

# Meetings, banquets & événements



VAN DER VALK  
HOTEL NIVELLES-SUD



... un monde  
de *possibilités!*

# A VANT-PROPOS

Madame, Monsieur,

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

Situé à **moins de 30 minutes en voiture de Bruxelles, Charleroi, Mons et Louvain-la-Neuve**, notre établissement dispose d'un **grand parking gratuit** (450 places) et de plusieurs bornes de rechargement Tesla©. 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 !**

Faisant l'objet actuellement d'une extension d'envergure pour vous offrir davantage de flexibilité encore, l'Hôtel Nivelles-Sud mettra à votre disposition, d'ici l'automne 2019, **40 chambres supplémentaires s'ajoutant aux 115 existantes, 17 nouvelles salles de réceptions/séminaires (avec « coffee corners ») totalement modulables et pouvant accueillir jusqu'à 750 personnes selon la configuration, un centre wellness avec piscine intérieure (en plus de notre actuelle piscine extérieure), une salle de fitness, une brasserie, un bar et un tout nouveau restaurant.**

Comme vous pouvez le constater, votre confort et votre satisfaction demeurent toujours notre priorité !

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 Nivelles-Sud pour vos événements, c'est vous offrir un monde de possibilités !**

Au plaisir vous accueillir à l'Hôtel Nivelles-Sud,

**Bob Wohrmann,**  
Directeur



# T ABLE DES MATIÈRES

## **MEETINGS**

Les forfaits	p. 3
Le matériel	p. 5

## **BANQUETS**

Les réceptions apéritives	p. 6
Les réceptions « sandwiches »	p. 7
Les banquets	p. 8
Les mises en bouche	p. 8
Les menus	p. 9
Les buffets	p. 12
Les desserts	p. 17
Les forfaits boissons	p. 18
L'aménagement de la salle	p. 19

<b>KIDS TIME</b>	p. 20
------------------	-------

<b>TABLEAU DES SALLES</b>	p. 21
---------------------------	-------

<b>NOS CHAMBRES</b>	p. 23
---------------------	-------

<b>L'HÔTEL À L'AUTOMNE 2019</b>	p. 24
---------------------------------	-------

<b>ACCÈS</b>	p. 25
--------------	-------

À partir de  
l'automne  
2019

# MEETINGS

---

## LES FORFAITS

### FORFAIT « RÉUNION » | 15€ PAR PERSONNE

*½ journée – à ajouter à toute location de salle*

- **Dans la salle** : sets de bureau, blocs-notes, stylos, bonbons à la menthe et eaux sur les tables
- **Matériel** : flipchart, projecteur et écran
- **Au « coffee corner »** : service illimité de café, thé, eaux, softs, jus de fruits et mignardises

### FORFAIT « PETIT DÉJEUNER » | 23€ PAR PERSONNE

*uniquement en matinée jusqu'à midi  
location de la salle comprise à partir de 15 personnes*

- **Dans la salle** : sets de bureau, blocs-notes, stylos, bonbons à la menthe et eaux sur les tables
- **Matériel** : flipchart, projecteur et écran
- **Au « coffee corner »** : petits croissants et petits pains au chocolat (2 pièces par personne), corbeille de fruits frais et service illimité de café, thé, eaux, softs et jus de fruits

### FORFAIT « BUFFET PETIT DÉJEUNER » | 30€ PAR PERSONNE

*uniquement en matinée jusqu'à midi  
location de la salle comprise à partir de 15 personnes*

- **Dans la salle** : sets de bureau, blocs-notes, stylos, bonbons à la menthe et eaux sur les tables
- **Matériel** : flipchart, projecteur et écran
- **Au restaurant** : accès illimité au buffet petit déjeuner jusqu'à 11h (10h30 les week-ends et jours fériés)
- **Au « coffee corner »** : service illimité de café, thé, eaux, softs, jus de fruits et mignardises



Besoin d'un  
séminaire résidentiel ?

