

Le Château de Namur



MARIAGE - Tarif 2011

Hôtel** - Cuisine classique inventive - Lieu de réceptions**

Le Château de Namur

Un lieu de réception exceptionnel

- ◆ Une prise en charge complète de votre manifestation
- ◆ Un seul intervenant pour le lieu et la restauration
- ◆ Plusieurs salons disponibles d'une capacité de 50 à 250 personnes assises
- ◆ Un parc fleuri où vous pouvez prendre l'apéritif
- ◆ Une restauration de qualité adaptée à vos souhaits
- ◆ Un hôtel**** à des tarifs préférentiels pour vos invités
- ◆ Des possibilités illimitées de parkings dans et aux alentours du Château
- ◆ Le lieu le plus proche de la maison des mariages de la Ville de Namur
- ◆ Ouvert toute l'année



Tous nos tarifs s'entendent taxes et service inclus

Responsable réception/mariage, offre personnalisée, visite des lieux... :
Arnaud Godefroid ☎ +32-0475/65.75.10
✉ sales@chateaudenamur.com

Renseignement, demande de disponibilité et/ou confirmation de réservation :
Département RECEPTION ☎ +32(0)81/729.900
✉ info@chateaudenamur.com

Une prise en charge complète de votre manifestation

- ◆ Mise à disposition du matériel : tables, chaises, nappage, vaisselle...
- ◆ Restauration organisée par nos soins : préparation, service, remise en ordre
- ◆ Impression des menus de table
- ◆ Mise à disposition gratuite des salons pour toute organisation de + 100 couverts(*)
- ◆ Frais de nettoyage inclus (pour un usage normal des locaux)
- ◆ Mise à disposition de milieux de tables décoratifs ou floraux
- ◆ Possibilité d'hébergement à un tarif préférentiel
- ◆ Contacts avec Modiste, Fleuriste, Disc-jockey, Maîtres de Cérémonie
- ◆ Voitures de cérémonie, Lâché de ballons

(*) une location de salle peut être demandé selon les prestations réelles confirmées et/ou demande de privatisation des espaces sans soirée dansante, au cas par cas







La garantie du succès de votre réception...



Nos dégustations apéritives

Le choix de la formule de restauration sera conditionné d'une part, par le type de mets que vous souhaitez proposer à vos invités et d'autre part, par la durée de la prestation appropriée.

Descriptif de la dégustation avec exemples (variant selon les produits du marché)	Tarif par invité	Durée appropriée par type de dégustation			
		½ h	1 h	1h30	2 h
Dégustation simple :					
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Variété de verrines & zakouski froids - canapés chauds (4 pp) ◆ Assortiment de légumes croquants avec fromage blanc / fines herbes <p>Exemples de verrines & zakouski froids :</p> <ul style="list-style-type: none"> - croquant de foie gras & chutney de saison - mousse légère à la truite fumée et aneth - œufs brouillés aux truffes - tartare de Saint-Jacques à la japonaise - mousseline de foie gras au Porto - crème brûlée au Parmesan - bavaois de tomates & jambon de Montagne - brochette de tomate & mozzarella au Pesto <p>Exemples de canapés chauds :</p> <ul style="list-style-type: none"> - assortiment de dim sum, sauce soja - éventail de crevettes à l'orientale, sauce aigre-douce - petites croquettes au fromage - croustillants de volaille - mini-loempia vietnamien - pilons de poulet marinés aux épices - mini quiche au jambon fromage 	8 €	+++			
 					
Dégustation panachée :					
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Variété de verrines & zakouski froids - canapés chauds (5 pp) (voir exemples en dégustation simple) ◆ Variété de cuillers à dégustation (2 pp) ◆ Assortiment de légumes croquants <p>Exemples de cuillers à dégustation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - scampis sauce aigre-douce - médaillon de saumon au beurre blanc - noix de Saint-Jacques sauce safran - Petits gris de Namur au coulis d'herbes - Médaillons de homard sauce Nantua - Foie d'oie au caramel d'épices 	13,00 €	+	+++	+++	+++
					
Dégustation royale :					
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Variété de verrines & zakouski froids - canapés chauds (5 pp) ◆ Variété de cuillers à dégustation (2 pp) (voir exemples en dégustation panachée) ◆ Mini-potages (2 pp) ◆ Assortiment de légumes croquants <p>Exemples de mini-potages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - crème de volaille aux carottes et coriandre - gaspacho andalou - crème de chou fleur aux crevettes grises - bisque de homard 	16,00 €	+	++	+++	+++
					




Toutes les dégustations sont accompagnées de biscuits salés et olives



La réception

Nos formules boissons

Une fois la dégustation apéritive choisie, vous effectuerez le choix des boissons que vous souhaitez voir présentées à vos invités.

