



VAN DER VALK
HOTEL CHARLEROI AIRPORT

CONFÉRENCES & ÉVÈNEMENTS

Bienvenue - Welkom - Welcome





SEPTEMBRE 2025

www.hotelcharleroiairport.be

| Salles | M² | U Shape  | Cinéma  | École  |
|-----------|-----|---|--|---|
| Armstrong | 240 | 44 | 100 | 60 |
| Blériot | 130 | 25 | 50 | 30 |
| Wright | 110 | 20 | 70 | 30 |
| Fokker | 80 | 20 | 60 | 30 |
| Garros | 70 | 12 | 20 | 16 |
| Mermoz | 350 | 40 | 100 | 60 |
| Boyington | 400 | 50 | 250 | 100 |
| Valk | 40 | La salle dispose d'une grande table de réunion fixe. Cette dernière peut accueillir jusqu'à 14 personnes. | | |
| Martin | 35 | La salle dispose d'une grande table de réunion fixe. Cette dernière peut accueillir jusqu'à 18 personnes. | | |
| MerBoy | 750 | | 400 | 100 |
| ArmBleWr | 480 | | 280 | 100 |

*Avec piste de danse/sans piste de danse.

| Tables rondes  | Walking  | Tarif 1/2 jour | Tarif journée |
|---|---|----------------|---------------|
| 60 / 100 * | 100 | 450 € | 700 € |
| 30 / 40 * | 50 | 300 € | 450 € |
| | | 300 € | 450 € |
| 40 | 60 | 350 € | 400 € |
| | | 250 € | 400 € |
| 100 / 140 * | 160 | 600 € | 1.000 € |
| 160 / 200 * | 250 | 600 € | 1.000 € |
| La salle dispose d'une grande table de réunion fixe. Cette dernière peut accueillir jusqu'à 14 personnes. | | 250 € | 400 € |
| La salle dispose d'une grande table de réunion fixe. Cette dernière peut accueillir jusqu'à 18 personnes. | | 350 € | 500 € |
| 350 / 420 * | 500 | 1.100 € | 2.000 € |
| 220 / 270 * | 350 | 1.000 € | 1.750 € |



FORFAITS *Meetings*

4

Une **réunion d'entreprise**, un **séminaire**, une **conférence** ou une **présentation** à organiser dans la région de Charleroi ? L'hôtel Van der Valk Charleroi Airport offre des espaces modernes, entièrement équipés et modulables selon vos besoins.

Nos équipes répondent à toutes vos demandes : **multiples formules de catering**.

Idéalement situé au croisement des grands axes, **proche de l'aéroport Brussels South Charleroi Airport** et disposant d'un **grand parking**, notre établissement vous offre une facilité majeure pour l'organisation de votre prochaine réunion ou séminaire.



5





FORFAITS *Meetings*

Tous nos prix s'entendent hors location de salle, par personne, TVA et services inclus.

6

Accueil café *

Le matin, pour accueillir vos clients en toute convivialité, nous vous proposons un trio de mini-viennoiseries

8,50 €

Pause café *

Quatuor de mini-douceurs :

Un assortiment raffiné parmi nos mini-gourmandises : tartelettes au caramel ou au citron, brownies fondants, mini muffins (vanille-citron ou triple chocolat) et mini macarons ou donuts

8,50 €

Matériel supplémentaire

Matériel sur demande :

Flipchart avec papier et marqueurs, Projecteur et écran, Micros : classique, sans fil ou micro-cravate, Pupitre et Podium (éléments modulables de 2 m x 1 m)

Prix sur demande

*Vos accueils et pauses café sont soigneusement mis en place dans votre salle.

