



CHÂTEAU DE LIMELETTE
Conference & Spa

Brochure Séminaires
2014

Séminaires



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. Au Château de Limelette, vous bénéficierez d'une expérience riche de 25 années en matière d'organisation d'événements, mais également de discrétion et d'efficacité se conjuguant avec une infrastructure unique.

Découvrez nos suggestions et faites nous part de vos besoins afin de vous proposer l'offre la plus adaptée en matière de séminaires résidentiels, réunions, sessions de formation, 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 et pourront vous garantir un séminaire pleinement réussi!

Le Château de Limelette vous propose 80 chambres vous permettant de planifier votre évènement sur plusieurs jours, une occasion unique pour combiner travail et détente grâce à notre centre de balnéothérapie marine qui vous emmènera dans le monde du bien-être après votre journée de travail, une opportunité unique.

Contactez-nous dès à présent afin de recevoir votre remise de prix adaptée et personnalisée pour vos futurs événements. Notre équipe commerciale est à votre service et vous accueillera pour vous guider.





Vos 7 Bénéfices !

1. Une Infrastructure rafraichie, un accueil et un service de qualité, dans un cadre propice à la réflexion et au travail
2. **16 salles de réunions avec lumière du jour** directe avec une terrasse privative (ou une véranda, salle Versailles),
3. Une Cuisine adaptée à vos besoins, à votre timing. **Gourmande & raffinée,**
4. La planification et la gestion rigoureuse de votre événement par nos Experts Conference & Banquet !
5. Parking offert (280 places) et l'Accès aisé à la croisée de l'E411 et de la RN25
6. Accueil café offert le premier jour de votre événement dans le cadre d'un forfait séminaire
7. Connexion wi-fi offerte dans toutes nos salles de réunion et dans l'hôtel,



Salles de conférence & banquet (*5 salles rénovées en 2014)

Toutes nos salles avec lumière du jour disposent d'une terrasse ou d'une véranda privative.
Nos salles sont équipées d'air conditionné et d'une connexion Internet Wireless Haut débit.

	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	-

Découvrez sur notre site les photos et descriptions des salles

www.chateau-de-limelette.be

* sauf Versailles

Salles de conférence

Toutes nos salles avec lumière du jour disposent d'une terrasse ou d'une véranda privative.
Nos salles sont équipées d'air conditionné et d'une connexion Internet Wifi.



Deauville



Oxford



Trianon



Provence



Europa



Versailles



Chambord



Francfort



Restaurant

Séminaires

Logement

	CLASSIQUE	CLUB	PRESTIGE
Nombre de chambres disponibles	16	39	25
Superficie	15-20 m ²	25-30 m ²	35-45 m ²
Téléphone	●	●	●
Réfrigérateur	●	●	●
Télévision	●	●	●
Pay-TV	●	●	●
Salle de bain avec baignoire	●	●	●
Sèche cheveux	●	●	●
Presse pantalon	●	●	●
Air conditionné	-	●	●
Coin salon	-	●	●
Bureau	●	●	●
Wi-fi	●	●	●
Coffre	●	●	●
Serrure électronique	●	●	●
Terrasse ou balcon	-	-	● (15 rooms)
Chambre non fumeur	●	●	●

Tarif des chambres sur devis

Les chambres sont disponibles à partir de 15h le jour de l'arrivée

Les chambres doivent être libérées pour 12h le jour du départ

Activités dans l'hôtel

Piscine de l'hôtel – accès gratuit (tous les jours de 7h à 22h)

Salle de fitness – accès gratuit (du lundi au dimanche entre 6h et 8h30)

Spa facilities , Sauna, Hammam, Jacuzzi, Piscines



Seminar Package

Prix par personne et par jour TVAC
Forfait applicable à partir de 6 personnes

59 €

Par personne

Réunion	Salle de réunion avec lumière du jour adaptée au nombre de participants,
Café d'accueil	Café, thé, jus d'orange, Croissants ou Gourmandises du jour
Equipement	1 écran, 1 flipchart, blocs-notes, bics, connexion Wi-fi, Eau,
Pause matin	Café, thé, jus d'orange, Viennoiseries ou Gaufres & Frangipanes, Pommes ou douceurs, servis dans votre salle de réunion,
Lunch	Buffet sandwiches, crudités et potage, Buffet accompagné de soft drinks, eau et café
Pause après-midi	Café, thé, jus d'orange, Gaufres & Frangipanes ou douceurs , Pommes servis dans votre salle de réunion

Seminar « Premium »

Prix par personne et par jour TVAC
Forfait applicable à partir de 6 personnes

62 €

Par personne

le Lunch 2 services, café d'accueil inclus!

