



VAN DER VALK HOTEL CHARLEROI AIRPORT



INFORMATIONS PRATIQUES



NOS ATOUTS

LE PARKING

Nous avons deux parkings distincts. Le parking « Long Term » accueille 326 voitures pour les longs séjours. Cela permet de garantir à notre clientèle de jour une disponibilité maximale du parking principal de 150 places, situées autour du restaurant et de l'hôtel. Nos parkings sont privés et gratuits pour tous nos clients, l'accès y est contrôlé par des barrières et sous surveillance caméra.

LE BAR ET LA BRASSERIE

A peine le hall d'entrée franchi, vous pénétrez dans l'espace brasserie. Cet endroit chaleureux et confortable vous propose, tout au long de ses très larges heures d'ouvertures, une cuisine simple allant de la petite restauration à la cuisine de brasserie ainsi qu'une gamme de boissons qui va des grands classiques aux alcools plus exceptionnels et raffinés. Tout a été prévu pour que vous passiez un moment agréable, que vous y veniez pour la détente ou pour un rendez-vous professionnel (multiples connections électriques, Wifi très haut débit, etc.).

Une sélection de suggestions offre une cuisine plus recherchée, largement influencée par les produits de saisons. La carte des vins y a été travaillée pour répondre à une clientèle de connaisseurs. Les weekends et certains jours fériés, un grand buffet y est servi. L'occasion d'accueillir vos repas familiaux dans un cadre unique. Tout comme l'hôtel, il est ouvert 365 jours par an.



L'HÔTEL

Les 154 chambres vous attendent pour démontrer comme on sait être accueillant au Pays de Charleroi. De la chambre économique à la business suite en passant par les chambres familiales, vous trouverez à coup sûr ce qu'il y a de mieux pour vos invités. Ce sera peut-être un duplex, avec sa grande table pour 6 personnes, sa cuisine équipée, ses deux salons, son lit king-size, sa baignoire à remous et luminothérapie, sa douche à l'italienne ou encore son sauna privé !

LES SALLES

Pas moins de 13 salles différentes de 36m² à 800m² et une bonne dizaine de combinaisons supplémentaires permettent d'accueillir vos réunions et banquets de 2 à 800 personnes dans les meilleures conditions. Une décoration sobre et des couleurs chaleureuses, une très grande flexibilité, un matériel régulièrement mis à jour et une très large palette de services ne sont que quelques uns des points qui vous aideront à réussir votre banquet ou votre réunion.

LE SHUTTLE

La touche finale de tous ces services est le service de shuttle. Notre navette privée relie l'aéroport Brussel-South Charleroi et l'hôtel dès 04h00. Un service personnalisé avec un coût dérisoire.



SÉMINAIRES & RÉUNIONS





LES SÉMINAIRES

(prix par personne, tva comprise)

FORFAIT REUNION PETIT DEJEUNER - 22,00 €

Valable jusque 12h00 et minimum 15 participants

- SALLE :** Set de bureau, bloc-notes, bics, bonbons à la menthe
- MULTIMÉDIA :** Ecran, projecteur data, flipchart, kit d'écritures individuels
- BUFFET :** Croissants et pains au chocolat (2pc par personne)
Corbeille de fruits frais
Café, jus de fruits et eau

FORFAIT REUNION PETIT DEJEUNER BUFFET- 28,00 €

Valable jusque 12h00 et minimum 15 participants

- SALLE :** Set de bureau, bloc-notes, bics, bonbons à la menthe
- MULTIMÉDIA :** Ecran, projecteur data, flipchart, kit d'écritures individuels
- BUFFET :** Accès au grand buffet petit-déjeuner du restaurant jusque 11h00.

FORFAIT MEETING - 25,00 €

Forfait demi journée (4 heures) pour minimum 15 participants

- SALLE :** Set de bureau, bloc-notes, bics, bonbons à la menthe
- MULTIMÉDIA :** Ecran, projecteur data, flipchart, kit d'écritures individuels
- BUFFET :** Accueil café + note sucrée
Pause-café (café, jus de fruits, eau)
- Heure supplémentaire 4,00€

