

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
KIDS TIME	p. 21
L'HÔTEL VAN DER VALK NIVELLES-SUD**** supérieur	p. 23
Chambres et suites	p. 23
Piscines, fitness et wellness	p. 26
Restaurant et bar	p. 27
ACCÈS	p. 29

Nos SALLES



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



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.



Salle	Etage	Superficie	Board room	Réunion U	Théâtre	Ecole	Réception Cocktail	Tables rondes	Bar	Terrasse	Prix 1/2 journée	Prix journée	Prix soirée
Oslo	Étage +2	19 m2	5	-	-	-	-	-	-	Oui	175 €	225 €	175 €
Amsterdam	Étage +2	35 m2	14	-	-	-	-	-	-	Oui	200 €	250 €	200 €
Madrid	Étage +2	41 m2	14	-	-	-	-	-	-	-	200 €	275 €	200 €
Rome	Étage +2	41 m2	14	-	-	-	-	-	-	-	200 €	275 €	200 €
Vienne	Étage +2	43 m2	14	-	-	-	-	-	-	Oui	225 €	275 €	225 €
Copenhague	Étage +2	44 m2	14	-	-	-	-	-	-	Non	225 €	250 €	200 €
Bornival	Étage +1	72 m2	-	20	50	24	30	40	-	Oui	250 €	300 €	250 €
Martin	Étage +1	87 m2	-	26	60	40	40	56	-	Oui	350 €	450 €	350 €
Dublin	Étage +2	106 m2	-	-	40	20	40	32	Oui	Oui	300 €	400 €	300 €
Aclot	Étage +1	123 m2	-	30	60	40	70	64	Oui	-	300 €	400 €	300 €
Moscou	Étage +2	136 m2	-	40	100	48	60	80	-	Oui	350 €	450 €	350 €
Bornival-Aclot	Étage +1	197 m2	-	50	100	64	80	112	Oui	Oui	450 €	600 €	450 €
Dublin-Moscou	Étage +2	242 m2	-	-	150	-	120	120	Oui	Oui	500 €	650 €	500 €
Sidney	Étage +2	254 m2	-	50	200	108	150	160	-	Oui	500 €	650 €	500 €
Berlin	Étage +2	307 m2	-	50	150	80	150	120	-	Oui	600 €	750 €	600 €
Moscou-Sidney	Étage +2	390 m2	-	-	300	162	250	240	-	Oui	650 €	800 €	650 €
Toucan	RDC	455 m2	-	50	300	80	150	160	-	-	650 €	800 €	650 €
Faucon	RDC	475 m2	-	-	200	-	200	216	Oui	-	650 €	800 €	650 €
Dublin - Moscou Sidney	Étage +2	496 m2	-	-	300	198	300	280	Oui	Oui	700 €	850 €	700 €
Berlin Sidney	Étage +2	561 m2	-	-	350	188	300	280	-	Oui	750 €	900 €	750 €
Berlin-Sidney Moscou	Étage +2	697 m2	-	-	450	236	400	352	-	Oui	900 €	1050 €	900 €
Berlin-Sidney Moscou-Dublin	Étage +2	803 m2	-	-	500	-	500	352	Oui	Oui	1250 €	1800 €	1250 €
Toucan Faucon	RDC	930 m2	-	-	500	160	500	400	Oui	-	1250 €	1900 €	1250 €

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

Prix des salles communiqués à titre indicatif.