SÉMINAIRES

Seminar Lunch

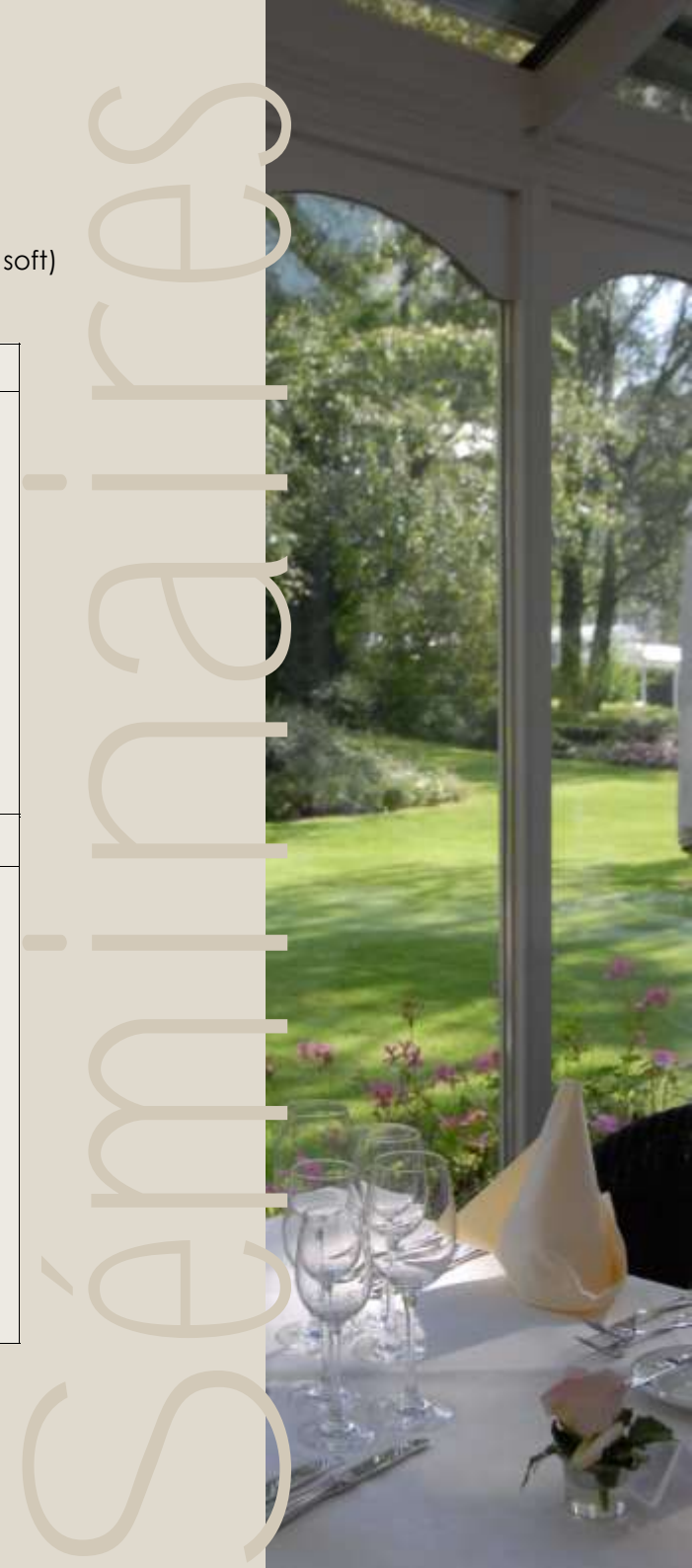
Le forfait séminaire à 62€ par personne comprend le menu 2 services du jour (plat et dessert ou entrée plat, soft)

Le forfait séminaire à 69€ par personne comprend le menu 3 services du jour (entrée, plat, dessert, hors vins)

