



Hôtel \*\*\*\* - Restaurant d'application  
Salle de réception - Cuisine classique inventive

# VOTRE MARIAGE

au

## Château de Namur



Édition 2025



# Votre mariage au 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 160 personnes assises
- Un parc fleuri autour duquel 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
- Accès Wifi gratuit dans tous les espaces du Château

## Une prise en charge complète

---

- Mise à disposition du matériel : tables, chaises, nappage, vaisselle...
- Restauration organisée par nos soins : préparation, service, remise en ordre
- Impression des menus de table
- Frais de nettoyage inclus (pour un usage normal des locaux)
- Possibilité d'hébergement à un tarif préférentiel
- Contacts avec fleuriste, babysitter, disc-jockey, photographe, location de château gonflable, artificier, etc.



## Contacts et coordonnées

---

- ☎ Réception : +32(0)81/729.900
- ✉ Email : [info@chateaudenamur.com](mailto:info@chateaudenamur.com)
- 🌐 Site internet : [www.chateaudenamur.com](http://www.chateaudenamur.com)

**Tous nos tarifs s'entendent taxes et service inclus.**



# La réception apéritive

## 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)

Dégustation simple (1/2h) :	Tarif par invité	
<ul style="list-style-type: none"><li>● Variété de verrines &amp; zakouski froids - canapés chauds (4 pp)</li><li>● Assortiment de légumes croquants avec fromage blanc / fines herbes</li></ul> <p><b>Exemples de verrines &amp; zakouski froids* :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• foie gras &amp; chutney de saison</li><li>• truite fumée de Malmedy</li><li>• œufs brouillés aux truffes</li><li>• carpaccio de bœuf</li><li>• crème brûlée au Parmesan</li></ul> <p><b>Exemples de canapés chauds* :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• mini croquettes au fromage à la truffe</li><li>• mini-loempia</li><li>• pilons de poulet marinés aux épices</li><li>• croustillant de poulet sauce wasabi</li></ul>	<b>15,00 €</b>	
Dégustation panachée (1h-1h30) :	Tarif par invité	
<ul style="list-style-type: none"><li>● Variété de verrines &amp; zakouski froids - canapés chauds (5 pp)</li><li>● Variété de cuillers à dégustation (2 pp)</li><li>● Assortiment de légumes croquants</li></ul> <p><b>Exemples de cuillers à dégustation* :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• scampis sauce aigre-douce</li><li>• médaillon de saumon au beurre blanc</li><li>• noix de Saint-Jacques, émulsion</li><li>• petits gris de Namur</li><li>• médaillons de homard sauce Nantua</li><li>• foie d'oie au caramel d'épices</li></ul>	<b>25,00 €</b>	
Dégustation royale (1h30-2h) :	Tarif par invité	
<ul style="list-style-type: none"><li>● Variété de verrines &amp; zakouski froids - canapés chauds (5 pp)</li><li>● Variété de cuillers à dégustation (2 pp)</li><li>● Mini-potages (2 pp)</li><li>● Assortiment de légumes croquants</li></ul> <p><b>Exemples de mini-potages* :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• potage de légumes de saison</li><li>• gaspacho (en saison)</li><li>• bisque de homard</li></ul>	<b>31,00 €</b>	

\* Le choix appartient au Chef de cuisine en fonction des saisons et produits disponibles



# La réception apéritive

## Nos formules boissons

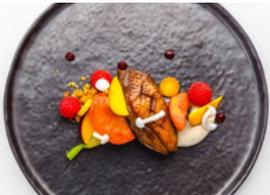
Une fois la dégustation apéritive choisie, vous effectuerez le choix des boissons que vous souhaitez voir présentées à vos invités.