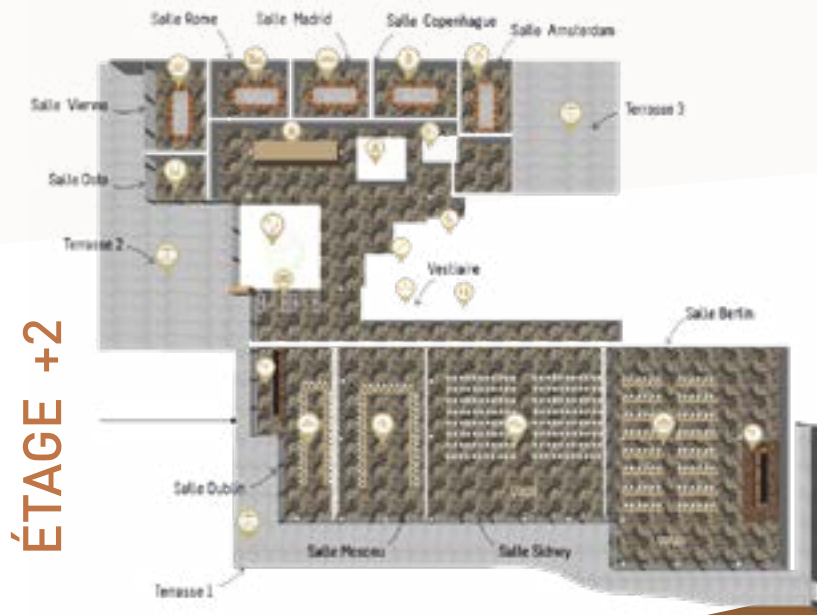
REZ-DE-CHAUSSÉE



ÉTAGE +1



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, 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

1/2 DAY | 16,50€ PAR PERSONNE
ONE DAY | 27,50€ 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 ! » | 35,00€ PAR PERSONNE

À ajouter à toute location de salle - Uniquement en matinée jusque 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

1/2 DAY | 40,00€ PAR PERSONNE
ONE DAY | 50,00€ PAR PERSONNE

- Coffee-Corner
- Déjeuner au choix :

- ▶ Assortiment de sandwiches (sous forme de buffet) avec eaux
- ▶ Business lunch au restaurant (sous forme de buffet - uniquement en semaine) avec eaux - Supplément de 5,00€ par personne
- ▶ Menu 3 services - Supplément de 10,00€ par personne (choix unique pour l'ensemble des participants - eaux sur la table)

FORFAIT « MEET' EVENING » | 60,00€ 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 », micros « cravate » 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) 17,50€ par personne
8,50€ par demi-heure suppl. /personne
- ▶ La formule « Cava » ou « Prosecco » (1h30 min) 25,00€ par personne
12,50€ par demi-heure suppl. /personne
- ▶ La formule « Champagne » (1h30 min) 45,00€ par personne
20,00 € 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 panné & 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
- ▶ **Mini tartes 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 **40,00€**
par personne

Une entrée

Un plat

Un dessert

Formule à **50,00€**
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
- Poêlé 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 pâtissons 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

▶ Trous 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 !

BUFFET « VALK » | 35,00€ par personne

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

BUFFET « TOUCAN » | 40,00€ par personne

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

BUFFET « BORNIVAL » | 50,00€ par personne

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

BUFFET « ACLOT » | 70,00€ par personne

15 plats froids, 8 plats chauds, 2 légumes,
4 salades et 2 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
conçassées & basilic
Roulades de sole & saumon aux petits légumes
Waterzooi de poissons

- 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

► **Salades**

- 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



• *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 bavarois
- 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

6,00€ 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 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
- Epinards 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



• Les forfaits boissons •

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

FORFAITS	3H	Heure suppl.
FORFAIT « PATRON » eaux, softs, Jupiter au fût, vins blanc, rouge & rosé « Maison »	18,50€	6,00 €
FORFAIT « BIÈRES SPÉCIALES » forfait « Patron » & Blanche, Chimay, Kriek, Leffe, Saint-Feuillien, Wohrmann's Beer ...	27,50€	7,00 €
FORFAIT « VINS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE » forfait « Patron » & une sélection de vins définie par notre sommelier	35,00€	7,00 €
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	14,50€	6,00 €

* Sur base du nombre de personnes lors de la réservation

• 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 !

Kids TIME



Dans le cadre de l'anniversaire de vos chères têtes blondes, **l'Hôtel Van der Valk Nivelles-Sud** met tout en œuvre pour vous permettre de recevoir leurs petits compagnons en totale décontraction (minimum 15 personnes). Ainsi 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

Cette formule très complète vous est proposée au prix de **22,50€** / par personne avec une gratuité pour l'enfant fêté à ajouter à toute location de salle.

En supplément, vous pouvez commander :

- du « Kidibul » (**15,00€** la bouteille)
- un chariot « barbe à papa » (**150,00€**)
- des sandwiches ou des pâtes (**12,50€** par personne)
- un atelier « grimage » (**150,00€**)
- un clown avec « sculptures de ballons » (**150,00€**)



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 et d'une salle de bains avec baignoire et/ou douche. Ces chambres seront très prochainement « upgradées » avec l'ajout de l'air conditionné et de douches à l'italienne.

