



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

VOTRE SÉMINAIRE

au

Château de Namur



Édition 2025



Votre séminaire au Château de Namur

Un lieu de conférence exceptionnel



- 24 chambres & 5 Junior suites, téléphone direct, télévision, minibar...
- Salle de bain tout confort
- Menu de saison
- Business lunch tous les midis
- Organisation de banquets, séminaires résidentiels ou non-résidentiels
- Bar ouvert tous les jours de 11h à minuit
- Parking illimité et parc fleuri
- Ouvert toute l'année
- Wifi gratuit dans tous les espaces du Château

Contacts & coordonnées

☎ Réception: +32 (0)81/729.900

✉ Email: info@chateaudenamur.com

🌐 Site internet: www.chateaudenamur.com

Pour toute demande de prix, question, disponibilité ou visite des lieux, merci de nous contacter **exclusivement** par e-mail.



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



Nos salles de conférence

| Dimensions & capacités par type de disposition | Surface | Théâtre | U | Classe | Banquet | Cocktail |
|---|--------------------------|---------|-------------------------------|--------|-----------------------------|----------|
| Salon (rez-de-chaussée) | 120m² | 110 | 40 | 60 | 80 | 100 |
| Louis XIV (1er étage) | 120m² | 110 | 40 | 60 | / | / |
| Guillaume III (rez-de-chaussée) | 75m² | 60 | 25 | 35 | 40 | 60 |
| Joseph II (rez-de-chaussée) | 30m² | / | 8 | / | 14 | / |
| Guillaume III + Joseph II | 105m² | 90 | 40 | 50 | 60 | 100 |
| Rez-de-chaussée | 325m² | / | / | / | / | 300 |
| Tarifs de location des salles | 1/2 Journée (maximum 4h) | | Journée entière (de 8h à 17h) | | | |
| Salon (rez-de-chaussée) | 550€ | | 700€ | | | |
| Louis XIV (1er étage) | 450€ | | 600€ | | | |
| Guillaume III (rez-de-chaussée) | 300€ | | 500€ | | | |
| Joseph II (rez-de-chaussée) | 200€ | | 300€ | | | |
| Guillaume III + Joseph II | 550€ | | 700€ | | | |
| Equipement de nos salles de conférences | Gratuit de base | | Gratuit, sur réservation | | A facturer, sur réservation | |
| Flipchart avec marqueurs | X | | | | 15€ p pc suppl. | |
| Ecran de projection (sur pied ou suspendu selon la salle) | X | | | | | |
| Beamer (projecteur LCD) câblage compatible PC Windows fourni | X | | | | | |
| Table orateur(s) : nombre à préciser à la réservation de la salle | X | | | | | |
| Papier & bic par participant si disposition avec table | X | | | | | |
| Connexion wifi dans tout l'établissement | X | | | | | |
| Pupitre pour orateur | | | X | | | |
| Micro et haut-parleurs de base | | | X | | | |
| Autre matériel sur devis | | | | | | |

**Pour les groupes de 1 à 30 personnes, la location des salles suit la grille tarifaire fixe.
Au-delà de 30 personnes, le tarif devient 10€ par personne et par salle, quel que soit le nombre total de participants.**





Nos forfaits séminaires

Nos tarifs forfaitaires

Tous les types de forfaits sont applicables à partir de 31 personnes. Pour un nombre inférieur de participants ou événement spécifique, le tarif est à la prestation commandée (voir pages 5 & suivantes).

Forfait séminaire non résidentiel

Description des prestations

- Accueil café à l'arrivée : café/thé, jus de fruits, biscuits, fruits frais et viennoiseries
- 2 pauses café (matin et après-midi) : café/thé, jus de fruits, biscuits, fruits frais
- Location de la salle pour la journée : disposition selon nombre de personnes, matériel de base
- Eaux sur table séminaire
- Lunch au choix (voir tableau →)



Détail des menus

Lunch 3 services

- Entrée
- Plat principal
- Dessert
- Sélection de vins
- Eaux minérales
- Café/thé et mignardises

109€ à 119€

Lunch 2 services

- Entrée + plat principal **OU** plat principal + dessert
- Sélection de vins
- Eaux minérales
- Café/thé et mignardises

94€ à 111€

Buffet debout «sandwiches» 1h

- Mini-pains garnis
- Assortiment de crudités
- Mini-potages
- Réductions de desserts
- Sélection de vins
- Eaux minérales
- Café/thé et mignardises

74€ à 84€

Forfait séminaire résidentiel

Description des prestations par nombre de jour(s) avec une nuitée

Séminaire 1 jour / 1 nuit

Tarif

- Accueil café à l'arrivée
- 1 nuitée en chambre single avec la taxe de séjour (1,25€)
- 1 petit déjeuner buffet
- 2 pauses café (matin et après-midi) : café/thé, jus de fruits, biscuits, fruits
- Location de la salle pour la journée avec matériel de base
- Eaux sur table séminaire
- 1 lunch 3 services (selon les produits du marché) avec boissons incluses : sélection de vins, eaux minérales, café/thé et mignardises

275,25 €

Supplément
« Junior suite » :
34€



Séminaire 2 jours / 1 nuit

Tarif

- Accueil café à l'arrivée du 1er jour
- 1 nuitée en chambre single avec la taxe de séjour (1,25€)
- 1 petit déjeuner buffet
- 4 pauses café (matin et après-midi de chaque jour) : café/thé, jus de fruits, biscuits et fruits
- Location de la salle pour 2 journées avec matériel de base
- Eaux sur table séminaire
- 2 lunches 3 services (selon les produits du marché) avec boissons incluses : sélection de vins, eaux minérales, café/thé et mignardises