**155 chambres**  
équipées sont à votre  
disposition ! (\*)

## FORFAIT «ENTREPRISE» | À PARTIR DE **45€ PAR PERSONNE**

*forfait d'une journée – minimum 15 participants – location de salle comprise*

- **Dans la salle** : sets de bureau, blocs-notes, stylos, bonbons à la menthe et eaux sur les tables
- **Matériel** : flipchart, projecteur et écran
- **Au « coffee corner » à l'accueil** : petits croissants et petits pains au chocolat (2 pièces par personne), corbeille de fruits frais et service illimité de café, thé, eaux, softs et jus de fruits
- **Au « coffee corner » en matinée** : service illimité de café, thé, eaux, softs, jus de fruits et corbeille de fruits frais
- **Au « coffee corner » l'après-midi** : service illimité de café, thé, eaux, softs, jus de fruits et mignardises
- **Déjeuner au choix au restaurant** :

- |  |  |
|--|--|
| ▶ <b>Business Lunch</b><br>(sous forme de buffet)              | <b>45€</b> par personne<br>(eaux et softs sur la table)  |
| ▶ <b>Sandwiches ouverts ou wraps</b><br>(sous forme de buffet) | <b>45€</b> par personne<br>4 pièces par personne<br>(eaux et softs sur la table)                       |
| ▶ <b>3 services</b>  | <b>50€</b> par personne<br>Choix unique pour l'ensemble des participants<br>eaux et softs sur la table |

**Supplément vin : 7€** par personne

Si vous souhaitez poursuivre votre expérience parmi nous après votre événement, nous vous suggérons **nos formules « afterwork » à partir de 13€ par personne** (pour la composition, n'hésitez pas à nous consulter).



## LE MATÉRIEL

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

▶ Flipchart supplémentaire avec papier et marqueurs	15€
▶ Projecteur Data XVGA avec écran	68€
▶ Installation de 2 micros et de la sonorisation	150€
▶ Mise à disposition de micros supplémentaires (micros « main »micros « cravate » ou micros « Madonna »)	30€ / pièce
▶ Pupitre	10€
▶ Écran géant (320 cm X 240 cm)	100€
▶ Pointeur laser	15€
▶ Podium	prix sur demande





À partir de  
l'automne  
2019

# BANQUETS

---

## LES RÉCEPTIONS APÉRITIVES

Nous vous proposons 2 formules apéritives :

- ▶ La formule «Mousseux» ou «Kir Mousseux»  
17 € par personne  
*7 € par demi-heure suppl. /personne*
- ▶ La formule «Champagne Maison»  
30 € par personne  
*10 € 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 5 zakouskis chauds et froids par personne  
ainsi que de vins, softs, jus de fruits & eaux.

**La location de la salle est à ajouter en supplément.**



## LES RÉCEPTIONS «SANDWICHES»

### Votre pain:

- |  |               |
|--|---------------|
| ▶ <b>Sandwich mou ouvert</b>           | 3.00€ / pièce |
| ▶ <b>Baguette rustique ouverte</b>     | 3.00€ / pièce |
| ▶ <b>Pain gris aux céréales ouvert</b> | 3.50€ / pièce |
| ▶ <b>Wrap</b>                          | 3.00€ / 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



# LES BANQUETS

Dans le cadre de l'organisation de vos banquets, l'Hôtel Nivelles-Sud met à votre disposition une salle parfaitement adaptée à vos besoins gratuitement (minimum 30 personnes). 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 !

Pour composer votre repas, vous trouverez ci-dessous un large choix de mises en bouches, de plats, de menus, de buffets, ... Faites-vous plaisir ! Tout est possible !

## • Les mises en bouche •

### ▶ Les canapés

2.50€ / 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

3.00€ / pièce

Ailerons de poulet marinés  
Assortiment de crudités & sauces adaptées  
(radis, bâtonnets de carottes, choux-fleurs et céleri)  
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  
Huître creuse  
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€ / pièce pour 8 personnes



## • Les 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 15 personnes et que le choix des plats doit être unique pour tous les convives.