LUNDI	MARDI	MERCREDI
<p>Loempia aux Légumes Coulis de Poivrons rouges</p> <p>-</p> <p>Cabillaud Rôti façon Grand-Mère Pommes de Terre persillées au Thym</p> <p>-</p> <p>Salade de Mangue, Melon et Citronnelle</p>	<p>Rilette de Canard sur Canapé Émincé de canard fumé salade de Gésiers, vinaigrette à l'échalote</p> <p>-</p> <p>Roulade de Poulet aux Brocolis Mozzarella Tomates séchées Riz Basmati, émincé de légumes Jus de Veau à la Sarriette</p> <p>-</p> <p>Bavarois à la Fraise et Fromage Blanc Crème Chantilly, Coulis de Fruits</p>	<p>Salade d'Asperges vertes Tartare de Tomates à l'Italienne et son potage</p> <p>-</p> <p>Roulade de Sole et Saumon Garniture à l'Ostendaise Pommes vapeur</p> <p>-</p> <p>Iles flottantes au Caramel Glace Vanille</p>
JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<p>Terrine de Saumon aux Fines herbes, panier de Salade Crème Aigrelette</p> <p>-</p> <p>Brochette de Bœuf Grillée Pommes de Terre en chemise, Beurre Maître d'Hôtel, Tomate, ratatouille, herbes de Provence, mini fenouil au Basilic</p> <p>-</p> <p>Salade de Fraises, Framboises, Prunes au Basilic, Fleur d'Oranger</p>	<p>Salade de Tomates et Mozzarella Parfumée au basilic</p> <p>-</p> <p>Nage de Saumon</p> <p>Légumes à la Russe, Passe-pierre</p> <p>Sauce vin blanc</p> <p>-</p> <p>Banana Split</p>	<p>A sélectionner dans la semaine</p>

Menu identique pour l'ensemble des participants

Validité des menus sélectionnés et repris en brochure fin octobre 2014



Seminar Lunch Buffet

A partir de 20 personnes

Forfait séminaire 62€ + supplément buffet froid 7€ (soit 69€ par personne)

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, sauce Cocktail

Salades et accompagnements

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

Yaourt, Cocktail, Mayonnaise

Desserts

Mousse au Chocolat, Crème Chantilly et Copeaux de Chocolat

Crème brûlée à la Cassonade

Salade de Fruits frais

Café et biscuits

A partir de 20 personnes

SÉMINAIRES



Suggestions Lunch

Prix par personne sur base du forfait séminaire « Classique »

Accompagnement vin durant le lunch
Lunch 3 services du jour
Lunch buffet froid (à partir de 20 personnes)
Lunch buffet froid + 1 plat chaud (à partir de 20 personnes)

Supplément

+ 3 €
+ 7 €
+ 7 €
+ 17 €

Suggestions Pause-café

Prix par personne, par pause en supplément du forfait séminaire

Accueil café lors de votre séminaire
Croissant, Café, thé, jus d'orange

Supplément

+ 4 €

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 €

NEW!

Pause Vitalité

Smoothie et corbeille de fruits à croquer de saison

+ 9 €

Equipement et services

Beamer - projecteur LCD
Flipchart supplémentaire
Assistance technique ou informatique en semaine (minimum 4 heures)
Assistance technique ou informatique en soirée et le w-e (minimum 4 heures)
Autre équipement et matériel

150 € par jour
15 € par jour
45€ par heure
55€ par heure
sur devis

Remarques :

Notre forfait séminaire est applicable à partir de 6 participants

Pour les groupes de moins de 6 participants, un forfait fixe de 125€ est appliqué pour la location de la salle de séminaire.

Nous ne servons pas de repas dans les salles de séminaire, Nos tarifs s'entendent TVA et service inclus

SÉMINAIRES



Cocktails

Toutes ces formules sont servies avec chips et cacahuètes

Formule Kir	30 min :	10 €
Kir Royal (Méthode Traditionnelle & Crème de Cassis), jus d'orange, eaux	60 min :	15 €
	90 min :	20 €
	120 min :	24 €

Formule Champagne :	30 min :	19 €
Champagne 'Veuve Fourny Réserve Brut Premier Cru', jus d'orange, eaux	60 min :	29 €
	90 min :	38 €
	120 min :	44 €

Formule Classique :		
Notre sélection de vins, Bières au fût, jus d'orange, eaux	60 min :	13 €
	90 min :	17 €
	120 min :	21 €

