



VAN DER VALK
HOTEL CHARLEROI AIRPORT

CONFÉRENCES & ÉVÈNEMENTS

Bienvenue - Welkom - Welcome



SEPTEMBRE 2025

www.hotelcharleroiairport.be

SALLES *Aperçu*

Tableau récapitulatif de la capacité de nos salles.
(en nombre de participants)

2

Salles	M ²	U Shape	3	Cinéma	4	École	5
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 €

3



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.



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.



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.**

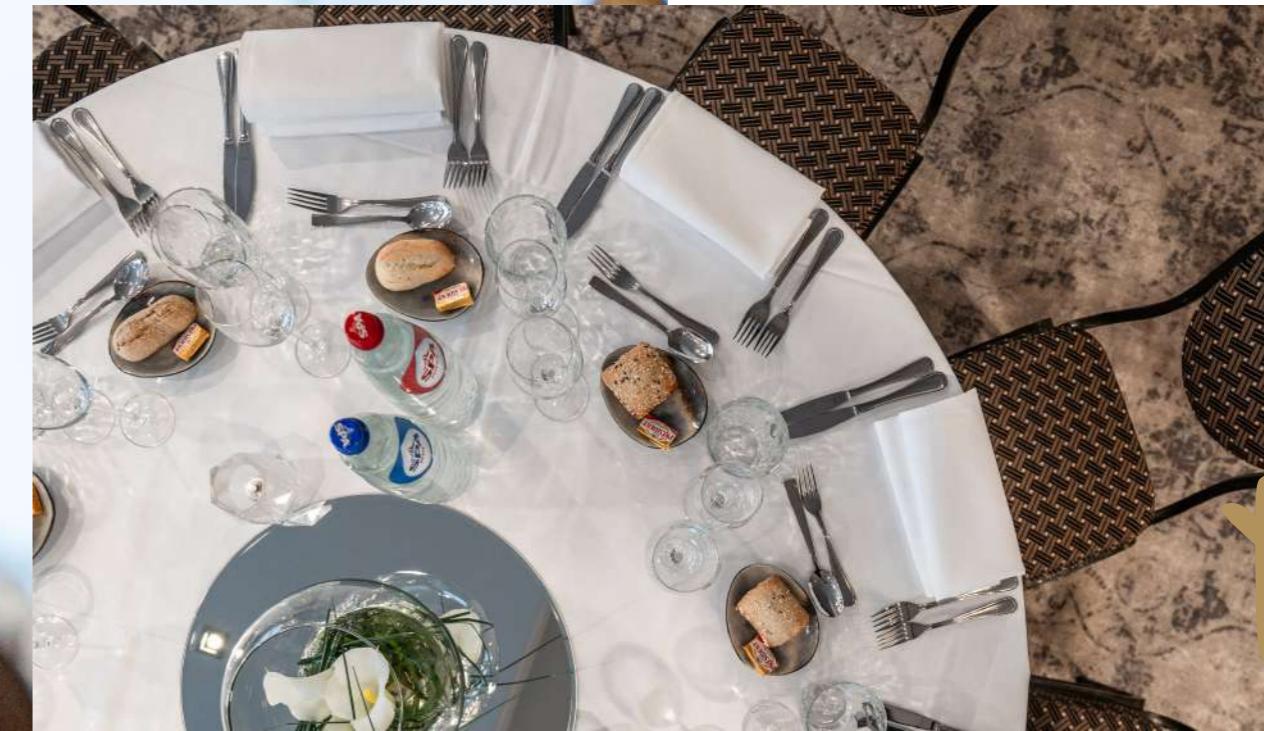
Notre département commercial est à votre écoute pour vous accompagner à chaque étape et faire de votre événement un véritable succès.

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.



Van der Valk Charleroi Airport Septembre 2025



Van der Valk Charleroi Airport Septembre 2025

Banquets

FORFAITS *Aperitifs*

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

10

Le forfait bulles	
9,50 € par demi-heure supplémentaire et par personne. Ce tarif comprend uniquement les boissons.	
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.
15,00 €	20,00 €
PRESTIGE	
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 le champagne, jus de fruits, softs et bières.
20,00 €	25,00 €

Le forfait champagne	
12,50 € par demi-heure supplémentaire et par personne. Ce tarif comprend uniquement les boissons.	
PREMIUM	
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.
35,00 €	45,00 €
PRESTIGE	
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.
55,00 €	65,00 €

À la pièce

Zakouskis

2,50 €/pcs.

Mises en bouche/
Verrines

4,00 €/pcs.



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
- Carpaccio de betterave | Feta | Huile de noix & Pignon de pin
- Cappuccino de légumes de saison
- Tartare de veau façon vitello tonnato
- Couscous perlé à l'oriental & Scampis
- Gravelax de saumon | Bouillon de crustacé | Salicorne & Œuf de hareng
- Risotto aux champignons & Émulsion de parmesan
- Raviole de ris de veau & Émulsion aux champignons

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

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 €



Walking Diner

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

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

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

40€

àpd. de 20 pers.
Hors boissons.



FORFAITS Boissons

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 sandwichs	
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 2 bières au choix
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... 25,00 €
45,00 €	

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 €



14

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. 950,00 €	Durant 1 heure, notre barman vous propose un service de 3 cocktails dans votre salle. Forfait pour 100 verres servis en 1 heure. 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



15

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 €

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

16

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 €



Menu Banquet :

ENTRÉES :

- Tartare de saumon | Mousse de yaourt | Concombre en cru et aigre-doux & Gel d'agrumes
- Tartare de bœuf à l'italienne
- Salmon 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

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

17

menus

FORFAITS *Buffets*

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

18

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 & Pâté 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

Fromages supp. +3€

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

19

L'Échoppe*

BUFFET BELGE	BUFFET ITALIEN
Boulettes à la Wohrmann beer Vol-au-vent de volaille Duo de boudins et compote & Cornet de frites et mayonnaise	Risotto crémeux au mascarpone Polpette à la sauce tomate Lasagne végétarienne ou bolognaise & Escalope à la parmigiana
BUFFET LATINO	BUFFET USA
Calamars frits Paëlla aux gambas et poulet Chorizo poêlé & Poivrons farcis	Spare-ribs Tex-Mex Nachos, tartare de tomate à la coriandre, guacamole Cheese burger Pilons 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 pâtes au poulet, concombre et tomate | Taboulé façon oriental | Carottes frites au romarin | Poêlée de légumes verts | Pommes de terre grenailles | Chicons braisés | Petits pois et carottes

3 au choix 12,00€

Van der Valk Charleroi Airport Septembre 2025



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