Meeting

Accès au break corner | Matériel complet : écran, projecteur, flipchart avec papier et marqueurs, kit d'écriture pour chaque participant | Eaux plates et pétillantes sur table & Bonbons à la menthe pour une touche de fraîcheur

13,00 €

Meeting Business Sandwiches

Accès au break corner | Assortiment de sandwiches garnis (charcuteries et salades) servi dans votre salle | Eaux plates et pétillantes sur table & 3 pauses café : accueil du matin, pause de fin de matinée, et pause l'après-midi

50,00 €

Meeting Business Package

Lunch au restaurant sous forme de buffet (*remplacé par un menu servi à table durant les congés scolaires et jours fériés*) | Eaux plates et pétillantes sur table & 3 pauses café : accueil du matin, pause de fin de matinée et pause l'après-midi

55,00 €

Break Corner : softs, eaux, café/thé disponible toute la journée et inclus dans la location de salle.



7



À la recherche d'un cadre exceptionnel pour célébrer un moment unique ? L'hôtel Van der Valk Charleroi Airport vous ouvre les portes de ses espaces pour accueillir tous vos événements : anniversaire, baptême, funérailles, mariage, fête d'entreprise à thème, départ à la retraite... **Chaque occasion mérite une organisation sur mesure.**

Notre département commercial est à votre écoute pour vous accompagner à chaque étape et faire de votre événement un véritable succès.

Avec 13 salles modulables, pouvant accueillir de 40 à 800 personnes pour la réception, nous vous offrons une grande flexibilité d'aménagement. Mobilier varié, scénographies personnalisées, intégration d'un bar à cocktails, d'un corner « crème glacée », d'un podium pour vos discours ou animations, ambiance musicale assurée par un DJ ou un artiste... Tout est possible !

Van der Valk Charleroi Airport, c'est **THE PLACE TO BE** pour faire la fête avec élégance et créativité.



| Le forfait bulles | | Le forfait champagne | | À la pièce |
|---|---|--|--|------------------------------|
| 9,50 € par demi-heure supplémentaire et par personne. Ce tarif comprend uniquement les boissons. | | 12,50 € par demi-heure supplémentaire et par personne. Ce tarif comprend uniquement les boissons. | | |
| PREMIUM | | PREMIUM | | |
| Assortiment de 3 zakouskis par personne. Durant 1h00 nous servons des bulles, jus de fruits, softs et bières. | Assortiment de 5 zakouskis par personne. Durant 1h30 nous servons des bulles, jus de fruits, softs et bières. | Assortiment de 3 mises en bouche/verrines par personne. Durant 1h00 nous servons le champagne, jus de fruits, softs et bières. | Assortiment de 5 mises en bouche/verrines par personne. Durant 1h30 nous servons le champagne, jus de fruits, softs et bières. | Zakouskis |
| 15,00 € | 20,00 € | 35,00 € | 45,00 € | 2,50 €/pcs. |
| PRESTIGE | | PRESTIGE | | Mises en bouche/ Verrines |
| Assortiment de 3 mises en bouche/verrines par personne. Durant 1h00 nous servons des bulles, jus de fruits, softs et bières. | Assortiment de 5 mises en bouche/verrines par personne. Durant 1h30 nous servons des bulles, jus de fruits, softs et bières. | Assortiment de 3 mises en bouche/verrines par personne. Durant 1h00 nous servons le champagne « Veuve Clicquot », jus de fruits, softs et bières. | Assortiment de 5 mises en bouche/verrines par personne. Durant 1h30 nous servons le champagne « Veuve Clicquot », jus de fruits, softs et bières. | 4,00 €/pcs. |
| 20,00 € | 25,00 € | 55,00 € | 65,00 € | |

Zakouskis:

- Mini burgers Charolais
 - Macarons salés
 - Chouquettes au comté
 - Mini croque-monsieur
 - Crevettes nobashi
 - Nems
 - Quiches lorraine
 - Mini cookies salés aux lardons
 - Croquettes au fromage
 - Gaufres au fromage de chèvre

Mises en bouche & Verrines:

- Avocat | Dorade | Sésame & Citron vert
 - Cappuccino de légumes de saison
 - Couscous perlé à l'oriental & Scampis
 - Mousse de foie gras & Croûton de pain d'épice
 - Tartare de bœuf à l'italienne | Gel de parmesan | Roquette & Pomme gaufrette
 - Carpaccio de betterave | Feta | Huile de noix & Pignon de pin
 - Tartare de veau façon vitello tonnato
 - Gravelax de saumon | Bouillon de crustacé | Salicorne & Œuf de hareng
 - Risotto aux champignons & Émulsion de parmesan
 - Raviole de ris de veau & Émulsion aux champignons

RÉCEPTIONS *Debout*

Tous nos prix s'entendent hors location de salle, par personne, décoration, nettoyage, nappage, fleurs et TVA et services inclus.

12

| Plateaux apéritifs |
|---|
| Début ou fin de réunion |
| Planche tapas chaude ou froide 1 verre de bulles ou de soft par personne 30 minutes de service |
| 12,00 € |



| Forfait sandwiches | |
|--|---|
| PREMIUM | PRESTIGE |
| 5 petits pains garniture classique avec crudités (fromage, jambon, salami, filet américain, poulet curry, salade préparées, etc.), café et softs. | 5 petits pains garniture prestige (carpaccio mozza pesto, saumon fumé, tartufata de bœuf, jambon de parme, poulet pané, tartare, roquette, tomate, etc.), café et softs. |
| 20,00 € | 30,00 € |

| Suppléments avec le forfait sandwich | |
|--------------------------------------|------------|
| Potage du jour | Pâtisserie |
| 4,00 € | 5,00 € |



13

Walking Diner

Composé d'un assortiment concocté par notre chef : 2 pièces froides, 2 pièces chaudes, 1 dernière pièce sucrée en guise de dessert.

40€
àpd. de 20 pers.
Hors boissons.

FROIDS :

- Carpaccio de bœuf Holstein | Pesto de roquette & Olive taggiasche
- Gravelax de saumon | Bouillon de crustacé | Salicorne & Œuf de hareng
- Notre « américain » | Pomme gaufrette & Herbes aromatiques
- Carpaccio de betterave | Feta | Huile de noix & Pignon de pin
- Tartare de dorade | Avocat | Sésame & Citron vert
- Tartare de veau façon vitello tonnato

CHAUDS :

- Risotto aux légumes | Scampis & Émulsion d'herbes
- Velouté de légumes de saison

• Vol-au-vent aux cèpes & Feuilleté

- Sauté de bœuf aux noix de cajou | Hoisin | Soja | Jeune oignon & Sésame
- Œuf parfait 63° | Crémeux de parmesan | Saumon fumé au bois d'hêtre & Ciboulette
- Risotto façon carbonnara
- Boulet à la liégeoise maison

DESSERTS :

- Panna cotta à la vanille de Madagascar & Fruits de saison
- Tiramisu au spéculoos & Amaretto « Fratelli »
- Mousse au chocolat | Crumble & Espuma de crème anglaise
- Salade de fruits & Crème fouettée

5 PCS. MIN. Ajout possible moyennant 8,00 € de supplément par choix et par personne.



Tous nos prix s'entendent hors location de salle, par personne, décoration, nettoyage, nappage, fleurs et TVA et services inclus.

Tous nos forfaits boissons peuvent être personnalisés. Un forfait boisson **UNIQUE** par réservation.

| Le forfait boisson | |
|---|---|
| En accompagnement d'un repas, de formules apéritives ou de sandwiches | |
| PATRON | SUPÉRIEUR |
| Durant 3 heures, nous servons eaux, softs, bière pression Stella, vins maisons (blanc, rouge, rosé) et café. 30,00€ pour la formule 6h | Durant 3 heures, nous servons eaux, softs, bière pression Stella et vins sélectionnés par notre sommelier (blanc, rouge, rosé) et café. 35,00€ pour la formule 6h |
| 20,00 € | 25,00 € |
| PATRON GRAND-CRU | BIÈRES SPÉCIALES |
| Durant 3 heures, nous servons eaux, softs, bière pression Stella et vins sélectionnés par notre sommelier (blanc, rouge, rosé) et café. 12,00 € par heure supplémentaire/personne | Durant 3 heures, nous servons le Forfait patron + Blanche Chimay, Kriek, Saint-Feuillien, Wohrmann's Beer, etc... |
| 45,00 € | 25,00 € |

