



Château de Limont

Guide des Banquets

Tarifs – Informations – Organisation



2017 – 2018

Le Château de Limont
RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57
www.chateaulimont.be – e-mail : info@chateaulimont.be

BANQUETS 2017-2018 – Tarifs TVA & Service Compris



TABLE DES MATIÈRES

I. COCKTAILS & ZAKOUSKIS	2
A. <i>Les Boissons</i>	2
B. <i>Les Pièces de Dégustation</i>	3
II. REPAS	6
A. <i>Les Menus</i>	6
1. <i>Menu « Du Chef »</i>	6
2. <i>Menu « Gourmand »</i>	7
3. <i>Menu « de Circonstance »</i>	8
4. <i>Menu « Prestige »</i>	9
5. <i>Menu Enfants, conseils pour les activités et les châteaux gonflables</i>	12
B. <i>Les Buffets & Barbecues</i>	13
1. <i>Le Finger Buffet</i>	13
2. <i>Le Buffet Découverte</i>	13
3. <i>Le Buffet Campagnard</i>	14
4. <i>Le Buffet Classique</i>	14
1. <i>Le Barbecue Tradition</i>	15
2. <i>Le Barbecue Château</i>	15
3. <i>Le Barbecue Belge</i>	15
C. <i>Les Forfaits Boissons</i>	17
D. <i>La Carte des Vins</i>	18
E. <i>Encas, Sandwiches, Fromages, Desserts</i>	22
1. <i>Les Encas</i>	22
2. <i>Les Sandwiches</i>	22
3. <i>Le Plateau de Fromages</i>	23
4. <i>Les Desserts</i>	23
III. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES	24
IV. CONDITIONS GENERALES DE VENTE	26



I. COCKTAILS & ZAKOUSKIS

Les cocktails midi ou après-midi ci-dessous peuvent être accompagnés de pièces de dégustations qui sont proposées à la suite.

A. Les Boissons

Nous vous proposons différentes formules pour choisir les boissons qui composeront votre cocktail. Chaque formule se définit selon la boisson de base sélectionnée ainsi que le temps que durera le cocktail.

Nos formules comprennent toutes :

- La boisson de la formule choisie
- Les jus, les eaux, Soft-Drinks, chips et petits salés (Les vins, bières pils, boissons sans alcool, violettes ou autre sur demande).

	½ Heure	1 Heure	1½ Heure	2 Heures	3 Heures
Base (Perlant d'Alsace)	5 €	7 €	9 €	10 €	12 €
Classique (Mousseux Maison)	7 €	9 €	11 €	12 €	14 €
Château (Mousseux Tradition ou Cava)	-	11 €	14 €	16 €	18 €
Prestige (Crémant de Loire ou d'Alsace ou Prosecco)	-	12 €	15 €	17 €	19 €
Champagne (Champagne Maison)	-	17 €	21 €	24 €	28 €

Si vous le désirez, vous pouvez également apporter votre champagne ou vos vins, et dans ce cas nous appliquons le prix du forfait « Classique ».



B. Les Pièces de Dégustation

Prévoyez 4 à 5 pièces par personne et par heure.

Afin de satisfaire vos papilles, nous vous proposons 3 formules différentes :

- a) Nous composons votre assortiment selon les choix du Marché
- b) Vous composez votre assortiment selon un forfait alliant « Tradition » & « Prestige »
- c) Vous composez totalement votre assortiment sur mesures et selon vos préférences
- d) Cocktail dinatoire

a) Le Chef du Château compose votre assortiment

Nous vous proposons une sélection de Zakouskis définie par le Chef.

Les assortiments que nous composons varient selon le marché et les saisons.

4 Pièces	Assortiment du jour	3,0 €
6 Pièces	Assortiment du jour	4,5 €
8 Pièces	Assortiment du jour	6,0 €
10 Pièces	Assortiment du jour	7,5 €
12 Pièces	Assortiment du jour	9,0 €

b) Les Forfaits de notre Assortiment choisis par vos soins

Vous déterminez vos choix de présentation et vous composez vous-même votre sélection de pièces de dégustation.

Les forfaits ci-dessous proposent autant de pièces « Tradition » que de pièces « Prestige ».

4 Pièces	2 Pièces « Tradition » & 2 Pièces « Prestige »	7 €
6 Pièces	3 Pièces « Tradition » & 3 Pièces « Prestige »	10 €
8 Pièces	4 Pièces « Tradition » & 4 Pièces « Prestige »	14 €
10 Pièces	5 Pièces « Tradition » & 5 Pièces « Prestige »	17 €
12 Pièces	6 Pièces « Tradition » & 6 Pièces « Prestige »	20 €

c) A l'unité selon vos choix

Pour chaque présentation (Verrines, Cuillères, Canapés, Dégustations, Croustades, Divers et Douceurs), vous avez le choix entre les pièces de dégustation « Tradition » et/ou « Prestige » chaudes ou froides.

Ci-dessous quelques exemples que vous pouvez choisir à la pièce (Min de commande de 50 pièces par choix).



(Si vous désirez quelque chose de plus personnalisé, nous fabriquons selon vos désirs.)

· **Les Verrines**

· **Tradition 1,30 €**

- Froid : *Gaspacho, Crème de Courgettes, Milkshake de céleri*
- Chaud : *Potage du jour, Crème de tomate, Verrine de Moule*

· **Prestige 2,50 €**

- Froid : *Espuma de crevettes Grises*
- Chaud : *Bisque de Homard*

· **Les Cuillères**

· **Tradition 1,30 €**

- Froid : *Carpaccio de Bœuf, Tranchet de Magret*
- Chaud : *Filet de Dinde Aux Agrumes, Cannelloni*

· **Prestige 2,50 €**

- Froid : *Ecrevisses Sauce Curry*
- Chaud : *Emincé de Scampis Sauce Crustacés, Ris de veau Aux Champignons, Noix de St Jacques*

· **Les Canapés**

· **Tradition 1,30 €**

- Froid : *Canapé Martino, Crémeux Au Crabe, Feuille de Vigne, Mousse de Foie Gras, Parfait Au Jambon, Fromage Fermier Aux Herbes, Mousse de Thon, Rillettes de Canard, terrine de poisson*