### • Formule à **37€ par personne** •

**Une entrée**

\*\*\*

**Un plat**

\*\*\*

**Un dessert**

### • Formule à **47€ par personne** •

**Deux entrées**

\*\*\*

**Un plat**

\*\*\*

**Un dessert**

Ces formules peuvent être complétées par :

- Du potage
- Un trou normand
- Du fromage

**3.50 € / par personne**

**3.00 € / par personne**

**7.00 € / par personne**

## ► Les entrées froides

Cannelloni de saumon fumé, philadelphia aux fines herbes & crevettes grises  
(suppl. 2€ par personne)

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

Carpaccio de thon rouge au poivre de Sichuan & huile de sésame grillé

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

Fondant de canard, confit de figue & brioche

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 scampi marinés au curry thaï

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

Taboulé de chou-fleur, king crabe & chioggia

Tartare de bœuf, fleur de sel, huile d'olive, copeaux de foie gras & éclats de truffe

Tartare de saumon d'Écosse, échalotes, ciboule et perles de citron mammoth

Vitello rosa, roquette & crème de thon



## ► Les entrées chaudes

Barquette de champignons de Paris, petits gris & gousses d'ail

Caille farcie au foie gras, raisins & cognac

Cassolette de Saint-Jacques gratinées

Demi-homard à la nage (suppl. 7€ par personne)

Feuilleté de chèvre chaud sur lit de frisée & fruits secs

Foie gras poêlé, pain d'épices & pommes caramélisées

Poêlée de scampi, sauce au fromage « Le Bailli » à la Saint-Feuillien

Ris de veau poêlés, coulis de carotte vanille bourbon

Saint-Jacques à la plancha, fondu de poireaux & chips de betterave

## ► Les plats

Cœur de cabillaud royal dans un bouillon léger parfumé aux épices thai, citronnelle & lait de coco  
Entrecôte de veau grillée, pommes grenailles grillées au beurre demi-sel,  
herbettes & coulis de carottes  
Filet de bar rôti, pommes grenailles, jeunes fenouils caramélisés & beurre blanc au chorizo  
Filet de daurade royale braisé, fondue d'oignons aux piments & caviar d'aubergine  
Filet de poulet jaune, pain d'épices, sauce à la réglisse, bouquet de légumes & gratin dauphinois  
Filet de rouget barbet, sauce vierge, purée de panais & carottes  
Filet de veau, jus aux truffes, jeunes légumes & râpé de pommes de terre  
Médaille de dinde, sauce à l'orange, chicons braisés & pommes duchesses  
Saumon d'Ecosse au miel & amande, salade croquante  
Sauté de porc fermier aux trois poivres & gratin dauphinois  
Souris d'agneau aux pruneaux & amandes rôties  
Suprême de pintade farcie aux brocoli & philadelphia, sauce au sirop de Liège

## ► Les desserts



Ananas caramélisés flambés au thym  
Carpaccio d'ananas au malibu & vanille bourbon  
Charlotte aux fruits rouges  
Crème brûlée  
Dôme au chocolat,  
cœur caramel au beurre salé & crème vanille  
Émotion chocolatée, mousse aux chocolats noir,  
blanc & brownies  
Fondant au chocolat, crème anglaise  
& sorbet framboise  
Nougat glacé & coulis de fruits rouges  
Panna cotta au chocolat & framboise  
Pêche melba  
Profiteroles glacées & chocolat chaud  
Tartelette citron meringuée  
Tartelette tiède, pommes,  
amandes & glace vanille  
Tiramisu



## ► Les potages (suppl. 3.50€ par personne)

Bisque de homard à l'armagnac  
(suppl. 2€ par personne)  
Crécy (crème de carotte  
& vanille bourbon)  
Crème de tomate  
Crème parisienne  
Minestrone & toast à l'ail  
Potage à l'oignon,  
guyère & croutons



## ► Les trous normands (suppl. 3.50€ par personne)

Sorbet campari-griottes  
Sorbet citron  
Sorbet framboise  
Sorbet orange sanguine  
Sorbet pamplemousse rose  
Sorbet pomme





## • Les buffets •

Rien de plus facile que d'agrémenter votre réception avec un buffet. Choix, flexibilité et découverte sont les maîtres mots de cette formule ! Les buffets sont proposés à partir de 25 personnes.