Canapés & Verrines

Amuses Bouche (Cubes de Fromage, Cubes de Salami, Olives)	4,00 €	par personne
3 canapés froids & chauds	7,00 €	par personne
6 canapés froids & chauds	12,00 €	par personne
9 canapés froids & chauds	16,00 €	par personne
Verrines froides « du Chef »	3,00 €	pièce



Composez votre menu (prix par personne, tvac - hors boissons sauf « All in »)

39.00 €

Entrées

Bavarois de Homard-Panier de salade du jardin

Salade d'Asperges Vertes, Tartare de Tomates à l'Italienne

Salade de Concombre, Fenouil et Scampis, Citron vert, Huile d'olives, Yaourt grec parfumé d'Aneth

Plats

Caille farcie à la mousseline de volaille au Thym citronné quartiers de fonds et Artichauts, Petits pois, jeunes Carottes, Oignons rouges, Pommes de terre nouvelles, sauce Truffes

Cuisse de lapin braisée aux Olives parfum de basilic Tomates séchées et fines pâtes

Nage de barbue émincée de légumes (jeunes Carottes, Poireaux, Poivrons rouges Fenouil), Passe-pierre sauce au Riesling

Desserts

Crème brûlée à la lavande

Soupe de Rhubarbe et de Fraises

Tartelettes aux pommes, Frangipane sauce caramel déglacé au calvados glace au Miel

44.00€ / 69.00€ All in

Entrées

Foie gras de Canard Cuit Upignac et Jambon, Vinaigrette au Vin Rouge aux Lentilles

Tartare de Saumon cru et fumé aux agrumes parfumé à l'estragon vinaigrette au citron

Quenelle de mousse d'Avocat chaire de crabe et coriandre, salade frisée et Pamplemousse rose, vinaigrette au citron vert, paprika, huile de pépins de raisin

Sorbet

Plats

Côtes d'agneau rôties gratin dauphinois, Flan de poivrons rouges, bottes de Haricots verts au Lard

Piccata de Veau, Mousseline de Volaille fines herbes Foie gras poêlé frivolité de légumes sauce Truffe

Cassolettes de poissons aux fèves des marais sauce vin blanc fumé au basilic, Pommes de terre persillées

Desserts

Bavarois à la Fraise et fromage blanc, crème Chantilly, coulis de fruits

Crème renversée à la lavande quelques Myrtilles
Soupe de Melon parfumé à la Menthe
Glace vanille, billes de Melon, Pastèque

All In : Verre d'Accueil & Amuses Bouches, Sélection de vins durant le repas, café.

49.00€ / 74.00€ All in

Entrées

Fleur de Courgette à la mousseline de Brochet aromatisé aux herbes Potagères

Cannellonis de Canard, Parmesan, Roquette parfum de Coriandre

Aumônière de Saumon fumé, Radis, Concombres, et Pommes, Crème Aigre

Sorbet

Plats

1/2 Homard, légumes à la russe, Passe-pierre, coulis de crustacés, parfum de coco

Emincé de Cannelote rôti sur fond de légumes (Carottes, mini Fenouil, Oignons rouges et Lard salé)

1/2 Pigeon rôti aux petits légumes (jeunes Carottes, Petits pois, Asperges, jeunes Oignons, Tomates cerises, Laitue, Pommes de terre persillées, sauce Truffes

Desserts

Croustillant au chocolat crème Chantilly, crème Anglaise et quelques fruits rouges

Biscuit ganache aux 3 chocolats, Crème anglaise

Gratin de fruits rouges, glace lait d'amande

All In : Verre d'Accueil & Amuses Bouches, Sélection de vins durant le repas, café.



Dîner Buffets (prix par personne - hors boissons, sauf si mentionné)

« Belge & Terroir »

45.00 €

Viandes

Assortiment de Charcuterie
du Pays ardennais
Rôti de Bœuf Blanc Bleu Belge et sa
Garniture de saison
Suprême de Poularde fermière rôtie aux
Herbes du Potager
Assortiment de mini Boudins

Poissons

Truite Saumonée en Belle Vue
Médallions de Sole Farcis de Saumon aux
Fines Herbes
Tomates aux Crevettes grises
Anguille au Vert
Moules au Vinaigre
Miroir de Poissons Fumés