· **Prestige 2,50 €**

- Froid : *Mousse de Saumon Fumé, Ficelle de Foie Gras, Mousse de Truite Fumée et Pignons Grillés*

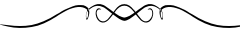

· **Les Dégustations**

· **Tradition 1,30 €**

- Froid : *Tomates Cerises Mozzarella*
- Chaud : *Aileron de Volaille, Pruneau en Chemise, Mini Fondue au Fromage, Mini Brochette d'Agneau « Souvlakis »*

· **Prestige 2,50 €**

- Froid : *Mini Tomate Crevettes Grises*

 **Le Château de Limont** 
Rue du Château, 34 - B-4357 LIMONT - Tél. : +32 (0)19 544.000 - info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 - TVA BE 0463.184.797



- Chaud : *Mini Fondue Aux Crevettes Grises, Grenaille Au Foie Gras de Cannelle, Cassolette de Moules*

- **Les Croustades**

- **Tradition 1,30 €**

- Chaud : *Mini Quiche, Soufflés-Salés, Croustade Aux Deux Fromages, Croustade de Volaille, Croustade de Poisson*

- **Prestige 2,50 €**

- Chaud : *Croustade de Saumon Frais et Fumé, Rouelle de Chèvre Chaud*

- **Les Zakouskis divers & Douceurs**

- **Tradition 1,30 €**

- Froid : *Mignardises, Bavarois Divers, Farandole de Légumes Croquants*
- Chaud : *Chinoiseries Diverses, Mini Pizza, Pruneau Au Lard, Mini Croque-Monsieur, Calamars*

- **Prestige 2,50 €**

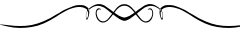
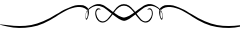
- Froid : *Huitre Sur Glace, Mignardises VIP (Eclairs, Mille Feuilles, Javanais, Tiramisu)*
- Chaud : *Cornet de Frites*

d) Cocktail Dinatoire

Le Cocktail Dinatoire est un repas servi sur des tables hautes « Mange-debout ». Cette formule en vogue permet aux invités de passer librement d'une table à l'autre afin de communiquer plus facilement. La durée du cocktail est d'environ 3 heures.

Il est composé de trois parties :

- La Partie Introductive Apéritive (+/- 8 pièces)
Voir les Forfaits de boissons et de dégustation
- La Partie Culinaire en Tasses à Consommé (+/- 3 pièces)
 - *Pâtes sauces au Choix* 8 €
 - *Saumon Mi Cru Sauce Homardine* 7 €
 - *Perche du Nil Sauce Vin blanc et Duchesse* 7 €
 - *Cassolette de la Mer* 8 €
 - *Ecrevisse et St Jacques Au Vin Moelleux* 10 €
 - *Aigre Doux de Filet de Porcelet* 6 €
 - *Emincé de bœuf à la Mexicaine* 7 €
 - *Canard Aux Cerises* 8 €

 **Le Château de Limont** 
Rue du Château, 34 - B-4357 LIMONT - Tél. : +32 (0)19 544.000 - info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 - TVA BE 0463.184.797



- La Partie de Clôture aux douceurs (+/- 3 pièces)
Voir les Forfaits

II. REPAS

A. Les Menus

Vous trouverez nos différentes propositions de menus ci-dessous :

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| • <i>Le Menu du Chef</i> | 3 Services | 35,00 € / Personne |
| • <i>Le Menu Gourmand</i> | 3 Services | 40,00 € / Personne |
| • <i>Le Menu de Circonstance</i> | 4 Services (dont 2 entrées) | 45,00 € / Personne |
| • <i>Le Menu Prestige</i> | 4 Services (dont 2 entrées) | 50,00 € / Personne |

1. Menu « du Chef »

35€ / personne

Entrée, plat & dessert

Entrée Froide

Assiette de la Mer



Plat

*Filet de pintadeau, sauce aux champignons
Légumes de saison et gratin dauphinois*



Dessert

Gâteau au chocolat

Ou

Duo de Bavarois & sa crème Anglaise

Ou

Pièce montée ou Gâteau de Circonstance + 2,50 €

Le Château de Limont

Rue du Château, 34 - B-4357 LIMONT - Tél. : +32 (0)19 544.000 - info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 - TVA BE 0463.184.797

BANQUETS 2017 - 2018 - Tarifs TVA & Service Compris



2. Menu « Gourmand »

40€/personne

Mise en bouche, entrée froide, plat & dessert

Mise en Bouche

Préambules gourmands du Chef



Entrée Froide

Vinaigrette de Gambas à l'huile d'herbes fraîches, Bavaois,
Salade Sauvage aux Tomates Confites & vieux Parmesan

Ou

Carpaccio de Bœuf au Parmesan



Plat

Meunière de dos de cabillaud aux chiconettes caramélisées,
Sa mousseline au jus de crustacés

Ou

Suprême de Pintadeau aux Asperges vertes en sauce Forestière

Ou

Filet de porcelet, crème d'estragon



Dessert

Crème brûlée

Ou

Duo de Bavaois, Compote de fruits rouges & coulis

Ou

Assiette Gourmande + 2,00€

Ou

Pièce montée ou Gâteau de Circonstance + 2,50 €

Le Château de Limont

Rue du Château, 34 - B-4357 LIMONT - Tél. : +32 (0)19 544.000 - info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 - TVA BE 0463.184.797

BANQUETS 2017 - 2018 - Tarifs TVA & Service Compris



3. Menu « de Circonstance »

45,00€ / personne

(Prix adaptable à partir de 20 personnes : 40,00 € par personne)

Mise en Bouche, entrée froide, entrée chaude, plat & dessert

Entrée Froide

Terrine de Baudroie et Rouelle de Homard, Crème Acidulée

Ou

Ballotine de Volaille Farcie au Foie Gras et Pistaches



Entrée Chaude

Escalope de saumon grillée au Beurre de Cresson

Ou

Duo de Filets de Sole au Fettuccini, Pesto de Fondu de Tomate



Plat

*Magret de Canard, Poêlée de Légumes, Pommes aux Choix
Sauce aigre douce ou Champignons des Bois ou deux Poivres*

