



CHÂTEAU DE LIMELETTE  
Conference & Spa

**Seminarie & Evenement  
2017**

*Seminarie*

# ***Welkom op het Château de Limelette*** ***Your Business Solution***

In een groen en rustig kader in het hartje van Waals-Brabant nodigt het Château de Limelette\*\*\*\* u uit in een rustoord op amper 20 minuten van Brussel. Op het Château de Limelette kan u genieten van een jarenlange ervaring in het organiseren van events maar ook van discretie en doeltreffendheid vervoegd met een kwaliteitsinfrastructuur.

Ontdek onze talrijke mogelijkheden en deel ons uw noden mee opdat we de best aangepaste offerte zouden kunnen voorstellen op het gebied van residentiële seminaries, vergaderingen, opleidingssessies, personeelsfeesten, eindejaarsdiners, incentives, team building, familie banquetten.

Uw event wordt in handen genomen door ervaren professionals die ten volste aan uw verwachtingen kunnen antwoorden en u een succesvol seminarie kunnen waarborgen !

Het Château de Limelette stelt u 80 kamers ter beschikking opdat u uw event op meerdere dagen kan plannen. Een unieke gelegenheid om werk en ontspanning te combineren en dit dankzij ons onderzeese balneotherapie centrum die u zal begeleiden in een wereld van wellness na een zware werkdag.

Contacteer ons nu alvast teneinde te kunnen genieten van uw aangepaste en gepersonaliseerde prijsverminderingen voor uw toekomstige events. Onze commerciële ploeg staat ter uw beschikking en zal u met veel plezier begeleiden.





## ***6 Uitstekende redenen om uw event op het Château de Limelette te organiseren :***

1. **Kwaliteitsvolle en service-minded** onthaal in een **gerenoveerd kader** voor dat werk en ontspanning combineert.
2. **Wi-fi verbinding aangeboden** in al onze vergaderzalen en in het hotel,
3. **16 vergaderzalen met rechtstreeks daglicht** en met een privé terras (of een veranda, Versailles-zaal),
4. **Een verfijnde keuken** aangepast aan uw noden en uw budget
5. **Gratis parking** (280 plaatsen) en een gemakkelijke toegang tot de E411 en de RN25
6. Het plannen van een doeltreffend beheer van uw event door onze ervaren Conference & Banquet Coordinators



# Meeting & Conference Rooms

Al onze vergaderzalen beschikken over een terras (of veranda) en daglicht

	m²					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	-

Foto's & Beschrijving op  
[www.chateau-de-limelette.be](http://www.chateau-de-limelette.be)



## 16 Meeting Rooms Met Daglicht & Terras, Wifi



# Logies 80 Kamers

	CLASSIQUE	CLUB	PRESTIGE
Kamers	16	39	25
Oppervlakte	15-20 m²	25-30 m²	35-45 m²
Telefoon	•	•	•
Frigo	•	•	•
TV	•	•	•
Pay-TV	•	•	•
Badkamer met bad	•	•	•
Haardroger	•	•	•
Verwarmende broekpers	•	•	•
Airco	-	•	•
Salon	-	•	•
Bureel	•	•	•
<b>Wi-fi</b>	•	•	•
Brandkast	•	•	•
Elektroniek Sleutel	•	•	•
Terras of balcon	-	-	• (15 rooms)
Kamer niet-roker	•	•	•

## 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)



## **Seminar Package « Classic »**

# 59 €

Prijs per Persoon, per dag, *vanaf*  
vanaf 6 personen

<b>Meeting</b>	vergaderzaal met daglicht & terras aangepast aan het aantal deelnemers
<b>Equipment</b>	1 scherm, 1 flipchart, Wi-fi aansluiting, notitie-bladen, pen, water,
<b>Pauze</b>	koffie,thee,sinaasappelsap , Viennoiseries, opgediend in de vergaderzaal
<b>Lunch</b>	Sandwich Lunch, met saladen, soep, nagerechten en koffie
<b>Pauze</b>	koffie,thee,sinaasappelsap, Wafel & Frangipane, Appel opgediend in de vergaderzaal