Salades

Pommes de Terre aux Lardons
Haricots verts, salade mixte
Tomates, Concombre, Betteraves rouges,
Chou blanc, Carottes râpées, Chou rouge
et Pommes, Chou-Fleur, Radis
Petits Oignons et Cornichons au Vinaigre

Sauces

Cocktail, Mayonnaise, Vinaigrette,
Moutarde, Mayonnaise à l'Ail

Desserts

Assortiment de Tartes aux Fruits et Coulis
Salade de Fruits de Saison

Café et Mignardises

« Walking Dinner »

50.00€

Buffet chaud

Nage de Poissons aux Petits Légumes, Sauce
Safranée
Blanquette de Veau à l'Ancienne
Parmentier de Canard confit
Crème de Pommes de Terre aux Petits Lardons

Buffet Froid

Tartare de Saumon cru et fumé,
Crème Aigrelette
Tomates aux Crevettes Grises
Scampis à la Provençale
Œufs Brouillés à la Truffe et sa Mouillette
Mousse de Truite
Taboulé de Volaille
Magret de Canard à la Liégeoise
Verrine de Lentilles et Lardons
Salade Ventrèche aux Lardons, dés de Foie
gras et Œufs durs

Buffet Crudités

Quinoa aux Légumes croquants à l'oriental
Salade de Carotte au Thym citronné
Salade de Pois Chiche au Citron confit
Riz Safrané aux légumes du Soleil
Salade Printanière de Pommes de Terre
Salade Gourmande de Légumes Verts
Salade d'Endives au Pamplemousse et
Pistache

Buffet Desserts

Mini Mousse au Chocolat
Mini Crème Brûlée
Mini Pâtisseries
Bavarois aux Fruits Rouges
Salade de Fruits
Tiramisu au Spéculoos

« Barbecue* »

60.00€

Grillades

Brochettes de gambas
Brochettes de saumon mariné
Brochettes de poulet
Côtelettes d'agneau, merguez, saucisses
Brochettes de porc mariné
Mini steak haché bœuf
Pomme de terre en chemise
Ratatouille à la niçoise

Salades

Concombre au yaourt
Tomates au pesto
Quinoa aux légumes croquants à l'oriental
Salade de pois chiche au citron confit
Riz safrané aux légumes du soleil
Salade printanière de pomme de terre

Assortiment de sauce

Vinaigrette, Cocktail, Mayonnaise et
Moutarde

Buffet Desserts

Salade de Fruits
Assortiment de Pâtisseries

Café

Café et Biscuits

* Boissons incluses

Accompagnements

Menu identique pour tous les participants

Créez votre sélection

Forfaits Vins (Prix par personne)

Forfait Folon : Blanc: Fortant, Sauvignon 15 €
Rouge: Fortant, Grenache

Forfait Delvaux : Blanc: Terre Dieu, Sauvignon (Vin de Pays d'Oc) 18 €
Rouge: Cap Royal, Bordeaux supérieur

Forfait Magritte : Blanc: Pinot Blanc, E Boeckel 23 €
Rouge: Fleur de Lynch, Médoc

Forfait Rubens : Blanc: Argile à Silex, Pouilly fumé 25 €
Rouge: Château Lalaudey, Moulis

Tous nos forfaits vins sont composés de :

1/4 de bouteille de vin blanc - 1/3 de bouteille de vin rouge - 1/2 bouteille d'eau par personne

Ils ne sont servis que durant le repas. Modification sans préavis selon les conseils de notre sommelier et millésimes disponibles

Forfait Rubens : Blanc: Argile à Silex, Pouilly fumé 25 €
Rouge: Château Lalaudey, Moulis

Tous nos forfaits vins sont composés de :

1/4 de bouteille de vin blanc - 1/3 de bouteille de vin rouge - 1/2 bouteille d'eau par personne

Ils ne sont servis que durant le repas. Modification sans préavis selon les conseils de notre sommelier et millésimes disponibles

Tous nos forfaits vins sont composés de :

1/4 de bouteille de vin blanc - 1/3 de bouteille de vin rouge - 1/2 bouteille d'eau par personne

Ils ne sont servis que durant le repas

Modification sans préavis selon les conseils de notre sommelier et millésimes disponibles

Séminaires



Composez votre menu (prix par personne, tvac - hors boissons sauf « All in »)

Soirée Dansante

Nous mettons à votre disposition une piste de danse modulable jusqu'à 8m x 8m et un podium (sur demande).