Descriptif des formules « cocktail »		Tarif par invité selon la durée du cocktail			
Formule «Maison» :		1/2h	1h	1h30	2h
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cocktail du jour légèrement alcoolisé</li> <li>● Vin blanc &amp; vin rouge sélectionnés</li> <li>● Jus de fruits &amp; eaux minérales</li> </ul>		13,00 €	17,00 €	24,00 €	29,00 €
Formule «Traditionnelle» :		1/2h	1h	1h30	2h
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vin effervescent <u>OU</u> bière pils au fût</li> <li>● Vin blanc &amp; vin rouge sélectionnés</li> <li>● Jus de fruits &amp; eaux minérales</li> </ul>		17,00 €	23,00 €	30,00 €	33,00 €
Formule «Champagne» :		1/2h	1h	1h30	2h
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Champagne maison</li> <li>● Stella Artois &amp; Blanche de Namur au fût</li> <li>● Vin blanc &amp; vin rouge sélectionnés</li> <li>● Jus de fruits &amp; eaux minérales</li> </ul>		32,00 €	47,00 €	55,00 €	61,00 €
Formule apéritive enfant < 12 ans :		1/2h	1h	1h30	2h
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chips, crudités</li> <li>● Softs drinks &amp; eaux minérales</li> </ul>		7,00 €	9,00 €	13,00 €	15,00 €
Formule «Droit de bouchon» :		Boissons fournies par vos soins avec facturation par bouteille ouverte			
● Champagne (bouteille de 75 cl)		15,00 €			
● Champagne Magnum (bouteille de 150 cl)		30,00 €			
● Méthode traditionnelle, Crémant		15,00 €			
● Vins		12,50 €			
● Alcools (bouteille de 75 cl)		50,00 €			
● Alcools (bouteille de 100 cl)		60,00 €			



# Le dîner de mariage

## Nos menus

«Promenade»	«Gourmet»	«Prestige»
Coupe de bulles et sa mise en bouche ◆ Entrée froide ◆ Plat principal ◆ Dessert ◆ Sélection de vins, eaux minérales, café ou thé et mignardises	Coupe de bulles et sa mise en bouche ◆ Entrée froide ◆ Entrée chaude ◆ Plat principal ◆ Dessert ◆ Sélection de vins, eaux minérales, café ou thé et mignardises	Coupe de bulles et sa mise en bouche ◆ Entrée froide ◆ Entrée chaude ◆ Entremet de saison ◆ Plat principal ◆ Dessert ◆ Sélection de vins, eaux minérales, café ou thé et mignardises
<b>Tarif par invité</b>	<b>Tarif par invité</b>	<b>Tarif par invité</b>
<b>97,00 €</b>	<b>117,00 €</b>	<b>123,00 €</b>
		

### Formules vins proposées :

- Sélection de vins faite selon le type de menu (incluse dans les tarifs précités) - servie durant la/les entrées et le plat principal
- Vins à la carte
- Formule « droit de bouchon » :
  - Facturation par bouteille de vin ouverte : 12,50 €
  - Facturation par bouteille de Champagne ouverte : 15,00 €

### Les suppléments, selon consommation :

- Les softs et jus de fruits : 3.50€ la bouteille de 20/25 cl
- Les digestifs : au tarif CARTE en vigueur

### Les options (tarif par personne) :

- Le potage de saison : + 6,50 €
- Le véritable « Trou Normand » ou sorbet : + 6,00 €
- L'assiette de fromages affinés avec vin adapté : + 21,00 €
- Le gâteau en lieu et place du dessert : + 7,00 €
- Le gâteau en supplément du dessert : +10.00€
- Suppression mise en bouche & apéritif pour les menus : - 9,00 €



# Le dîner de mariage

## Nos buffets

Pour les groupes de **minimum 60 personnes**. Suivant la disponibilité des produits du marché, il est possible que les propositions énoncées soient légèrement modifiées.

### Notre Walking Dinner « Tout en découverte »

Dîner-buffet debout, à partir de 60 convives minimum

Huîtres creuses sur glace pilée  
Gravad laks de saumon à l'aneth & citron vert  
Brochette de scampis à l'orientale  
Houmous et spek



Brioche de foie gras de canard & chutney de fruits de saison  
Crème brûlée au foie gras ou parmesan  
Carpaccio de bœuf  
Truite fumée de Malmédy, salpicon de légumes  
Saumon fumé de Gembloux  
Emincé de porc fermier à la moutarde Bister



Assortiment de crostini aux fromages



Tiramisu spéculoos  
Crème brûlée à la vanille  
Mousse légère au Bailey's  
Brownies au chocolat  
Crèmeux citron, meringue  
Mousse au chocolat belge



Sélection de vins et eaux minérales, café ou thé

### Notre buffet « Promenade »

Buffet servi à table, à partir de 60 convives minimum

Panaché de poissons fumés & marinés  
Le traditionnel saumon frais en Belle-View  
Salsa de crevettes grises de la Mer du Nord  
Assortiment de terrines de poissons



Eventail de charcuteries italiennes, françaises & belges  
Terrine de nos campagnes  
Carpaccio de bœuf au Parmesan



Choix de salades & crudités de saison  
Féculeux du moment  
Assortiment de sauces d'accompagnement



Petits pains blancs, gris, ...