## **Seminar « Premium » Package**

Prijs per Persoon, per dag, *vanaf*  
vanaf 6 personen

**62 €**

<b>Meeting</b>	vergaderzaal met daglicht & terras aangepast aan het aantal deelnemers
<b>Equipment</b>	1 scherm, 1 flipchart, Wi-fi aansluiting, notitie-bladen, pen, water,
<b>Pauze</b>	koffie, thee, sinaasappelsap , Viennoiseries, opgediend in de vergaderzaal
<b>Lunch</b>	2 gangen dagmenu met Softs, water & koffie
<b>Pauze</b>	koffie, thee, sinaasappelsap, Wafel & Frangipane, Appel opgediend in de vergaderzaal

## **Seminar « Deluxe » Package**

Prijs per Persoon, per dag vanaf 6 personen, *vanaf*

**69 €**

<b>Meeting</b>	vergaderzaal met daglicht & terras aangepast aan het aantal deelnemers
<b>Equipment</b>	1 scherm, 1 flipchart, Wi-fi aansluiting, notitie-bladen, pen, water,
<b>Pauze</b>	koffie, thee, sinaasappelsap , Viennoiseries, opgediend in de vergaderzaal
<b>Lunch</b>	2 gangen dagmenu met Softs, water & koffie
<b>Pauze</b>	koffie, thee, sinaasappelsap, Wafel & Frangipane, Appel opgediend in de vergaderzaal



# Seminar Lunch

Het Seminarie Pakket aan 62€ per pers. inbegrepen het 2 gangen dagmenu (hoofdgerecht en nagerecht of voorgerecht en hoofdgerecht, zonder wijnen)

Het Seminarie Pakket aan 69€ per pers. inbegrepen het 3 gangen dagmenu (voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht, zonder wijnen)

MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG
<p>Gerookte en rouwe zalk cannelloni Aigrelette creme &amp; Yzu parels</p> <p>-</p> <p>Iberisch Varkenskust, saus st-feuillien bier en zijn seizoen groenten</p> <p>-</p> <p>Aardeien « merveilleux » met coulis</p>	<p>Cabeljauw Citrus schil Pickels coulis</p> <p>-</p> <p>Kippenfilet in korst Basmati rijst &amp; jonge wortels vleessaus</p> <p>-</p> <p>Caramel Flan Orange tegel</p>	<p>Hammoes Joconde koek Porto gelei</p> <p>-</p> <p>Gegrilde salm Rode peper flan Aardappel brochette Witte wijnsaus</p> <p>-</p> <p>rijvend eiland Engelse creme rosenparels</p>
DONDERDAG	VRIJDAG	ZATERDAG
<p>Samenstelling van gebrade kip Ananas, gedroogde tomaten Geconfituerde citroen Sla en mangocaramel</p> <p>-</p> <p>Gegrilde lamsbrochette Griekse pasta met groeten Rosmarijnsaus</p> <p>-</p> <p>Framboosbavarois en zijn coulis</p>	<p>Gegrilde lisette Groene courgetten Vierge saus</p> <p>-</p> <p>Geroosterde cabellauw Aardappelmousseline Prei &amp; wordeltrio Witte boter met bieslook</p> <p>-</p> <p>Wittekaas moes Mango coulis en meloengelei</p>	<p>Uit te kiezen van het weekmenu</p>

**Identieke Menu voor alle deelnemers**

Geldig t/m oktober 2017.





