

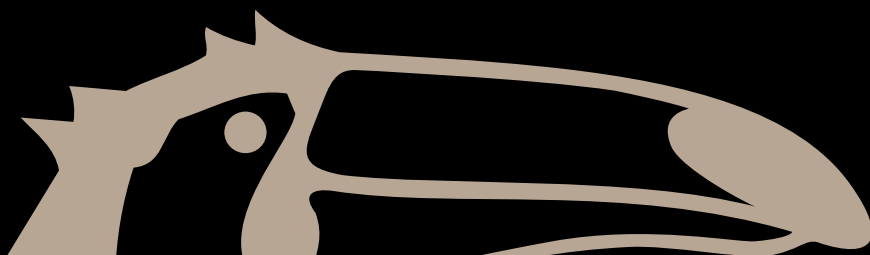
Meetings, banquets & événements



VAN DER VALK
HOTEL NIVELLES-SUD



... un monde
de possibilités!



AVANT-PROPOS

Madame, Monsieur,

Avec un positionnement stratégique en Brabant wallon au cœur d'un nœud de communication unique en Belgique, l'**Hôtel Van der Valk Nivelles-Sud**** supérieur** est sans conteste le lieu idéal pour organiser vos événements **professionnels** ou **privés** !

En effet, nous mettons à votre disposition **15 salles de réception/séminaire** totalement modulables et pouvant accueillir jusqu'à 750 personnes selon la configuration. Bénéficiant toutes de la lumière du jour, elles sont équipées des dernières technologies en matière de projection et de connectivité.

Mais l'**Hôtel Van der Valk Nivelles-Sud**** supérieur** ce sont aussi **155 chambres et suites** spacieuses et confortables qui se répartissent en trois catégories : « **standard** », « **comfort** » et « **executive** ». Parfaitement aménagées, elles sont toutes complètement insonorisées pour vous assurer des nuits calmes et réparatrices.

Par ailleurs, avec une **Brasserie** proposant des spécialités belges, un **restaurant gastronomique** entre les mains expertes d'un chef renommé, un « **coffee bar** » disposant d'espaces de coworking et un chaleureux **lounge bar** où déguster de fabuleux cocktails, l'**Hôtel Van der Valk Nivelles-Sud**** supérieur** sait contenter les papilles les plus exigeantes.

Enfin, la présentation de notre offre de services ne serait pas complète sans évoquer notre **espace wellness et fitness** géré par le groupe Kineo qui jouit d'une expérience remarquable dans le domaine du bien-être et de la remise en forme. Un **centre de soins et d'esthétique** « Rêves pour soi » renforce notre offre en matière de détente.

Au travers de ces quelques pages, nous vous proposons d'ores et déjà de découvrir les nombreuses formules « business » ou les arrangements pour événements privés que nous avons spécialement pensés pour vous. Que vous souhaitiez organiser une réunion de travail intimiste avec petit déjeuner ou impressionner vos clients lors d'un séminaire d'une journée avec repas gastronomique ou encore mettre sur pied une activité de « team building » inoubliable, nous saurons répondre à vos besoins ! La date de votre mariage ou de votre fête de famille est désormais arrêtée ? Prenez la peine de nous consulter... nous mettrons tout en œuvre pour répondre à vos envies et, surtout, vous faciliter la vie !

Vous l'aurez maintenant compris... **choisir l'Hôtel Van der Valk Nivelles-Sud**** supérieur pour vos événements, c'est vous offrir un monde de possibilités !**

Au plaisir vous accueillir !

Bob Wohrmann
Directeur



TABLE DES MATIÈRES

SALLES	p. 3
PLANS DES SALLES	p. 5
BUSINESS MEETINGS	p. 7
Forfaits meetings	p. 8
Matériel complémentaire	p. 10
BANQUETS	p. 11
Réceptions apéritives	p. 11
Réceptions « sandwiches »	p. 11
Dîners et réceptions	p. 12
Mises en bouche	p. 12
Menus	p. 13
Buffets	p. 15
Desserts	p. 18
Forfaits boissons	p. 19
Aménagement de la salle	p. 20
L'HÔTEL VAN DER VALK NIVELLES-SUD**** supérieur	p. 21
Chambres et suites	p. 21
Piscines, fitness et wellness	p. 23
Restaurant et bar	p. 25
ACCÈS	p. 27

Nos SALLES



Nos infrastructures flambant neuves comprennent **15 salles de réunion, séminaire ou congrès**.

Flexibles et modulables, elles sont équipées des dernières technologies en matière de connectivité (filaire ou sans fil) et peuvent accueillir de **2 à 750 personnes** selon la configuration. Bénéficiant toutes de la lumière du jour, elles sont particulièrement aérées et confortables.