| Le forfait boisson sans alcool | |
|---|---|
| SOFTS | BOB |
| Durant 3 heures, nous servons eaux et softs. 4,00 € par heure supplémentaire/personne | Durant 3 heures, nous servons eaux, softs, jus de fruit, mousseux et vins sans alcool. 6,00 € par heure supplémentaire/personne |
| 15,00 € | 18,00 € |



| Le bar à alcool* | |
|---|--|
| BAR À GIN | BAR À CAMPARI |
| Durant 1 heure, notre barman vous propose un service de gins dans votre salle. Forfait pour 100 verres servis en 1 heure. | Durant 1 heure, notre barman vous propose un service de 3 cocktails dans votre salle. Forfait pour 100 verres servis en 1 heure. |
| 950,00 € | 1.200,00 € |
| Le bar à vins* | |
| Uniquement en complément d'un buffet repas ou d'un walking diner. Vins sélectionnés : 3 rouges, 3 blancs et 1 rosé. | |
| 950,00 € | |

*UNIQUEMENT EN SUPPLÉMENT D'UN FORFAIT BOISSON



Tous nos prix s'entendent hors location de salle, par personne, décoration, nettoyage, nappage, fleurs et TVA et services inclus.

Dans notre restaurant

Ne comprend pas de forfait boissons. Ce menu est obligatoire dans notre brasserie pour toutes réservations au-delà de 15 personnes, jusqu'à un maximum de 30 convives.

MENU 3 SERVICES

Entrée :

Carpaccio de bœuf | Roquette & Son huile de truffe

Croquettes de fromage

Croquettes de crevette

Scampis & Crème d'ail

Plat :

Volaille | Légumes croquants | Écrasé de pommes de terre & Jus de volaille à l'estragon

Dos de cabillaud | Mousseline & Crevettes grises

Burger poulet pané

Risotto aux légumes de saison

Dessert :

Crème brûlée

Mousse au chocolat

39,90 €

Dans nos salles de banquet

Ne comprend pas de forfait boissons.

MENU 3 SERVICES

SE COMPOSE DE :

Entrée, Plat & Dessert

49,90 €

MENU 4 SERVICES

SE COMPOSE DE :

2 Entrées, Plat & Dessert

59,90 €

Van der Valk Charleroi Airport Septembre 2025

17

Menu Banquet :

ENTRÉES :

Tartare de saumon | Mousse de yaourt | Concombre en cru et aigre-doux & Gel d'agrumes

Tartare de bœuf à l'italienne

Saumon fumé label rouge | Toast & Salade

Croquettes crevettes

Croquettes fromage

Cassolette de scampis à la diable

Cassolette de scampis à l'ail

Carpaccio de bœuf | Condiments radicchio | Radis | Concombre | Noix de cajou | Teriyaki & Ponzu (supp. +5€)

Carpaccio de langoustine | Citron vert & Baie rose (supp. +7€)

Mi-cuit de thon rouge & Déclinaison autour de la carotte (supp. +4€)

Carpaccio de betterave | Feta | Huile de noix & Pignon de pin

PLATS :

L'américain préparé et ses condiments

Risotto aux champignons & Émulsion de parmesan

Vol-au-vent maison

Volaille | Légumes croquant | Ecrasé de pommes de terre & Jus de volaille à l'estragon

