

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 évènement 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. Connection 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 du 1^{er} janvier 2009 au 30 décembre 2009
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
Sylvie Dehareng – Sales Executive	010/42.19.61 – sd@chateau-de-limelette.be
Service Réservations	
Axel Charpentier – Front Office Manager	010/42.19.91 – ac@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
Dîner	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.

Entertainment

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.

Thalgo 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 jeudi de 18h30 à 21h30 – 20€ 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 sandwiches	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

Carpaccio d'Espadon,
Vinaigrette aux Agrumes,
Salade du Jardin
☺ ☺
Roulade de Poulet aux Tomates séchées
Roquette, fines Pâtes, Flan de Haricots verts
et Ricotta, Sauce au Thym
☺ ☺
Salade de Fruits frais,
Glace Vanille

Mardi

Jambon de Parme,
Salade de Roquette et Parmesan
☺ ☺
Brochette de Cabillaud et Saumon,
Julienne de Légumes, Fleur de Brocolis,
Pommes sautées au Thym
Sauce Vin Blanc
☺ ☺
Bavarois Coco Passion
et son Coulis

Mercredi

Duo de Rouget Barbet,
Légumes au Wok,
Sauce Vierge
☺ ☺
Noisettes de Bœuf rôties
Pommes paillasson, Flan de Poivron rouge
Botte de Haricots verts
Jus de Veau au Romarin
☺ ☺
Soupe de Fraises au Yaourt
et sa Glace

Jeudi

Mousseline de Brochet aux petits Légumes
Pois mange-tout
Coulis de Crustacés.
☺ ☺
Roulade d'Agneau et de Courgette
Jus de Veau au Thym citronné
Légumes Couscous
Gâteau de Semoule
☺ ☺
Banana Split

Vendredi

Roulade de Saumon fumé
au Caviar d'Aubergines
Petite Salade, Vinaigrette
☺ ☺
Brochette de Scampis,
Gâteau de Riz Basmati
Asperges vertes
Sauce à l'indienne
☺ ☺
Mousse au Chocolat
Crème Chantilly

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 01/04/09 au 30/09/09

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 01/04/09 au 30/09/09**
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 50 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 2007, Sauvignon rouge - Fortant 2007, Grenache	15 €
Forfait Delvaux	blanc - Château Le Pavillon de Boyrein 2006, Graves rouge - Château Cap Royal 2003, Bordeaux supérieur	18 €
Forfait Magritte	blanc - Pinot Blanc 2006, E Boeckel rouge - Château Vernous 2002, Médoc	23 €
Forfait Rubens	blanc - Les Berthiers 2006, 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 du 01/01/2009 au 30/12/2009.

Menus DINNER

Menu Dali

38 €

Menu 1	Menu 2	Menu 3
Salade de Lisette grillée Vinaigrette aux petits Légumes Tartare de Tomates fraîches et confites — Roulade de Volaille en Feuilletage Quartiers de Légumes à la Provençale Riz Pilaw, Jus de Veau au Basilic — Bavarois à la Fraise Crème Chantilly Coulis de Fruits rouges — Café et Biscuits	Turban de Sole et Saumon au Passe-pierre Sauce Vin blanc Rouelles de Ciboulette — Emincé de Canette rôtie sur Fond de Légumes (Carottes, Fenouil, Oignons rouges et Lard salé) Pommes fondantes Jus de Veau à la Sarriette — Crème Brûlée, Parfum d'Orange — Café et Biscuits	Carpaccio de Saumon Vinaigrette au Citron et Baies roses Mesclun — Steak de Thon grillé Pommes de Terre persillées Flan de Tomates séchées et Roquette Botte de Haricots verts Sauce Vierge — Coupe de Fraises et Sorbet Citron — Café et Biscuits

Menu Picasso

41 €

Menu 1	Menu 2	Menu 3
Tartare de Saumon aux Agrumes Parfum d'Estragon Vinaigrette au Citron — Brochette de Sole panée aux fines Herbes Fond d'Artichaut farci au Chou-fleur et Brocolis, Béchamel à l'Emmenthal Chicon braisé, Beurre blanc Pommes rissolées au Thym — Mœlleux au Chocolat Garniture de Fruits et son Coulis — Café et Biscuits	Fleur de Courgette fourrée à la Mousseline de Volaille Parfum d'Herbes Coulis de Tomates et Basilic — Dos d'Aiglefin rôti façon Grand-mère Pommes Duchesse et Huile d'Olives — Vacherin Lait d'Amandes et Framboise et son Coulis — Café et Biscuits	Salade d'Asperges vertes Gâteau d'Artichauts grillés Vinaigrette Balsamique — Cuisse de Lapin braisé aux Olives Parfum de Basilic Tomates séchées Fines Pâtes — Soupe de Melon parfumée à la Menthe et sa Glace — Café et Biscuits