FORFAIT ENTREPRISE

Forfait d'une journée (9 heures) pour minimum 15 participants

- SALLE :** Set de bureau, bloc-notes, bics, bonbons à la menthe
- MULTIMÉDIA :** Ecran, projecteur data, flipchart
- BUFFET :** Accueil café + cake
Pause café en matinée (café, jus de fruits, eau)
Pause café en après-midi
- DÉJEUNER :**
- Formule sandwiches, 4 pièces p.p. et boissons soft, en buffet dans la salle de réunion ou dans le hall selon les disponibilités. 45,00 €
 - Formule buffet business lunch au restaurant (salad bar, buffet pains et garnitures, potage du jour, plats chauds et desserts), eaux sur table et soft. 45,00 €
 - Formule menu du jour 3 services 55,00 €
- Option boissons alcoolisées : vins maison sur table + 5,00 €

Vous trouverez à l'hôtel Charleroi Airport de très nombreuses solutions pour héberger vos réunions, séminaires et présentations. La diversité de notre offre, 13 salles de 36m² à 800m², combinées avec des propositions de services très complètes pourront à coup sûr rencontrer vos attentes. Ne soyez pas étonnés si nous pouvons répondre à toutes vos demandes : les multiples formules de catering, les capacités et les dispositions de salle, le matériel complet et moderne, les services annexes et, si nécessaire, des partenaires techniques très pointus sont autant de clefs pour répondre très précisément à vos demandes les plus diverses.

NOS SALLES



LES DIFFÉRENTES SALLES & LEURS CAPACITÉS

SALLE	Armstrong	Blériot	Wright	Fokker	Garros	Mermoz	Boyington
SURFACE	240m ²	130m ²	110m ²	90m ²	50m ²	400m ²	400m ²
Boardroom	*****	*****	*****	*****	12	*****	*****
Theatre	150	50	70	50	28	180	250
U	40	26	26	24	12	45	45
Ecole	60	40	50	32	12	60	80
réception	180	80	*****	50	*****	250	250
COMBINAISON DE SALLES	Armstrong et Blériot	Armstrong, Blériot & Wright	Blériot & Wright	Mermoze & Boyington	Martin	Valk	
SURFACE	370m ²	480m ²	260m ²	800m ²	36m ²	40m ²	
Boardroom	*****	*****	*****	*****	18	14	
Theatre	180	250	150	450	*****	*****	
U	*****	*****	34	50	*****	*****	
Ecole	70	80	60	110	*****	*****	
Réception	240	300	120	580	*****	*****	

LES TARIFS

Salle	Disposition	Matériel et buffet boissons	Matin	Après-midi	Soir	Matin + Après-midi	AM+PM + Lunch buffet	Après-midi + Soir	Après-midi + Soir + Diner	Jour complet	Jour + Lunch + Diner
GARROS	libre	non	250€	250€	250€	400€	45,00€/pax min 10 pax	400€	45,00€/pax min 10 pax	500€	65,00€/pax min 10 pax
VALK	boardroom	oui	250€	250€	250€	400€	45,00€/pax min 10 pax	400€	45,00€/pax min 10 pax	500€	65,00€/pax min 10 pax
MARTIN	boardroom	oui	250€	250€	250€	400€	45,00€/pax min 10 pax	400€	45,00€/pax min 10 pax	500€	65,00€/pax min 10 pax
WRIGHT	libre	non	300€	300€	300€	450€	45,00€/pax min 15 pax	450€	45,00€/pax min 15 pax	600€	65,00€/pax min 15 pax
BLÉRIOT	libre	non	300€	300€	300€	450€	45,00€/pax min 15 Pax	450€	45,00€/pax min 15 pax	600€	65,00€/pax min 15 pax
FOKKER	libre	non	350€	350€	350€	500€	45,00€/pax min 15 pax	500€	45,00€/pax min 15 pax	700€	65,00€/pax min 15 pax
ARMS-TRONG	libre	non	400€	400€	400€	600€	45,00€/pax min 15 pax	600€	45,00€/pax min 15 pax	800€	65,00€/pax min 15 pax
MERMOZ	libre	non	600€	600€	600€	900€	45,00€/pax min 25 pax	900€	45,00€/pax min 25 pax	1000€	65,00€/pax min 25 pax
BOYING-TON	libre	non	600€	600€	600€	900€	45,00€/pax min 25 pax	900€	45,00€/pax min 25 pax	1000€	65,00€/pax min 25 pax
DUPLEX	bloc	non	120€	120€	****	180€	****	****	****	****	****

Buffet Business Lunch : salad bar, soupe du jour, buffet pains et garnitures, plats chauds et desserts.

Diner : Menu du jour 2 services. Tous deux avec eaux sur table.

Tout le matériel audio-visuel et télécom est disponible sur simple demande.