Escalope de veau Milanaise & Pâte fraîche à la sauce tomate

Risotto aux gambas rouges d'Argentine & Émulsion d'herbes fraîches

Cabillaud à l'ostendaise | Épinard à l'aïl noir & Purée de pommes de terre

Filet de saumon snacké | Poireau | Beurre blanc au safran & Grenaille

Suprême de canette de barbarie | Carottes au thym | Purée de patate douce & Sauce à la cerise amarena (supp. +5€)

Lasagne végétarienne

Filet pur de porc | Caponata à l'olive | Pressé de ratte du Touquet | Sauce porto rouge (supp. +5€)

Longe de veau en basse température | Chou-fleur rôti | Purée de pomme de terre & Sauce aux trois poivres (supp. +7€)

DESSERTS :

Panna cotta aux fruits de saison

Tiramisu aux spéculoos

Gaufre de Bruxelles | Fruits de saison & Espuma de crème anglaise

Pavlova aux fruits rouges & Mousse au fromage blanc

Duo de chocolat : mousse et crémeux au chocolat, crumble & crème anglaise

Assiette de fromages de chez Caseus (supp. +7€)

POTAGES (SUPP +3€) :

Potage Dubarry | Potage Crécy | Potage Tomate | Crème de champignons | Crème de courgette au basilic thaï | Crème de chicon et noix | Velouté de céleri-rave et croûtons

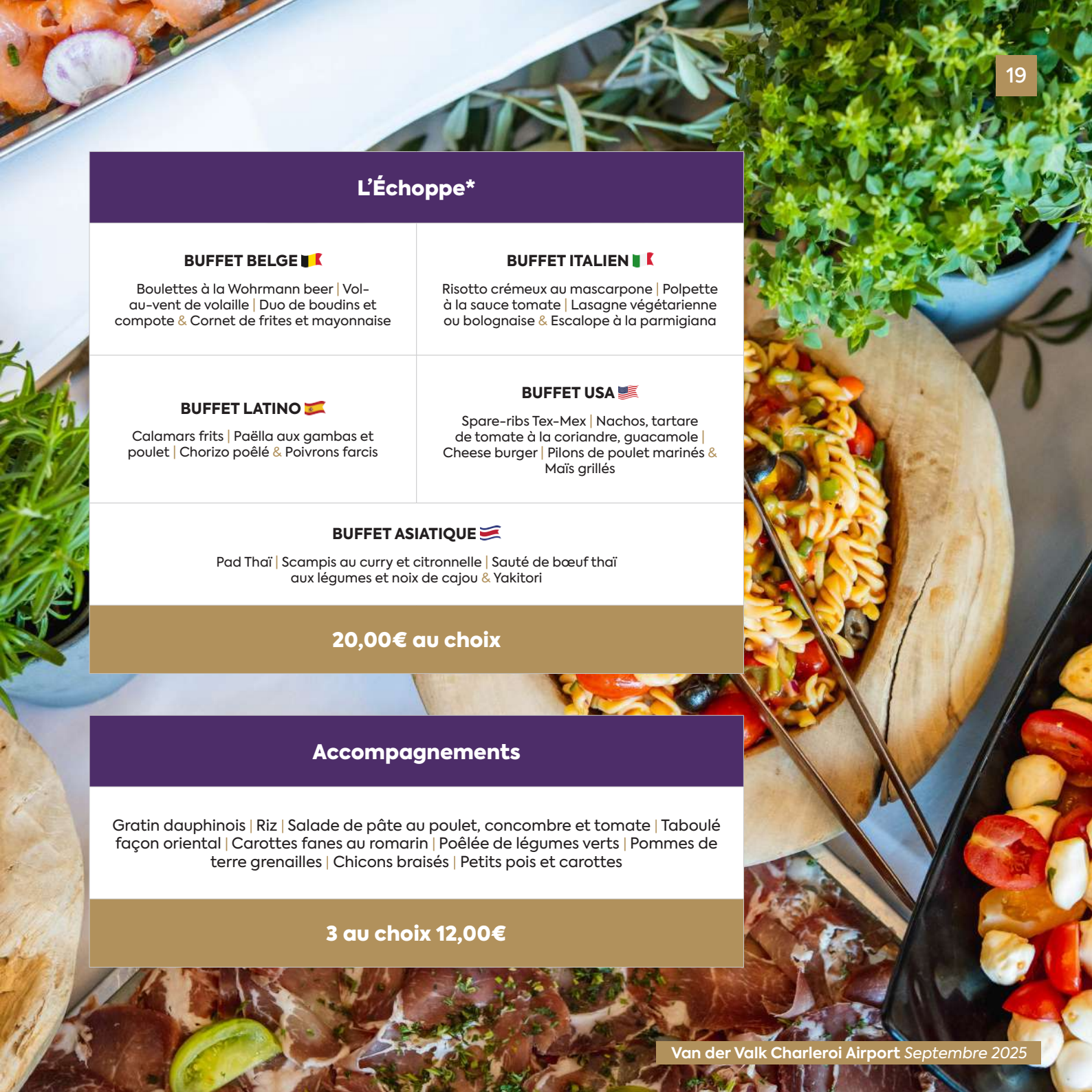
Van der Valk Charleroi Airport Septembre 2025