Vous êtes libre de choisir le disc-jockey ou l'orchestre que vous souhaitez.

Celui-ci apporte son propre matériel.

Nous pouvons également vous recommander certains prestataires.

Notre salle Europa est équipée d'extracteurs de fumée ainsi que d'un conditionnement d'air très performant.

Elle est également insonorisée, ce qui permet de faire la fête sans limite d'heure.

La location de notre salle Europa pour une soirée dansante est de 90€ par heure.

Cette location prend cours en même temps que les prestations du DJ ou de l'orchestre ou dès l'arrivée de vos invités de soir.

Pour le cocktail et le repas, le prix de la salle est inclus dans nos formules.

Team building

Organisez au Château de Limelette votre séminaire, Incentive, Team Building, Conférence, Banquet du personnel ou de famille... nous ferons de votre événement un moment unique et inoubliable! Nous travaillons en collaboration dynamique avec les experts tels que

Eurêka Events, Sem'On Business & 2Perfection, Exploraid



Séminaires

CONTACTS :

Général +32 10 42.19.99 reception@chateau-de-limelette.be

Banquets & Conférences

Sarah Ben Majdouba

Conference & Banquet Coordinators
Mariages, communions, Teambuildings

seminaires@chateau-de-limelette.be

Département Commercial

Nicolas Lemajeur +32 10 42.19.91
Sales Manager

nl@chateau-de-limelette.be

Sarah Ben Majdouba +32 10 42.19.80
Sales Executive

sb@chateau-de-limelette.be

Réservations de chambres, Groupes & Balnéo

Reservations corporate, groupes
Stéphanie Vander Straeten +32 10 42.19.61
Elodie Colla +32 10 42.19.50

reservation@chateau-de-limelette.be

Website officiel

www.chateau-de-limelette.be

SÉMINAIRES



CONDITIONS GENERALES DE RESERVATION ET DE SEJOUR

1. Seules les présentes conditions régissent les réservations individuelles, groupes, séminaires et les séjours en combinaison avec le centre de Balnéothérapie du Château de Limelette. Les présentes conditions régissent 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 à la date de réservation. La date de leur validité est mentionnée sur le tarif. Les tarifs publiés peuvent être soumis à modification sans mention préalable à tout moment précédent l'offre définitive.
- 2 bis. L'hôtelier n'est pas responsable des dommages et inconvénients 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 du client 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 15 jours, s'éteignent de plein droit.
- 3 bis. **Une convention de réservation définitive n'est confirmée au client qu'après paiement d'un acompte de minimum 50 % sur le prix total avec un montant minimal de 200€.** L'hôtel se réserve le droit d'annuler la réservation faite par le client en cas de non paiement de l'acompte convenu. L'acompte est à verser sur le compte IBAN BE46210086318736 BIC GEBABEBB36A 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. Les offres saisonnières, formules et packages incluant d'autres prestations, intervenants et partenaires ne seront confirmées définitivement qu'après paiement intégral du séjour.
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 ou par provision préalable. 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 ou par email au client sont payables dans les 15 jours après date de facturation. Les factures des prestations « extras et annexes » 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 75 € 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.
L'annulation totale d'une réservation de groupe, d'un séminaire ou d'un banquet, initialement réservés, donne lieu à la déduction d'une indemnité calculée comme suit :
 - A plus de 90 jours avant la date d'arrivée : 250€ (frais de dossier)
 - 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 %
- L'annulation partielle 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 :
 - entre 60 jours et 30 jours avant la date de la manifestation, le nombre total de participants pourra être réduit de 20% sans frais.
 - entre 29 jours et 7 jours avant la date de la manifestation, le nombre total de participants pourra être réduit de 10% sans frais.
 - entre 6 jours et 3 jours avant la date de la manifestation, le nombre total de participants pourra être réduit de 5% sans frais.
 - entre 2 jours et le jour de la manifestation, le nombre total de participants ne pourra être réduit et l'événement se verra facturé dans son intégralité.
 - Toute annulation dépassant les pourcentages repris aux points et échéances précédentes sera facturée dans son intégralité.
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 75 € par 25 personnes

Tout retard de début de cocktail et/ou repas sera facturé au forfait de 25€ par 20 personnes par demi-heure avec un minimum de 25€.

Étant 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 15 jours 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.