

Welkom bij Château de Limelette

In een oase van rust en groen, gelegen in het hart van Waals Brabant op amper 20 minuten van Brussel, nodigt Château de Limelette**** U uit om diskreet en doeltreffend te werken, logistiek gesteund door de meest geavanceerde professionele infrastructuur.

Ontdek de verschillende organisatie mogelijkheden voor allerlei evenementen zoals : residentiële seminars, vergaderingen, personeelsfeesten, eindejaarsfeesten, incentives, teambuilding activiteiten, familie banketten ... Uw evenement zal worden behandeld door ervaren beroepspersoneel die het best aan uw verwachtingen kunnen beantwoorden.

Onze 88 kamers laat u toe uw evenement op meerdere dagen uit te spreiden.

Onze Zeebalneotherapeutische centrum brengt u in de wereld van het welzijn.

Aarzel niet ons te contacteren om een aangepaste offerte aan te vragen voor uw toekomstige evenementen.

Wij staan eveneens ter uwer beschikking voor een bezoek ter plaatse.

7 goede redenen om uw evenement in Château de Limelette te organiseren :

1. Welkomstkoffie is aangeboden op de eerste dag van uw event in het kader van een seminariepakket
2. Gratis Wi-fi verbinding in al onze vergedezalen
3. Al onze vergaderzalen beschikken over een privé terras of veranda
4. Gratis parking (280 plaatsen)
5. Gemakkelijke toegang (E411 uitrit 6 Waver – richting Ottignies – Utrit Limelette)
6. Uitstekend kwaliteit van service en ervaren Conference & Banquet Coordinators
7. Onze gerenomeerde chef stelt u een geraffineerde keuken voor

Bijgevoegde tarieven zijn geldig tot 30/12/2010
met uitzondering van de menu's die variëren met de seizoenen

Uw contacten :

General	010/42.19.99 - info@chateau-de-limelette.be
Conference & Banquet Departement	seminaires@chateau-de-limelette.be
Guy Osterrieth	010/42.19.78
Julie Jones	010/42.19.80
Karine Tinchon	010/42.19.70
Sales Departement	
Valérie Pirquin – Director of Sales	010/42.19.48 – vp@chateau-de-limelette.be
Reservatie Dienst	
Sylvie Dehareng – Reservations Supervisor	010/42.19.61 – reservation@chateau-de-limelette.be
Official Website	www.chateau-de-limelette.be

INHOUDSTAFEL

Infrastructuur

Conference en banquet zalen	3
Business center - Equipment	3
Entertainment	3

Seminariepakket

Seminariepakket en opties	4
Seminarie Lunch menus	5

Overnachting

6

Diner

7





Cocktails, Canapés, Wijnpakketten	7
Menus	8

Algemene voorwaarden voor reservering en verblijf

10

Conference & banquet zalen

Onze zalen beschikken over een privé terras of veranda
Ze bieden ook airconditioning, gratis draadloze internettoegang en daglicht.
Koffie pauzen zijn in de vergaderzalen opgezet

	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

Business Center ter uwer beschikking met fotokopieertoestel, fax, computer met gratis draadloze internettoegang.
Ander materiaal kan zeker en vast op aanvraag geleverd worden (prijsvoorstel op aanvraag).

Entertainment

Ontspanning ... genieten van onze tuinen of wandelingen in het « Bois de Lauzelle », van onze gratis sportinstallaties zoals tennisbaan, ping-pong tafel of overdekt zwembad.

Thalgo Limelette ... ons prestigieus centrum voor zeebalneotherapie welkomt U met een dag toegang aan 42 € per persoon (30€ voor residentieel klanten). Installaties : zwembad met massagestralen van geregenereerde zeewater, jacuzzi, sauna, moorse hammam, relaxatie cocoon, rustzalen, terras en fitnesszaal.