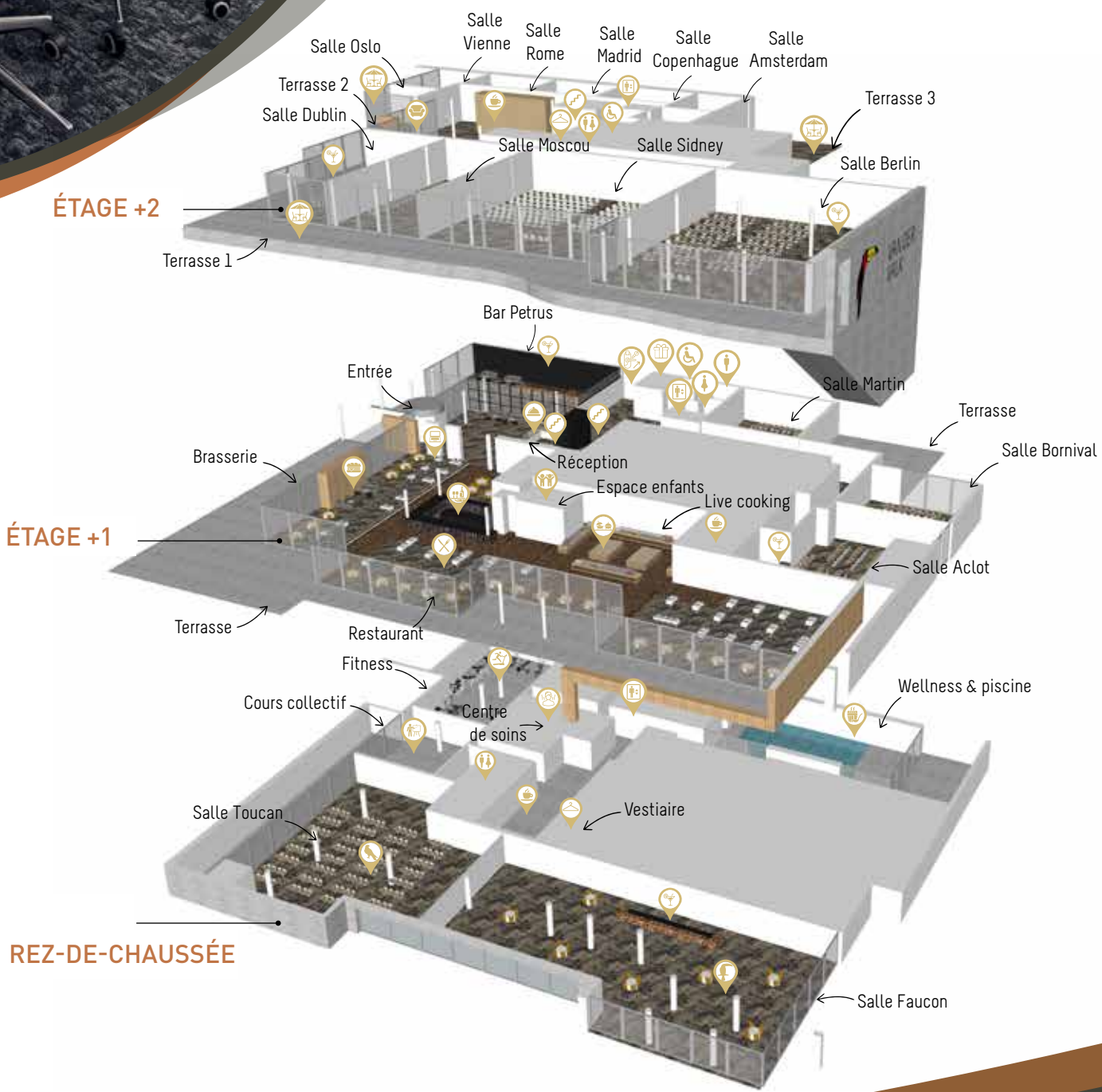
Amsterdam, Moscou, Rome, Sydney, ... elles portent le nom de grandes capitales mondiales, comme une invitation au voyage. D'une superficie allant de **19 m² à 930 m²**, elles conviennent à tous types d'organisations : réunions de travail, séminaires, formations, lancements de produits, commissions, colloques, cocktails, réceptions, ...

Certaines d'entre elles sont pourvues d'une terrasse privative, d'autres contiennent un espace « bar », d'autres encore bénéficient d'une jolie vue sur la campagne environnante. Et toutes disposent d'un écran, d'un projecteur et de la domotique intégrée.

Vous trouverez ci-après un tableau reprenant la liste de nos salles avec leur capacité selon le type de configuration et les tarifs de location.



Découvrez
ci-après les plans de
nos différentes salles de
modulables ainsi
que nos packages
business.



Salle	Etage	Superficie	Board room	Réunion U	Théâtre	Ecole
Oslo	Étage +2	19 m2	5	-	-	-
Amsterdam	Étage +2	35 m2	14	-	-	-
Madrid	Étage +2	41 m2	14	-	-	-
Rome	Étage +2	41 m2	14	-	-	-
Vienne	Étage +2	43 m2	14	-	-	-
Copenhague	Étage +2	44 m2	14	-	-	-
Bornival	Étage +1	72 m2	-	20	50	24
Martin	Étage +1	87 m2	-	26	60	40
Dublin	Étage +2	106 m2	-	-	40	20
Aclot	Étage +1	123 m2	-	30	60	40
Moscou	Étage +2	136 m2	-	40	100	48
Bornival-Aclot	Étage +1	197 m2	-	50	100	64
Dublin-Moscou	Étage +2	242 m2	-	-	150	-
Sidney	Étage +2	254 m2	-	50	200	108
Berlin	Étage +2	307 m2	-	50	150	80
Moscou-Sidney	Étage +2	390 m2	-	-	300	162
Toucan	RDC	455 m2	-	50	300	80
Faucon	RDC	475 m2	-	-	200	-
Dublin - Moscou Sidney	Étage +2	496 m2	-	-	300	198
Berlin Sidney	Étage +2	561 m2	-	-	350	188
Berlin-Sidney Moscou	Étage +2	697 m2	-	-	450	236
Berlin-Sidney Moscou-Dublin	Étage +2	803 m2	-	-	500	-
Toucan Faucon	RDC	930 m2	-	-	500	160