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 toutes nouvelles chambres terminées en septembre 2019 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)



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

Découvrez les hôtels du groupe
Van der Valk en Belgique !

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

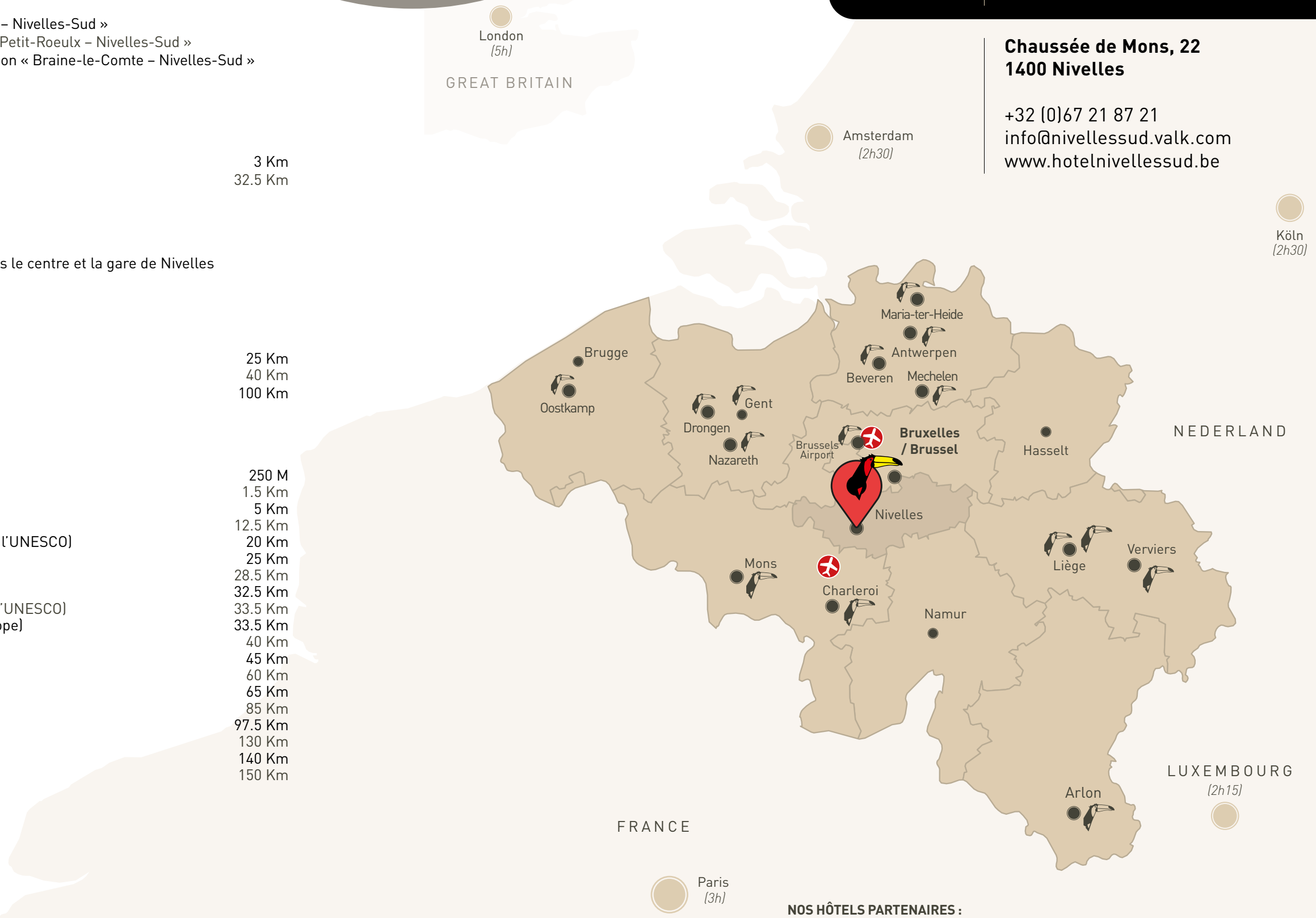
À PROXIMITÉ

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



**Chaussée de Mons, 22
1400 Nivelles**

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



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
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

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