BANQUET & RÉCEPTIONS

Qui a dit qu'organiser un banquet était compliqué ? Notre mot d'ordre a toujours été la clarté. Nous voulons que l'organisation de votre banquet soit aussi simple que si vous veniez manger en tête-à-tête au restaurant. Dès 30 convives, nous mettons gratuitement une de nos 13 salles à votre disposition. Nos offres sont nettes, sans frais annexes comme le nappage, dressage, décoration, nettoyage ou encore parking. Nous donnons toujours nos prix tva comprise.

N'hésitez pas à nous donner votre vision de la journée idéale : nous relèverons le défi ! Les personnalisations de menu, les choix de vins, les dispositions de table, les capacités de salles ou encore les horaires de service sont autant de variables avec lesquelles nous adorons jongler.

Les menus et buffet « à la carte » garantissent que votre menu sera unique et vous ressemblera.

Notre équipe se tient à votre disposition tous les jours de la semaine pour vous faire visiter nos installations ou pour établir, avec vous, un projet chiffré personnalisé.



LES MENUS

Entrée - Plat - Dessert	35 €
Entrée - Sorbet - Plat - Dessert	38 €
2 entrées - Sorbet - Plat - Dessert	45 €
Fromages	+7 €

LES ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de bœuf limousin, vieux balsamique, roquette et Granada

Carpaccio de saumon au citron vert, crème épaisse et œufs de hareng

Tranche de foie gras, chutney de saison, mesclun et pain brioché +4 €

Le tartare de thon aux saveurs d'Asie

Petite tranche de terrine de poisson, coulis de cresson

Salade périgourdine, foie gras, magret fumé, confit de figues

LES ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de St-Jacques aux fines herbes et tombée de poireaux

Cassolette de scampi aux petits légumes et crème légère à la bisque

Le demi homard canadien grillé au beurre d'ail +4 € sur son lit de salade

Croustillant de foie gras et pommes, jus au calvados

Ris de veau poêlés, huile de persil et crème de panais +4 €

Risotto crémeux aux champignons ou asperges, jambon Serrano

LES POTAGES +3,50 €

Velouté d'asperges

Velouté de champignons

Crème de chou-fleur

Crème de tomates

Bisque crème

Minestrone

LES SORBETS

Le trou normand : Sorbet poire, framboise, citron, orange

LES PLATS

La souris d'agneau confite purée de patate douce, navets glacés et jus corsé au thym

Le suprême de volaille jaune sauce normande, gratin de pomme de terre, jeunes légumes.

La ballotine de volaille farcie aux petits légumes, sauce tartufata et Macaire

Filet de veau forestière, galette de pomme de terre et carottes fondantes

Filet pur de porc au jambon d'Ardenne et sauce à la bière d'abbaye, gratin de brocoli

Cabillaud en croûte d'estragon, purée aux olives, légumes du jour

Filets de dorade à l'huile vierge, pommes grenailles, roquette et parmesan

Darne de saumon mi cuite, tartelette de légumes du sud, duchesse et crème curry

LES FROMAGES

Le duo de fromages de la région, sirop de Liège et pain brioché

Le St-Marcelin sur toast tiédi au miel de lavande

LES DESSERTS

La tartelette aux pommes tiède et sa boule de glace à la cannelle

Le tiramisu

La charlotte aux fruits rouges

Les profiteroles glacées et chocolat chaud

Le dôme chocolat et crème vanille

Le dôme au fruits rouges et fruits de saison

Le dôme au citron et fruits de saison

Le fondant au chocolat et sa boule de glace vanille

La crème brûlée au parfum du moment

La pièce montée en glace ou en génoise + 4 €



LES BUFFETS

BUFFET BRUSSELS-SOUTH

26,00€

Tomates crevettes roses
 Pêches au thon
 Saumon fumé accompagné de câpres et petits oignons
 Rosette de Lyon
 Saucisson de dinde
 Jambon Serrano au melon et grissini

Salade verte
 Salade de tomates
 Salade de pommes-de-terre aux lardons
 Salade coleslaw
 Salade de penne au pesto

BUFFETS COMPOSÉS SELON VOS GOÛTS ET PRÉFÉRENCES

BUFFET SCHIPHOL

30,00€

5 plats froids, 2 plats chauds, 2 légumes, 1 féculent,
 1 sauce + condiments

BUFFET ORLY

35,00€

6 plats froids, 3 plats chauds, 2 légumes, 2 féculents,
 sauces + condiments

BUFFET HEATHROW

45,00€

8 plats froids, 5 plats chauds, 4 légumes, 4 féculents,
 sauces + condiments

BUFFET JFK

60,00€

15 plats froids, 8 plats chauds, 3 légumes, 3 féculents,
 sauces + condiments

NOS ASSORTIMENTS

PLATS FROIDS DE POISSON

Saumon fumé, rémoulade et câpres
 Saumon Bellevue
 Truite fumée
 Tomates aux crevettes roses
 Éventail de gambas au pesto
 Duo d'anchois marinés à l'ail et herbes .