REZ-DE-CHAUSSÉE



ÉTAGE +1

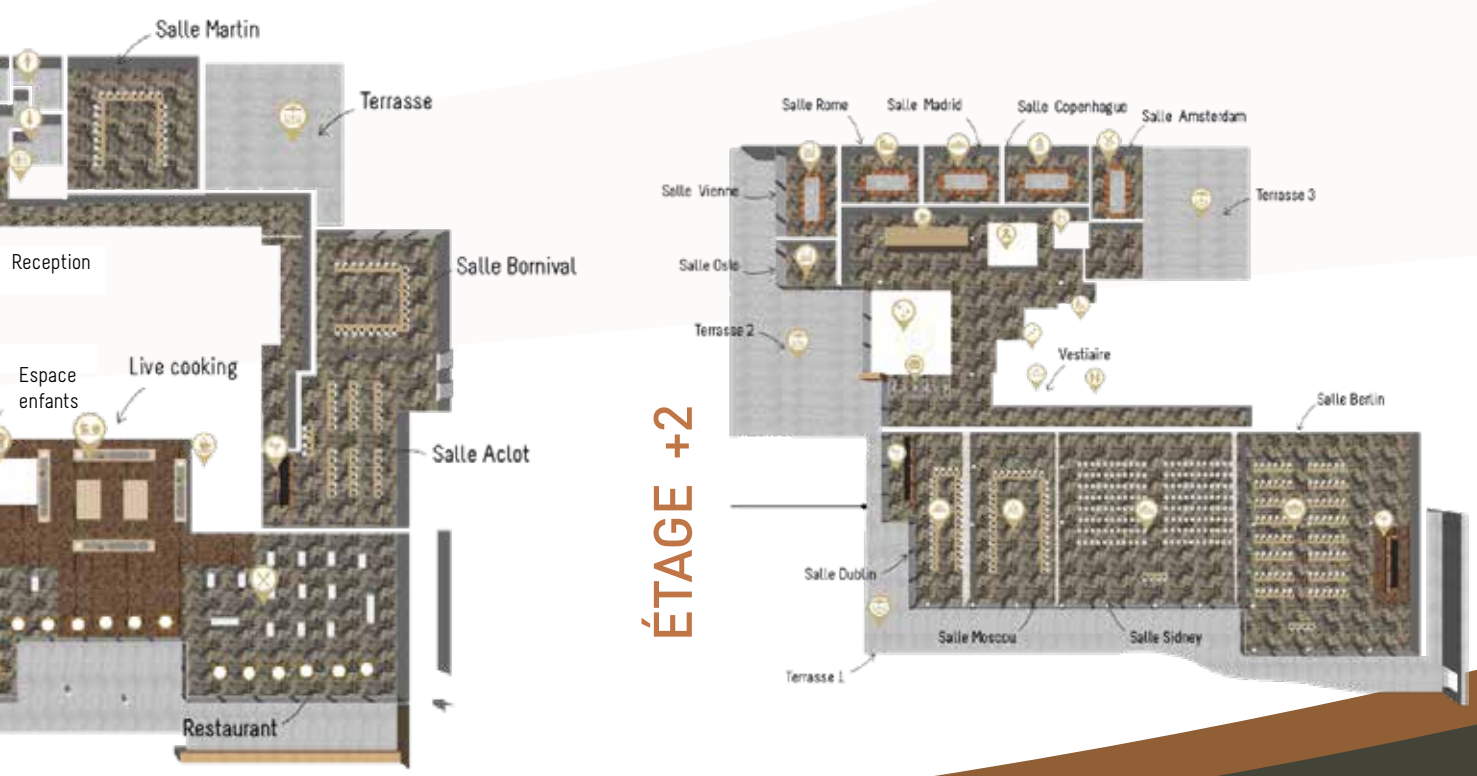


Réception Cocktail	Tables rondes	Bar	Terrasse	Prix 1/2 journée	Prix journée	Prix soirée
-	-	-	Oui	175 €	225 €	175 €
-	-	-	Oui	225 €	275 €	225 €
-	-	-	-	225 €	275 €	225 €
-	-	-	-	225 €	275 €	225 €
-	-	-	Oui	225 €	275 €	225 €
-	-	-	Non	225 €	275 €	225 €
30	40	-	Oui	250 €	300 €	250 €
40	56	-	Oui	350 €	450 €	350 €
40	32	Oui	Oui	300 €	400 €	300 €
70	64	Oui	-	300 €	400 €	300 €
60	80	-	Oui	350 €	450 €	350 €
80	112	Oui	Oui	450 €	600 €	450 €
120	120	Oui	Oui	500 €	650 €	500 €
150	160	-	Oui	500 €	650 €	500 €
150	120	-	Oui	600 €	750 €	600 €
250	240	-	Oui	650 €	800 €	650 €
150	160	-	-	700 €	950 €	700 €
200	216	Oui	-	850 €	1200 €	950 €
300	280	Oui	Oui	700 €	850 €	700 €
300	280	-	Oui	750 €	900 €	750 €
400	352	-	Oui	900 €	1050 €	900 €
500	352	Oui	Oui	1600 €	2000 €	1500 €
500	400	Oui	-	1500 €	2000 €	1500 €

** Capacités communiquées sous réserve des mesures sanitaires en vigueur lors de votre réservation.*

Prix des salles communiqués à titre indicatif.

Majoration de 50% pour les événements planifiés le week-end.