Ou

*Composé d'Agneau ou de Veau et son Jus
Bouquetière de Légumes et Gratin dauphinois*



Dessert

Assiette de Fromage (+7,00 € inclus 1 verre de vin)

Nougatine glacée de Fruits rouges, Coulis et Fruits secs

Ou

Pièce Montée en Glace ou Gâteau de Circonstance + 2,50 €



4. Menu « Prestige »

50€/personne pour un minimum de 30 personnes

Prix adaptable pour un minimum de 10 personnes : 55,00 €/personne

Prix adaptable à partir de 50 personnes : 45,00 €/personne

Mise en bouche, entrée froide, entrée chaude, plat & dessert

Mise en Bouche

Mousse de Jambon et poire

Ou

Tartare de Poisson au Citron vert

Ou

Guacamole aux Crevettes

Ou

Petite Soupière froide ou chaude



Entrée Froide

Parme & Magret de Canard Fumé, sa Mousse de Canard au Porto

Une Salade aux Cerneaux de Noix et Vinaigre Balsamique

Ou

Vinaigrette de Gambas à l'Huile d'Herbes Fraîches, Bavarois

Salade Sauvage aux Tomates Confites et Vieux Parmesan

Ou

Terrine de Baudroie (Lotte) aux Poireaux

Ou

Carpaccio de Bœuf au Parmesan

Ou

Salade de Truite fumée à la Vinaigrette d'Agrumes

Ou

Lapereau en Terrine

Ou

Carpaccio de Thon Rouge

Ou

Foie Gras de Canard au Torchon & son Confit d'Oignons + 2,00 €

Ou

Composé de Saumon frais, mariné et fumé et sa Crème de Caviar rosée

Ou

Foie Gras d'Oie en Terrine & son Chutney de Fruits +2,00 €

Ou

1/2 Homard Froid en « Bellevue » ou en Vinaigrette (prix du jour) (+/- 5,00 € à 8,00 €)

Le Château de Limont

Rue du Château, 34 - B-4357 LIMONT - Tél. : +32 (0)19 544.000 - info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 - TVA BE 0463.184.797

BANQUETS 2017 - 2018 - Tarifs TVA & Service Compris



Potage + 3,00 €

Crème de Chicons, Salpicon de Jambon de Montagne

Ou

Crème Châtelaine (légumes de saison)

Ou

Velouté « Argenteuil » (asperges blanches – en saison)

Ou

Bisque de Crustacés

Ou

Consommé à l'Ancienne

Ou

Soupe de Poisson de Roche

Ou

Consommé à la Thai (Volailles, Coriandre)

Ou

Soupe Froide Concombre à la Crème

Ou

Gaspacho « Nature » ou « Andalou » (Tomates et Poivrons)

Ou

Minestrone Maritime (chaud ou froid)



Entrée Chaude

Duo de Filet de Sole aux Queues d'Ecrevisses dans leur Coulis au Vin Moelleux

Ou

Meunière de Dos de Cabillaud aux Chiconnettes Caramélisées,

Sa Mousseline au Jus de Crustacés

Ou

Brick de Bar et Saumon Rôti au Beurre Monté de Persil Italien

Ou

Dos de Sandre en Croûte d'Herbes

Ou

Feuilleté de Poularde et Ris de Veau + 2,00 €

Ou

Foie Gras Poêlé sur Lit d'Epinards au Jus de Truffes + 2,00 €

Ou

½ Homard Chaud aux Petits Légumes en Sauce Homard (prix du jour) (+/- 5,00 € à 8,00 €)



Sorbet + 3,00 €

Marc de Champagne + 1,00 €

Ou

Citron et Pistaches

Ou

Poire Williams



Le Château de Limont

Rue du Château, 34 – B-4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be

ING BE 26 3101 3105 1029 – TVA BE 0463.184.797



Plat Principal

(Accompagné de 3 légumes de saison et 1 féculent)

Poitrine de Caneton aux Deux Poivres

Ou

Le Carré et la Culotte d'Agneau, Sauce à la Farigoulette et Echalote Grise

Ou

Filet de Porcelet et sa Côte, Crème d'Estragon

Ou

Suprême de Pintadeau aux Asperges Vertes & Sauce Forestière

Ou

Entrecôte de Bœuf Sauce au Poivre ou au Sauce au Vin Rouge

Ou

Filet de Barbue au Beurre Nantais + 3,00 €

Ou

Filet de Veau « Forestière » + 3,00 €

Gibier en saison - à partir du 15 octobre :

Gigue de Faon, Sauce « Grand Veneur » (prix du jour)

Ou

Filet de Biche « Poivrade » (prix du jour)

Ou

Râble de lièvre « Arlequin » (prix du jour)



Assiette de Fromage

3 Fromages à 5,00 €

5 Fromages à 7,50 €



Dessert

Parfait au Chocolat Caraïbe, Crème de Pistaches aux Orangettes

Glacé à la Vanille de Bourbon

Ou

Bavarois Framboise et sa Compote de Fruits Rouges – Sorbet Framboise

Ou

Duo de Bavarois, Compote de Fruits Rouges & Coulis

Ou

Profiterole, Crème d'Amandes & Coulis Chocolat

Ou

Assiette Gourmande + 2,00 €

Avec le Menu Prestige, nous vous offrons la Pièce Montée en glace

Le Château de Limont

*Rue du Château, 34 - B-4357 LIMONT - Tél. : +32 (0)19 544.000 - info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 - TVA BE 0463.184.797*

BANQUETS 2017 - 2018 - Tarifs TVA & Service Compris



5. Menu Enfant

25,00 € / Enfant

(Un choix pour la table, merci)

Les boissons (toute la journée, cocktail inclus) sont comprises dans le forfait.

N'oubliez cependant pas de commander les Zakouskis du cocktail en nombre suffisant également pour les enfants. Vous le savez, ils en sont friands !