Potage aux légumes de saison  
Assortiment de poissons fins aux légumes croquants  
Viande d'agneau au thym  
Fricassée de volaille aux parfums de saison  
Rigatone au jambon de montagne & truffes



Buffet de pâtisseries ou gâteau (supplément)



Sélection de vins et eaux minérales, café ou thé

**Supplément fromages : + 14 €**

All-In à 90,00 €

Tarif par invité

All-In à 100,00 €





# La soirée

## Nos buffets

Suivant la disponibilité des produits du marché, il est possible que les propositions énoncées soient légèrement modifiées.

### Buffet « Les basiques salés »

#### Corbeille de mini sandwiches (3 pp) :

- Jambon de montagne, parmesan & roquette
- Coppa et houmous
- Saumon fumé de Gembloux
- Brie, sirop de Liège
- Emincé de porc, moutarde
- Fromage blanc aux herbes fraîches

18,00 € par invité

### Buffet « Les basiques sucrés »

#### Réductions de desserts (2 pp) :

- Crème brûlée à la vanille
- Mousse au chocolat noir
- Profiterole au chocolat
- Tiramisu au spéculoos
- Crémeux citron, meringue
- Brownies au chocolat

13,00 € par invité

### Buffet « Les classiques »

#### Corbeille de mini sandwiches (3 pp) :

Assortiment des « basiques salés »



Soupe à l'oignon, fromage & croûtons

#### Réductions de desserts (2 pp) :

Assortiment des « basiques sucrés »



Traditionnelle salade de fruits frais de saison



31,00 € par invité





# La soirée

## Nos formules boissons

Chaque événement étant unique, les boissons servies en soirée seront facturées selon la consommation de chacun. Vous pouvez nous indiquer les boissons de votre choix parmi notre sélection.

Descriptif des formules boissons	Tarif en € par conditionnement					
	facturation selon consommation					
Verre d'accueil : (un verre de bienvenue pour les nouveaux invités)	Verre	Flûte	Tasse	Bouteille 75 cl	Bouteille 100 cl	Bouteille 150 cl
Méthode traditionnelle - brut blanc de blanc		9,00				
Champagne		12,00				
Jus de fruits	3,00					
<b>Formule «Open bar»</b>						
Softs drinks & jus de fruits	2,50					
Stella Artois au fût	3,50					
Blanche de Namur au fût	4,50					
Triple Karmeliet au fût	4,50					
Houpe au fût	4,50					
Vins rouge et blanc				30,00		
Autres vins				sur demande, voir carte des vins		
Méthode traditionnelle - brut blanc de blanc				35,00		
Champagne brut «Maison»				65,00		
Café / Thé			3,00			
<b>Formule «Droit de bouchon» :</b> (boissons fournies par vos soins)						
Champagne				15.00		25.00
Méthode traditionnelle				12.50		
Vins				12.50		
Alcools				50.00	60.00	
Autres boissons	Voir formule «Open bar»					

## La soirée dansante

Pour tout événement avec soirée dansante, la privatisation du Château est **obligatoire**.

La privatisation commence à **12h le jour J** et le **budget minimum** tout compris (location des salles, chambres, réception, repas, boissons, soirée) revient à **15.000€** (hors extra).

Le client dispose du libre choix du Disk Jockey.

Les soirées dansantes se clôturent au plus tard à **3h00**.



# Descriptif des chambres par catégorie

Club	N°	Lit(s)	Nb. pax/ch	Remarques	Noms des personnes
CX	112	1x160 cm	2		
CXX	210	1x160 cm	2		
CX	212	1x160 cm	2		

Confort	N°	Lit(s)	Nb. pax/ch	Remarques	Noms des personnes
STR	101	2x90 + 1x90 cm	2, 3 ou 4		
SXX	102	1x160 cm	2		
SXT	103	2x90 cm	2 x 1		
SXT	104	2x90 cm	2 x 1		
SXX	111	1x160 cm	2		
SXT	114	2x90 cm	2 x 1		
SXX	115	1x160 cm	2		
SXX	116	1x160 cm	2		
SXX	201	1x160 + 1x90cm	2 ou 3		
SXX	209	1x160 cm	2		
SXX	211	1x160 cm	2		

Executive	N°	Lit(s)	Nb. pax/ch	Remarques	Noms des personnes
EXX	106	1x180 cm	2		
EXX	107	1x180 cm	2		
EXX	108	1x180 cm	2		
ETR	109	2x90 + 1x90 cm	2 ou 3		
EXX	200	1x180 cm	2		
EXX	202	1x180 cm	2		
EXT	204	2x90 cm	2 x 1		
EXX	205	1x180 cm	2		
EXT	206	2x90 cm	2 x 1		
EXT	207	2x90 cm	2 x 1		

