Merry
Xmas
and Happy New Year
VAN DER VALK
HOTEL CHARLEROI AIRPORT
2026 • 2027

NOËL

Buffet Prestige

24/12 Salle du restaurant

115,00€
PAR ADULTE
Avec la sélection de vins, la bière (Stella) et les softs jusqu'à 00h30.

50,00€
PAR ENFANT
De 3 à 12 ans

♦ *Coupe de champagne*

Veuve Clicquot

♦ *Mises en bouche**

Mi-cuit de thon rouge/œufs de lompe/bouillon de langoustine lié à froid. • Foie gras/gel de poire/vinaigre de chardonnay/pain brioche • Rillette crémeuse à la truite fumée/croustillant au Piment d'Espelette.

♦ *Bisque**

Bisque de homard/ciboulette/croûtons/pâte feuilletée.

♦ *Grand Buffet Froid*

Gambas, tourteaux, langoustines, huîtres, bulots & bigorneaux • Saumon belle-vue • Saumon fumé • Tartare de thon, poivrons & jeunes oignons • Tartare de bœuf, pistache, tartuffata • Terrine marbrée de volaille au foie gras • Carpaccio de bœuf • Carpaccio de saumon • Vitello tonnato • Tomates crevettes grises • Mousse de canard au porto • Pâté Richelieu • *Et bien d'autres mets !*

♦ *Grand Buffet Chaud*

Rôti de veau sauce aux cèpes et porto • « Comme un pain de viande » de faisan farci au foie gras • Civet de marcassin • Cabillaud crème de Champagne • Poire aux airelles • *Et bien d'autres mets !*

♦ *Live Cooking*

Tagliolini aux scampis • Saint-Jacques snackées au jus de langoustine à la citronnelle • Tagliata • Homard flambé au cognac.

**Service à table*

*Fromages**

Assiette de fromages de chez Caseus.

*Dessert**

Bûchette pralinée & citron confit.

ANIMATION MUSICALE

ANDREA CALTAGIRONE

Réservez ici vos places pour le buffet prestige de Noël.

NOËL

Buffet Classique

24/12 Salle Mermoz

95,00€
PAR ADULTE
Avec la sélection de vins, la bière (Stella) et les softs jusqu'à 00h30.

40,00€
PAR ENFANT
De 3 à 12 ans

♦ *Coupe de Bulles*

♦ *Grand Buffet Froid*

Gambas, tourteaux, langoustines, huîtres & pinces de homard • Saumon belle-vue • Saumon fumé • Assortiment de boudins • Carpaccio de bœuf • Charcuteries • Melon • Pêche au thon • Tomates crevettes roses • Pâté de campagne supérieur • Salad Bar & salades composées • Vitello tonnato • *Et bien d'autres mets !*

♦ *Grand Buffet Chaud*

Civet de Marcassin • Porchetta jus brun au Marsala • Rôti de veau sauce aux cèpes et porto • Epaule d'agneau braisée • Cabillaud crème de Champagne • Filet de rouget au citron, câpres et tomate • Grenailles • Croquettes • Gratin dauphinois • Chou-fleur gratiné • Poêlée de légumes • Poire aux airelles • Légumes verts • *Et bien d'autres mets !*

♦ *Live Cooking*

Sauté de bœuf flambé au Goldstrike • Calamars marinés.

♦ *Buffet Kids*

Lasagnes • Fricadelles • Burgers • Pizzas • Nuggets • Frites.

Fromages

Plateau des Maîtres fromagers.

Desserts

Assortiment de desserts.
Café & Thé.

Réservez ici vos places pour le buffet classique de Noël.

À minuit, le Père Noël fera son apparition pour émerveiller petits et grands autour des deux buffets enchantés.

NOUVEL AN

Buffet Prestige

31/12 Salle du restaurant

155,00€
PAR ADULTE
Avec la sélection de vins, la bière (Stella) et les softs. Boissons incluses jusqu'à 02h00.

60,00€
PAR ENFANT
De 3 à 12 ans

♦ *Coupe de champagne*

Veuve Clicquot

♦ *Mises en bouche**

Mi-cuit de thon rouge/œufs de lompe/bouillon de langoustine lié à froid. • Foie gras/gel de poire/vinaigre de chardonnay/pain brioche • Rillette crémeuse à la truite fumée/croustillant au Piment d'Espelette.

♦ *Velouté**

Crème Dubarry/foie gras/noix.

♦ *Grand Buffet Froid*

Gambas, tourteaux, langoustines, huîtres, bulots & bigorneaux • Saumon belle-vue • Saumon fumé • Tartare de thon, chimichurri, poivrons & jeunes oignons • Tartare de bœuf, pistache, olive & basilic • Terrine marbrée de volaille au foie gras • Carpaccio de bœuf • Carpaccio de saumon • Vitello tonnato • Tomates crevettes grises • Mousse de canard au porto • Pâté Richelieu • *Et bien d'autres mets !*

♦ *Grand Buffet Chaud*

Fondant de volaille aux cèpes • Gigue de chevreuil sauce poivrade • Civet de biche • La traditionnelle choucroute • Veau Marengo • Éventail de fruits de mer & risotto façon paëlla • Cabillaud au curry de crevettes & lait de coco • Poire aux airelles • *Et bien d'autres mets !*

♦ *Live Cooking*

Bœuf Wellington • Tagliolini aux scampis • Filet de bar à l'unilatéral • Saint-Jacques snackées jus de langoustine à la citronnelle • Tagliata • Homard flambé au cognac.