ÉTAGE +2



Besoin d'un
séminaire résidentiel ?
155 chambres
spacieuses et confortables
sont à votre
disposition !

Business **MEETINGS**





Situé à moins de 30 minutes en voiture de Bruxelles, Charleroi, Namur, Mons et Louvain-la-Neuve, l'**Hôtel Van der Valk Nivelles-Sud** dispose d'un espace « business » exceptionnel, d'un **grand parking gratuit**, de plusieurs **bornes de rechargement Tesla®** et de chargeurs électriques pour tous types de véhicules. Les aéroports internationaux de Bruxelles et de Charleroi sont très facilement accessibles, de même que la gare de Bruxelles-Midi (Thalys, Eurostar, ICE et TGV).

En outre, les autoroutes internationales qui jouxtent nos infrastructures nous placent à moins d'une heure de route d'Anvers, Bruges, Liège ou Lille et à moins de 3 heures de route de Paris, Amsterdam, Cologne ou encore Luxembourg. Vous réunir l'esprit libre et en toute décontraction à quelques encablures de la capitale de l'Europe n'a jamais été aussi aisé !

Afin de vous faciliter la vie, nous avons mis sur pied des packages incluant différents types de prestations.

LES FORFAITS

Pour vous assurer un confort optimal, **toutes nos salles sont équipées** de projecteurs, écrans, systèmes son, Wi-Fi, sets de bureau, blocs-notes, stylos et bonbons à la menthe.

FORFAIT « COFFEE CORNER »


À ajouter à toute location de salle

½ DAY | 20,00€ PAR PERSONNE
ONE DAY | 35,00€ PAR PERSONNE

Service illimité de café, thé, eaux, softs, jus de fruits et fruits frais pendant la durée de la réunion. Assortiment de mini-croissants et mini-pains au chocolat (le matin) ou de mignardises.

FORFAIT « GOOD MORNING ! » | 37,50€ PAR PERSONNE

À ajouter à toute location de salle - Uniquement en matinée jusqu'à midi

- 
- **Coffee Corner**
 - **Petit-déjeuner** : accès illimité à notre délicieux buffet petit-déjeuner jusqu'à 10h30

FORFAIT « BUSINESS »

À ajouter à toute location de salle

½ DAY | 45,00€ PAR PERSONNE
ONE DAY | 55,00€ PAR PERSONNE

- Coffee Corner
- Déjeuner au choix :

- ▶ Assortiment de sandwichs (*sous forme de buffet*) avec eaux
- ▶ Business lunch au restaurant (*sous forme de buffet - uniquement en semaine*) avec eaux - Supplément de 10,00€ par personne
- ▶ Menu 3 services - Supplément de 30,00€ par personne (*choix unique pour l'ensemble des participants - eaux sur la table*)

FORFAIT « MEET' EVENING » | 65,00€ PAR PERSONNE

À ajouter à toute location de salle - Forfait de soirée à partir de 17h00 - Minimum 15 participants

- **Délicieux « walking dinner »** composé d'un assortiment de verrines froides/chaudes, salées et sucrées concoctées par notre chef (10 par personne) accompagnées d'un service de boissons pendant 3 heures (mousseux, vin, Jupiler au fût, softs et eaux)



LE MATÉRIEL COMPLÉMENTAIRE

Toutes nos salles sont équipées d'un projecteur et d'un écran.
Si vous le souhaitez, vous pouvez bénéficier d'autres équipements avec un léger supplément :

▶ Flipchart avec papier et marqueurs	15,00€
▶ Projecteur supplémentaire avec écran	100,00€
▶ Installation de 2 micros et de la sonorisation	150,00€
▶ Mise à disposition de micros supplémentaires (micros « main » ou micros « Madonna »)	50,00€ / pièce
▶ Pupitre	15,00€
▶ Podium	prix sur demande
▶ Atmosphère lounge	15,00€ / pièce
▶ Visioconférence & streaming	prix sur demande

Tous nos prix s'entendent TVA et services inclus.



BANQUETS



LES RÉCEPTIONS *Apéritives*

- ▶ La formule « Mousseux » ou « Kir Mousseux » (1h30 min) 20,00€ par personne
9,50€ par demi-heure suppl. /personne
- ▶ La formule « Prosecco » (1h30 min) 27,50€ par personne
13,50€ par demi-heure suppl. /personne
- ▶ La formule « Champagne » (1h30 min) 50,00€ par personne
22,50 € par demi-heure suppl. /personne

Dans le cadre de ces formules, les boissons sont servies à volonté durant 1h30.
Elles sont accompagnées d'un assortiment de zakouskis chauds ainsi que de vins, softs, jus de fruits & eaux.
La location de la salle est à ajouter en supplément.

LES RÉCEPTIONS *Sandwiches*

- ▶ **Sandwich mou** 3,50€ / pièce
- ▶ **Baguette rustique** 3,50€ / pièce
- ▶ **Pain gris aux céréales** 3,50€ / pièce
- ▶ **Wrap** 3,50€ / pièce

Votre garniture :

Filet américain • Salade de thon • Salade de thon piquant • Salade de poulet curry • Surimi
Salade de crevettes • Saumon fumé • Fromage et pickels • Brie & sirop de Liège
Carpaccio de bœuf, roquette & parmesan • Tomates, mozzarella & pesto
Jambon de Parme & tartare de tomates • Philadelphia & crudités • Fondant de canard & confit d'oignons
Salade de viande • Poulet pané & sauce tartare



DÎNERS & RÉCEPTIONS

Dans le cadre de l'organisation de vos banquets, l'Hôtel Van der Valk Nivelles-Sud vous propose des salles parfaitement adaptées à vos besoins. Nos équipes se chargent du nappage, du placement des milieux de table (artificiels) et des bougies. Et si vous préférez une mise en place de type « walking dinner », pas de soucis. Nous mettrons tout en œuvre pour vous satisfaire !