Junior Suite	N°	Lit(s)	Nb. pax/ch	Remarques	Noms des personnes
JSK	105	1x200 cm	2		
JSK	110	1x200 + 1x90 cm	2, 3 ou 4		
JSK	117	1x200 cm	2		
JSK	203	1x200 cm	2		
JSK	208	1x200 cm	2		

## Suppléments :

Adulte : 45,00 euros petit déjeuner inclus

Ado à partir de 12 ans : 45,00 euros petit déjeuner inclus

Enfant 8-11 : 37,50 euros petit déjeuner inclus

Enfant 2-7 ans : gratuit

Bébé - de 2 ans : gratuit



## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### 1. CONCLUSION DU CONTRAT

Le contrat ne devient définitif entre Le Château de Namur et le client que lorsque le client a retourné au Château de Namur le contrat dûment daté et signé et portant la mention « lu et approuvé », accompagné de l'acompte demandé.

Afin d'éviter toute contestation, un accusé de réception sera établi par Le Château de Namur.

### 2. FACTURATION

Le prix facturé au client est celui dont il aura été convenu au jour de la conclusion du contrat, majoré du coût des prestations non prévues initialement effectivement effectuées par Le Château de Namur à la requête du client lors de l'exécution du contrat.

Le client s'engage à la conclusion du contrat sur la présence du nombre minimum garanti de convives au jour du banquet. Le client confirmera par écrit devant parvenir au Château de Namur, au plus tard 48 heures jours ouvrables avant le banquet, le nombre de convives définitivement arrêté par lui ou la direction. A défaut de cet avis, le Château de Namur ne pourra être tenu pour responsable du manque ou de l'insuffisance de préparation. En aucun cas le nombre de couverts facturés ne pourra être inférieur à celui de la garantie minimum auquel s'était engagé le client au plus tard 48 heures jours ouvrables avant la date prévue pour l'exécution du contrat. Lorsque le nombre effectif de convives aura excédé le minimum garanti, ce nombre sera retenu et facturé. Le Château de Namur se réserve le droit discrétionnaire de modifier périodiquement les tarifs de ses prestations, en fonction des tarifs en vigueur lors de la manifestation.

### 3. REGLEMENT

- Si la facture n'est pas réglée dans les 30 jours de sa facturation, une indemnité de retard de 15% sera appliquée et les intérêts de retard seront calculés à dater du jour échéance après mise en demeure.

L'augmentation ou la diminution drastique du nombre de participants, ou la réservation de salles supplémentaires, ne sera effectif qu'après confirmation par l'hôtel des disponibilités. En cas de modification du nombre de participants, le client ne peut annuler un évènement si la capacité de l'établissement ne permet pas d'accueillir plus d'invités que convenu.

- Le client versera 100% du prix convenu, à l'avance, hors boissons durant la soirée, qui ne peuvent être comptabilisées que le jour même.

- 29 chambres à réserver d'office, soit un forfait de 4760€ + 1.25 € par personne et par nuit

(Tarif petit déjeuner inclus sur base de 2 personnes par chambre)

### 4. RESOLUTION DU CONTRAT

A. Tout contrat dont l'objet ou la cause s'avérerait incompatible avec la destination des lieux loués ou encore serait contraire aux bonnes mœurs ou risquerait de troubler l'ordre public pourra être résolu unilatéralement sans préavis ni indemnité par le Château de Namur. Après mise en demeure.

B. En l'absence de règlement par le client de tout ou partie des acomptes stipulés à l'article « Règlement » ci-dessus, le contrat pourra être résolu unilatéralement sans préjudice du droit du Château de Namur de rechercher par toutes les voies de droit le paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnisation du préjudice subi.

C. Le Château de Namur est exonéré de toute responsabilité dans l'inexécution partielle ou totale du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure tel que, par exemple, grèves totales ou partielles, lockout, inondations ou autres sinistres.

D. La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible égale à : 1000€, soit le 1er acompte perçu en cas d'annulation à plus de 6 mois avant la date d'exécution du contrat, 20% du prix convenu en cas d'annulation moins de 6 mois avant la date d'exécution du contrat, 40% du prix convenu en cas d'annulation de 3 à 6 mois avant la date d'exécution du contrat, 60% du prix convenu en cas d'annulation à moins de 2 mois jours ouvrables avant la date d'exécution du contrat, 100% du prix convenu en cas d'annulation à moins de 1 mois de la date d'exécution du contrat.