Terrine de poissons et légumes .
 Pêches au thon .
 Pincés de crabe et langoustines - Suppl. 5€€
 Tomates aux crevettes grises - Suppl. 5€€
 Huîtres de Zélande - Suppl. 4€€
 Ecailler : huîtres, moules espagnoles, palourdes,
 coquillages, couteaux, bulots - Suppl. 6€€

LES PLATS FROIDS DE VIANDE

Carpaccio de bœuf au parmesan
Jambon Serrano au melon et grissini au sésame
Jambon à l'os
Saucisson de Paris
Rosette de Lyon
Pâté en croûte et confiture d'oignons
Filet de poulet aux herbes
Pancetta, roquette
Assortiment de mini-boudins et compote
Roastbeef au poivre
Poulet glacé aux légumes du sud
Vitello tonnato
Chaud-froid de volaille à l'estragon
Fondant de canard et confit

LES SALADES

Tomate mozzarella au vieux balsamique
Concombre à l'aneth
Salade de tomates cerises et basilic
Salade de roquette et Parme
Salade coleslaw
Légumes grillés saveur du sud
Artichaut à l'huile de noix
Champignons à la grecque
Salade de lentilles
Taboulé libanais
Salade santé (quinoa, blé, légumes croquants)
Salade de pâtes au pesto
Salade de hareng et betteraves
Salade de pommes de terre mayonnaise
Salade César froide au poulet
Salade niçoise
Salade mélangée
Tous nos buffets sont accompagnés de condiments, vinaigrettes, pains et beurre.

LES PLATS CHAUDS VIANDE

Souris d' agneau confite sur lit de patate douce
Rôti de dinde aux champignons des bois
Paupiette de volaille crème à l'estragon
Poulet au citron et olives
Rôti de porc sauce échalotes
Tranche de veau sur son lit de ratatouille
Pilon de poulet marinés
Brochette de poulet laquée au sésame
Filet pur de porc à la dijonnaise
Merguez
Saucisse de campagne, chipolata

Saltimbocca sur son coulis de tomates
Steak haché
Boulette liégeoise
Fajitas de poulet
Waterzooi de volaille à la Hoegaarden
Gigot d'agneau aux pruneaux
Poulet au lait de coco

LES POISSONS

Dorade aux petits légumes et crème au safran
Filet de rouget à la provençale
Pavé de saumon à la crème de cresson
Cabillaud sauce homardine
Bouillabaisse comme à Marseille
Filet de sole et saumon sauce fine champagne
Curry de poisson du jour
Gambas au pesto
Brochette de poisson et scampi
Dim-sum vapeur
Moules marinières
Ravioles au saumon

LES VÉGÉTARIENS

Penne aux légumes
Cannelloni a la ricotta et épinards
Risotto aux champignons
Lasagne en verdure
Wok de légumes

LES ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS

Gratin dauphinois, truffe, provençal ou légumes
Pommes amandines
Pommes Macaire
Pommes aux herbes
Brocoli à la sauce blanche
Chou-fleur béchamel
Légumes glacés
Chicons au gratin
Aubergines à l'ail
Riz aux légumes
Poêlée grand-mère
Penne au beurre
Choux rouge aux pommes
Purée de pomme de terre ou légumes
Sauces (béarnaise, archiduc, poivre, tomates, beurre blanc...)

LES DESSERTS

Tarifs seulement valables en complément d'un buffet/menu.