Descriptif des formules « cocktail »	Tarif par invité selon la durée du cocktail							
	½ h	1 h	1h30	2 h				
Formule « Maison » : <ul style="list-style-type: none"> ◆ Cocktail du jour légèrement alcoolisé ◆ Vin blanc & vin rouge sélectionnés ◆ Jus de fruits & eaux minérales 		7 €	11 €	15 €	19 €			
Formule « Champenoise » : <ul style="list-style-type: none"> ◆ Méthode traditionnelle - brut blanc de blanc ◆ Vin blanc & vin rouge sélectionnés ◆ Jus de fruits & eaux minérales 		10 €	15 €	19 €	22 €			
Formule « Open bar » : <ul style="list-style-type: none"> ◆ Whisky, Gin, Rhum (alcools classiques) ◆ Porto, Vermouth ◆ Carlsberg & Blanche de Hoegaarden au fût ◆ Soft drinks & eaux minérales 		14 €	20 €	24 €	28 €			
Formule « Droit de bouchon » : <ul style="list-style-type: none"> ◆ Champagne (bouteille 75 cl) ◆ Champagne (magnum 150 cl) ◆ Méthode traditionnelle, Crémant ◆ Vins ◆ Alcools (bouteille 75 cl) ◆ Alcools (bouteille 100 cl) 	Boissons fournies par vos soins avec facturation par bouteille ouverte							
			10,00 €	20,00 €	07,50 €	07,50 €	40,00 €	50,00 €



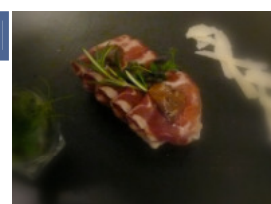
Notre Chef des cuisines, Jean-Marc Préaux, vous propose différentes formules de menus et de buffets. Il reste à votre entière disposition pour toute demande particulière

Nos Maîtres d'hôtels se tiennent à votre disposition pour l'accord entre les mets et les vins

Nos menus

Valable sur réservation, pour vos groupes de minimum 15 personnes. Ces menus sont sur base du menu « Gourmet » réalisé mensuellement. Celui-ci peut vous être communiqué, à votre demande, le mois précédent votre manifestation.

« Promenade »	« Gourmet »	« Prestige »
Apéritif « Maison » & ses mises en bouche 🌿	Apéritif « Maison » & ses mises en bouche 🌿	Apéritif « Maison » & ses mises en bouche 🌿
Entrée froide 🌿	Entrée froide 🌿	Entrée froide 🌿
Plat principal 🌿	Entrée chaude 🌿	Entrée chaude 🌿
Dessert 🌿	Plat principal 🌿	Entremet de saison 🌿
Café & mignardises	Dessert 🌿	Plat principal 🌿
	Café & mignardises	Dessert 🌿
		Café & mignardises 🌿
Sélection de vins « Découverte »		Sélection de vins « du Monde »
Tarif avec notre sélection de vins, par invité		
59,00 €	72,00 €	82,00 €



Formules VINS proposées :

- 1- Sélection de vins faite selon le type de menu choisi (incluse dans les tarifs précités)
- 2- Vins à la carte
- 3- Formule « droit de bouchon » :
 - vins fournis par vos soins
 - facturation par bouteille ouverte : 7,50 €

Les suppléments, selon consommation :

- ◆ Les eaux minérales : 5 € la bouteille d'1 litre, 3,50 € la bouteille d' ½ litre
- ◆ Les softs et jus de fruits : 1,70 € la bouteille de 20/25 cl
- ◆ Les digestifs : au tarif CARTE en vigueur

Les options (tarif par personne) :

- ◆ Le potage de saison : + 5 €
- ◆ Le véritable « Trou Normand » ou sorbet : + 5 €
- ◆ L'assiette de fromages affinés avec vin adapté : + 14 €
- ◆ La pièce montée de circonstance en lieu et place du dessert : + 4 €
- ◆ Si choix de la sélection de « Vins du monde » pour les menus « Promenade » ou « Gourmet » : + 10 €
- ◆ Suppression mise en bouche & apéritif pour les menus « Promenade » ou « Gourmet » : - 4 €





Nos buffets

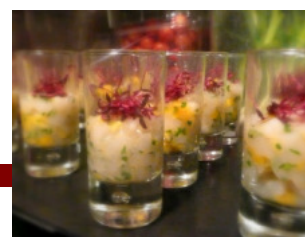
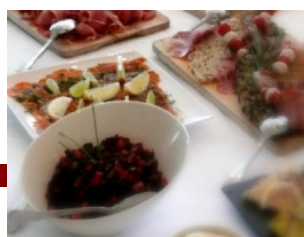
Valable sur réservation pour vos groupes de minimum 30 ou 50 personnes. Suivant la disponibilité des produits du marché, il est possible que les propositions énoncées soient légèrement modifiées.