*Fromages**

Assiette de fromages de chez Caseus.

*Dessert**

Dôme framboise & pistache.

**Service à table*

Réservez ici vos places pour le buffet prestige de Nouvel an.

NOUVEL AN

Buffet Classique

31/12 Salle Mermoz

125,00€
PAR ADULTE
Avec la sélection de vins, la bière (Stella) et les softs. Boissons incluses jusqu'à 03h00.

50,00€
PAR ENFANT
De 3 à 12 ans

♦ *Coupe de Bulles*

♦ *Grand Buffet Froid*

Carpaccio de bœuf • Assortiment de boudins • Charcuteries • Melon • Saumon belle-vue • Saumon fumé • Pêche au thon • Tomates crevettes roses • Pâté de campagne supérieur • Gambas, tourteaux, langoustines, huîtres & pinces de homard • Salad Bar & salades composées • Vitello tonnato • *Et bien d'autres mets !*

♦ *Grand Buffet Chaud*

Civet de biche • Sauté de sanglier aux pruneaux • Fondant de volaille aux cèpes • La traditionnelle choucroute • Veau Marengo • Cabillaud au curry de crevettes & lait de coco • Comme une cassolette de poisson façon paëlla • Grenailles • Croquettes • Gratin dauphinois • Chou-fleur gratiné • Poire aux airelles • Légumes verts • Poêlée de légumes • *Et bien d'autres mets !*

♦ *Live Cooking*

Sauté de bœuf flambé au Goldstrike • Scampis marinés.

♦ *Buffet Kids*

Lasagnes • Fricadelles • Burgers • Pizzas • Nuggets • Frites.

Fromages

Plateau des Maîtres fromagers.

Desserts

Assortiment de desserts.
Café & Thé.

Réservez ici vos places pour le buffet classique de Nouvel an.

À minuit, pour les deux buffets, des bulles pétillantes et des cotillons viendront illuminer la fête pour célébrer ce moment magique.

NOËL

Forfaits chambres

24/12 Buffet prestige

Chambre Double Premium

196,00€ P.P.

- 1 nuitée en chambre Double Premium pour deux personnes.
- Petit-déjeuner aux bulles de 6h30 à 10h30 dans notre restaurant.

Chambre Double Supérieur

207,00€ P.P.

- 1 nuitée en chambre Double Superior pour deux personnes.
- Petit-déjeuner aux bulles de 6h30 à 10h30 dans notre restaurant.

Check-out tardif (14H00)

Pour tout autre type de chambre (suite, jacuzzi, duplex, familiale), merci de nous contacter au **071/25.00.50**.

NOËL

Forfaits chambres

24/12 Buffet classique

Chambre Double Premium

178,00€ P.P.

- 1 nuitée en chambre Double Premium pour deux personnes.
- Petit-déjeuner aux bulles de 6h30 à 10h30 dans notre restaurant.

Chambre Double Supérieur

190,00€ P.P.

- 1 nuitée en chambre Double Superior pour deux personnes.
- Petit-déjeuner aux bulles de 6h30 à 10h30 dans notre restaurant.

Check-out tardif (14H00)

Pour tout autre type de chambre (suite, jacuzzi, duplex, familiale), merci de nous contacter au **071/25.00.50**.

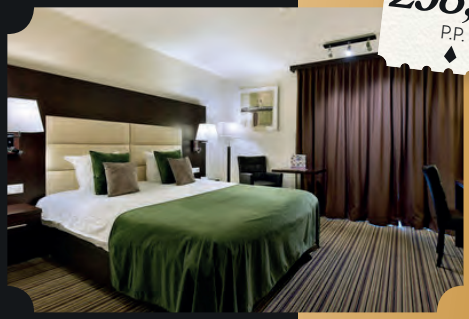
NOUVEL AN

Forfaits chambres

31/12 Buffet prestige

Chambre Double Premium

- 1 nuitée en chambre Double Premium pour deux personnes.
- Petit-déjeuner aux bulles de 6h30 à 10h30 dans notre restaurant.



258,00€ P.P.

Chambre Double Supérieur

- 1 nuitée en chambre Double Superior pour deux personnes.
- Petit-déjeuner aux bulles de 6h30 à 10h30 dans notre restaurant.

270,00€ P.P.

Check-out tardif (14H00)

Pour tout autre type de chambre (suite, jacuzzi, duplex, familiale), merci de nous contacter au **071/25.00.50**.

NOUVEL AN

Forfaits chambres

31/12 Buffet classique

Chambre Double Premium

- 1 nuitée en chambre Double Premium pour deux personnes.
- Petit-déjeuner aux bulles de 6h30 à 10h30 dans notre restaurant.