# Seminar Lunch Buffet

**vanaf 20 personen**

+7€ Toeslag op basis van uw Seminar Package aan 62 € dus 69€

## **Vlees**

*Duo van gegarneerd Gebraad (Varken & Rund)*

*Duo van Ham (Parma en gekookt)*

*Borstfilet van Poularde met Provençaalse kruiden*

*Vleespastei in Korst*

## **Vis**

*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*

## **Slaatjes**

*Sperzieboontjes met Vinaigrette*

*Salade van Peterselieaardappeltjes*

*Seizoenssalades, geglaceerde Worteltjes met Citroen*

*Komkommer met Yoghurt, geparfumeerd met Munt*

*Tomaten in Vinaigrette, Indische Rijst*

*Penne met Olijven, gegrilde Artisjokken*

## **Sauzen**

*Yoghurtsauzen, Cocktailsaus, Mayonaise*

## **Desserten**

*Chocolademousse, Slagroom en Chocoladekrullen*

*Crème brûlée met bruine Suiker*

*Verse Fruitsla*

**Vanaf 20 deelnemers**

*Identiek Menu voor alle deelnemers*



# Lunch

Prijs per persoon in supplement van het seminariepakket

Toeslag

Aangepaste Wijnen tijdens de lunch	+ 3 €
2 gangen Dagmenu	+ 3 €
3 gangen Dagmenu	+ 7 €
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

### **Welkomskoffie**

Koffie, thee, jus d'orange en croissant

+ 4 €

### **BELGISCHE Break**

Speculoos, Wafels, Chocolate mousse, Peperkoek

+ 5 €

### **SOFT Break**

Combinatie van soft drankjes

+ 5 €

### **NIEUW VITALITEIT Break**

Smoothie 's en vruchten

+ 9 €

## Extra uitrusting :

Flipchart

+ 15 €

Beamer/LCD projector :

+ 150 €

Technische of informatika bijstand tijdens de week

+45€/U

Technische of informatika bijstand tijdens avonden en week-end

+55€/U

Andere uitrusting en materiaal

Op aanvraag

## Opmerkingen :

Het seminariepakket is al geldig vanaf 6 deelnemers - Voor groepen onder de 6 personen wordt er een toeslag gerekend van 125€ per dag voor de huur van de zaal

Er worden geen maaltijden in de vergaderzalen opgediend

Prijzen zijn inclusief BTW



# Cocktails

*Met ieder cocktail, worden zowiezo chips & nootjes aangeboden*

## Kir Formule

*Méthode traditionnelle en kassislikeur, vruchtensap, water*

30 min :	10€
60 min :	15€
90 min :	20€
120 min :	24€

## Champagne Formule

*Champagne Veuve Fourny Premier Cru, vruchtensap, water*

30 min :	19€
60 min :	29€
90 min :	38€
120 min :	44€

## « Classique » Formule

*Bier van het vat, onze wijn selectie, vruchtensap, water*

60 min :	13€
90 min :	17€
120 min :	21€

# Hapjes

**Amuses Bouches** (Kaas & Salami )

4,00 € per pers.

**3 Koude & Warme hapjes**

7,00 € per pers.

**6 Koude & Warme hapjes**

12,00 € per pers.

**9 Koude & Warme hapjes**

16,00 € per pers.

**Koude « Verrines du Chef »**

3,00€ per stuk.





# Menu's (prijs per persoon, btw inbegrepen - zonder dranken behalve « All-in »)

**39.00€**

## Voorgerechten

Cesar sla  
Stukjes foie gras, gegrilde artisjokken,  
Caviar tomaten  
-  
Vissoep  
Croutons en roest

## Hoofdgerechten

Geroosterde duif met groenten, erwten,  
jonge wortelen, raap, aardappel en truffel saus  
-  
Oven gebakken koolvis  
Jonge prei en tagliatelle

## Nagerechten

Chocoladecake  
Engelse creme met ijs  
-  
Rode vruchten gratin  
Amandelmelkijs  
-  
Exotique vruchten  
(ananas, mango & kiwi)  
Safraanboter & orange  
gemberijs

**44.00€ / 69.00€ All in**

## Koude en Warme Voorgerechten

Gerookte zalm aumonière,  
Appel, radijs en komkommer  
Yuzu parels  
-  
Asperges van Maleizen op vlaamse wijze,  
groentenflan, soup en croutons  
-  
Gevulde courgette bloem met snoekmousseline,  
groene courgette flan  
& zeevruchtenboter