Open elke dag tussen 9u en 18u, op zondag tot 17u

Open in de avond van maandag tot vrijdag tussen 18u30 en 21u30 – 18€ per persoon (12€ voor hotel klanten)

Wij stellen u ook een brede reeks van sport- of culturele animaties voor in verband met teambuilding activiteiten.
Ontdek eveneens onze mogelijkheden voor thema avonden - Meer informatie op www.eurekaevents.be

Seminariepakket

69€

Prijs per persoon, per dag
Beschikbaar vanaf 6 deelnemers

- Meeting vergaderzaal aangepast aan het aantal deelnemers
- Equipement 1 scherm, 1 flipchart, Wi-fi aansluiting, notitie-bladen, pen, water, en muntsnoepjes
- Ochtend-pauze koffie, thee, sinaasappelsap en viennoiseries opgediend in de vergaderzaal
- Lunch 2 gangen Lunch (dagschotel en dessert van de dag) – zie volgende pagina maaltijd met wijnen of soft-drinks, water en koffie
- Namiddag-pauze koffie, thee, sinaasappelsap en cake opgediend in de vergaderzaal

Een welkomstkoffie is aangeboden de eerste dag van uw evenement (in het geval van een seminariepakket)
(koffie, thee, sinaasappelsap en mini croissants)

Lunch Opties

Prijs per persoon in supplement van het seminariepakket

Sandwich Lunch, met saladen, soep, nagerechten en koffie	3 €
2 gangen Dagmenu met voorgerecht en hoofdgerecht	3 €
3 gangen Dagmenu van de dag	7 €
3 gangen Dagmenu naar keuze	10 €
Koud buffet (vanaf 20 personen)	7 €
Koud buffet + 1 warme schotel (vanaf 20 personen)	17 €

Koffie pauzen opties

Prijs per persoon in supplement van het seminariepakket

BELGISCHE Break Speculoos, Wafels, Chocolate mousse, Peperkoek	5 €
SOFT Break Combinatie van soft drankjes	5 €
VITALITEIT Break Verrine van vers fruit, natuur en fruit yogourt, artisanale vruchtensap en multigranen reep	7 €
Häagen Dazs Ijs	5 €
Tarteletten	6 €
Combinatie van verse artisanale vruchtensappen	5 €

Extra uitrusting :

- Flipchart 13 €
- Beamer/LCD projector 150 €
- Technische of informatika bijstand tijdens de week 45€ per uur (minimum 4 uur)
- Technische of informatika bijstand tijdens avonden en week-end 55€ per uur (minimum 4 uur)
- Andere uitrusting en materiaal Offerte op aanvraag

Opmerkingen :

- Het seminariepakket is al geldig vanaf 6 deelnemers - Voor de groepen onder de 6 personen wordt er een supplement voor de huur van de zaal aangerekend van 124€ per dag
- Geen maaltijd in de vergaderzalen
- Prijzen zijn inclusief BTW

S e m i n a r l u n c h - d a g m e n u

Inbegrepen in het forfait seminar*

Maandag	Dinsdag	Woensdag
Salade van gerookte eendenborst met rode kool, noten en rozijnen Gekweekte zeebaars met bospaddenstoelen, fijne pasta en sauce vierge Ijsnoga Coulis van rode vruchten	Parmaham met gegrilde en in olijfolie gemarineerde artisjokken Stoofpotje van kalfsvlees met bospaddenstoelen, peterselieaardappeltjes, gelotuitjes, gerookt spek en jonge worteltjes Chocolademousse met slagroom	Vlindergarnaalstaarten op z'n Provençaals, parmezaankrullen Gegrild rundhaasje, boter uit Reims, gestoofd witloof, paillason van aardappelen, groenteflan Banana split
Donderdag	Vrijdag	Zaterdag – Zondag
Kroon van tong en zalm op Oostendse wijze Lamstajine 'Marrakech' met gekonfijte citroen en groene olijven Chocoladeparfait met Engelse room	Carpaccio van gravelax met een compositie van appel en gekonfijte sinaasappel Goudbrasem met venkel en tomaat, pommes duchesse met olijfolie en wittewijnsaus Bavarois van kokos en passievrucht met zijn coulis	Te kiezen uit de menu's van de week * Pakket aan 69 €: Menu met 2 gangen (Hoofdgerecht + dessert van de dag)