Menu Da Vinci

43 €

Menu 1	Menu 2	Menu 3
Tartare de Filet pur de Bœuf Olives vertes et Copeaux de Parmesan Huile d'Olives et Vinaigrette au Persil — Asperges à la flamande* Rosace de Saumon fumé — Noisettes de Veau à la Sauge Mélange de Légumes (mini Fenouil, Pleurotes, jeunes Carottes, Ail confit Persil, émincé de Poivron rouge) Ecrasée de Pommes de Terre à l'Huile d'Olives — Croquant au Chocolat Crème anglaise et quelques Fruits — Café et Biscuits	Cannellonis de Canard Parmesan et Roquette Parfum de Coriandre — Fleur de Courgette à la Mousseline de Brochet aromatisée aux Herbes potagères Coulis de Crustacés et Passe-pierre — Suprême de Pintadeau fourré au haché de Veau et Thym Tomates confites, Flan de Brocoli Gratin dauphinois Fond d'Artichaut à la Provençale et Mozzarella — Biscuit ganaché aux trois Chocolats à la Vanille Bourbon et sa Glace — Café et Biscuits	Salade de Caille rôtie Gésiers confits et dés de Foie gras Vinaigrette balsamique — Brochette de Queues de Crevettes Papillon Copeaux de Parmesan Spaghetti de Courgettes vertes Sauce aux quatre Fromages — Paupiette de Turbotin farcie à la Niçoise Fagot de Haricots verts extra fins Asperges vertes à la Mousseline Risotto aux petits Légumes, Beurre blanc — Gratin de Fruits exotiques — Café et Biscuits

* Asperges blanches en saison, sinon Asperges vertes

Menu identique pour tous les participants
Composition et prix valables du **01/04/09** au **30/09/09**

Menu Michel - Ange

48 €

Menu 1

Rouleaux d'Anguille fumée
à la Mousseline de Brochet
Sauce au Citron et fines Herbes
—
Suprême d'Aiglefin rôti
et sa Soupe de Céleri au Roquefort
Purée de Betterave rouge
et Noisettes torrifiées
—
Filet pur de Bœuf Irlandais
Sauce Truffes
Fond d'Artichaut aux Asperges*
Gâteau de Pommes de Terre au Lard
Botte de Légumes
—
Assiette « Tout Chocolat »
—
Café et Biscuits

Menu 2

Asperges* à la flamande
Panier de Saumon fumé et Pourpier
—
Demi-Pigeon rôti aux petits Pois
Jus de Truffes
—
Cassolette de Poissons fins
aux fines Aromates
Boules de Pommes de Terre
Sauce Vin blanc,
Parfum de Cerfeuil
—
Gâteau praliné et meringué
Panier de Glace au Lait
et quelques Fruits
—
Café et Biscuits

Menu 3

Demi baby Homard aux Lentilles vertes
Vinaigrette au Vin rouge
—
Brochette de Sole
Légumes à la russe
Beurre blanc et Ciboulette
—
Magret de Canard Sauce bigarade
et Poivre vert
Petite Tomate au Chèvre frais
Trio d'Asperges vertes et carottes
Fines Pâtes
—
Assiette de Dégustation
Saint-Jean des Bois
—
Café et Biscuits

Menu Cézanne

57 €

Lasagne de Saumon fumé
Radis, Concombres et Pommes
Crème aigre au Caviar d'Aquitaine
—
Filet de Bar de Ligne
Légumes à la russe
Sauce vierge
—
Ravioles de Homard et Passe-pierre
Beurre Blanc parfumé au Basilic
—
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
—
Bavarois Arlequin
Quelques Fruits et Coulis
—
Café et Biscuits

* Asperges blanches en saison, sinon Asperges vertes

Menu identique pour tous les participants
Composition et prix valables du 01/04/09 au 30/09/09

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 30 % sur le prix total.** En cas d'annulation éventuelle 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.
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 60 à 31 jours avant la date d'arrivée : 40 %
 - de 30 à 15 jours avant la date d'arrivée : 45 %
 - de 14 à 8 jours avant la date d'arrivée : 60 %
 - de 7 à 2 jours avant la date d'arrivée : 75 %
 - moins de 2 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.