Entrée

Soupe aux Tomates & Boulettes

Ou

Mini-Pizza

Ou

Fondus au Parmesan

Ou

Jambon & Melon



Plat principal

Suprême de Volaille Fermière, Compote de Pommes & Croquettes

Ou

Pâtes au Gratin & Jambon

Ou

Steak de Bœuf, Légumes, Pommes Frites



Dessert

Dessert de circonstance (agneau, pièce montée, gâteau) + 2.50 €

Ou

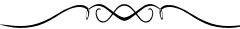
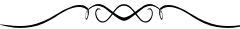
Glace Enfants

Ou

Crêpes au Sucre

Nous conseillons de prévoir des activités pour les enfants (crayons de couleur, petits jeux, to portable, etc). A partir de +- 10 enfants il est préférable d'avoir une personne (étudiante, quelqu'un de la famille, ...) qui s'occupe des enfants. Nous pouvons également vous aider à ce sujet.

Afin d'être en ordre avec la nouvelle législation des châteaux gonflables et autres grands jeux pour enfants nous avons conclu un contrat et nous pouvons vous mettre divers châteaux en location. Vous pouvez sous votre responsabilité louer un château chez un autre fournisseur (merci de noter qu'il devra au même titre que l'autre fournisseur apporter ses attestations de conformité etc). Nous vous facturerons alors 30 euros par dossier pour la mise à disponibilité, les contrôles, l'électricité, etc... Merci de nous confirmer également les heures de la livraison et la reprise afin de lui faciliter l'accès.

 **Le Château de Limont** 
Rue du Château, 34 - B-4357 LIMONT - Tél. : +32 (0)19 544.000 - info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 - TVA BE 0463.184.797

BANQUETS 2017 - 2018 - Tarifs TVA & Service Compris



B. Les Buffets & Barbecues

Nos Buffets

Vous trouverez nos différentes propositions de buffets ci-dessous :

- . Le Finger Buffet 20,00 € / Personne*
- . Le Buffet Découverte 20,00 € / Personne*
- . Le Buffet Campagnard 25,00 € / Personne*
- . Le Buffet Classique 30,00 € / Personne*

1. Le Finger Buffet

20,00 € / Personne – 20 Personnes Minimum

*Assortiment de Petits Pains, Sandwiches,
Baguettes non-garnis avec variation de Charcuteries
(Filet américain préparé, Jambon fumé des Ardennes, Terrine Campagnarde,
Salade de Thon à la Monégasque, Salade de Viande)
& petit Salad-Bar varié
Tarte Campagnarde (Riz, pommes, cerises, etc.)*

2. Le Buffet Découverte

20,00 € / Personne – 20 Personnes Minimum

Il s'agit d'un buffet chaud composé de différents éléments :

*Boulets frites
Trio de pâtes & 2 sauces
Paëlla
Petit Salad Bar
Autres choix possibles*

Le Château de Limont
Rue du Château, 34 – B-4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 – TVA BE 0463.184.797

BANQUETS 2017 – 2018 – Tarifs TVA & Service Compris



3. Le Buffet Campagnard

25,00 € / Personne – 30 Personnes Minimum

*Poulet braisé à l'Hawaïenne,
Rôti de Bœuf,
Rôti de Porc aux grains de Moutarde de Dijon,
Saucisson,
Terrine Campagnarde,
Jambon cru au Melon,
Boudins de Liège,
Salad-Bar varié,
Sauces assorties,
Pain campagnard & Beurre*

4. Le Buffet Classique

30,00 € / Personne – 30 Personnes Minimum

*Saumon frais en Bellevue,
Saumon extra doux & Elbot fumé,
Salade de Thon à la Niçoise,
Mini Tomates aux Crevettes Grises,
Terrine de Poisson Maison,
Jambon Ganda au Melon,
Ballottine de Volaille,
Rôti de Bœuf & Filet de Porc aux grains de Moutarde de Meaux,
Salad-Bar varié,
Sauces assorties,
Assortiment de Pains & motte de Beurre*

Possibilité de choisir en complément :

- Un plat chaud 8.00€
- Deux plats chauds 12.00€

Le Château de Limont
Rue du Château, 34 – B-4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 – TVA BE 0463.184.797

BANQUETS 2017 – 2018 – Tarifs TVA & Service Compris



Nos Barbecues

(Minimum 25 personnes)

Vous trouverez nos différentes propositions de barbecues ci-dessous :

- . *Le Barbecue Tradition* 22,00 € / Personne
- . *Le Barbecue Château* 28,00 € / Personne
- . *Le Barbecue Belge* 35,00 € / Personne

*Vous trouverez également, à la suite, les différents accompagnements possibles.
(Variété de 8 compositions, selon la saison)*

1. Le Barbecue Tradition

22,00 € / Personne

*Cuisses de poulet,
Spare ribs (flanc de porc mariné),
Merguez, Boudins, Hamburger,
Saucisse de campagne
Salad-Bar,
Pommes de Terre en robe des champs*

2. Le Barbecue Château

28,00 € / Personne

*Pièce de Viande Rouge (Aloyau de Bœuf),
Blanc de Volaille Mariné, Côtelette d'Agneau,
Hamburgers, Merguez, Saucisses, Boudins
Salad-Bar,
Pommes de Terre en robe des champs*

3. Le Barbecue Belge

35,00 € / Personne

*Entrecôte de Bœuf,
Filet mignon de Veau,
Filet pur Porc,
Brochette de Volaille aux Poivrons,
Saucisses aux fines herbes, Merguez,
Côtelette d'Agneau,
Salad-Bar,
Pommes de Terre en robe des champs*

Le Château de Limont
Rue du Château, 34 - B-4357 LIMONT - Tél. : +32 (0)19 544.000 - info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 - TVA BE 0463.184.797

BANQUETS 2017 - 2018 - Tarifs TVA & Service Compris



Nos Accompagnements pour vos Barbecues

Une variété de 8 compositions selon saison. Ci-dessous, quelques exemples :

Taboulé aux Herbes Carottes râpées au Citron vert et Epices
Pâtes aux Tomates confites
Salade Haricots Verts à la Crème de Noix
Céleris rave à la Crème de Moutarde
Tomates Mozzarella et Basilic
Concombres à la Vinaigrette de Yaourt
Salade de Pommes de Terre et Chicons
Pommes de Terre cuites à la peau



Sauce froide : Mayonnaise, Cocktail, Curry, Ketchup
Sauce chaude : Sauce Barbecue



Assortiment pain & beurre

Choix Supplémentaires

- | | |
|---|-----------------|
| · Tranche de filet d'espadon – 60 grammes | 4,50 € |
| · Brochette de 3 gambas | 2,50 € la pièce |
| · Pavé de saumon – 60 grammes | 3,00 € |
| · Côte à l'os de Bœuf – 60 grammes / Personne | 7,00 € |
| · Côte d'agneau +/- 50 grammes | 2,50 € |
| · 1/2 homard | Prix du jour |

Suggestion :

Le personnel du Château de Limont détient la certification de formation « **Gestion des Allergènes** ». En cas de questions concernant la composition de nos mets & les allergènes présents, nous sommes en mesure de vous répondre. Demandez-nous.