| Buffet Froid* | | |
|---|-------------------|--------------------|
| Saumon Belle-Vue Saumon fumé Gambas Terrine de duo poisson Déclinaison de charcuteries (3 sortes) Mi-cuit de bœuf Sésame Vinaigrette au miso Pêche au thon Tomate aux crevettes roses Moules vinaigrette aux herbes fraîches et poivre rose Carpaccio de bœuf, balsamique, parmesan et roquette Crevettes cocktail au paprika fumé & Pâte en croûte | | |
| 5 choix 30,00€ | 8 choix 40,00€ | 10 choix 50,00€ |

| Buffet Fromages 12,00€ |
|--|
| Fromage bleu Fromage à pâte dure Fromage à pâte molle Fromage de chèvre Différentes confitures Salade mesclun & Raisin |
| Buffet Desserts 12,00€ |
| Cheesecake Tiramisu Tarte aux pommes Salade de fruits & Assortiment de mini desserts |
| <i>Fromages supp. +3€</i> |



*COMPRIS DANS LE PRIX : ASSORTIMENT DE PAINS ET BEURRE, SAUCES ET CONDIMENTS PLUS SALADE BAR.



| L'Échoppe* | |
|--|--|
| BUFFET BELGE  Boulettes à la Wohrmann beer Vol-au-vent de volaille Duo de boudins et compote & Cornet de frites et mayonnaise | BUFFET ITALIEN  Risotto crémeux au mascarpone Polpette à la sauce tomate Lasagne végétarienne ou bolognaise & Escalope à la parmigiana |
| BUFFET LATINO  Calamars frits Paëlla aux gambas et poulet Chorizo poêlé & Poivrons farcis | BUFFET USA  Spare-ribs Tex-Mex Nachos, tartare de tomate à la coriandre, guacamole Cheese burger Pignons de poulet marinés & Maïs grillés |
| BUFFET ASIATIQUE  Pad Thaï Scampis au curry et citronnelle Sauté de bœuf thaï aux légumes et noix de cajou & Yakitori | |
| 20,00€ au choix | |

| Accompagnements |
|---|
| Gratin dauphinois Riz Salade de pâte au poulet, concombre et tomate Taboulé façon oriental Carottes fanes au romarin Poêlée de légumes verts Pommes de terre grenailles Chicons braisés Petits pois et carottes |
| 3 au choix 12,00€ |



VAN DER VALK HOTEL CHARLEROI AIRPORT



Nous vous remercions pour l'intérêt porté à notre établissement
et mettons tout en oeuvre pour la réussite de votre meeting.

Chaussée de Courcelles, 115
6041 Gosselies, Belgique

+32 0 71 250 050

sales@hotelcharleroiairport.be

www.hotelcharleroiairport.be