PIÈCES MONTÉES

Gâteau glacé	5,00 €/pers
Génoise aux Fruits de saison	5,00 €/pers
Bavarois	5,00 €/pers
Pièce montée personnalisée	7,00 € pers
Photo sur gâteau	gratuit

SUCRERIES

Buffet Dessert	7,00 €/pers
Buffet Dessert prestige	9,00 €/pers
Plateau de fromages	7,00 €/pers



LES ZAKOUSKIS

4 pièces 5€

8 pièces 10€

Magret fumé, chutney aux pommes et baies roses

Wrap de bœuf façon carpaccio

Taboulé à la menthe et petits légumes croquants

Tartare de cabillaud au citron vert et coriandre

Mousse de saumon aux crevettes roses et pommes

Tartare de veau au pesto vert

Feuilleté au chèvre chaud

Dés de foie gras poêlés et fruits rouges

Panna cotta au chou-fleur

Mousse de jambon au porto

Légumes croquants et cocktail maison

Crème brûlée au parmesan

Scampi grillés saveur asiatique

Brochette de poulet laquée au miel et sésame

Velouté au potirons, asperges, poireaux, champignons, carottes

Crème de concombre glacée

Gaspacho de saison

Mini salade César

St-Jacques au chorizo

Bonbon de foie gras

Macarons salés

Sur demande préalable, les différentes intolérances, allergies et restrictions philosophiques peuvent être prise en compte dans l'élaboration des buffets.

LES BOISSONS

LES APÉRITIFS, VINS D'HONNEUR (DURÉE 1H30)

LE FORFAIT MOUSSEUX OU KIR MOUSSEUX

16,00€

Accompagné de jus, soft, bière, vins et d'un assortiment de 5 zakouski chauds et froids par personne

LE FORFAIT « WELLNESS »

18,00€

Accompagné de cidre aromatisé sans alcool, jus de fruits et de légumes, eaux, softs et d'un assortiment de légumes et sauces cocktail