## Sorbet

## Hoofdgerechten

Gebrade lamsnoisette met rosmarijn  
Artisjokbodemp, groene aspergen en mousseline  
-  
Tomaat & pesto flan  
Aardappelgratin  
truffeljus  
-  
Turbotin supreme  
In boter gebakken  
Groene asperges, tomatentartaar  
aardappelbrochette

## Nagerechten

Aardbeiensoep, vanilleijs  
Munthparum  
watermeloen  
-  
Appeltaartje met prengipane  
Calvados caramel  
honingijs

**All In :** Welkomglas & Hapjes,  
Selectie van aangepaste wijnen gedurende de maaltijd, koffie.

**49.00€ / 74.00€ All in**

## Voorgerechten

Eend foie gras  
Met abricos  
-  
Baby homard sla op provinciale wijze  
totatencoulis  
-  
Spies van Zeeduivel, Venkel Pudding,  
Basmati Rijst, Sauce

## Sorbet

## Hoofdgerechten

1/2 homard met groentjes  
Zeevruchtencoulis  
« Ratte du Touquet »  
-  
Gegrilde eend  
Zuur & zoutsaus  
-  
Kabeljouwrug  
Met aardappelschubben  
Groene courgetten  
Zwarte rijst, witte boter met basilicum  
-  
Kaasbord (3 soorten), sla  
Notenbrood

## Nagerechten

« Alles rond de aardbei »  
Mini aardbei bavarois met verse kaas  
Aarbeisoep met vanille ijs  
Mini aarbeigratin  
-  
Ananasbrochette  
Gemberijs  
Safraanboter met rum  
Groene citroenijs & zijn coulis

**All In :** Welkomglas & Hapjes,  
Selectie van aangepaste wijnen gedurende de maaltijd, koffie.



# Buffet - Menu's

## « Belgian & Terroir »

45.00 €

### Vlees

Assortiment Ardense Charcuterie  
Gebrad van Belgisch witblauw Rund  
met zijn Seizoensgebonden garnituur  
Suprême van geroosterde Hoevekip met  
Kruiden uit de moestuin  
Assortiment van minibloedworsten

### Vis

Zalmforel Bellevue  
Medaillons van zeetong gevuld met Zalm  
en fijne Kruiden  
Tomaten met grijze Garnalen  
Paling in 't groen – Mosselen in Azië  
Waaier van gerookte Vissoorten

### Salades

Aardappelen met Spekjes,  
Sperziebonen, gemengde Sla, Tomaten,  
Komkommer, rode Bieten,  
Witte Kool, geraspte Wortels, rode Kool  
met Appel, Bloemkool, Radijs,  
Uitjes en Augurken in Aazijn

### Sauzen

Cocktailsaus, Mayonaisse, Vinaigrette,  
Mosterd, Mayonaisse met look

### Desserts

Assortiment Fruittaartjes met Coulis  
Salade van Seizoensfruit

### Koffie

Koffie en Zoetigheden

## « Walking Dinner »

50.00€

### Warm Buffet

Vissoepje met Fijne Groenten, Safransaus  
Kalfsblanquette à l'Ancienne  
Parmentier van Geconfijte Eend  
Aardappelmousse met Spekreepjes

### Koud Buffet

Tartaar van Rauwe en Gerookte Zalm, Zure  
Room  
Tomaat met Grijze Garnalen  
Scampis op Provençaalse Wijze  
Roereieren met Truffel en Soldaatje  
Mousse van Forrel  
Taboulé van Gevogelte  
Eendenborst op Luikse Wijze  
Verrine van Linzen en Spekreepjes  
Ventrèche Sla met Spekreepjes, Dobbelt-  
steentjes van Ganzenlever, Hardgekookte  
Eieren

### Rauwkost Buffet

Quinoa met Oosterse Krokante Groenten  
Wortelsla met Gecitroneerde Tijn  
Sla van Kikkererwtten Geconfijte Citroen  
Safranrijst met Zonnegroenten  
Lentesla van Aardappelen  
Reuze Sla van Verse Groenten  
Witloofsla van Pompelmoes en Pistachio