Notre walking Dinner « tout en découverte »	Notre buffet « Promenade »
Dîner-buffet debout sur base de minimum 50 convives	Buffet servi assis sur base de minimum 30 convives
<ul style="list-style-type: none"> - Dégustation d'huîtres creuses sur glace pilée - Sashimi de thon rouge à la japonaise - Tartare de saumon norvégien à l'aneth & citron vert - Brochette de gambas à l'orientale, taboulé de courgettes aux noisettes - Salsa de crevettes grises de la Mer du Nord aux légumes croquants et pignons de pin <li style="text-align: center;">◆◆◆ - Petite crêpe farcie au jambon de montagne & tapenade d'artichaut - Brioche de foie gras de canard & chutney de fruits de saison - Petite crème brûlée au foie gras - Tartare de bœuf truffé - Emincé de volaille grillée au parfum d'orient - Carpaccio de Coppa au Parmesan & roquette - Pain nordique au saumon d'Ecosse & fromage blanc à l'aneth <li style="text-align: center;">◆◆◆ <li style="text-align: center;">Assortiment de crostini aux fromages <li style="text-align: center;">◆◆◆ - Tiramisu aux « Petit Beurre » - Crème brûlée aux fruits de saison - Mousse légère au Bailey's - Brownies au chocolat - Brochette de macarons - Mousse au chocolat belge <li style="text-align: center;">◆◆◆ <li style="text-align: center;">Buffet moka & mignardises <li style="text-align: center;">◆◆◆ <li style="text-align: center;">Sélection de vins & eaux minérales 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de poissons fumés & marinés - Le traditionnel saumon frais en Belle-Viewe - Salsa de crevettes grises de la Mer du Nord - Assortiment de terrines de poissons <li style="text-align: center;">◆◆◆ - Eventail de charcuteries italiennes & françaises - Terrine de nos campagnes - Tomates mozzarella au Pesto & crème balsamique - Carpaccio de bœuf au Parmesan <li style="text-align: center;">◆◆◆ - Choix de salades & crudités de saison - Féculents du moment - Assortiment de sauces d'accompagnement & vinaigrettes <li style="text-align: center;">◆◆◆ <li style="text-align: center;">Petits pains blancs, gris, cumin,... <li style="text-align: center;">◆◆◆ - Potage aux légumes de saison - Waterzooï de poissons fins aux légumes croquants - Côtelettes d'agneau à la façon du midi - Fricassée de volaille aux parfums de saison - Rigatone au jambon de montagne & truffes <li style="text-align: center;">◆◆◆ <li style="text-align: center;">Buffet de pâtisseries ou pièce montée de circonstance <li style="text-align: center;">◆◆◆ <li style="text-align: center;">Buffet moka & mignardises <li style="text-align: center;">◆◆◆ <li style="text-align: center;">Sélection de vins & eaux minérales <li style="text-align: center;">◆◆◆ <li style="text-align: center;">Supplément fromages : + 8 €

Tarif par invité

« All-in » à 59,00 €

Une coupe de cocktail « maison » est servie à l'arrivée





La soirée

Par prestation de soirée, il y a lieu d'envisager des prestations présentées à la suite d'un repas

Nos buffets

Selon le type de buffet choisi, une variété de produits est présentée. La variété est fonction des saisons. Nos maîtres d'hôtel sont à votre écoute pour ajouter à ces formules des produits qui vous sont chers.

Buffet « les basiques salés »

Corbeille de mini sandwiches, wraps et pains polaires (3 pp) :

- Jambon de montagne, parmesan & roquette
- Tapenade d'artichaut et Coppa di Parma
- Crevettes grises de la mer du Nord au concombre
- Saumon fumé d'Ecosse
- Chorizo et tapenade d'olives
- Jambon braisé et Gouda mi-vieux
- Fromage blanc aux herbes fraîches ...

7,00 € par invité

Buffet « les basiques sucrés »

Réductions de desserts (2 pp) :

- Crème brûlée à la vanille
- Mousse au chocolat noir
- Mousse légère au Bailey's
- Profiterole au chocolat
- Tiramisu au Speculoos
- Tartelette au citron meringuée
- Brownies au chocolat ...



6,00 € par invité

Buffet « les classiques »

Corbeille de mini sandwiches, wraps et pains polaires (4 pp) :

- Jambon de montagne, parmesan & roquette
- Tapenade d'artichaut et Coppa di Parma
- Crevettes grises de la mer du Nord au concombre
- Saumon fumé d'Ecosse
- Chorizo et tapenade d'olives
- Jambon braisé et Gouda mi-vieux
- Fromage blanc aux herbes fraîches ...



Réductions de desserts (2 pp) :

- Crème brûlée à la vanille
- Mousse au chocolat noir
- Mousse légère au Bailey's
- Profiterole au chocolat
- Tiramisu au Speculoos
- Tartelette au citron meringuée
- Brownies au chocolat...