Nous vous invitons donc à choisir la formule qui vous convient le mieux et à composer votre buffet selon vos goûts et vos préférences.

### **BUFFET «VALK» | 30€ par personne**

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

### **BUFFET «TOUCAN» | 35€ par personne**

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

### **BUFFET «BORNIVAL» | 45€ par personne**

9 plats froids, 4 plats chauds, 4 légumes,  
5 salades et 2 féculents

### **BUFFET «ACLOT» | 65€ par personne**

15 plats froids, 8 plats chauds, 2 légumes,  
4 salades et 2 féculents

## ► Les plats froids

### Les viandes

Assortiment de boudins & compote  
Carpaccio de bœuf, huile de truffe,  
copeaux de parmesan & roquette  
Charcuterie «Halal» (3 sortes)  
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  
Pilons de poulet marinés  
Roastbeef aux trois poivres  
Rosette de Lyon  
Rôti de porc à la moutarde  
Vitello tonnato



### Les poissons

Ananas au crabe  
Anchoïades  
Baby poulpes marinés à l'orientale  
Crevettes nordiques  
Gambas marinées  
Harengs marinés au vinaigre  
Langoustines  
Maquereaux Strogonoff  
Mini-tomates aux crevettes grises (suppl. 3€)  
Pêches au thon  
Poulpes marinés  
Saumon bellevue  
Saumon fumé au bois de hêtre  
Verrines de tomates aux crevettes roses





## ► Les plats chauds



### Les viandes

- Agneau aux pruneaux & amandes
- Boulets à la liégeoise
- Brochettes d'agneau
- Carbonnades de bœuf à la Duvel
- Chili con carne
- Côte d'agneau (« Halal » + 2€)
- Cuisses de lapin à la bière & raisins
- Cuisses de pintadeau aux champignons
- Émincé de porc & bœuf, citronnelle & lait de coco
- Émincés de poulet aigre-doux
- Kefta (« Halal » + 2€)
- Merguez
- Mini brochette de bœuf (« Halal » + 2€)
- Poulet aux citrons confits & olives
- Rôti de bœuf & jus de cuisson
- Rôti de dinde à l'orange
- Rôti de porc à la caribéenne
- Rôti de veau aux champignons
- Travers de porc à la texane
- Waterzooi à la gantoise

### Les poissons

- Brochettes de scampi
- Demis-moules, beurre à l'ail
- Dos de cabillaud, sauce aux poireaux
- Filets de rougets, sauce vierge
- Goujonnette de saumon au miel & amandes
- Paella royale aux fruits de mer
- Poêlée de gambas au pesto
- Roulades de sole & saumon aux petits légumes
- Waterzooi de poissons



### Les pâtes

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

## ► Les légumes

- Brocolis, sauce blanche
- Chicons braisés
- Épinards à la crème
- Gratin de choux-fleurs
- Haricots verts
- Petits pois & carottes
- Risotto aux champignons

## ► Les 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 pâté au pesto  
& tomates semi-séchées  
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 féculents

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

## ► L'écailler

• 3 choix • Supplément de 15€ par personne

Huîtres creuses  
Moules de Zéland  
Bulots  
Couteaux  
Palourdes  
Bigorneaux





### ▶ Live Cooking

Vivez une étonnante expérience gustative !  
(en complément d'un buffet ou d'un menu - avec supplément)

#### Les viandes

- ▶ Entrecôte **12€** par personne  
*(minimum 30 personnes)*
- ▶ Cochon de lait **12€** par personne  
*(minimum 50 personnes)*
- ▶ Agneau de lait **12€** par personne  
*(minimum 50 personnes)*

#### Les woks de nouilles

- ▶ Scampi, poulet, bœuf ou canard **9€** par personne



## • Les desserts •

### ► Le buffet dessert

*(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€** par personne | **8 choix pour 16€** par personne

