
Suprême de Poularde aux Herbes de Provence
Pâté en Croûte

Poissons en portions individuelles

Dorade Royale Sauce Vierge
Saumon Cuit et Saumon Fumé
Œufs au Thon
Cocktail de Fruits de Mer
Scampi à la Provençale
Tomates aux Crevettes Roses, Saccé Cocktail

Salades

Haricots verts à la Vinaigrette
Salade de Pommes de Terre persillées
Salades de Saison, Carottes glacées au Citron
Concombre au Yaourt Parfumés à la Menthe
Tomates Vinaigrette, Riz à l'Indienne
Pennes aux Olives, Artichauts grillés

Sauces

Sauces au Yaourt, Sauce Cocktail, Mayonnaise

Desserts

Mousse au Chocolat, Crème Chantilly et Copeaux de Chocolat
Crème brûlée à la Cassonade,
Salade de Fruits frais

Café & Biscuits

Menu identique pour tous les participants, **composition valable du 01/10/09 au 31/03/10**
Menus végétariens ou régimes particuliers sur demande préalable

Logement

Description des chambres

	CLASSIQUE	CLUB	PRESTIGE
Nombre	17	44	27
Superficie	15-20 m ²	25-30 m ²	35-45 m ²
Téléphone	●	●	●
Mini bar	●	●	●
Télévision	●	●	●
Pay TV	●	●	●
Salle de bain avec baignoire	●	●	●
Sèche cheveux	●	●	●
Presse pantalon	●	●	●
Air conditionné		●	●
Coin salon		●	●
Bureau	●	●	●
Accès au réseau Internet wireless	●	●	●
Coffre	●	●	●
Serrure électronique	●	●	●
Terrasse ou balcon		● (2 rooms)	● (15 rooms)
Chambre non fumeur	●	●	●

La plupart de nos chambres sont équipées d'un accès au réseau Proximus Internet Wireless.

Achat online d'un crédit internet depuis votre chambre

Tarif des chambres sur demande

Check-in : 15h

Check-out: 12h

Installations sportives

- Piscine couverte de l'hôtel – accès gratuit
- Terrain de tennis extérieur – accès gratuit
- Salle de fitness (du lundi au dimanche entre 6h et 8h30) – accès gratuit
- Location de vélos (2€ / heure)

Réservez notre centre de balnéothérapie marine en totale exclusivité pour votre société !

- Piscine avec jets de massage, sauna, hammam, jacuzzi, salle de fitness, cocon de relaxation, salles de repos
- Peignoir, serviettes de bain et sandales sont fournis sur place
- Maximum 40 personnes
- Du lundi au jeudi entre 18h30 et 21h30 (si un dîner est organisé, le groupe au complet doit se présenter à table avant 21h)
- Sur demande, possibilité de réserver des soins pour les participants – réservation obligatoire
- Forfait : 350€

DINNER

Cocktails	Composition	½ h	1h00	1h30	2h00
Kir Royal	Méthode traditionnelle et crème de cassis, jus de fruit, eaux	8€	12€	16€	19€
Champagne	Champagne Veuve Fourny Premier Cru, jus de fruit, eaux	19€	29€	38€	44€
Classique	Bières au fût, notre sélection de vins, jus de fruit, eaux	6,5€	10€	15€	19€
Soft	Notre assortiment de boissons sans alcool	4€	6€	8€	10€
Château de Limelette	Kir Royal, bière au fût, soft drinks et alcools (Rhum, Vodka, Gin, Whisky)	11€	16,5€	20€	24€

Tous nos cocktails sont accompagnés de chips et de cacahuètes

Canapés	Composition	prix par personne
3 canapés froids		4,50 €
3 canapés chauds		4,50 €
3 canapés froids et 3 canapés chauds		8,50 €
5 canapés froids et 5 canapés chauds		14 €
7 canapés froids et 7 canapés chauds		19 €

Autres suggestions pour vos cocktails et apéritifs :

Pain surprise (50 tartinettes de jambon, fromage, saumon fumé, américain, salade de crabe)	68 € / pain
½ sandwich garni	2,50 € / pièce
Panier de Crudités et sauces	2,50 € par personne
Portion de tarte	2,50 € / pièce
Portion de gâteau	3 € / pièce

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

Tous nos forfaits vins sont composés de :
1/4 de bouteille de vin blanc, 1/3 de bouteille de vin rouge et 1/2 bouteille d'eau par personne.
Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité de nos fournisseurs - Carte des vins disponible sur demande.
Ces prix s'entendent par personne, service & TVA inclus et sont valables jusqu'au 30/12/2010.

Menus DINNER

Menu Dali

38 €

Menu 1	Menu 2	Menu 3
Noix de Saint-Jacques Légumes Wok Coulis de Curry et Lait de Coco — Osso Bucco de Veau aux Champignons des Bois Fines Pâtes, Fleur de Brocoli — Bavarois à l'Ananas, Tulipe de Glace — Café et Biscuits	Nids de Fines Pâtes Tomates Fraîches au Pesto Pignons de Pin Copeaux de Parmesan Crème de Poireaux, Mozzarella — Suprême de Canette rôtie Petite Pomme aux Airelles Poire au Vin Rouge Purée de Céleri Sauce à la Kriek — Moelleux au Chocolat Parfum de Banane Tulipe de Glace au Miel Crème à l'Orange — Café et Biscuits	Croquettes de Crevettes Grises Petite Salade du Jardin — Cuisse de Lapin en Tajine Gâteau de Semoule Parfum de Menthe et Dattes — Croquant au Praliné Crème de Café — Café et Biscuits