E. En cas de réservation de chambre, leur annulation moins de trente jours avant la date d'exécution du contrat impliquera la facturation de la première nuitée complète.

### 5. ORGANISATION

A. Le client ne pourra apporter de l'extérieur quelque boisson que ce soit sans avoir obtenu une dérogation exceptionnelle de la direction. Celle-ci se réserve de lui imposer dans ce cas un droit de bouchon.

B. Tout projet de décoration, installation technique, aménagement divers des salons du Château de Namur devront être conformes au règlement et aux normes de sécurité en vigueur, et préalablement soumis à la direction générale du Château de Namur, pour examen et accord 15 jours avant la manifestation, étant précisé que l'accord dont il s'agit est toujours exclusif de toute autorisation de percements de murs, sols et revêtement par quelque moyen que ce soit, ainsi que toutes les applications, collages, affiches supposant l'utilisation d'un produit collant sur les murs, plafonds ou sols des locaux du Château de Namur.

C. Dès l'expiration du contrat, le client fera retirer à ses frais les divers matériels, effets, documentation et équipements quels qu'ils soient apportés à sa demande dans les locaux du Château de Namur pour l'exécution du contrat.

D. Le client s'engage à restituer la totalité des matériels loués. En cas de détérioration ou de non-restitution, le remboursement lui sera exigé.

### 6. RESPONSABILITE ET ASSURANCES

A. Jusqu'à l'expiration du contrat, le Château de Namur assumera la responsabilité des vêtements et effets personnels (à l'exclusion de tous bagages, colis encombrants, bijoux et valeurs dûment déposées aux vestiaires du Château de Namur.

B. Le Château de Namur n'est pas responsable des effets et matériels déposés dans les salons.

C. La sécurité particulière relative à des manifestations, expositions où des personnes physiques, nécessitant un personnel qualifié complémentaire à celui du Château de Namur devra être fournie par le client avec un accord écrit préalable de la direction du Château de Namur. Le client devra dans ce cas faire connaître et tenir à la disposition de la direction du Château de Namur, la liste des noms des agents, et par ailleurs contracter une police d'assurance couvrant ces risques complémentaires afin de garantir la clientèle du Château de Namur de tous dédommagements éventuels. La preuve de souscription d'une telle assurance devra être produite par le client.

D. Hors le cas de faute dûment prouvée du Château de Namur ou de ses commettants, le client répondra seul de tous dommages corporels ou matériels quels qu'ils soient, survenus lors de l'exécution du contrat et le client souscrira à ses frais exclusifs telle(s) assurance(s) qu'il jugera nécessaire(s) à cet effet, cette clause incluant le gardiennage nocturne.

La preuve de souscription d'une telle assurance devra être produite par le client.

E. Les dommages quels qu'ils soient, subis par le Château de Namur ou ses commettants à raison de l'exécution du contrat seront notifiés au client par le Château de Namur dans les 72 heures suivant l'expiration du contrat.

F. Hors faute dûment prouvée par le Château de Namur ou de ses commettants, le client répondra seul de tous dommages quels qu'ils soient, subis par les matériels, effets, documentation et équipements quelconques, lui appartenant et apportés à la demande du client pour l'exécution du contrat. Toute contestation doit être faite par écrit dans les 48 heures après la manifestation auprès du responsable de la direction, présent.

### 7. COMPETENCE

En cas de litige survenant tant dans l'interprétation que dans l'exécution du présent contrat, compétence exclusive est donnée au Tribunal de Namur, le lieu où la prestation est effectuée.

### 8. MATERIEL D'INTERPRETATION SIMULTANEE, SONORISATION ET AUDIOVISUEL

Le client s'engage à restituer la totalité des appareils loués. En cas de détérioration ou de non-restitution, le remboursement lui sera exigé. Un essai contradictoire du matériel attestant du bon fonctionnement des appareils sera effectué dès la prise en charge de la salle.

### 9. DROITS D'AUTEUR

Pour toute musique, orchestre, disques, spectacles, une déclaration doit être faite par le client à la SABAM. L'autorisation donnée par la SABAM sera produite par le client et ce, au moins 10 jours avant la date prévue de la manifestation.

### 10. CONTESTATIONS

Toute contestation doit être formulée par écrit sous peine de nullité dans les 48 heures après la manifestation.



## 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](mailto:info@chateaudenamur.com)