

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 tussen 01/01/2009 en 30/12/2009
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 Department	seminaires@chateau-de-limelette.be
Guy Osterrieth	010/42.19.78
Julie Jones	010/42.19.80
Karine Tinchon	010/42.19.70
Sales Department	
Valérie Pirquin – Director of Sales	010/42.19.48 – vp@chateau-de-limelette.be
Sylvie Dehareng – Sales Executive	010/42.19.61 – sd@chateau-de-limelette.be
Reservatie Dienst	
Axel Charpentier – Reservation Manager	010/42.19.91 – ax@chateau-de-limelette.be
Official Website	www.chateau-de-limelette.be

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 company !



- 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 2007, Sauvignon Rood - Fortant 2007, Grenache	15 €
Delvaux	Wit - Château Le Pavillon de Boyrein 2006, Graves Rood - Château Cap Royal 2003, Bordeaux supérieur	18 €
Magritte	Wit - Pinot Blanc 2006, E Boeckel Rood - Château Vernous 2002, Médoc	23 €
Rubens	Wit - Les Berthiers 2006, 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 van 01/01/09 tot en met 30/12/2009

Menus DINNER

Menu Dali

38 €

Menu 1	Menu 2	Menu 3
Salade van Gegrilde Makreel Vinaigrette met Groentjes Tartaar van Verse en Geconfijte Tomaten — Gevogelteroulade in Bladerdeeg Groentenkwartjes op Provençaalse wijze Pilafrijst Kalfsjus met Basilicum — Aardbeienbavarois, Slagroom Coulis van Rode Vruchten — Koffie en Zoete Lekkernijen	Rand van Tong en Zalm met Zeekraal, Witte Wijnsaus Bieslookschijfjes — Schijfjes Gebraden Jonge Eend op een Bedje van Groenten (Wortelen, Minivenkel, Rode Uien en Gezouten Spek) Aardappelen in Bouillon gekookt Kalfsjus met Bonenkruid — Crème Brûlée Sinaasappelparfum — Koffie en Zoete Lekkernijen	Carpaccio van Zalm Vinaigrette met Citroen en Roze Bessen, Mesclun salade — Gegrilde Tonijnsteak Gepersilleerde Aardappels Flan van Gedroogde Tomaten en Raketsla Bosje Sperzieboontjes Sauce Vierge — Aardbeiencoupe met Citroensorbet — Koffie en Zoete Lekkernijen

Menu Picasso

41 €

Menu 1	Menu 2	Menu 3
Zalmtartaar met Citrusvruchten Dragonparfum, Citroenvinaigrette — Brochette van Gepaneerde Tong met Fijne Kruiden Gefarceerde Artisjokkenbodems met Bloemkool en Broccoli Bechamelsaus met Emmenthaler Gestooft Witlof, Beurre Blanc Gerissoleerde Aardappeltjes met Tijm — Zachte Chocolade Gegarneerd met Vruchten en Coulis — Koffie en Zoete Lekkernijen	Courgettebloem Gevuld met Gevogeltemousseline Kruidenparfums Coulis van Tomaat met basilicum — Gebraden zwaardvisrug op Grootmoeders wijze Hertoginnaardappelen en olijfolie — Meringuetaart met Amandelmelk en Frambozen in eigen Coulis — Koffie en Zoete Lekkernijen	Salade van Groene Asperges Gegrild Artisjokkentaartje, Balsamicovinaigrette — Gestooft Hazenbout met Olijven Basilicumparfum, Gedroogde Tomaten en Fijne Deegwaren — Meloensoep met Munt en Meloenijs — Koffie en Zoete Lekkernijen