Choix à effectuer dans la liste ci-dessous :

Assortiment de bavaois  
 Chariot 5 glaces avec garnitures  
 (Suppl. 7€ par personne)  
 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

### ► Les pièces montées

Génoise ou glace  
 Pièce montée personnalisée  
 Plateau de fromages (4 types)

**6€** par personne  
 sur demande  
**7€** par personne

### ► La fontaine à chocolat

sur demande

## • Les forfaits boissons •

Pour agrémenter vos repas, nous vous proposons 5 forfaits boissons qui peuvent être réservés pour un service de 3h, 6h ou 9h.

FORFAITS	3H	6H	9H	Heure suppl.
<b>FORFAIT « PATRON »</b> eaux, softs, stella au fût, vins blanc, rouge et rosé « Maison »	17€	26€	37€	5€
<b>FORFAIT « BIÈRES SPÉCIALES »</b> forfait « Patron » + Blanche, Chimay, Kriek, Leffe, Saint-Feuillien, ...	25€	40€	57€	6€
<b>FORFAIT « VINS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE »</b> forfait « Patron » + une sélection de vins définie par notre sommelier	30€	43€	55€	6€
<b>FORFAIT « GRAND CRU »</b> forfait « Patron » + sélection de vins à définir avec notre sommelier	40€	50€	67€	7€
<b>FORFAIT « SANS ALCOOL »</b> eaux, softs, assortiment de jus de fruits et mousseux sans alcool	13€	18€	25€	5€







## • Les aménagements de la salle •

Nous pouvons agrémenter votre salle avec les décorations suivantes :

Des housses de chaises blanches ou bordeaux :	<b>4€</b> / pièce
Des fleurs fraîches :	<b>15€</b> / par milieu de table
Des chandeliers à 5 branches de 75cm de haut :	<b>8€</b> / 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).





# KIDS TIME

Dans le cadre de l'anniversaire de vos chères têtes blondes, l'Hôtel Nivelles-Sud met tout en œuvre pour vous permettre de recevoir leurs petits compagnons en totale décontraction (minimum 10 personnes). Ainsi, nous réservons une salle rien que pour vous et nous mettons à votre disposition pendant une durée de 4h :

- des ballons (qui décorent également la salle)
- un château gonflable
- un bar à bonbons
- un gâteau d'anniversaire (génoise ou glace) avec les bougies de la grenadine
- un atelier « grimage »
- un clown avec « sculptures de ballons »

Cette formule très complète vous est proposée au prix de **15€** /par personne avec une gratuité pour l'enfant fêté !

En supplément, vous pouvez commander :

- du « Kidibul » (15€)
- un chariot « barbe à papa » (75€)
- et des sandwiches ou des pâtes (7€ par personne)

# TABLEAU

Salle	Etage	Superficie	Réunion U	Théâtre	Ecole
<b>Oslo</b>	1er étage	19 m2	4	-	4
<b>Amsterdam</b>	1er étage	35 m2	8	-	10
<b>Madrid</b>	1er étage	41 m2	20	30	23
<b>Rome</b>	1er étage	41 m2	20	30	23
<b>Vienne</b>	1er étage	43 m2	20	30	23
<b>Copenhague</b>	1er étage	44 m2	20	30	23
<b>Bornival</b>	RDC	72 m2	33	50	38
<b>Martin</b>	RDC	87 m2	43	65	50
<b>Dublin</b>	1er étage	106 m2	47	70	54
<b>Aclot</b>	RDC	123 m2	-	85	-
<b>Moscou</b>	1er étage	136 m2	-	105	-
<b>Bornival-Aclot</b>	RDC	197 m2	-	135	-
<b>Dublin-Moscou</b>	1er étage	242 m2	-	175	-
<b>Sidney</b>	1er étage	254 m2	-	215	-
<b>Berlin</b>	1er étage	307 m2	-	220	-
<b>Moscou-Sidney</b>	1er étage	390 m2	-	320	-
<b>Toucan</b>	Sous-sol	455 m2	-	380	-
<b>Faucon</b>	Sous-sol	475 m2	-	400	-
<b>Dublin - Moscou Sidney</b>	1er étage	496 m2	-	390	-
<b>Berlin Sidney</b>	1er étage	561 m2	-	435	-
<b>Berlin-Sidney Moscou</b>	1er étage	697 m2	-	540	-
<b>Berlin-Sidney Moscou-Dublin</b>	1er étage	803 m2	-	610	-
<b>Toucan Faucon</b>	Sous-sol	930 m2	-	780	-