• *Mises en bouche* •

- ▶ **Les canapés** 3,00€ / pièce
Chiffonnade de saumon au citron vert et gingembre • Cornet fourré à la mousse de foie gras
Cuillère de carpaccio de bœuf, huile de truffe et parmesan • Jambon et mozzarella
Magret de canard fumé à la guimauve • Praline de foie gras, confit de figue
Taboulé façon orientale • Wrap de saumon fumé & philadelphia

- ▶ **Les mises en bouche** 3,50€ / pièce
Assortiment de crudités & sauces adaptées (radis, bâtonnets de carottes, choux-fleurs et céleri)
Assortiment de mini-pizzas & mini-tartes al' djote (spécialité nivelloise) • Ailerons de poulet marinés
Capuccino de bisque de homard • Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe
Carpaccio de thon rouge, wakamé & huile de sésame grillé • Cassolette d'escargots, beurre, tomates & ail
Cassolette de moules de Zélande • Fromage de chèvre, frisée namuroise & pignon de pin
Macaron salé « canard à l'orange » • Mini-brochette de queues de scampi au beurre à l'ail
Mini-brochette de poulet caramélisé • Petite tasse de gaspacho andalou
Petite tasse de waterzooi de poulet • Ravier de cannelloni, ricotta & épinards
Sashimi de saumon, petite crème de raifort

- ▶ **Les pizzas** 18,00€ / pièce pour 8 personnes

- ▶ **Tarte al' djote labellisée** *(spécialité nivelloise)* 18,00€ / pièce

Dégustations d'exception*

Huîtres • Jambon San Daniele à la découpe
Assortiment de sushis

(*)prix communiqué sur demande

• Menus •

Nous vous proposons deux formules de menus avec un choix de plats particulièrement alléchant. A noter que ces menus sont proposés pour un minimum de 20 personnes et que le choix des plats doit être unique pour tous les convives (sauf allergies et contraintes alimentaires).

Formule à **50,00€**
par personne

Une entrée

Un plat

Un dessert

Formule à **62,50€**
par personne

Deux entrées

Un plat

Un dessert

► Entrées froides

Toast au saumon fumé & sa garniture

Carpaccio de bœuf, huile d'olive extra vierge, gros sel, copeaux de parmesan & rucola

Carpaccio de thon rouge, mini tomates, roquette, wakamé, vinaigre balsamique & huile de sésame grillé

Crabe des neiges aux pommes vertes, crème au curry léger & petit mesclun aux noisettes

Foie gras de canard, confit d'oignons & petit pain toasté

Jambon San Daniele & mozzarella di bufala

Mille-feuille de tomates & mozzarella di bufala, quenelle de caviar d'aubergines

Salade de taboulé parfumé à la coriandre fraîche & brochette de scampis

Salade folle de magret de canard fumé, foie gras & huile de noix

Tartare de bœuf et foie gras, huile d'olive & tartufata

Tartare de saumon d'Ecosse, échalotes, ciboule & perles de citron

Vitello rosa, roquette & crème de thon

Artichaut poché, tartare de son cœur & feuilles en vinaigrette

▶ Entrées chaudes

Bisque de homard, fromage fondu, quenelle de crème montée, rouille & légumes crus

Toast aux champignons de Paris

Brochette de scampis lardée à la plancha

Feuilleté de chèvre chaud sur lit de frisée & fruits secs

Foie gras poêlée & pommes caramélisées

Cassolette de scampis, concassé de tomates, jeunes oignons & beurre moussoux aux éclats d'ail

Poêlée de ris de veau, tombée de chicons & crème de volaille à la ciboulette

Saint-Jacques pochées dans un bouillon, fondu de poireaux à la crème

Duo de croquettes de crevettes et fromage & persil frit

Assiette de légumes de saison gratinés

Baby homard à la plancha (*en saison*), concassé de tomates, basilic & huile d'olive
(avec supplément)

▶ Plats

Cœur de cabillaud, légumes poêlés, pommes grenailles & sauce hollandaise

Entrecôte de veau, maïs rôti, tomate au four, jeunes carottes et pâtisseries poêlés,
oignons & pommes grenailles

Filet de bar rôti, riz pilaf aux petits légumes & beurre blanc citronné

Filet de daurade royale piqué aux herbes et cuit à la plancha, sauce vierge à base de balsamique
& pommes de terre persillées

Filet de veau, jus à la tartufata, jeunes légumes & râpé de pommes de terre

Mi-cuit de saumon d'Ecosse, salade croquante & gratin de pommes de terre

Côte de porc iberico, maïs rôti, tomate au four, poêlée de choux chinois,
croquettes de pommes de terre & crème aux morilles

Couronne d'agneau en persillade, légumes rôtis au four & gratin dauphinois

Suprême de pintadeau, bouquet de légumes, linguini & crème de veau au philadelphia

Tian de légumes en mille-feuilles & coulis de tomates aux capres

▶ Desserts

Mousse au chocolat • Moelleux au chocolat, glace caramel, beurre salé & crème anglaise

Pavlova fruits rouges, meringue & mascarpone • Assiette de fromages, fruits secs & sirop de Liège

Tartelette aux pommes tièdes, glace vanille bourbon • Profiteroles glacées & chocolat chaud