Soupe à l'oignon, fromage & croûtons



Traditionnelle salade de fruits frais de saison

16,00 € par invité

Buffet « campagnard »

Réapprovisionné régulièrement pendant 1h30

Buffet de charcuterie :

Jambons cuits, boudins, saucisson Gaumais, terrine de canard ...



Variété de fromages affinés :

Fromages à pâte molle, croûte lavée, demi dure, bleu, de chèvre



Fruits et crudités :

Raisins blancs et noirs – Salade mixte à l'huile de truffe
Melon en saison



Corbeille du boulanger :

Epis – tressé – pain aux noix – pain de seigle – cumin ...



Assortiment de tartes paysannes



La traditionnelle salade de fruits frais de saison

Le buffet campagnard peut-être complété par une proposition sucrée ou salée des buffets « les basiques »

22,00 € par invité

Tarif exclusivement destiné à un buffet présenté en soirée, consécutif à un dîner

Options (tarif par personne) :

- ◆ Pièce montée en glace servie en soirée : + 6 €
- ◆ Soupe à l'oignon et croûtons : + 4 € (sauf pour le buffet « les classiques » déjà incluse)



Nos formules boissons

Chaque manifestation revêtant un caractère différent, les boissons en soirée seront facturées selon la consommation de chacun.

Descriptif des formules boissons	Tarif en € par conditionnement, facturation selon consommation					
	Verre	Flûte	Tasse	Bouteille 75 cl	Bouteille 100 cl	Bouteille 150 cl
« Verre d'accueil » : (un verre de bienvenue pour les nouveaux invités)						
◆ Méthode traditionnelle - brut blanc de blanc				5,00		
◆ Champagne				8,00		
◆ Jus de fruits			1,75			
Formule « Open bar » :						
◆ Softs drinks & jus de fruits			1,75			
◆ Carlsberg au fût			1,75			
◆ Blanche de Hoegaarden au fût			1,75			
◆ Vins rouge & blanc (Château de Namur)					20,00	
◆ Autres vins					Sur demande	
◆ Méthode traditionnelle - brut blanc de blanc					25,00	
◆ Champagne brut « Maison »					50,00	
◆ Café / thé			1,75			
Formule « Droit de bouchon » : (boissons fournies par vos soins)						
◆ Champagne						17,50
◆ Méthode champenoise				10,00		
◆ Vins				7,50		
◆ Alcools				40,00	50,00	
◆ Autres boissons				Voir formule « Open bar »		

La soirée... dansante

Le client dispose du libre choix du Disk Jockey.

Il est de la responsabilité du client de prendre en charge les frais inhérents à la diffusion d'œuvres musicales (Sabam).

Les soirées dansantes se clôturent au plus tard à 04h00.

***Nous vous invitons à découvrir notre nouveau site Internet,
mis en place en février 2011.***

Nous vous souhaitons une bonne visite.

FR - NL - UK Contact - Plan d'accès - Liens - Livre d'or  

Chateau de Namur

Réservation

Accueil Hôtel Restaurant Séminaire Banquet Mariage Informations Photos

Côté Hôtel ▶

Côté Restaurant ▶

Côté Séminaire ▶

Côté Banquet ▶

Côté Mariage ▶

Le Château de Namur
Hôtel**** - Restaurant d'application
*vous souhaite une bonne dégustation
& vous remercie de votre visite*

Situé au sommet de la citadelle, dans un écrivain de verdure, Le Château de Namur vous propose ses 29 chambres tout confort et son restaurant gastronomique.

Le restaurant l'Ermitage vous propose différents menus et une formule "A la Carte" qui ravira plus d'un fin gourmet.

Notre cuisine se met également à votre service pour vos banquets d'anniversaires, de mariages, de communions ou autres fêtes du personnel.

L'hôtel met à votre disposition 4 salles de séminaires bénéficiant de la lumière du jour et d'un équipement audiovisuel et didactique approprié.

20/11/2010 News de la semaine

Situé au sommet de la citadelle, dans un écrivain de verdure, Le Château de Namur vous propose ses 29 chambres... **LIRE +**

Le restaurant l'Ermitage vous propose différents menus et une formule "A la Carte" qui ravira plus d'un fin gourmet... **LIRE +**

Notre cuisine se met également à votre service pour vos banquets d'anniversaires, de mariages, de communions ... **LIRE +**

Château de Namur - Avenue de l'Ermitage, 1 - B-5000 Namur - Tél. : (00 32) (0)81 72 99 00 - info@chateaudenamur.com 



Hôtel** - Restaurant d'application**

📍 Avenue de l'Ermitage, 1 à 5000 NAMUR
☎ +32(0)81/729.900 📠 +32(0)81/729.999

<http://www.chateaudenamur.com> ✉ info@chateaudenamur.com