\* Les capacités sont données à titre indicatif et ne revêtent aucun caractère contractuel.

# DES SALLES

Réception Cocktail	Tables rondes	Bar	Terrasse	Prix 1/2 journée	Prix journée	Prix soirée
-	-	-	Oui	150 €	200 €	150 €
-	-	-	-	175 €	225 €	175 €
32	20	-	-	175 €	250 €	175 €
32	20	-	-	175 €	250 €	175 €
32	20	-	Oui	200 €	250 €	200 €
32	20	-	-	175 €	250 €	175 €
53	33	-	Oui	225 €	275 €	225 €
68	43	Oui	Oui	250 €	300 €	250 €
74	47	Oui	Oui	300 €	400 €	300 €
89	57	Oui	-	300 €	400 €	300 €
111	70	-	Oui	350 €	450 €	350 €
142	90	-	Oui	450 €	600 €	450 €
184	117	Oui	Oui	500 €	650 €	500 €
226	143	-	Oui	500 €	650 €	500 €
232	147	Oui	Oui	600 €	750 €	600 €
337	213	Oui	Oui	650 €	800 €	650 €
400	253	Oui	-	650 €	800 €	650 €
421	267	Oui	-	650 €	800 €	650 €
411	260	Oui	Oui	700 €	850 €	700 €
458	290	Oui	Oui	750 €	900 €	750 €
568	360	Oui	Oui	900 €	1050 €	900 €
642	407	Oui	Oui	1250 €	1800 €	1250 €
821	520	Oui	-	1250 €	1900 €	1250 €



# NOS CHAMBRES

L'Hôtel Van der Valk Nivelles-Sud\*\*\* offre 115 chambres spacieuses, confortables et reposantes (22 à 45 m<sup>2</sup>). 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 l'air conditionné, la télévision satellite, un mini-bar (softs offerts) et une literie de haute qualité.





# L'HÔTEL VAN DER VALK NIVELLES-SUD\*\*\*\* À L'AUTOMNE 2019 !

ENCORE UN PEU DE PATIENCE...

**40 chambres supplémentaires** flambants neuves

Un centre « **wellness** » avec piscine intérieure

Un espace **fitness**

450 places de **parking** gratuites

Un **nouveau restaurant**

Une **Brasserie/bar**

Un **lounge bar**

**17 salles de réceptions/séminaires**

8 bornes de rechargement **Tesla©**





# 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 »



*A partir de l'automne 2019,  
450 places de parking gratuites seront à votre disposition devant l'hôtel.*