Alle tafelgenoten dienen hetzelfde menu te bestellen.
Samenstelling en prijzen geldig van 01/10/09 tot 31/03/10

S e m i n a r l u n c h - K o u d b u f f e t

vanaf 20 personen

Vlees en fijne vleeswaren	Duo van gegarneerd gebrad (varken & rund) Duo van ham (Parma en gekookt) Mesthoenfilet met Provençaalse kruiden Paté in een korst
Vis in individuele porties	Goudbrasem 'royale' met sauce vierge Gekookte en gerookte zalm Eieren met tonijn Zeevruchtencocktail Scampi's op z'n Provençaals Tomaat met roze garnalen en cocktailsaus
Salades	Sperzieboontjes met vinaigrette Salade van peterselieaardappeltjes Seizoenssalades, geglaceerde worteltjes met citroen Komkommer met yoghurt, geperfumeerd met munt Tomaten in vinaigrette, Indische rijst Penne met olijven, gegrilde artisjokken
Sauzen	Yoghurtsauzen, cocktailsaus, mayonaise
Desserts	Chocolademousse, slagroom en chocoladekrullen Crème brûlée met bruine suiker Verse fruitsla
Koffie & versnaperingen	

Eenzelfde menu voor alle deelnemers
Samenstelling en prijzen geldig tussen 01/10/09 en 31/03/10

S e m i n a r L u n c h - K o u d B u f f e t

vanaf 20 personen

Vlees en fijne vleeswaren	Duo van gegarneerd gebrad (kalfs & rund) Duo van ham (Parmaham en gekookte ham) Suprême van mesthoen met Provençaalse kruiden Paté in korst
Vis in individuele porties	Goudbrasem in sauce vierge Gekookte en gerookte zalm Eieren met tonijn Zeevruchtencocktail Scampi's op z'n Provençaals Tomaten met roze garnalen, cocktailsaus
Salades	Sperziebonen met vinaigrette Salade van peterselie-aardappeltjes Seizoenssalade, geglaceerde worteltjes met citroen Komkommer met yoghurt, gearfumeerd met munt Tomaten in vinaigrette, Indische rijst Penne met olijven, gegrilde artisjokken
Sauzen	Yoghurtsaus, cocktailsaus, mayonaise
Desserts	Chocolademousse, slagroom en chocoladekrullen Crème brûlée met bruine suiker Verse fruitsla
Koffie & koekjes	

Eenzelfde menu voor alle deelnemers
Samenstelling en prijzen geldig tussen 01/10/09 en 31/03/10

Overnachting

Beschrijving van de kamers

	CLASSIQUE	CLUB	PRESTIGE
Aantal	17	44	27
Oppervlakte	15-20 m ²	25-30 m ²	35-45 m ²
Telefoon	●	●	●
Mini bar	●	●	●
Televisie	●	●	●
Pay TV	●	●	●
Badkamer met bad	●	●	●
Haardroger	●	●	●
Verwarmende broekpers	●	●	●
Air conditionning		●	●
Klein Salon		●	●
Bureau	●	●	●
Internet verbinding	●	●	●
Brandkast	●	●	●
Elektroniek Sleutel	●	●	●
Terras of balkon		● (2 rooms)	● (15 rooms)
Kamer niet-roker	●	●	●

De meerderheid van onze kamers beschikken over een Internet Wi-fi aansluiting

Koop online uw internet krediet uit uw kamer

Kamer prijzen op aanvraag

Check-in : 15u

Check-out : 12u

Sport activiteiten

- Overdekt hotelzwembad – gratis toegang
- Tennisbaan – gratis toegang
- Fitnesszaal (toegankelijk elke dag tussen 6u en 8u30 en tussen 18u en 21u behalve op vrijdag avond)
- Fiets verhuur (2€/uur)

Boek in exclusiviteit op zeebalneotherapie Centrum voor uw bedrijf !