Gaufre de Bruxelles, crème Chantilly & fruits frais

L'instant chocolat : brownie, muffin, mousse, mini-moelleux & glace

▶ Potages (*suppl. 3,50€ par personne*)

Bisque de homard à l'armagnac • Crème de tomate • Crème pommes de terre & champignons blancs

Potage oignon, gruyère & toasts à l'ail • Potage de légumes selon votre humeur

▶ Trou normands (*suppl. 3,50€ par personne*)

Sorbet citron & vodka • Sorbet orange & campari

Sorbet pomme & calvados



• *Buffets* •

Rien de plus facile que d'agrémenter votre réception avec un buffet. Choix, flexibilité et découverte sont les maîtres mots de cette formule ! A noter que ces buffets sont proposés pour un minimum de 30 personnes (sauf allergies et contraintes alimentaires).

BUFFET « VALK » | 40,00€ par personne

6 plats froids, 2 plats chauds, 2 légumes,
4 salades et 1 féculent

BUFFET « TOUCAN » | 45,00€ par personne

7 plats froids, 3 plats chauds, 2 légumes,
4 salades et 2 féculents

BUFFET « BORNIVAL » | 55,00€ par personne

9 plats froids, 4 plats chauds, 4 légumes,
5 salades et 3 féculents



► Plats froids

Viandes

Carpaccio de bœuf, huile de truffe,
copeaux de parmesan & roquette
Coppa
Filet de poulet aux fines herbes
Jambon à l'os
Jambon d'Ardenne
Jambon Serrano, grissini & melon
Mortadelle aux pistaches
Mousse de canard, confit d'oignons ou de figues
Pâté en croûte
Roastbeef aux trois poivres
Rosette de Lyon
Rôti de porc à la moutarde
Vitello tonnato

► Plats chauds

Viandes

Boulets à la liégeoise
Brochettes d'agneau
Carbonnades de bœuf à la Duvel
Chili con carne
Côte d'agneau « Halal » (suppl. 2,00€)
Cuisses de pintadeau aux champignons
Émincé de porc et boeuf, crème aux poivrons
Émincés de poulet aigre-doux
Kefta « Halal » (suppl. 2,00€)
Merguez
Mini brochette de bœuf « Halal » (suppl. 2,00€)
Rôti de bœuf & jus de cuisson
Rôti de dinde, crème à la moutarde
Rôti de porc « orloff »
Travers de porc à la texane
Waterzooi à la gantoise
Lasagne bolognaise

Viande à la découpe
*entrecôte, cochon de lait ou
agneau de lait avec supplément
de 12,50€ par personne*

Poissons

Anchoïades
Gambas marinées
Mini-tomates aux crevettes grises (suppl. 3,00€)
Pêches au thon
Poulpes marinés
Saumon bellevue
Saumon fumé au bois de hêtre
Verrines de tomates aux crevettes roses
Filet de truite fumée

** Possibilité sur demande de servir
des produits « Halal »*

► Écailler

Supplément de 17,50€ par personne

Huîtres creuses • Moules de Zélande
Bulots • Couteaux
Palourdes • Bigorneaux



Poissons

Brochettes de scampis lardés cuits à la plancha
Moules jumbo rôties au four, beurre à l'ail
Dos de cabillaud gratiné, tomate & mozzarella
Filets de rougets, sauce crème aux poireaux
Risotto mouillé à la bisque & fruits de mer
Penne aux scampis, coulis de pesto, tomates
concassées & basilic
Roulades de sole & saumon aux petits légumes
Waterzooi de poissons

► Salades

Concombres au yaourt frais
Salade César (iceberg, croutons,
pignons de pin, tomates & poulet)
Salade coleslaw
Salade d'houmous
Salade de betteraves rouges
Salade de carottes à l'orange & aux épices
Salade de pommes de terre à la mayonnaise
Salade de roquette au vieux balsamique

Salade de taboulé aux parfums d'orient
Salade horiatiki (fêta, concombres, oignons,
poivrons, tomates, olives & origan)
Salade niçoise (poivrons, oignons, haricots verts,
pommes de terre, thon & olives noires)
Salade russe (macédoine de petits légumes,
œufs & mayonnaise)
Salade tex mex (haricots rouges & maïs)
Salade waldorf (pommes, noix & céleri)
Tomates mozzarella



► Les pâtes

Cannelloni à la viande
Cannelloni ricotta & épinards
Gnocchi aux légumes
Lasagne bolognaise
Penne arrabiata
Ravioles aux noix
& gorgonzola



► Légumes

Brocolis, sauce blanche
Chicons braisés
Épinards à la crème

Gratin de choux-fleurs
Haricots verts
Petits pois & carottes

► Féculents

Croquettes de pommes de terre
Frites
Gratin dauphinois
Pommes au four
Pommes grenailles





• Desserts •

▶ Buffet de desserts

(en accompagnement d'un buffet ou d'un menu)

Toujours dans notre souci de vous faciliter la vie lors de vos événements, nous vous proposons notre délicieux buffet de desserts qui se décline en deux formules :

4 choix pour 10,00€ par personne | **8 choix pour 16,00€** par personne

Choix à effectuer dans la liste ci-dessous :

Assortiment de bavaois

Part de tarte

Crème brûlée

Festival de fruits frais

Macarons

Mini-babas au rhum

Mini-éclairs & mini mille-feuille

Mini-tropéziennes

Mini-cannelés de Bordeaux

Mousse au chocolat

Panna cotta aux fruits rouges

Profiteroles

▶ Pièces montées

Génoise ou glace

Pièce montée personnalisée

Pièce montée fournie par le client

7,50€ par personne

sur demande

2,50€ par personne

▶ Plateau de fromages

Plateau de fromages (5 types)