Menu Da Vinci

43 €

Menu 1	Menu 2	Menu 3
Tartaar van Runderfilet Groene Olijven en Schilfers Parmezaan, Olijfolie Vinaigrette met Peterselie — Asperges op Vlaamse Wijze* Rozet van Gerookte Zalm — Kalfsoesters met Salie Groentemelange (Minivenkel, Oesterzwammen, Jonge Worteltjes, Knoflook, Peterselie, Schijfjes Rode Paprika) Fijngestampde Aardappels met Olijfolie — Chocoladekrokant Vanillecrème en Enkele Vruchten — Koffie en Zoete Lekkernijen	Cannelloni van Eend Parmezaan en Raketsla Geur van Koriander — Courgettebloem met Mousseline van Snoek Gearomatiseerd met Tuinkruiden Coulis van Schaaldieren en Zeekraal — Parelhoenfilet Gevuld met Kalfsgehakt en tijm Geconfijte Tomaten Gratin Dauphinois, Flan van Broccoli, Artisjokkenbodems op zijn Provençaals met Mozzarella. — Biscuit Gevuld met Drie Chocolade Ganache met Bourbon vanille en Vanilleijs — Koffie en Zoete Lekkernijen	Salade van Gebraden Kwartel Enkele Geconfijte Magen Blokjes Foie Gras Balsamicovinaigrette — Brochette van Garnalenstaarten Papillon Parmezaanschilders Spaghetti van Groene Courgettes Vierkazensaus — Blinde vink van Tarbot gevuld op Niçoise wijze Bundeltje van extra Fijne Sperzieboontjes Groene Asperges in Mousselinesaus Risotto met groentjes, witte botersaus — Gratin van Exotische Vruchten — Koffie en Zoete Lekkernijen

Identiek menu voor alle deelnemers - Samenstelling en Prijzen Geldig van 01/04/09 tot en met 30/09/09

Menu Michel - Ange

48 €

Menu 1

Rolletjes van Gerookte Paling
met een Mousseline van Snoek
Citroneensaus met tuinkruiden
—
Gebraden Schelvisfilet
in Seldersaus met Roquefort
Puree van Rode Biet
en Gebrande Hazelnoten
—
Iers Runderfilet
Truffelsaus
Artisjokkenbodems met Asperges*
Taartje van Aardappelen en Spek,
Groentebundeltje
—
Chocoladedessert
—
Koffie en Zoete Lekkernijen

Menu 2

Asperges* op Vlaamse wijze
Mandje van Gerookte zalm
en Postelein
—
Gebraden Halve Duif
met Erwtjes Truffeljus
—
Waterzooi van Fijne Vis met Fijne
Kruiden, Aardappelbolletjes
Witte Wijnsaus
Parfum van Kervel
—
Praliné-Schuimgebak
Mandje van Melkjes
en enkele Vruchten
—
Koffie en Zoete Lekkernijen

Menu 3

Halve Babykreeft met Groene Linzen.
Vinaigrette met Rode Wijn
—
Brochette van Tong
Groenten op Russische wijze
Witte Boter en Bieslook
—
Eendebout in Bigaradesaus
met Groene Peper
Tomaat met Verse Geitenkaas
Trio van Groene Asperges
en Wortelschijfjes, Fijne Deegwaren
—
Degustatie-bord
Saint-Jean Des Bois
—
Koffie en Zoete Lekkernijen

Menu Cézanne

57 €

Lasagne van Gerookte Zalm
Radijs, Komkommer en Appel
Zure Room met Kaviaar uit de Aquitaine
—
Aan de lijn gevangen Zeebaarsfilet
Groenten op Russische Wijze
Sauce Vierge
—
Ravioli van Kreeft en Zeekraal
Blanke botersaus met basilicumsmak
—
Haasmedaillons gefarceerd met groentenbrunoise
Artisjokkenbodems met Asperges* en Mousseline
Taartje van tomaten in eigen jus en raketsla
Aardappelkoekjes met tijm
Dragonsaus
—
Harlekijnbavarois
Enkele Vruchten en Saus
—
Koffie en Zoete Lekkernijen

*Witte Asperges in het Seizoen, anders Groene Asperges

Identiek menu voor alle deelnemers
Samenstelling en Prijzen Geldig **van 01/04/09 tot en met 30/09/09**

Vegetarische menu's of bijzondere diëten zijn realiseerbaar op aanvraag.
Zodoende, kunnen wij een aangepast menu samenstellen mer dagverse producten.
Mogen wij u dan ook vragen het aantal speciale menu's op voorhand mee te delen.

Aangezien wij met verse producten werken, kan het zijn dat deze niet op de markt beschikbaar zijn.
In dat geval, worden ze vervangen door producten van gelijkwaardige kwaliteit.

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 informaties 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 30% van het totaalbedrag.** Bij annulering van de reservering wordt dit voorschot niet terugbetaald. 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 bevestiging 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 verschuldigd 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
 - ▶ 60 tot 31 dagen voor de datum van aankomst : 40 %
 - ▶ 30 tot 15 dagen voor de datum van aankomst : 45 %
 - ▶ 14 tot 8 dagen voor de datum van aankomst : 60 %
 - ▶ 7 tot 2 dagen voor de datum van aankomst : 75 %
 - ▶ minder dan 2 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.

Voor akkoord,

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.