Le Château de Limont
Rue du Château, 34 – B-4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 – TVA BE 0463.184.797



C. Les Forfaits Boissons

· Pour la durée du repas

Forfait Classique (Vins Carafe)	12,00 € / Personne
Forfait Supérieur (Vins Bouteille)	14,00 € / Personne
Forfait Prestige (Vins de qualité AOC)	20,00 € / Personne

· Pour les deux premières heures après le repas

Forfait Classique (Vins Carafe)	10,00 € / Personne
Forfait Supérieur (Vins Bouteille)	12,00 € / Personne
Forfait Prestige (Vins de qualité AOC)	20,00 € / Personne

Les forfaits comprennent les boissons suivantes & à volonté :

Vins Blanc / Rouge (Rosé sur demande)
Bière & péket (pour le soir, ou alors sur demande)
Eaux (Plate & Pétillante),
Limonades,
Jus d'Orange et autres softs
Coca-Cola
Café, Thé

· Soir - Après les 2 premières heures & jusque 02h00 du matin 3,00 € / Heure

Par exemple :

De 22h00 à 01h00 : 3 heures * 3,00 € = 9,00 €

De 22h00 à 02h00 : 4 heures * 3,00 € = 12,00 €

· Soir - Pour 02h00 du matin et après

Après 2h00, nous adaptions nos prix à vos consommations (généralement moins importantes)

Boissons : 1,50 € / Boisson

Service : 25,00 € / Heure / Serveur présent

**Nous restons à votre entière disposition pour toute autre demande.
Vous désirez apporter vos vins/champagne ?
Avec plaisir, & sans aucun droit de Bouchon.**

Le Château de Limont
Rue du Château, 34 - B-4357 LIMONT - Tél. : +32 (0)19 544.000 - info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 - TVA BE 0463.184.797



D. Les Vins

Notre Sélection de Vins & Bulles

Champagnes

- *Champagne Maison* 50,00 €
- *Laurent Perrier* 65,00 €

Mousseux & Bulles

- *Perlant d'Alsace* 22,00 €
- *Duchesse de Montigny* 27,00 €
- *Cava* 30,00 €
- *Crémant de la Loire* 30,00 €
- *Prosecco* 30,00 €

Vins Blancs

- *Winch, Sauvignon Blanc* 15,00 €
Origine : Bordeaux, France, 2014 -2015
Cépage : 100% Sauvignon, Nez puissant, notes de buis et d'agrumes
- *Quartaut, Pays d'Oc* 17,00 €
Origine : Languedoc, France, 2014 -2015
Cépage : 100% Chardonnay
- *Vignobles du Rivesaltais, Côtes Catalanes* 18,00 €
Origine : Torremilla, 2014 -2015
Cépage : Muscat d'Alexandrie et Muscat Petits Grains
- *Mas des Palmiers, Côtes du Rhône* 18,00 €
Origine : Alpilles, France, 2013-2014
Cépage : 100% Vermentino
- *Château Fleur Clémence Graves, Graves Blanc* 20,00 €
Origine : Bordeaux, France, 2013-2014
Cépage : Sauvignon gris 20% - Sauvignon 10% - Sémillon 70%
- *Wolfberger* 20,00 €
Origine : Alsace, France, 2014-2015
Cépage : Riesling, Muscat & Pinot gris



- **Cheval Quancard, Entre Deux Mers, Roc Parabelle** 20,00 €
Origine : Bordeaux, France, 2014-2015
Cépage : 70% Sauvignon - 20% Sémillon - 10% Muscadelle

- **Carignan Vieilles Vignes, Côtes Catalanes** 22,00 €
Origine : Vallée de l'Agly, France, 2014-2015
Cépage : 100% Carignan

- **Henri Weber, Pinot Gris** 22,00 €
Origine : Alsace, France, 2014-2015
Cépage : 100% Pinot gris

- **Domaine Sainte Cécile, Pays d'Oc** 22,00 €
Origine : Languedoc Roussillon, France, 2013-2014
Cépage : 100% Viognier

- **Vieilles Vignes, Mâcon Villages** 22,00 €
Origine : Bourgogne, France, 2013-2015
Cépage : 100% Chardonnay

- **Tour Saint Martin, Les Vignes près de l'Olivier** 25,00 €
Origine : Coteaux de Peyriac, Minerois, France, 2014-2014
Cépage : 100% Chardonnay

- **Domaine de la Ville de Colmar, Clos Saint-Jacques** 28,00 €
Origine : Alsace, France, 2013-2014
Cépage : 100% Pinot blanc

- **Caves de Crouseilles, L'Automnal, Pacherenc du Vic-Bilh** 30,00 €
Origine : Sud-Ouest, France, 2009-2011
Cépage : Gros Manseng, petit Manseng & petit Courbu

- **Domaine Le Montoire, Sancerre** 30,00 €
Origine : Auvergne-Rhône-Alpes, France, 2014-2015
Cépage : 100% Sauvignon

- **Les Chailloux, Pouilly Fumé** 35,00 €
Origine : Bourgogne, France, 2013-2015
Cépage : 100% Sauvignon

Vin Rosé

- **Bardolino Classico** 19,00 €
Origine : Vénétie, Italie, 2013-2015
Cépage : 60% Corvina Veronese - 30% Rondinella - 10% Molinara

 **Le Château de Limont** 
Rue du Château, 34 - B-4357 LIMONT - Tél. : +32 (0)19 544.000 - info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 - TVA BE 0463.184.797