384,25 €

Supplément
« Junior suite » :
34€





Nos tarifs catering à la prestation

Accueil et pause café

| Accueil café | Pause café | Pause café permanente | |
|---|--|--|-----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Café et thé • Jus de fruits bio • Biscuits bio • Viennoiseries • Yaourts natures & aux fruits • Fruits frais (*) | <ul style="list-style-type: none"> • Café et thé • Jus de fruits bio • Biscuits bio • Yaourts natures & aux fruits • Fruits frais (*) | <ul style="list-style-type: none"> • Café et thé • Jus de fruits bio • Biscuits bio • Fruits frais (*) <p>(*) variété selon saison</p> | |
| Tarif par invité, par accueil et/ou pause café | | Tarif par invité | |
| 10€ | 8€ | 1/2 journée (+/- 4h) | 1 journée (+8h) |
| | | 13€ | 20€ |

Cocktails & dégustations

| | Tarif par invité selon la durée | | | |
|--|---------------------------------|---------|---------|---------|
| | 1/2h | 1h | 1h30 | 2h |
| Formule «Maison» : | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Cocktail du jour légèrement alcoolisé ● Vin blanc et vin rouge ● Jus de fruits et eaux minérales | 13,00 € | 17,00 € | 24,00 € | 29,00 € |
| Formule «Traditionnelle» : | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Vin effervescent OU bière pils au fût ● Vin blanc et vin rouge ● Jus de fruits et eaux minérales | 17,00 € | 23,00 € | 30,00 € | 33,00 € |
| Formule «Champagne» : | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Champagne maison ● Stella Artois & Blanche de Namur au fût ● Vin blanc et rouge ● Jus de fruits et eaux minérales | 32,00 € | 47,00 € | 55,00 € | 61,00 € |
| Dégustation simple (1/2h): | Tarif par invité | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Variété de zakouski froids et canapés chauds (4 pp) ● Assortiment de crudités | 15,00€ | | | |
| Dégustation « cocktail dinatoire » : | Tarif par invité | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Variété de zakouski chauds et froids (5 pp) ● Mini pains garnis (2 pp) ● Mini-potages (2 pp) ● Assortiment de crudités ● Réductions de desserts (2 pp) | 35,00€ | | | |





Le dîner

Nos buffets

Valable sur réservation pour vos 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

Notre buffet « Promenade »

Buffet servi à table, 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



Café/thé
Sélection de vins & eaux

Panaché de poissons fumés & marinés
Le traditionnel saumon frais en Belle-Vue
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)



Café/thé
Sélection de vins & eaux

Supplément fromages : + 14 €

All-In à 90,00 €

Tarif par invité

All-In à 100,00 €





Le dîner

Nos menus

Travaillant des produits de saison et souhaitant vous offrir le meilleur rapport qualité/prix, nos menus sont établis au plus tôt 3 mois avant votre manifestation. Néanmoins et sur demande écrite, notre Chef de cuisine, Axel Devillers, se tient à votre disposition pour toute offre personnalisée.

| «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 |
| Tarif par invité | Tarif par invité | Tarif par invité |
| 97,00 € | 117,00 € | 123,00 € |
|  |  |  |

Les suppléments, selon consommation

- L'assiette de fromages affinés : 14€ par personne hors vin rouge
- Vin rouge avec l'assiette fromage : 7€ par personne
- Les softs et jus de fruits : 3,50€ la bouteille de 20/25cl
- Les digestifs : au tarif CARTE en vigueur



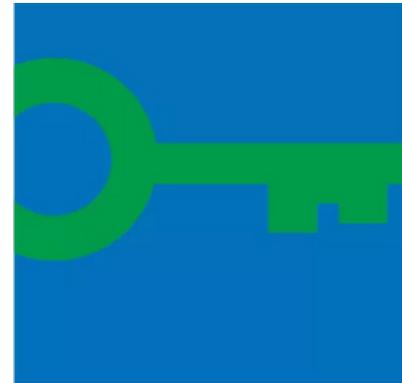


Notre implication environnementale

Le Château de Namur
labellisé

« **Green Key** »

Nous travaillons en faveur du développement durable et du respect de l'environnement.



Green Key

Déclaration environnementale

En tant que direction et membres du personnel du Château de Namur, nous nous engageons à garantir une gestion responsable d'un point de vue environnemental et à limiter l'impact de nos activités sur l'environnement. Le respect de l'environnement est une composante essentielle des missions de notre entreprise. Tous les membres de notre personnel assument leurs fonctions en accord avec la politique et les procédures environnementales en vigueur au sein de notre établissement.

Le Château de Namur respecte la législation environnementale et les prescriptions qui sont d'application en Région wallonne, mais nous voulons aller plus loin. Nous contrôlons la consommation d'eau et d'énergie au sein de notre établissement, afin d'améliorer continuellement nos infrastructures et équipements, et d'assurer une gestion plus économe sur base de ces données. Nous nous engageons à réduire notre production de déchets et à limiter notre impact sur l'air, l'eau et le sol dans le cadre de notre politique environnementale, grâce à un système de gestion efficace.

Nous formons notre personnel et sensibilisons nos clients afin qu'ils contribuent au respect de l'environnement.

Pour traduire en actions concrètes cette politique, de façon globale et cohérente, **Le Château de Namur** a décidé de se conformer aux exigences et aux critères établis dans le cadre de l'écolabel Clé Verte.

Le Château de Namur s'engage à informer son personnel et ses clients et à les impliquer pour qu'ils contribuent à la mise en œuvre de sa politique environnementale.

Cédric Vandervaeren
Directeur

Janvier 2018



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