

Les salles de réunion

	Rez de chaussée salle S1	Rez de chaussée salle S2	Rez de chaussée salle S3	Premier étage salle S4	Premier étage salle S5
Surface	130m ²	80m ²	35m ²	180m ²	80m ²
Hauteur	5.5m	2.5m	2.5m
Nombre pers mode banquet	120	50	30	180	50
Nombre pers mode cocktail	250	150	40	350	150
Nombre pers en U	70	40	20	90	40
Nombre pers mode théâtre	80	50	20	150	50
Nombre pers mode classe	...	30	15
Accès au jardin	Oui	Oui	Oui		
Flipchart (sur demande)	Oui	Oui	Oui	...	Oui
Wifi (sur demande)	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Lumière du jour	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Micro + baffle (sur demande)	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Beamer + écran (sur demande)	Oui	Oui	Oui	Oui	Non
Accès aux PMR	Oui			Oui	
Accès direct au jardin	Oui	Oui	Oui		
Tarif HTVA					
24h00	S1+S2=1100€		200€	S4/S5=1100€	
Journée de 8h à 17h	500€	400€	150€	500€	400€
Soirée 18h à 23h (sauf vendredi)	500€	400€	150€	500€	400€

Prix HTVA en Euros valables pour une location en semaine du 1^{er} octobre au 31 mai (basse saison) et valables pour toute réservation effectuée en 2023.

Nettoyage et charges compris dans les limites normales d'utilisation. Chauffage facturé selon consommation.

Pour toute autre formule un devis personnalisé peut être réalisé sur simple demande.

Les salles de réunion

Services supplémentaires	Prix HTVA
Micro sans fil + baffles	150€/salle
Beamer + écran	0€
Accueil/Pause-café : café, thé, eaux, jus de fruit, biscuits.	5€/pers/journée
Supplément petit déjeuner : mini viennoiseries, fruits, laitage	3€/pers
Boissons : eaux, limonade, jus de fruit, Jupiler ou vin rouge et blanc à discrétion.	5€/pers
Collation sandwiches : pains campagnards garnis de produits régionaux servis en mange debout*	21€/pers
Le buffet froid : pains campagnards, salades diverses, assortiment de charcuteries et fromages régionaux *	44€/pers
Mise en place	1€/pers
Location de cuisine (si pas de catering par nos soins)	400€/jour
*Nous privilégions les produits de qualité régionale	
*Pour minimum 30 personnes	

Prix HTVA en Euros, valables pour une location en semaine du 1^{er} octobre au 31 mai (basse saison) et valables pour toute réservation effectuée en 2023.

Nettoyage et charges compris dans les limites normales d'utilisation. Chauffage facturé selon consommation.

Nous sommes libres de traiteurs. Vous pouvez donc faire appel à votre traiteur habituel ou contacter un de nos partenaires : Paulus, Signedengis, Debroux à vous, Les Ateliers Gourmands, Tasiaux.

Pour toute autre formule un devis personnalisé peut être réalisé sur simple demande.