- Zwembad met massage jet-streams, sauna, hammam, jacuzzi, fitnesszaal, relaxatie cocoon, rustzalen, terras
- Badjassen, slippers en handdoeken zijn ter plaats beschikbaar
- Maximum 50 personen
- Van maandag tot donderdag tussen 18u30 en 21u30 (als een avondmaal georganiseerd is moet de hele groep aan tafel ten laatste voor 21u zijn)
- Verzorgingen zijn beschikbaar op aanvraag voor de deelnemers – reservatie verplicht
- Prijs : 350€

DINNER

Cocktails	Samenstelling	½ h	1h00	1h30	2h00
Kir Royal	Méthode traditionnelle en kassisliseur, vruchtensap, water	8€	12€	16€	19€
Champagne	Champagne Veuve Fourny Premier Cru, vruchtensap, water	19€	29€	38€	44€
Classique	Bier van het vat, onze wijn selectie, vruchtensap, water	6,5€	10€	15€	19€
Soft	Combinatie van dranken zonder alcohol	4€	6€	8€	10€
Château de Limelette	Kir Royal, bier van het vat, soft drinks en alkohols (Rhum, Vodka, Gin, Whisky)	11€	16,5€	20€	24€

Met ieder cocktail, worden zowiezo chips & nootjes aangeboden

Hapjes

prijs per persoon

3 koude hapjes	4,50 €
3 warme chauds	4,50 €
3 koude hapjes en 3 warme hapjes	8,50 €
5 koude hapjes en 5 warme hapjes	14 €
7 koude hapjes en 7 warme hapjes	19 €

Andere suggesties voor uw cocktails en aperitieven :

Verrassingsbrood (50 stuks met ham, kaas, gerookte zalm, filet americain, krabsalade)	68 € / brood
Halve belegde broodjes	2,50 € / stuk
Mand crudités en saussen	
Portie taart	2,50 € / stuk
Portie gebak	3 € / stuk

Wijnen

Samenstelling

prijs per persoon

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

Onze pakketten bevatten 1/4 fles witte wijn, 1/3 fles rode wijn en 1/2 fles water per persoon.
De jaartallen kunnen veranderen afhankelijk van wat onze leveranciers in voorraad hebben - Wijnkaart op aanvraag
Deze prijzen zijn per persoon, inclusief bediening en BTW en geldig tot 30/12/2010

Menu's DINER

Menu Dali

38 €

Menu 1

Sint-jakobsvruchten
met gewokte groenten
en coulis van kerrie en kokosmelk
—
Osso bucco van kalfsvlees
met bospaddenstoelen,
fijne pasta en broccoliroosjes
—
Bavarois van ananas met ijstulp
—
Koffie en versnaperingen

Menu 2

Nestjes van fijne pasta,
verse tomaten met pesto,
pijnboompitten, parmezaankrullen,
roomsaus van prei en mozzarella
—
Geroosterde filet van jonge eend,
appeltje met veenbessen, peertje in
rode wijn, selderijpuree, saus met kriek
—
Zacht chocoladegebak met
bananenaroma, ijstulp met honing,
sinaas appelroom
—
Koffie en versnaperingen

Menu 3

Kroketten van grijze garnalen met een
tuinslaatje
—
Konijnenbil in de tajine, griesmeeltaartje,
geparfumeerd met munt en dadels
—
Krokant gebakje met praliné en
koffiecrème
—
Koffie en versnaperingen

Menu Picasso

41 €

Menu 1

Kreeftenbisque
—
Blinde vink van kalfsvlees met
groentjes, gestoofd witloof, een lichte
mosterdsaus en selderijpuree
—
Pannenkoeken 'Suzette' met vanille-ijs
—
Koffie en versnaperingen

