



## *Nos formules « Séminaire au Vert »*

1. *Séminaire « Château »*
2. *Séminaire « Classique »*
3. *Séminaire « Résidentiel »*
4. *Séminaire « Deux jours une nuitée »*
5. *Séminaire « A la Carte » & Compléments*
6. *Prix des Salles*
7. *Description de Route*



### **Nos formules incluent :**

- Salle adaptée au nombre de participants
- Pas de minimum de participants
- Flip charts, rétroprojecteur, écran, set de travail, feuilles de papier, stylos, bonbons
- Eau plate en carafe & eau pétillante
- 1 Accueil café + 2 pauses café ou soft l'après-midi  
accompagnement: biscuits, cake, thé au citron frais
- Repas de midi (selon la formule choisie - voir possibilités ci-après)  
+ 3 boissons non alcoolisées p.p. (eau, soft, jus, café/thé)
- Parc de 10 ha, terrasse et possibilité d'activités extérieures

**Tous nos prix s'entendent hors TVA : 21% (catering) et 6% (logement)**

## Séminaires Jour au Vert - Promo 2009/2010

### 1. Séminaire « Château » (prix HTVA 21 %)

incluant:

- Formule Séminaire au Vert de base (3 pauses café, salle, matériel, ...)
- 1 croissant à l'accueil café
- Menu du Chef 2 services: entrée + plat OU plat + dessert (à confirmer)
- 3 boissons non alcoolisées (eau, jus, soft, café/thé)

Prix spécial ☛ **€46 p.p.**

### 2. Séminaire « Classique » (prix HTVA 21%)

incluant:

- Formule Séminaire au Vert de base
  - o Soit sandwiches chauds & froids (4 pièces p.p.)
  - o Soit un plat froid OU un plat chaud du jour
- 3 boissons non alcoolisées (eau, jus, soft, café/thé)

Prix spécial ☛ **€35 p.p.**

#### Compléments (prix HTVA 21%)

- |   |        |
|---|--------|
| - 1 croissant à l'accueil café                        | + €1   |
| - Mini croissanterie (3 sortes) (2 pièces p.p.)       | + €2   |
| - Pâtisserie maison à la pause l'après-midi           | + €3   |
| - Fruits de saison (pomme, orange, kiwi)              | + €2   |
| - 1 entrée OU salad bar & potage OU 1 dessert du jour | + €5   |
| - Vin avec le repas du midi (2 verres p.p.)           | + €5   |
| - Café après le repas offert par Le Château           | inclus |
| - Beamer  | + €20  |
| - Sono de base  | + €50  |

Les mets du jour seront communiqués en matinée au responsable du groupe. Nous adaptons nos propositions aux personnes végétariennes, allergiques au gluten, etc.

**3. Séminaire « Résidentiel »** (prix HTVA 6% et 21%)  
(Formule soirée + nuitée)

incluant:

- Repas 3 services du Chef + vin, eau & 1 café/thé
- 1 Chambre 3 \*\*\* tout confort, salle de bains individuelle
- Petit-déjeuner buffet

☛ **€100 p.p.**

Compléments pour le repas du soir à la place du repas 3 services du Chef :

- Choix 3 services Menu Gourmand du mois (vin maison inclus) + **€10**
- Choix 5 services Menu Gourmand du mois (vin maison inclus) + **€20**

Tout supplément (apéritifs, autres vins, digestifs, ...) sera facturé séparément au prix de la carte – merci

**4. Séminaire « Deux jours une nuitée »** (prix HTVA 6% et 21%)

Séminaire Jour 1 « *Château* » + Séminaire « *Résidentiel* » +  
Séminaire Jour 2 « *Château* »