Menu Picasso

41 €

Menu 1	Menu 2	Menu 3
Bisque de Homard — Paupiette de Veau aux Petits Légumes Chicon Braisé Sauce légère à la Moutarde Purée de Céleri — Crêpes Suzette, Glace Vanille — Café et Biscuits	Carpaccio de Saint-Jacques Vinaigrette aux Petits Légumes Parfumé à la Truffe Salade de Mâches et Endives — Hochepot de Cuisse de Canard à la Gueuze Dés de Pomme de Terre, Céleri-Rave, Navets, Carottes, Choux de Bruxelles Champignons des Bois — Assiette « Tout Chocolat » — Café et Biscuits	Ravioles de Crabe Légumes à la Russe Sauce à l'Italienne — Brochette de Saumon Tranches de Pommes de Terre Rôties Caviar d'Aubergine Sauce Vin Blanc aux Fines Aromates — Crème Brûlée au Café — Café et Biscuits

Menu Da Vinci

43 €

Menu 1	Menu 2	Menu 3
Cassolette de Saint-Jacques Torréfiées au Sésame, Germes de Soja Vinaigrette aux Agrumes — Mini Brochette de Sole Fondue de Poireaux Coulis de Tomates et Copeaux de Parmesan — Magret de Canard farci aux Abricots Confits, Sauce Bigarade Billes de Légumes Pommes de Terre en Friture — Pain Perdu à la Cassonade Brune Glace au Spéculoos — Café et Biscuits	Aumônière de Saumon Fumé et Saint-Jacques Crème Aigrelette à la Ciboule Vinaigrette au Persil — Mini Brochette de Saint-Jacques Rôties à la Mousse de Brocoli et Lard Séché Jus de Veau au Thym — Médallions de Veau à la Forestière Gratin Dauphinois Petite Tomate au Chèvre Botte de Haricots Verts — Carpaccio d'Ananas Parfum de Rhum et Gingembre Glace à la Noix de Coco — Café et Biscuits	Emincé de Canard Braisé farcis au Foie Gras d'Oie Salade de Chou Rouge et Noix Vinaigrette Balsamique — Marmite du Pêcheur (Moules, Saumon, Noix de Saint-Jacques) Parfumée au Fenouil — Suprême de Volaille farcie aux Petits Légumes Fines Pâtes, Flan de Poivron Rouge Quenelle de Brocoli — Gâteau Ganaché aux « Trois Chocolats » Crème Anglaise — Café et Biscuits

Menu identique pour tous les participants
Composition et prix valables du **01/10/09 au 31/03/10**

Menu Michel - Ange

48 €

Menu 1	Menu 2	Menu 3
<p>Foie Gras d'Oie en Torchon Cuit au Sauternes Confiture d'Oignons, Purée de Figues Marmelade d'Orange et son Toast — Double Côtelettes de Saumon Sauce aux Anchois Fondue de Tomates — Noisettes de Biche Sauce Poivrade Choux de Bruxelles, Purée de Potiron Chicon Braisé — Assiette « Saint-Jean-des-Bois » — Café et Biscuits</p>	<p>Charlotte de Saumon Cru et Saint-Jacques Parfum de Citron Vert et Poivre Rose Salade de Chêne Vinaigrette au Safran — Cassolette de Caille Emincé de Poire et Raisins Secs Pignons de Pin Saveurs Impériales — Filet de Lièvre Sauce Poivrade Marmite de Fruits et Légumes (Choux de Bruxelles, Chicon Braisé, Pommes Caramélisées et Figues) — Ananas Rôti, Glace Gingembre Et son Coulis — Café et Biscuits</p>	<p>Chaud et Froid d'Huitres Fondue de Poireaux Sauce Champagne — Tajine de Cabillaud aux Lentilles — Canard des Bois Rôti Mini Pomme aux Airelles et Poire au Vin Rouge Purée de Céleri-Rave et Potiron Sauce Légère à la Groseille — Royal au Chocolat Croustillant de Praliné Crème Anglaise — Café et Biscuits</p>

Menu Cézanne

57 €

<p>Demi-Homard Cuit Gâteau de Lentilles Vertes Vinaigrette à la Truffe — Nage de Langoustines Légumes à la Russe Sauce Champagne — Rôti de Saint-Jacques Fondue d'Endives aromatisée aux Agrumes — Suprême de Coq Faisan à la Brabançonne Purée de Céleri — Gratin de Crêpes Douceur de Miel et Cannelle Glace au Spéculoos — Café et Biscuits</p>
--

Menu identique pour tous les participants
Composition et prix valables du 01/10/09 au 31/03/10

Remarques :

Menus végétarien ou régimes particuliers sont réalisables sur demande.
De cette manière, nous pouvons composer un menu adapté avec les produits du jour.
Merci de nous communiquer le nombre de menus spéciaux à l'avance

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.
Les plats des différents menus peuvent être échangés moyennant une éventuelle adaptation du prix

CONDITIONS GENERALES DE RESERVATION ET DE SEJOUR

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 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. **Une convention de réservation n'est définitive qu'après paiement d'un acompte de 50 % sur le prix total.** 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.
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. 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 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 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'une réservation de groupe, 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 :
 - 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 %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.
- 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 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.