LE FORFAIT CHAMPAGNE

30,00€

Champagne Laurent Perrier, jus, softs, bière, vins et verrines salées

LE FORFAIT PRESTIGE

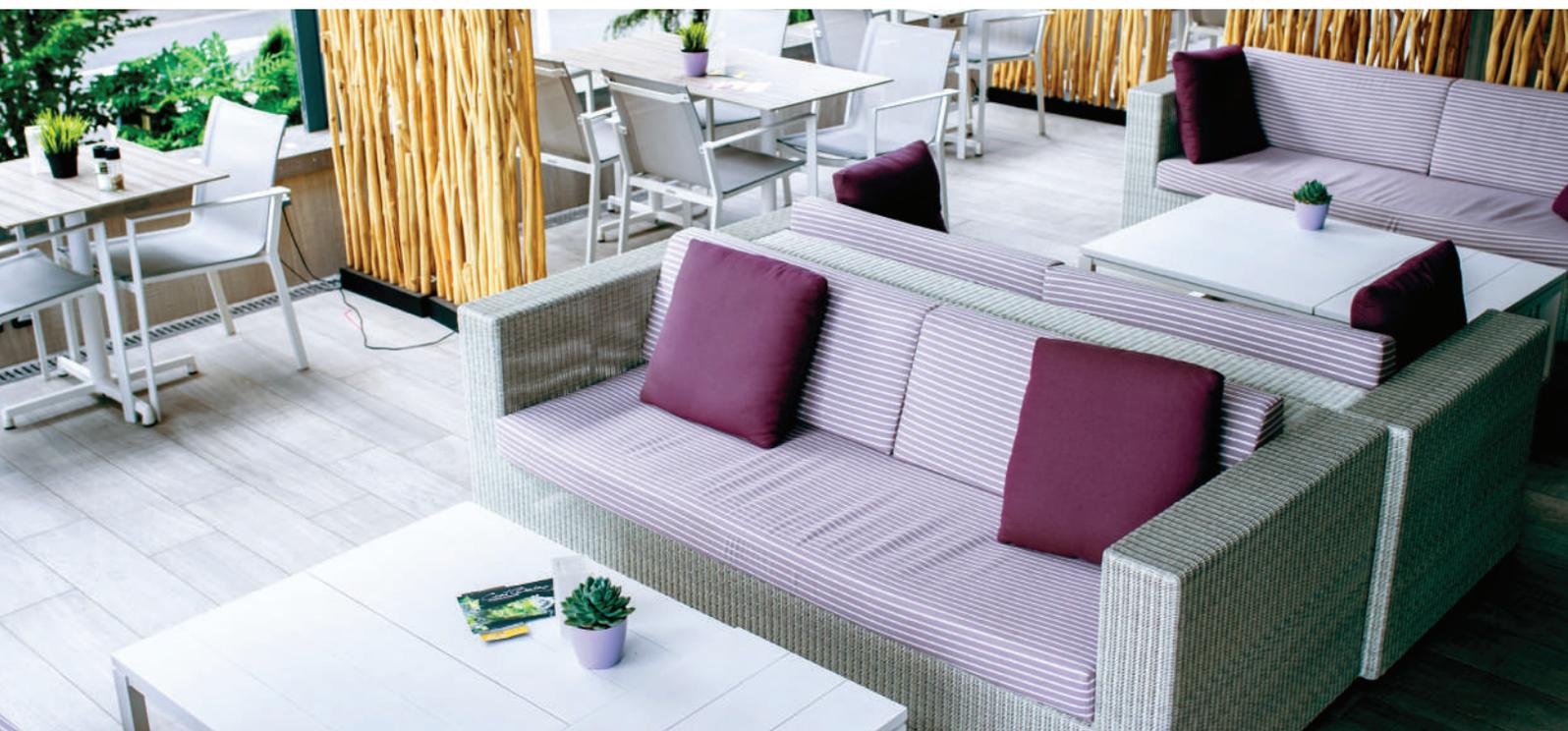
60,00€

Champagne Laurent Perrier, vins de prestige, bières au fût, verrines salées et mini-sandwiches garnitures prestige (fondant de canard, crevettes grises, magret fumé, saumon, ...)

LES FORFAITS VINS jusque 03h00 au plus tard	1 heure	3 heures	6 heures
LE FORFAIT DU PATRON Sélection de vins selon notre meilleur rapport qualité prix du moment ainsi que la bière, les eaux et soft.	13,00€	17,00€	24,00€
LE FORFAIT BIÈRES SPÉCIALES Forfait du patron + Leffe, Blanche de Hoegaarden et Kriek	16,00€	21,00€	27,00€
LE FORFAIT SÉLECTION DU PATRON Une sélection de vins supérieurs au forfait patron	18,00€	25,00€	35,00€
LE FORFAIT PRESTIGE Un choix de grand cru sélectionné par notre sommelier pour votre seul plaisir	30,00€	45,00€	55,00€
LE FORFAIT ALCOOL Forfait du patron accompagné de Whisky, Rhum, Gin, vodka.		27,00€	40,00€
LE FORFAIT BOB Comprend les eaux, softs drinks, cidres fruités non-alcoolisés, et jus de fruits.	10,00€	13,00€	17,00€

*Quel que soit votre choix, les boissons sont servies à discrétion durant toute la période.

Le choix du forfait est identique pour l'ensemble des invités



LES AUTRES FORMULES

FORFAIT 3 SANDWICHES + soft + café

FORFAIT 3 SANDWICHES + 1 pâtisserie + soft + café

FORFAIT 3 SANDWICHES + 1 pâtisserie + soft + vin + café

FORMULE	Garniture classique	Garniture mixte	Garniture luxe
A	12,00€	13,00€	14,00€
B	15,00€	16,00€	17,00€
C	19,00€	20,00€	21,00€

Garniture classique : jambon, salami, fromage, américain

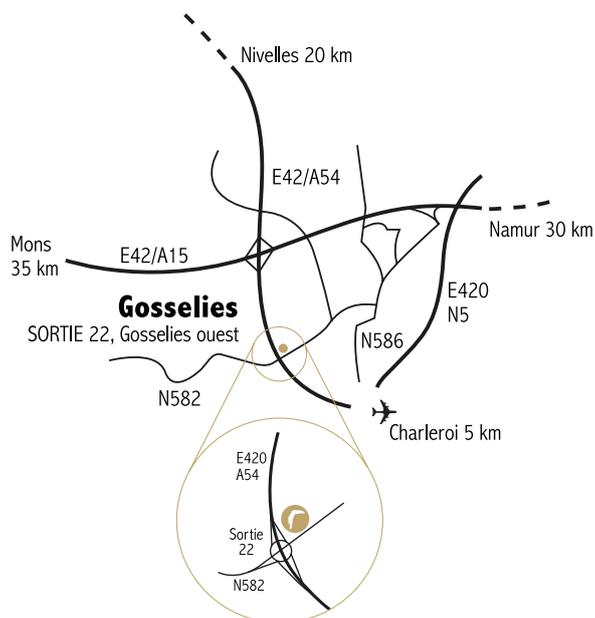
Garniture mixte : thon, brie, parme, poulet

Garniture luxe : crevettes grises, saumon fumé, fondant de canard, ...





VAN DER VALK
HOTEL CHARLEROI AIRPORT



www.hotelcharleroiairport.be

115, Chaussée de Courcelles — 6041 Gosselies
info@hotelcharleroiairport.be

Tél: +32 71 25 00 50 • Fax: +32 71 25 00 59