☛ **€192 p.p.**

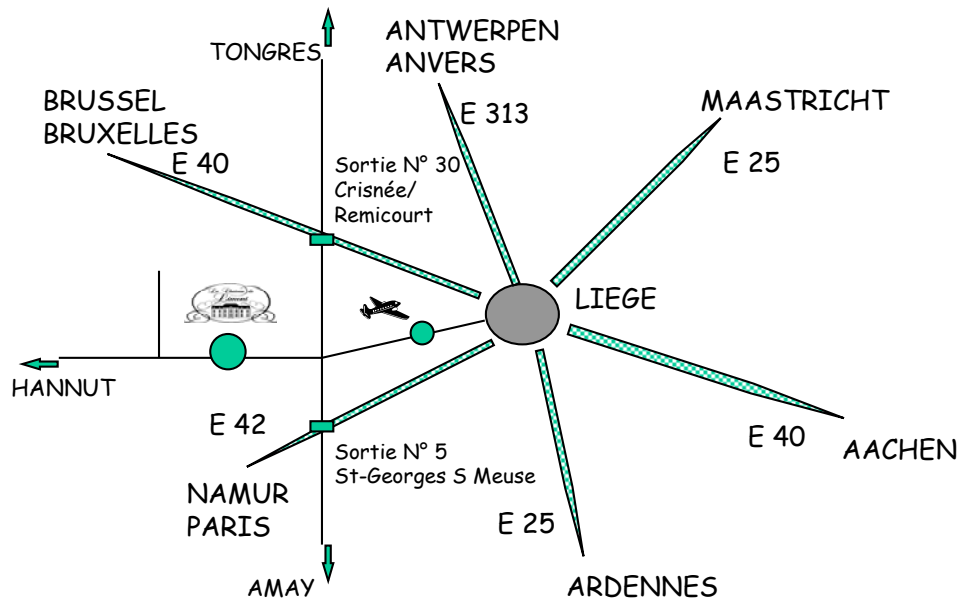
**5. Séminaire « A la carte » & les compléments** (prix HTVA 6% et 21%)

Composition au choix sur devis

**6. Prix des Salles**

<u>Nombre de Personnes</u>						<u>Prix €</u>
Lumière du jour dans les salles						
Salles	Style Ecole	Tables U	Style Théâtre	Banquets	Cocktail	
<b>Resto 2</b> (45 m <sup>2</sup> )	30	16	40	30	60	<b>100 €</b>
<b>Resto 3</b> (35 m <sup>2</sup> )	25	14	30	25	40	<b>75 €</b>
<b>Resto 4</b> (35 m <sup>2</sup> )	25	14	30	25	40	<b>75 €</b>
<b>Ecurie 1 ou 2</b> (100 m <sup>2</sup> )	60	40	120	100	200	<b>250 €</b>

## 7. Description de la route



### ITINERAIRE :

Autoroute LIEGE-BRUXELLES (E 40)  
Sortie n° 30 : Crisnée-Remicourt  
Direction Amay (venant de Liège,  
à gauche), 5 km  
Au grand carrefour, direction Hannut  
(à droite), 5 km

Autoroute LIEGE-NAMUR (E 42)  
Sortie n° 5 : St-Georges s/Meuse  
Direction Tongres (N 614), 8 km  
Au grand carrefour, direction Hannut  
(à gauche), 5 km

A LIMONT :  
Prenez la petite rue à droite (rue  
du Château). Continuez jusqu'au  
bout de celle-ci, notre grille d'entrée  
vous sera grande ouverte.

BONNE ROUTE!

### WEGBESCHRIJVING :

Autosnelweg BRUSSEL-LUIK (E 40)  
Afrit nr. 30 : Crisnée - Remicourt  
Richting Amay (links komende uit  
Luik), 5 km  
Aan het kruispunt, neemt u richting  
Hannut (rechts), 5 km

Autosnelweg LUIK-NAMEN (E 42)  
Afrit nr. 5 : St.-Georges s/Meuse  
Richting Tongeren (N 614), 8 km  
Aan het kruispunt, neemt u richting  
Hannut (links), 5 km

Te Limont :  
Neemt u het straatje aan uw rechter-  
kant (rue du Château). Vervolgt u uw  
weg tot aan de ingangspoorten, waar  
wij u van harte zullen verwelkomen.

PRETTIGE REIS!

### ROAD DESCRIPTION :

Highway BRUSSELS-LIEGE (E 40)  
Leave the highway at n° 30 :  
Crisnée-Remicourt.  
Take the direction Amay, 5 km  
At the intersection, take the  
direction Hannut, 5 km

Highway LIEGE-NAMUR (E 42)  
Leave at n° 5:St.-Georges s/Meuse  
Direction Tongeren (N 614), 8 km  
At the intersection, take the  
direction Hannut, 5 km

When you arrive at Limont, take  
the road on your right.

A PLEASANT JOURNEY!

*LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.*

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57  
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

[www.chateaulimont.be](http://www.chateaulimont.be) – e-mail : [info@chateaulimont.be](mailto:info@chateaulimont.be)