## 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





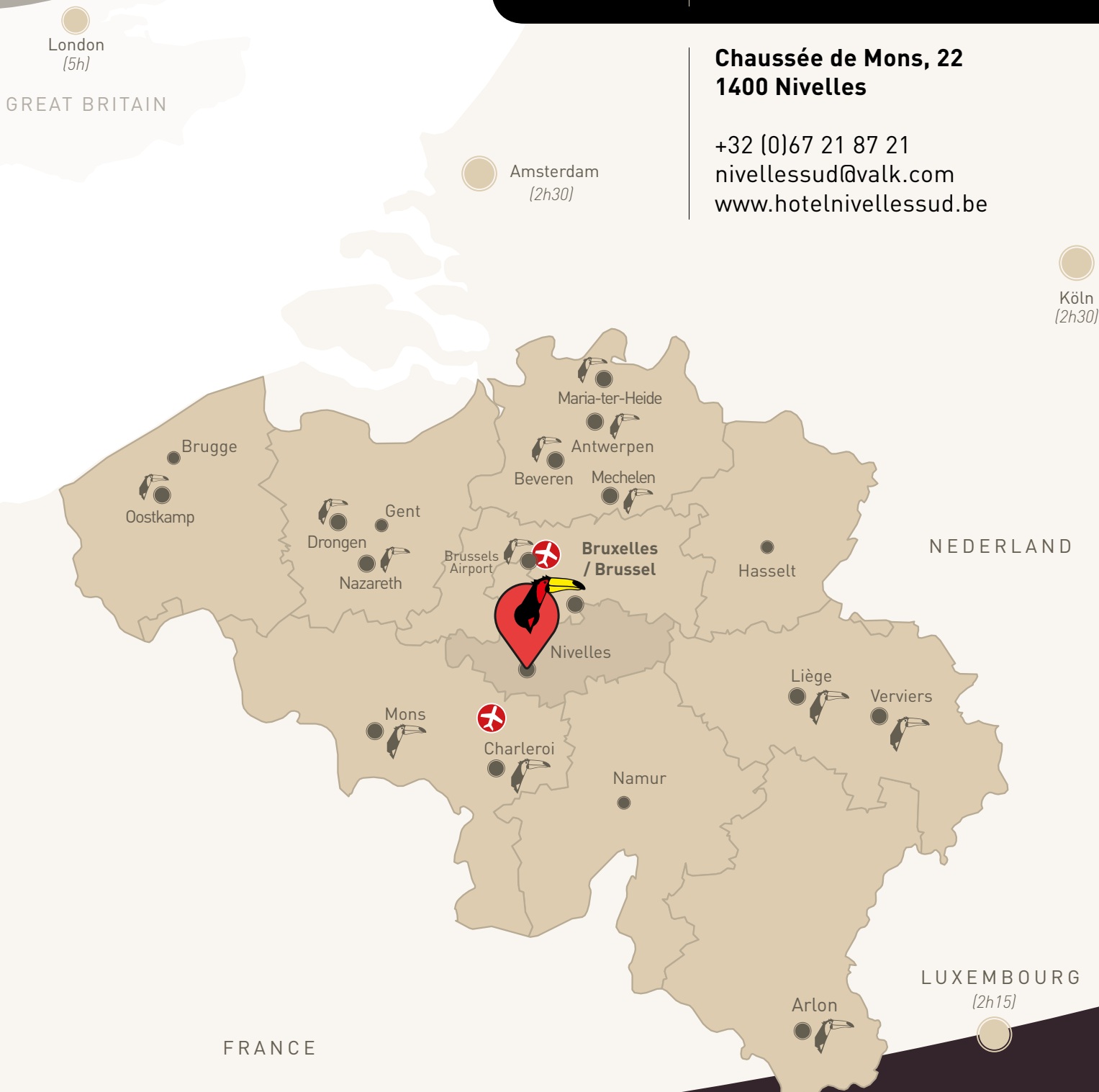
# Découvrez les hôtels du groupe Van der Valk en Belgique !



VAN DER VALK  
HOTEL NIVELLES-SUD

**Chaussée de Mons, 22  
1400 Nivelles**

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



FRANCE

Paris

LUXEMBOURG

(2h15)

## NOS HÔTELS PARTENAIRES :

**HÔTEL CHARLEROI AIRPORT**  
Chaussée de Courcelles, 115  
6041 Gosselies  
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

**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@hotelverviers.be  
www.hotelverviers.be



# VAN DER VALK HOTEL NIVELLES-SUD

**Chaussée de Mons, 22 • 1400 Nivelles (Belgique)**  
+32 (0)67 21 87 21 | nivellessud@valk.com | www.hotelnivellessud.be



## CONTACTS UTILES

**Banquets & séminaires** : sales@nivellessud.valk.com  
**Business Development** : yh.feltz@nivellessud.valk.com  
**Direction** : b.wohrmann@nivellessud.valk.com  
**Réception** : nicolas@nivellessud.valk.com

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