Vins Rouges

- **Excellence de St-Laurent, Saint Chinian** 15,00 €
Origine : Languedoc Roussillon, France, 2013, 2014
Cépage : 40% Syrah - 30% Grenache - 30% Carignan

- **Marqués de Riscal, Rioja - Vina Collada** 17,00 €
Origine : Rioja, Espagne, 2013-2014
Cépage : 95% Tempranillo - 3% Graciano - 2% Carignan

- **Le Secret des Capitelles, Saint Chinian** 18,00 €
Origine : Languedoc Roussillon, France, 2013-2014
Cépage : Syrah - Grenache

- **Mas des Palmiers, Côtes du Rhône** 18,00 €
Origine : Coteaux des Alpilles, France, 2013-2014
Cépage : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

- **Carignan Vieilles Vignes, Côtes Catalanes** 20,00 €
Origine : Roussillon, France, 2014-2014
Cépage : 100% Carignan noir

- **Château de Pena, Côtes du Roussillon** 20,00 €
Origine : Languedoc Roussillon, France 2013-2014
Cépage : 35% Grenache - 20% Carignan - 25% Syrah - 20% Mouroèdre

- **Belleruche, Côtes du Rhône, M. Chapoutier** 22,00 €
Origine : Rhône, France 2014-2014
Cépage : Syrah - Grenache

- **Château des Loges, Brouilly,** 22,00 €
Origine : Beaujolais, France, 2014-2014
Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc

- **Château de Peyriac, Minervois,** 22,00 €
Origine : Languedoc Roussillon, France, 2012, -2013
Cépage : 60% Syrah - 15% Mouroèdre - 15% Carignan - 10% Grenache

- **Château Pont Rousset, Blaye Côtes de Bordeaux,** 22,00 €
Origine : France, 2011, -2012
Cépage : 75% Merlot - 10% Malbec - 5% Cabernet Franc - 5% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot

- **Andeluna Malbec** 25,00 €
Origine : Mendoza, Argentine, 2014-2014
Cépage : 100% Malbec

Le Château de Limont
Rue du Château, 34 - B-4357 LIMONT - Tél. : +32 (0)19 544.000 - info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 - TVA BE 0463.184.797



- **Château de Montmal, Fitou** 25,00 €
Origine : Languedoc, France, 2012-2014
Cépage : Carignan - Grenache – Syrah

- **Château Croix de Mission, Montagne St-Emilion** 25,00 €
Origine : Bordeaux, France, 2011-2013
Cépage : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

- **Caves du Château de Chénas, Moulin à Vent** 25,00 €
Origine : Beaujolais, France, 2012-2014
· Cépage : 100% Gramay

- **Bodegas Santo Domingo, Yaku** 25,00 €
Origine : Vallée de Colchagua, Chili, 2013-2014
Cépage : 100% Carménère (Chardonnay Chilien)

- **Le Secret des Sources, Vacqueyras, Côtes du Rhône Village** 28,00 €
Origine : Rhône Alpes, France, 2013-2014
Cépage : 70% Grenache - 20% Syrah - 10% Mourvèdre

- **Bodegas Bilbainas, Vina Pomal** 28,00 €
Origine : Rioja, Espagne, 2011-2012
Cépage : 100% Tempranillo

- **Domaine de la Roche aux Loups, Hautes Côtes de Beaune** 30,00 €
Origine : Bourgogne, France, 2010-2011
Cépage : 100% Pinot noir

- **Château Belair, Haut Médoc** 32,00 €
Origine : Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes, France, 2011-2013
Cépage : 70% Cabernet-sauvignon - 25% Merlot - 5% Cabernet-franc

- **Château Grange-Neuve, Pomerol** 40,00 €
Origine : Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes, France 2011-2012
Cépage : 100% Merlot



E. Encas, Sandwiches, Fromages, Desserts

Des mange-debout nappés sont prévus pour ces propositions – Un pour 12 personnes.

(Pas de mise en place de tables, chaises, nappage, prévus pour ces compléments)

S'il est souhaité une mise en place de tables, chaises avec nappage, un supplément de 4,00 € / personne est demandé.

Vous trouverez différentes propositions d'encas ci-dessous :

1. Les Encas

- **La Soupe** 3,50 € / Pièce
A l'Oignon, Gruyère & Pain Baguette

- **Les Pains Fourrés Surprise** 70 Triangles 50,00 €
Jambon – Fromage

- **Charcuteries** 70 Triangles 55,00 €
Salami au poivre – Jambon braisé – Jambon cru – Mousse de Canard

- **Délices de la Mer** 50 Triangles 60,00 €
Salade de Crabe – Saumon fumé – Elbot fumé – Salade de Thon

2. Les Sandwiches

Deux forfaits possibles :

- 12 cm 2,00 € / Pièce
- 6 cm 1/2 ouvert 1,50 € / Pièce

Quelques exemples :

*Mini-Sandwiches bien garnis
Jambon blanc ou de Montagne & fromage Gouda,
Salade de viande, Salade de Poulet Curry, Filet américain,
Saumon fumé, Salade de Crevettes, Salade de Crabe, Salade de Thom,
Autres choix possibles*



3. Le Plateau de Fromages

Deux forfaits possibles :

- 50 grammes (3 sortes) 5,00 € / Personne
- 75 grammes (5 sortes) 7,50 € / Personne

*Fromages affinés, Fruits Frais & Fruits Secs,
Pain Baguette & Beurre*

4. Les Desserts

Six forfaits possibles :

- Au Morceau de tarte 2,50 € / Personne
- Buffet 3 pièces par personne 5,00 € / Personne
- Buffet 5 pièces par personne 8,00 € / Personne
- Fondue au Chocolat seule 5,00 € / Personne
- Fondue au Chocolat en complément 2,50 € / Personne
- Pièce Montée (parfum de saison au choix) 6,00 € / Personne

Quelques exemples :

*Mousse au Chocolat, Salade de Fruits, Javanais,
Misérables & Bavarois aux Fruits,
Fondue au Chocolat avec ses Fruits & Marshmallow (+2,00 €)
Autres choix possibles*



III. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Compléments Inclus

- Location de salles selon événement De 250 € à 1.000 €
Offerte sous conditions
- TVA Comprise dans les prix proposés

