



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



- Hôtel**** - Cuisine classique inventive - Lieu de conférences
- 24 chambres & 5 Junior suites, téléphone direct, télévision, minibar...
- Salle de bain tout confort
- Carte 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



- **Business & commercial contact, offre personnalisée, visite des lieux... :**

Réception +32 (0)81/729.900

info@chateaudenamur.com

- **Site internet**

www.chateaudenamur.com

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
Tarif de la 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 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						





Nos forfaits séminaires

Nos tarifs forfaitaires

Tous les types de forfaits sont applicables à partir de 15 personnes. Pour un nombre inférieur de participants ou événement spécifique, le tarif est à la prestation commandée (voir pages 3 & 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 & 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

- Type de lunch (déterminant le tarif), avec boissons incluses :
 - sélection de vins à discrétion
 - eaux minérales
 - café/thé & mignardises

Si sélection du lunch 2 services, le choix des plats doit être confirmé à la commande

- Prix selon choix du lunch

Détail des menus

Lunch 3 services

- entrée froide
- plat principal
- dessert

109€ à 119€

Lunch 2 services

- entrée + plat principal
OU
- plat principal + dessert

94€ à 111€

Buffet debout «sandwiches»

- mini-pains garnis
- assortiment de crudités
- mini-potages
- réductions de desserts

74€ à 84€

Forfait séminaire résidentiel

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

Tarif

Séminaire 1 jour / 1 nuit

- 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 & 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 & mignardises

257,25 €

Supplément
« Junior suite » :
25 €

Séminaire 2 jours / 1 nuit

- Accueil café à l'arrivée du 1er jour
- 1 nuitée en chambre single avec la taxe de séjour (1,25 EUR)
- 1 petit déjeuner buffet
- 4 pauses café (matin & 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 & mignardises

353,25 €

Supplément
« Junior suite » :
25 €





Nos tarifs catering à la prestation

Petit déjeuner / Accueil / Pause café

Petit déjeuner d'accueil debout	Accueil / Pause café	Pause café permanente	
café et thé jus de fruits Bio biscuits Bio viennoiseries yaourts natures & aux fruits fruits frais (*)	café et thé jus de fruits Bio biscuits Bio yaourts natures & aux fruits fruits frais (*)	café et thé jus de fruits Bio biscuits Bio fruits frais (*) (*) variété selon saison	
Tarif par invité, par petit déjeuner, accueil et/ou pause café		Tarif par invité	
10€	8€	1/2 journée (+-4h)	1 journée (+-8h)
		13€	20€

Cocktails & dégustations

Formule «Maison» :	1/2h	1h	1h30	2h
- Cocktail du jour - Vin blanc et vin rouge - Jus de fruits et eaux minérales	13,00 €	17,00 €	24,00 €	29,00 €
Formule «Champenoise» :	1/2h	1h	1h30	2h
- Méthode champenoise OU Pils au fût - Vin blanc et vin rouge - Jus de fruits et eaux minérales	17,00 €	23,00 €	30,00 €	33,00 €
Formule «Champagne» :	1/2h	1h	1h30	2h
- Champagne maison - Stella Artois & Blanche de Namur au fût - Vin blanc et rouge - Softs drinks et eaux minérales	32,00 €	47,00 €	55,00 €	61,00 €
Nos formules « cocktails » peuvent être accompagnées de dégustations plus élaborées.				
Dégustation simple :			Tarif par invité	
- Variété de zakouski froids et canapés chauds (4 pp) - Assortiment de crudités			15,00€	
Dégustation « cocktail dinatoire » :				
- 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 »		Notre buffet «Promenade»	
Dîner-buffet debout sur base de minimum 60 convives		Buffet servi assis sur base de minimum 60 convives	
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 Féculents 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 €	
Sélection de vins & eaux minérales			
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 un mois avant votre manifestation. Néanmoins et sur demande écrite, notre Chef des Cuisines, Axel Devillers, se tient à votre disposition pour toute offre personnalisée.

«Promenade»	«Gourmet»	«Prestige»
Apéritif maison ou coupe de bulles et sa mise en bouche ◆ Entrée froide ◆ Plat principal ◆ Dessert ◆ Sélection de vins, eaux minérales, café ou thé et mignardises	Apéritif maison ou 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	Apéritif maison ou 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		
94,00 € 	115,00 € 	121,00 € 

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.

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.



Green Key

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-18





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