Menu 2

Carpaccio van sint-jakobsvruchten,
vinaigrette met fijne groentjes,
geparfumeerd met truffel, salade van
veldsla en witloof
—
Stoverij van eendenbil met geuze,
blokjes aardappel, knolselder, rapen,
wortels, spruitjes en bospaddenstoelen
—
Bordje 'Allemaal chocolade'
—
Koffie en versnaperingen

Menu 3

Ravioli met krab, groenten op z'n Russisch en
Italiaanse saus
—
Zalmbrochette, geroosterde
aardappelschijfjes, auberginekaviaar,
wittewijnsaus met fijne aromaten
—
Crème brûlée met koffiesmaak
—
Koffie en versnaperingen

Menu Da Vinci

43 €

Menu 1

Stoofpotje van in sesam gebakken sint-
jakobsvruchten, sojakiemen,
vinaigrette van citrusvruchten
—
Minibrochette van tong, gesmolten prei,
tomatencoulis en parmezaankrullen
—
Eendenfilet gevuld met gekonfijte
abrikozen, bigaradesaus, groenteknikkers,
gefrituurde aardappeltjes
—
Verloren brood met bruine suiker,
speculaasjys
—
Koffie en versnaperingen

Menu 2

Beursjes met gerookte zalm en sint-
jakobsvruchten, zure room met
bieslook en peterselievinaigrette
—
Minibrochette van gebakken sint-
jakobsvruchten met broccolimousse
en gedroogd spek, kalfsjus met tijm
—
Kalfsmedaillons op boswachterswijze,
gratin dauphinois, tomaatje met
geitenkaas, busseltje sperziebonen
—
Carpaccio van ananas, met rum- en
gemberaroma, kokosjys
—
Koffie en versnaperingen

Menu 3

Fijne plakjes gestoofde eend gevuld met
ganzenlever, met een salade van rode kool
en noten en balsamicovinaigrette
—
Visserspannetje
(mosselen, zalm, sint-jakobsschelpen)
met venkel
—
Gevogelfilet gevuld met fijne groentjes,
fijne pasta, flan van rode paprika en
broccoliquenelle
—
Ganachetaart met drie soorten chocolade
en Engelse room
—
Koffie en versnaperingen

Alle tafelenoten dienen hetzelfde menu te bestellen.
Samenstelling en prijzen geldig van 01/10/09 tot 31/03/10

Menu Michelangelo

48 €

Menu 1

Ganzenlever in doek gekookt in Sauternes, met uienconfituur, vijgenpuree, sinaasappelmarmelade en toast

—
Dubbele zalmkarbonade met ansjovissaus en gesmolten tomaten

—
Nootjes hertenfilet met poivradesaus, spruitjes, pompoenpuree en gestoofd witloof

—
Bordje 'Saint-Jean-des-Bois'

—
Koffie en versnaperingen

Menu 2

Charlotte van rauwe zalm en sint-jakobsvruchten, op smaak gebracht met limoen en roze peper, eikenbladsla en saffraanvinaigrette

—
Stoofpotje van kwartel, fijngesneden peren en rozijnen, pijnboompitten en fijne specerijen

—
Hazenfilet met poivradesaus, stoverijtte van vruchten en groenten (spruitjes, gestoofd witloof, gekarameliseerde appeltjes en vijgen)

—
Geroosterde ananas met gemberijs en coulis

—
Koffie en versnaperingen

Menu 3

Warme en koude oesters met gesmolten prei en champagnesaus

—
Tajine van kabeljauw en linzen

—
Geroosterde boseend, miniappel met veenbessen en peertje in rode wijn, puree van knolselder en pompoen en lichte saus met rode bessen

—
Royalgebak met chocolade, krokante praliné en Engelse room

—
Koffie en versnaperingen

Menu Cézanne

57 €

Gekookte halve kreeft, taartje van groene linzen en truffelvinaigrette

—
Nage van langoustines, groenten op z'n Russisch en champagnesaus

—
Gebakken sint-jakobsvruchten, gesmolten witloof op smaak gebracht met citrusvruchten

—
Filet van fazantenhaan à la Brabançonne met selderijpuree

—
Gratin van pannenkoeken, zoetje met honing en kaneel, speculaasijis

—
Koffie en versnaperingen

Alle tafelgenoten dienen hetzelfde menu te bestellen.
Samenstelling en prijzen geldig van 01/10/09 tot 31/03/10.