### Dessertenbuffet

Mini Mousse met Chocolade  
Mini Crème Brûlée  
Mini Gebakjes  
Bavarois van Rode Vruchten  
Fruitsla  
Tiramisu met Speculoos

## « Barbecue »

60.00€ \* all in

### Grillades

Kippebrochettes  
Lamskoteletten, Merguez Worst  
Gemarineerde Varkensbrochettes  
Mini Rundstartaar  
Aardappel in Schil

### Salades

Komkommer met Yoghurt  
Tomaten met pesto  
Ratatouille à la niçoise  
Quinoa met Oosterse Krokante Groenten  
Sla van Kikkererwtten Geconfijte Citroen  
Safranrijst met Zonnegroenten  
Lentesla van Aardappelen

### Sausassortiment

Vinaigrette, Cocktail, Mayonaisse en  
Mosterd

### Dessertenbuffet

Fruitsla  
Assortiment van Gebakjes

### Koffie

Koffie en Koekjes



# Wijnen

Identiek Menu voor alle deelnemers

## Wijnenformules (per persoon)

<b>Forfait Folon :</b>	Wite: Bourdieu, Sauvignon Rode: Terre Dieu, Grenache	15 €
<b>Forfait Delvaux :</b>	Wite: Terre Dieu, Sauvignon (Vin de Pays d'Oc) Rode: Corbières, Blason d'Aussières, Domaines Barons de Rothschild (Lafite)	18 €
<b>Forfait Magritte :</b>	Wite: Val de Loire, Touraine Sauvignon, « Les Parcelles » Paul Buisse Rode: Château Les Carrégades, Médoc	23 €
<b>Forfait Rubens :</b>	Wite: Argile à Silex, Pouilly fumé Rode: Château Liversan, Haut Médoc, Cru Bourgeois	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





## Dance party

We stellen ter uw beschikking een modulaire dansvloer tot 8m8m en een podium (op aanvraag).

U bent vrij de DJ of orkest te kiezen.

Deze brengt zijn materiaal.

We kunnen ook u enkele aanbieders aanbevelen.

Onze seminariezaal is uigierust met rookdetector en airconditioning.

Het is ook geluiddicht, waardoor laat feesten zonder tijdslimiet.

Het verhuur van onze seminariezaal « Europa » voor een dance party is 90€/uur.

**Voor het cocktail en de maaltijd is de prijs van de zaal in onze formules inbegrepen.**

## Team building

Organiseer in Château de Limelette uw séminarie, Incentive, Team Building, Conference, Personeel-familie banket... We zullen van uw evenement een uniek en onvergetelijk moment!  
We werken in samenwerking met **Eurêka Events, Sem'On Business & 2Perfection, Exploraid**



## CONTACTS :

### Général

+32 10 42.19.99

[reception@chateau-de-limelette.be](mailto:reception@chateau-de-limelette.be)

### Banquets & Conférences

Conference & Banquet Coordinators  
**Mariages**, communions, Teambuildings

[sales@chateau-de-limelette.be](mailto:sales@chateau-de-limelette.be)

### Département Commercial

Jonathan De Montis  
Sales & Event Executive

+32 10 42.19.80

[sales@chateau-de-limelette.be](mailto:sales@chateau-de-limelette.be)

Stéphanie Vander Straeten  
Sales & reservation

+32 10 42.19.61

[reservation@chateau-de-limelette.be](mailto:reservation@chateau-de-limelette.be)

### Website

[www.chateau-de-limelette.be](http://www.chateau-de-limelette.be)