12,50€ par personne

▶ Fontaine à chocolat

sur demande



• Les forfaits boissons •

Pour agrémenter vos repas, nous vous proposons ces forfaits boissons*

FORFAITS	3H	Heure suppl.
FORFAIT « PATRON » eaux, softs, Jupiler au fût, vins blanc, rouge & rosé « Maison »	25,00€	8,00 €
FORFAIT « BIÈRES SPÉCIALES » forfait « Patron » & Blanche, Chimay, Kriek, Leffe, Saint-Feuillien, Wohrmann's Beer ...	30,00€	8,50 €
FORFAIT « VINS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE » forfait « Patron » & une sélection de vins définie par notre sommelier	40,00€	10,00 €
FORFAIT « GRAND CRU » forfait « Patron » & sélection de vins à définir avec notre sommelier	45,00€	8,00 €
FORFAIT « SANS ALCOOL » eaux, softs, assortiment de jus de fruits & mousseux sans alcool	18,00€	6,00 €

* Sur base du nombre de personnes lors de la réservation
 Droit de bouchon : 10,00€ pour le vin | 15,00€ pour le Champagne



• *Les aménagements de la salle* •

Nous pouvons agrémenter votre salle avec les décorations suivantes :

Des housses de chaises blanches ou bordeaux :	5,50€ / pièce
Des fleurs fraîches :	25,00€ / par milieu de table
Des chandeliers à 5 branches de 75cm de haut :	15,00€ / pièce



N'hésitez pas à faire appel à nos équipes pour la réalisation d'un devis personnalisé.
Par ailleurs, si vous souhaitez donner une touche plus personnelle à votre événement,
l'apéritif peut être servi dans la salle, sur la terrasse ou à la piscine
(selon disponibilité et moyennant supplément).

Possibilité de location de véhicule d'exception sur demande !

L'hôtel * * * * *supérieur*

VAN DER VALK NIVELLES-SUD

• *Chambres & Suites* •

L'Hôtel Van der Valk Nivelles-Sud offre **155 chambres** et suites spacieuses, confortables et reposantes (22 à 45 m²).

Certaines disposent d'un balcon avec vue sur la piscine extérieure ou sur le vignoble, d'autres d'un coin salon et d'une salle de bains avec jacuzzi et toutes ont la télévision satellite, un mini-bar (softs offerts) et une literie de haute qualité.

Nos chambres se répartissent comme suit :

55 CHAMBRES « STANDARD »
dont deux suites « nuptiales » dans la « tour »

Ces chambres ont une surface d'environ 26 m² et disposent d'une télévision à écran plat, d'un bureau, d'un mini-bar, d'un coffre-fort, d'une salle de bains avec baignoire et/ou douche et de l'air conditionné.

60 CHAMBRES « CONFORT »
dont une suite « business » dans le bâtiment principal

Ces chambres ont une surface d'environ 28 m² et disposent d'une télévision à écran plat, d'un bureau, d'un mini-bar, d'un coffre-fort, d'une salle de bains avec douche à l'italienne, d'un balcon, de l'air conditionné, de peignoirs et de chaussons.

40 CHAMBRES « EXECUTIVE »
dont huit suites dans le bâtiment principal

Ces nouvelles chambres ont une surface d'environ 30 m² et disposent d'une télévision à écran plat, d'un bureau, d'un mini-bar, d'un coffre-fort, d'une salle de bains avec douche à l'italienne, de toilettes séparées, d'un balcon, de l'air conditionné, de peignoirs et de chaussons. Les suites sont quant à elles plus spacieuses et disposent d'un coin salon avec feu ouvert et d'une baignoire.

Faites-vous plaisir !
Découvrez nos différents
packages « week-end » :
[www.hotelnivellessud.be
/packages](http://www.hotelnivellessud.be/packages)


**HOTEL
CONGRES
WINDISS
RESTAURANT**
★★★★





Relax ...





Piscines, **FITNESS** & *Wellness*

L'Hôtel Van der Valk Nivelles-Sud dispose d'une superbe **piscine extérieure chauffée** où nos clients peuvent se détendre tout en profitant de la vue sur les vignes *(de mi-juin à mi-septembre)*.

Par ailleurs, un tout nouvel espace « **wellness** » et « **fitness** » (géré par le groupe Kineo) avec **piscine intérieure**, sauna, hammam, bain à bulles, salle de fitness parfaitement équipée et salle de cours collectifs occupe une surface d'environ 800m² dans le bâtiment principal.

Il est à noter que ces infrastructures *(à l'exception de la piscine extérieure)* sont accessibles tant aux clients de l'Hôtel Van der Valk Nivelles-Sud qu'aux extérieurs *(au travers de formules d'abonnements ou de droits d'entrée)*.

Enfin, le **centre de soins « Rêves pour soi by Maeva »** propose quant à lui différents types de soins du corps, du visage et des massages relaxants.

Cet ensemble constitue **une offre de détente exceptionnelle** en Brabant wallon!

RESTAURANT

Brasserie & Bar

L'Hôtel Van der Valk Nivelles-Sud dispose d'une **Brasserie** proposant des spécialités belges, des burgers et des plats légers.