Opmerkingen:

Menu's voor vegetariërs of personen die een bijzonder dieet volgen, zijn verkrijgbaar op aanvraag. Op deze manier kunnen wij een aangepast menu samenstellen met de producten van de dag. Gelieve ons het aantal speciale menu's op voorhand door te geven.

Gezien wij enkel met verse producten werken, is het mogelijk dat er een product niet beschikbaar is op de markt. In dat geval vervangen wij het door een product van een gelijkwaardige kwaliteit. De gerechten van de verschillende menu's kunnen worden omgewisseld, middels een eventuele prijsaanpassing.

ALGEMENE VOORWAARDEN VOOR RESERVERING EN VERBLIJF

1. Reserveringen en verblijf in dit hotel alsmede de betalingsvoorwaarden voor onze diensten worden uitsluitend geregeld door onderhavige voorwaarden
2. De verblijfs- en veiligheidsomstandigheden en de aangeboden diensten worden beschreven in onze folders en hangen in de hotelkamers. De informatie en prijzen die in de folders staan vermeld, zijn gebaseerd op de geldende tarieven. De datum van de geldigheid staat vermeld bij het tarief.
- 2^{bis}. De hoteleigenaar is niet verantwoordelijk voor de schade die het gevolg is van een gebeurtenis die hij onmogelijk had kunnen voorkomen (overmacht), ondanks de nodige voorzorgen, wegens de omstandigheden en de gevolgen. Hij is evenmin verantwoordelijk voor schade berokkend door de klant, ook al is de klant slechts gedeeltelijk in fout. Voor het in bewaring geven zijn de artikelen 1952 en 1954 lid vier van het Burgerlijk Wetboek van toepassing.
3. Reserveringen gemaakt door de klant dienen door hem bevestigd te worden per brief, email of fax. Reserveringen gemaakt door individuele personen en door het hotel bevestigd maar, waarbij het uur van aankomst niet nader is aangegeven, worden gereserveerd tot 18.00 uur op de dag van aankomst.
Opties die door het hotel zijn gegeven en die door de klant niet zijn bevestigd binnen één week, komen volledig te vervallen.
- 3^{bis}. **Het reserveringscontract is pas definitief na betaling van een voorschot van 50% van het totaalbedrag.** Het voorschot moet gestort worden op rekeningnr. 210-0863187-36 van de N.V. Château de Limelette met als mededeling de duidelijke vermelding van de referentie van het evenement. Die referentie wordt bij reservering door de hoteleigenaar aan de klant meegedeeld.
4. De deelnemerslijst dient, ten minste 14 dagen voor de datum van aankomst, toegestuurd te worden. Tenzij anders is overeengekomen, behoudt het hotel zich het recht voor om de deelnemers onder te brengen in kamers zoals door het hotel bepaald, en om een kamer in te richten in vergaderzaal zoals door het hotel bepaald. Voor de facturatie geldt als klant, elke natuurlijke of rechtspersoon aan wie de vestiging voor reservering is gericht.
5. Ledereen dient, bij aankomst in het hotel, een identiteitsbewijs te overleggen.
- 5^{bis}. De klant moet zich schikken naar de gewoonten en het reglement van het hotel waarin hij verblijft. Bij ernstige of herhaaldelijke schending van het hotelreglement heeft de N.V. Château de Limelette het recht onverwijld en zonder voorafgaande kennisgeving het contract te verbreken. De klant en de verdragsluitende partij dragen de hoofdelijke verantwoordelijkheid ten opzichte van de N.V. Château de Limelette voor elke schade berokkend aan personen, het gebouw, de inboedel of inrichting van het hotel en de publiek toegankelijke plaatsen.
6. De kosten voor verblijf en diensten dienen op de dag van vertrek, na het verlaten van de kamer, te worden betaald. Bij een verblijf van meer dan een week, behoudt het hotel zich het recht voor om een betaling per week te eisen.