## 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. De huidige voorwaarden gelden voor individuele en groepsreservaties, alsook seminars en verblijven in combinatie met het Balneotherapie Centrum van het Château de Limelette. De huidige voorwaarden gelden voor de betalingsvoorwaarden van onze diensten.
  - 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. De aangekondigde prijzen kunnen zonder voorafgaande vermelding gewijzigd worden en dit op elk moment voor de definitieve aanbiedingen.
  - 2<sup>bis</sup>. 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<sup>bis</sup>. **Het reserveringscontract is pas definitief aan de Klant na betaling van een voorschot van minimum 50% van het totaalbedrag, met een minimum van 200€.** Het hotel behoudt zich het recht voor de door de klant gemaakte reservatie te annuleren in geval deze het overeengekomen voorschot niet betaald heeft. Het voorschot moet gestort worden op rekeningnr. BE46210086318736 GEBABEBB36A 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. De seizoengebonden aanbiedingen, de formules en packages met daarin inbegrepen de bijkomende diensten van interveniënten en partners zullen enkel definitief bevestigd worden na de volledige betaling van het verblijf.
  4. De deelnemerslijst dient, ten minste 15 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. Iedereen dient, bij aankomst in het hotel, een identiteitsbewijs te overleggen.
  - 5<sup>bis</sup>. 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. Gedurende een verblijf van meer dan 8 dagen, behoudt het hotel zich het recht voor een betaling per week of een vooruitlopende reserve te vragen. 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 naar de klant per post of via mail gestuurd worden zijn betaalbaar binnen de 15 dagen na datum van factuur. De facturen aangaande de extra en bijkomende diensten met betrekking tot een groepsverblijf zijn betaalbaar voor het vertrek van de groep, uitgezonderd schriftelijke instructies van de reservatie-verantwoordelijke van het bedrijf. Indien het bedrag betaald wordt door middel van een voucher, dient het verschuldigd bedrag voldaan te zijn bij ontvangst van de factuur.
  - 7 Bij uitstel van betaling dient er rechtens en zonder formele voorafgaande verwittiging een vaste en niet te verlagen schadevergoeding gelijk aan 15% met een minimum bedrag van 75€ betaald te worden alsook een interestvoet van 10% per jaar ingaande vanaf de datum van de factuur.
  - 8 Bij annulering van een reservering voor de datum van aankomst, **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.**

- Meer dan 90 dagen voor de aankomstdatum :	250 € (arrangementskosten)
- 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 %
- Vermindering van volume**
- Tussen de 60 en 30 dagen voor de startdatum van het event kan het totaal aantal deelnemers verlaagd worden met 20%, zonder kosten.
  - Tussen de 29 en 7 dagen voor de startdatum van het event kan het totaal aantal deelnemers verlaagd worden met 10%, zonder kosten.
  - Tussen de 6 en 3 dagen voor de startdatum van het event kan het totaal aantal deelnemers verlaagd worden met 5%, zonder kosten.
  - Tussen de 2 dagen en de dag van het event kan het totaal aantal deelnemers niet meer verlaagd worden en wordt het volledige bedrag aangerekend.
  - Bij elke annulatie die het percentage in de voorafgaande voorwaarden overschijdt, wordt het bedrag volledig aangerekend.
- 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.
- Belangrijke opmerkingen :**
- Voor groepen met minder dan 8 deelnemers, wordt er een supplement zaalhuur van € 125.00 aangerekend. Er worden geen maaltijden in de vergaderzaal en/of maaltijdzaal, alsook veranderingen tijdens de dag zelf, Sincerely yours, zaal aan de prijs van € 75 per 25 persoon per half uur werk van één van onze medewerkers aangerekend worden. Elke "uitstelling" van cocktail of maaltijd zal aangerekend worden per 25 persoon per 20 personen per half uur. Gezien het beperkte aantal zitplaatsen in ons restaurant, vragen wij de deelnemers van groepen van meer dan 6 personen, minimum 2 dagen op voorhand te reserveren indien er nog niets voor hen voorzien was.
- Elke no-show zal 100% aan het bedrijf worden aangerekend.
- Fakturatie-instructies, volledig adres, BTW-nummer en fakturatie-referenties moeten ons schriftelijk een week voor aanvang € 50.00 administratiekosten met zich meebrengen.
- Al onze prijzen zijn inclusief BTW.