Compléments Non-Inclus

- Location de la tente pour 1 jour de semaine 1.500 €
- Location de la tente pour le weekend 5.000 €
- Housses de Chaises 2,00 €/ Chaise
(4,00 € si sale)
- Châteaux Gonflables pour enfants Voir Catalogue ou 30€
- DJ Par vos soins
- Décoration personnelle Par vos soins
- Impressions de Cartes pour le Menu Par vos soins

Conditions Financières

- Acomptes
 - A la signature du contrat 30% du montant total
 - Deux semaines avant l'événement 80% du montant total
 - Dans la semaine qui suit l'événement Solde

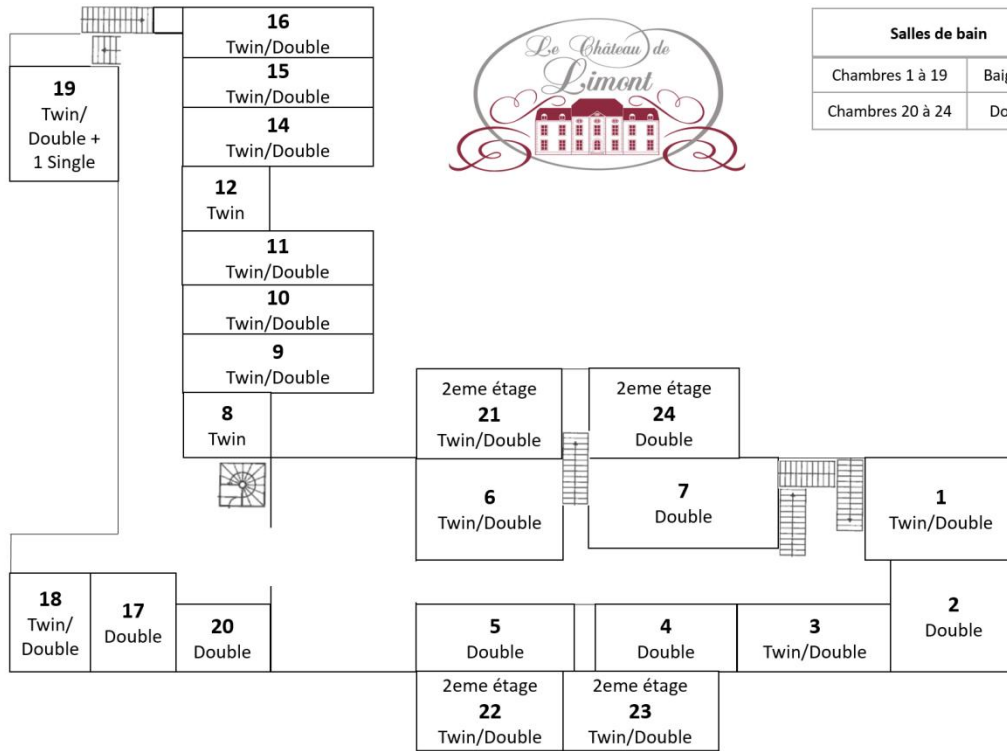
Pour les banquets de moins de 50 personnes, ce sont les conditions générales & particulières qui s'appliquent

*Pour les banquets de plus de 50 personnes, se référer aux conditions spécifiques Mariage
Banquet*

Chambres

- Chambre Double & Petit Déjeuner Continental (Pour 2 Personnes) 95 €
- Prix Spécial (Pour toute commande de + de 10 chambres) 85 €

Le Château de Limont
Rue du Château, 34 - B-4357 LIMONT - Tél. : +32 (0)19 544.000 - info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 - TVA BE 0463.184.797



Salles de bain		N° Chambre	Lits d'appoint
Chambres 1 à 19	Baignoire	1	2
Chambres 20 à 24	Douche	6	1
		7	1
		8	1
		9	1
		10	1
		11	1
		12	1
		14	1
		15	1
		16	1
		17	1
		18	1
		19	2
		24	1

Le Château de Limont

Rue du Château, 34 - B-4357 LIMONT - Tél. : +32 (0)19 544.000 - info@chateaulimont.be
 ING BE 26 3101 3105 1029 - TVA BE 0463.184.797

BANQUETS 2017 - 2018 - Tarifs TVA & Service Compris



IV. CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONDITIONS DE VENTE MARIAGE ET BANQUETS

Conditions spécifiques pour les mariages et banquets

1) Conditions générales

Nos offres se font aux conditions ci-dessous. Ces conditions sont réputées connues et agréées par le client, même au cas où elles seraient en contradiction avec ses propres conditions générales et particulières d'achat. Nos offres sont sans engagement. Sur base de l'offre, le client et Château de Limont SA établissent un contrat Mariage ou Banquet régis par les conditions spécifiques ci-après, différentes des autres activités telles que séminaires, hôtel, etc.

2) Conditions de commandes.

Les prix proposés sont calculés par rapport au nombre de personnes à servir. Toute annulation de commande peut être recevable si elle est notifiée huit mois à l'avance. Une location complémentaire de mille euros peut être appliquée si une variation de plus de 20% à la baisse devrait être effectué sur le budget principal mentionné sur le contrat original.

Un acompte de mille euros doit être versé dans la semaine qui suit la convention écrite. Un deuxième acompte de mille euros est payé en février de l'année du mariage. Un troisième acompte de quatre-vingt pourcents de la somme totale budgétée sur base du nombre de personnes confirmées à ce moment-là soit deux mois avant le mariage sera également versé deux mois avant la date du mariage.

L'acompte est payable à la signature de la commande et n'est jamais remboursable en cas de résiliation ou annulation quelle que soit l'origine de celle-ci.

Toute réservation pour laquelle les acomptes requis n'auraient pas été perçus dans la semaine qui suit est considérée comme nulle.

En tout état de cause, les acomptes versés par le client resteront acquis à la SA "Château de Limont".

Le client confirmera par écrit ou par mail le nombre de participants à 10% près, quinze jours avant la manifestation et le nombre exact de participants pour lequel il garantit le paiement au plus tard 48 heures avant la manifestation.

3) Annulation.

3.1 Pour toute annulation, l'acompte ou les acomptes versés seront conservés par la SA "Château de Limont".

3.2 Toute annulation survenant dans les 14 jours avant la manifestation donnera lieu à facturation du montant global de la prestation prévue.