Wanneer de klant het verschuldigde bedrag niet heeft voldaan binnen 24 uur, dan wordt dit beschouwd als een ernstige nalatigheid waardoor het hotel gerechtigd is om het contract onmiddellijk te verbreken, onverminderd het recht om van de klant eventueel schadevergoeding te eisen.
Facturen die per post aan de klant gestuurd worden, dienen binnen de 2 weken betaald te worden. Facturen van « extra » die betrekking hebben tot het verblijf van groepen dienen betaald te worden voor het vertrek van de groep behalve bij schriftelijke instructies van de firma die verantwoordelijk is voor de reservering.
Indien het bedrag betaald wordt door middel van een voucher, dient het verschuldigde bedrag voldaan te zijn bij ontvangst van de factuur.
7. Elke vertraging in de betaling verplicht, volledig en zonder uitstel, tot betaling van een vast en niet te verlagen schadevergoedingsbedrag dat gelijk is aan 15 % met een minimumbedrag van 50 € en een rente van 10 % per jaar te tellen vanaf de factuurdatum.
8. Bij annulering van een individuele reservering binnen de 24 uren voor de datum van aankomst, is de prijs verschuldigd voor een overnachting als vast en niet te verlagen schadevergoedingsbedrag, wanneer de kamer niet opnieuw kon worden verhuurd.
Bij een totaal of gedeeltelijk annulering van een groeps reservering of een seminarie, en bij de vermindering van het aantal deelnemers initiaal gereserveerd, is een schadevergoeding verschuldigd die als volgt wordt berekend
 - ▶ 90 tot 60 dagen voor de datum van aankomst : 25 %
 - ▶ 59 tot 30 dagen voor de datum van aankomst : 50 %
 - ▶ 29 tot 7 dagen voor de datum van aankomst : 75 %
 - ▶ minder dan 7 dagen voor de datum van aankomst : 100 %Wanneer de kamers of de betreffende zalen geheel of gedeeltelijk weer verhuurd konden worden, zal de schadevergoeding slechts berekend worden over de prijs van de kamers of zalen die niet opnieuw verhuurd werden.
9. Klachten in verband met beschadiging, vernietiging of ontvreemding van voorwerpen die naar het hotel werden meegebracht, dienen onmiddellijk te worden gemeld en ten laatste op de dag waarop het verblijf eindigt, aan de directeur van het hotel.
Deze zal daarvan een proces verbaal opmaken dat wordt ondertekend door de klant.
10. Op alle handelingen in verband met betalingen en op geschillen tussen partijen is het Belgische recht van toepassing. Uitsluitend de rechtbanken van Nijvel zijn bevoegd.

Bijzondere voorwaarden

- Elke wijziging van de vooraf overeengekomen aanlegging van de vergaderzaal of van de maaltijden, alsook elke verandering gedurende het evenement zelf, zal gefactureerd worden a rato van 50 € per 25 deelnemers
- Elke vertraging bij het begin van een cocktail en/of maaltijd zal gefactureerd worden a rato van 25€ per 20 persoon en per half uur.
- Gezien het beperkte aantal plaatsen in het restaurant, zal elke persoon die deel uitmaakt van een groep van meer dan zes personen en voor dewelke er geen maaltijd voorzien is, minimum twee dagen op voorhand moeten reserveren indien hij of zij wenst deel te nemen aan de maaltijd.
- De facturatie-instructies, het volledige adres en het BTW-nummer alsook de referenties dienen ons schriftelijk meegedeeld te worden, ten laatste één week voor de aanvangsdatum van het evenement. Bij elke aanvraag van wijziging van de facturatie na afsluiting, wordt er een bedrag van 50 € voor dossierskosten aangerekend op de factuur.

Voor akkoord,