Dans notre **restaurant** gastronomique très élégant, sélectionné par le guide Gault&Millau, vous pourrez profiter d'une délicieuse cuisine internationale saisonnière concoctée par notre chef renommé. Un **Business lunch** aux choix variés vous est également proposé du lundi au vendredi.

La carte des vins y est également particulièrement alléchante et de **fabuleux buffets** variés sont préparés les vendredis soir, samedis soir, dimanches midi et à l'occasion de fêtes et soirées thématiques.

De plus, une large **terrasse** ensoleillée vous accueille aux beaux jours.



Enfin, au **Petrus Bar Lounge**, vous pourrez découvrir de délicieux cocktails du monde « Perfect-Serve » préparés par nos « mixologists » attitrés.

Vous pourrez également profiter d'une sélection de bières, vins et spiritueux d'exception, confortablement installés dans nos canapés Art-Déco, tout en écoutant d'agréables concerts ou dj-sets .



ACCÈS

EN VOITURE

Autoroute E19/A7 Paris-Bruxelles sortie 19 « Wavre – Nivelles-Sud »
Autoroute E420/A54 Charleroi-Bruxelles sortie 20 « Petit-Roeulx – Nivelles-Sud »
N25 Wavre/Louvain-la-Neuve-Nivelles et R24 direction « Braine-le-Comte – Nivelles-Sud »

EN TRAIN

Gare SNCB de Nivelles	3 Km
Gare de Bruxelles-Midi (Eurostar, ICE et Thalys)	32.5 Km

EN BUS

Arrêt « Shopping Nivelles » à 250 M – Bus de et vers le centre et la gare de Nivelles
(durée du trajet : 10 minutes)

EN AVION

Brussels South Charleroi Airport	25 Km
Brussels Airport	40 Km
Lille Lesquin Aéroport (FR)	100 Km

À PROXIMITÉ

Shopping Center de Nivelles (Wereldhave)	250 M
Centre historique de Nivelles	1.5 Km
Golf Château de la Tournette	5 Km
Mémorial 1815 à Waterloo	12.5 Km
Canal historique du Centre (Patrimoine Mondial de l'UNESCO)	20 Km
Université de Louvain-la-Neuve (UCL)	25 Km
Salle de concerts « Forest National » - Bruxelles	28.5 Km
Université Libre de Bruxelles (ULB)	32.5 Km
Grand' Place de Bruxelles (Patrimoine Mondial de l'UNESCO)	33.5 Km
SHAPE (Supreme Headquarters Allied Powers Europe)	33.5 Km
Stade Roi Baudouin (Heizel) – Bruxelles	40 Km
Siège de l'OTAN – Bruxelles	45 Km
Lacs de l'Eau d'Heure	60 Km
Festival Rock Werchter	65 Km
Port d'Anvers	85 Km
Liège Airport	97.5 Km
Bruges (Patrimoine Mondial de l'UNESCO)	130 Km
Côte belge	140 Km
Circuit de Spa-Francorchamps	150 Km



Découvrez les hôtels du groupe Van der Valk en Belgique !



VAN DER VALK
HOTEL NIVELLES-SUD

**Chaussée de Mons, 22
1400 Nivelles**

+32 (0)67 21 87 21
info@nivellessud.valk.com
www.hotelnivellessud.be

London
(5h)
GREAT BRITAIN

Amsterdam
(2h30)

Köln
(2h30)



NEDERLAND

FRANCE

LUXEMBOURG

Paris
(3h)

NOS HÔTELS PARTENAIRES :

HÔTEL CHARLEROI AIRPORT
Chaussée de Courcelles, 115
6041 Gosseties
Tél. +32 (0)71 25 00 50
charleroi@valk.com
www.hotelcharleroiairport.be

CONGRÈS HÔTEL LIÈGE
Esplanade de l'Europe, 2
4020 Liège
Tél. +32 (0)4 244 12 00
reception@hotelliège.eu
www.congreshotelliège.eu

HÔTEL MECHELEN
Rode-Kruisplein, 1-4
2800 Mechelen
Tél. +32 (0)15 43 56 72
management@hotel-mechelen.be
www.hotel-mechelen.be

CONGRÈS HÔTEL MONS
Avenue Méline Mercouri, 7
7000 Mons
+32 (0)65 39 02 07
hotelmons@valk.com
www.hotelmons.eu

HÔTEL VERVIERS
Rue de la Station, 4
4800 Verviers
Tél. +32 (0)87 30 56 56
reception@hotelverviere.be
www.hotelverviere.be

HÔTEL SÉLYS LIÈGE
Mont Saint-Martin 9-11
4020 Liège
Tél. +32 (0)4 222 94 94
info@hotelselys.be
www.hotelselys.be



VAN DER VALK
HOTEL NIVELLES-SUD

Handwriting practice lines consisting of 20 sets of horizontal dotted lines on a white background.



Compensation des émissions de CO2 par
un soutien des projets de protection du climat
Protection des forêts Madre de Dios, Pérou

Plus d'informations sur le projet de soutien :



Climatiquement neutre

Imprimé

ClimatePartner.com/10170-1902-4298



VAN DER VALK HOTEL NIVELLES-SUD

Chaussée de Mons, 22 • 1400 Nivelles (Belgique)

+32 (0)67 21 87 21 | info@nivellessud.valk.com | www.hotelnivellessud.be

Banquets & séminaires : sales@nivellessud.valk.com

Réception : reception@nivellessud.valk.com

Numéro d'entreprise : 0443.328.206 • Compte IBAN : BE 51 0682 2344 3062
Code SWIFT : GKCCBEBB