235,00€ P.P.

Chambre Double Supérieur

- 1 nuitée en chambre Double Superior pour deux personnes.
- Petit-déjeuner aux bulles de 6h30 à 10h30 dans notre restaurant.

247,00€ P.P.

Check-out tardif (14H00)

Pour tout autre type de chambre (suite, jacuzzi, duplex, familiale), merci de nous contacter au **071/25.00.50**.

NOËL & NOUVEL AN

Buffet chaud et froid

25/12 & 01/01 Salle du restaurant

80,00€
PAR ADULTE
Avec la sélection de vins, la bière (Stella) et les softs

40,00€
PAR ENFANT
De 3 à 12 ans

♦ *Coupe de Bulles*

♦ *Mises en bouche*

♦ *Grand Buffet Froid*

Homards, gambas, langoustines, huîtres & pinces de homard • Saumon belle-vue • Saumon fumé • Assortiment de boudins • Carpaccio de bœuf • Charcuteries • Assortiment de sushis • Pêche au thon • Tomates crevettes roses • Pâté de campagne supérieur • Salad Bar & salades composées • Vitello tonnato • *Et bien d'autres mets !*

♦ *Grand Buffet Chaud*

Rôti de veau sauce aux cèpes et porto • « Comme un pain de viande » de faisan farci au foie gras • Civet de marcassin • Cabillaud crème de Champagne • Poire aux airelles • La traditionnelle choucroute (01/01) *Et bien d'autres mets !*

♦ *Live Cooking*

Bœuf Wellington • Tagliolini aux scampis • Filet de bar à l'unilatéral • Saint-Jacques snackées jus de langoustine à la citronnelle • Tagliata.

♦ *Buffet Kids*

Lasagnes • Fricadelles • Burgers • Pizzas • Nuggets • Frites.

Fromages

Plateau des Maîtres fromagers.

Desserts

Assortiment de desserts.
Café & Thé.

Buffet de Noël

Buffet de Nouvel An

Réservez ici vos places pour le buffet du jour de Noël et Nouvel An.

NOËL

LE BUFFET PRESTIGE 24/12

Adulte : **115€** | Enfant (3 à 12 ans) : **50€** | Lieu : **Salle du restaurant** | Animation musicale : **Andrea Caltagirone** | Présence du **Père Noël à minuit**. Pour le bon fonctionnement du service, **table de 12 pers. max.**

LE BUFFET CLASSIQUE 24/12
Adulte : **95€** | Enfant (3 à 12 ans) : **40€** | Lieu : **Salle Mermoz** | Animation musicale : **Dj Alex Wilmet** | Présence du **Père Noël à minuit.**

LE BUFFET CHAUD & FROID 25/12 (12h00)
Adulte : **80€** | Enfant (3 à 12 ans) : **40€** | Lieu : **Salle du restaurant** | Animation musicale : **Andrea Caltagirone** | Présence du **Père Noël à midi.**

NOUVEL AN

LE BUFFET PRESTIGE 31/12

Adulte : **155€** | Enfant (3 à 12 ans) : **60€** | Lieu : **Salle du restaurant** | Animation musicale : **Andrea Caltagirone** | À minuit, **bulles et cotillons**. Pour le bon fonctionnement du service, **table de 12 pers. max.**

LE BUFFET CLASSIQUE 31/12
Adulte : **125€** | Enfant (3 à 12 ans) : **50€** | Lieu : **Salle Mermoz** | Animation musicale : **Dj Alex Wilmet** | À minuit, **bulles et cotillons.**

LE BUFFET CHAUD & FROID 01/01 (12h00)
Adulte : **80€** | Enfant (3 à 12 ans) : **40€** | Lieu : **Salle du restaurant** | Animation musicale : **Andrea Caltagirone.**

19h00

26/12 & 27/12

Banc d'écailler à volonté

(homard, huîtres, gambas, coquillages,..)
et moules frites à volonté

45,00€
hors boissons

26 Décembre 2026

27 Décembre 2026

Réservez ici vos places pour le banc d'écailler à volonté

Informations générales

- Ouverture des portes à 19h00 le 24/12 et le 31/12. Buffet de 19h00 à 22h00.
- Ouverture des portes à 12h00 le 25/12 et le 01/01. Buffet de 12h00 à 15h00.
- **Afin de vous garantir une qualité et une fraîcheur irréprochable**, la liste des plats est non exhaustive.
  L'Hôtel Charleroi Airport se réserve le droit de la modifier selon la disponibilité des produits.
- **Il n'est pas possible de garantir un placement à une table précise**, le plan de salle n'étant pas défini.
- Une tenue de soirée est exigée pour tous nos évènements. **No casquettes/No baskets.**

PAIEMENT À LA RÉSERVATION, INFORMATIONS & RÉSERVATIONS : 071/25.00.50

115 Chaussée de Courcelles - 6041 Gosselies

071/25.00.50 | info@hotelcharleroiairport.be

www.hotelcharleroiairport.be

VAN DER VALK
HOTEL CHARLEROI AIRPORT