4) Conditions de paiement

Nos factures sont payables au comptant et sans escompte.

Tout retard de paiement entraîne de plein droit et sans mise en demeure préalable un intérêt de 0,5% par mois entamé du montant encore dû.

VERKOOPVOORWAARDEN HUWELIJKSFEESTEN EN BANKETTEN

Specifieke voorwaarden voor huwelijksfeesten en banketten

1) Algemene voorwaarden

Onze offertes worden opgemaakt met de hierna vermelde voorwaarden. Deze zijn geacht gekend te zijn en aanvaard te worden door de klant, ook als zouden ze tegenstrijdig zijn met zijn eigen algemene en bijzondere aankoopvoorwaarden. Onze offertes zijn niet bindend. Op basis van de offerte maken de klant en de NV Château de Limont een contract op voor een huwelijksfeest of voor een banket met de specifieke hieronder vermelde voorwaarden die verschillend zijn van de andere activiteiten zoals seminars, hotel, ...

2) Bestellingvoorwaarden

De aangeboden prijzen zijn berekend op basis van het aantal te bedienen personen. Elke annulering van een bestelling is ontvankelijk mits deze acht maanden op voorhand wordt gemeld. Een bijkomend bedrag van duizend euro zal in rekening worden gebracht als het aan te passen bedrag meer dan 20% lager ligt dan het hoofdbedrag op het originele contract.

Een eerste voorschot van duizend euro wordt gestort binnen de week die volgt op de geschreven overeenkomst. Een tweede voorschot van duizend euro wordt betaald in februari van het jaar van het huwelijk. Een derde voorschot van 80% van de totale som berekend op basis van het aantal bevestigde personen op dat ogenblik hetzij twee maand vóór het huwelijk, wordt eveneens betaald twee maand vóór de huwelijksdatum.

Het voorschot wordt betaald bij de ondertekening van de bestelling en kan nooit terug gevorderd worden in geval van opzegging of annulering, wat ook de reden is.

Elke reservatie waarvoor het vereiste voorschot niet wordt betaald binnen de week, wordt als niet bestaande beschouwd.

De door de klant betaalde voorschotten blijven in elk geval in bezit van de NV "Château de Limont".

De klant zal 14 dagen vóór het evenement, per brief of per mail, het aantal personen bij benadering (10%) bevestigen en 48 uur vóór het evenement zal hij het exacte aantal deelnemers vermelden waarvoor hij de betaling garandeert.

3) Annulering

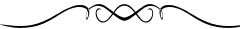

3.1 Bij elke annulering zullen het betaalde voorschot of voorschotten in het bezit blijven van NV "Château de Limont".

3.2 Voor elke annulering binnen 14 dagen van het evenement zal het globale bedrag van de voorziene prestatie gefactureerd worden.

4) Betalingsvoorwaarden

Onze facturen zijn contant betaalbaar zonder korting.

Bij elke laattijdige betaling zal van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling per aangebroken maand 0,5% interest van het nog verschuldigde bedrag aangerekend worden.

*Le Château de Limont*
Rue du Château, 34 - B-4357 LIMONT - Tél. : +32 (0)19 544.000 - info@chateaulimont.be
ING BE 26 3101 3105 1029 - TVA BE 0463.184.797



A défaut de paiement dans les huit jours d'une mise en demeure par mail avec accusé de réception, ou par envoi recommandé le montant de la facture sera majoré de 10% avec un minimum de 100 euros à titre de clause pénale, forfaitaire et irréductible.

5) Assurance et responsabilité.

La SA "Château de Limont" déclare avoir fait garantir sa responsabilité civile sur base des articles 1382 et 1386.

Elle n'assure pas la responsabilité des dommages dont les réparations ne seraient pas garanties par les dispositions de ce contrat.

Par le passage d'une commande à la SA "Château de Limont", le client s'engage à contracter une assurance responsabilité civile d'organisateur d'évènements. Le client est considéré comme l'organisateur principal de l'activité.

Le client fera toutes les démarches officielles et obligatoires afin que son dossier soit en ordre comme par exemple Sabam, Rémunération équitable, etc.

Dans le cas où l'activité des bénévoles (ASBL) ou du personnel de la famille, le client en assure l'entière responsabilité et déclare être en ordre avec les instances nécessaires (assurance, législation, etc.)

6) Réclamations

Toute réclamation doit nous parvenir par écrit dans les 3 jours ouvrables afin de pouvoir être prise en considération.

Les réclamations ne justifient en aucun cas le refus de paiement des factures

Nos factures sont payables en euros à Limont.

Le Tribunal de Liège est le seul compétent.

Bij niet betaling binnen de acht dagen na ingebrekestelling per mail met bericht van ontvangst of per aangetekend schrijven, wordt het factuurbedrag vermeerderd met 10% met een minimum van 100 euro bij wijze van strafclausule, forfaitair en bevoorrecht.

5) Verzekering en verantwoordelijkheid

De NV "Château de Limont" verklaart dat ze haar burgerlijke aansprakelijkheid laat gelden op basis van artikel 1382 tot 1386.

Zij draagt geen verantwoordelijkheid voor de schade waarvan herstelling niet door de bepalingen van dit contract verzekerd is.

Bij een bestelling bij de NV "Château de Limont" verbindt de klant zich ertoe een verzekering burgerlijke aansprakelijkheid te nemen als organisator van het evenement. De klant wordt beschouwd als hoofdorganisator van de activiteit.

De klant zal alle officiële en verplichte stappen zetten opdat zijn dossier in orde zou zijn met bv Sabam, billijke vergoeding, enz

In geval van hulp van vrijwilligers (VZW) of familieleden, draagt de klant volledige verantwoordelijkheid en verklaart in orde te zijn met alle nodige bevoegde instanties (verzekering, wetgeving, ...)

6) Klachten

Enkel de klachten die ons schriftelijk bereiken binnen de 3 werkdagen zullen in aanmerking worden genomen.

De klachten vormen in geen geval een geldige reden om de facturen niet te betalen.

Onze facturen worden betaald in euro in Limont.

Alleen de Rechtbank van Luik is bevoegd.