



Château de Limont Guide des Mariages

Tarifs – Informations – Organisation



2021 – 2023

Cette nouvelle présentation a été remaniée afin qu'elle se tienne sur 40% moins de pages que la précédente (donc un peu plus concise). Merci de votre compréhension. C'est aussi dans la même optique, il y a des années, nous avons été les précurseurs du devis en ligne. Nous vous en souhaitons bonne lecture et restons à votre entière disposition.



I. COCKTAILS & ZAKOUSKIS	2
A. Les Boissons	2
B. Les Pièces de Dégustation	3
II. REPAS	5
A. Les Menus	5
1. Menu « du Chef »	5
2. Menu « Gourmand »	6
3. Menu « de Circonstance »	6
4. Menu « Prestige »	7
5. Menu <i>Enfant, conseils pour les activités et les chateaux gonflables</i>	9
6. <i>La Carte</i>	10
B. Les Buffets & Barbecues	12
1. <i>Le Buffet Découverte</i>	12
2. <i>Le Finger Buffet</i>	13
3. <i>Le Buffet Campagnard</i>	13
4. <i>Le Buffet Classique</i>	13
5. <i>Le Buffet des Spécialités et Echoppes</i>	13
6. <i>Le Buffet Italien et Pasta Bar</i>	14
1. <i>Le Barbecue Tradition</i>	15
2. <i>Le Barbecue Classique</i>	15
3. <i>Le Barbecue Château</i>	15
C. Les Forfaits Boissons	16
D. Les Vins	17
E. Encas, Sandwiches, Fromages, Desserts	18
1. <i>Les Encas</i>	18
2. <i>Les Sandwiches</i>	18
3. <i>Les Plateaux de Fromages</i>	19
4. <i>Les Desserts</i>	19
III. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES	19
IV. CONTRAT ET CONDITIONS GENERALES DE VENTE	20
A. Contrat	20
<i>Les Chambres et Règles pour l'utilisation d'un Drone</i>	21
B. Conditions générales de vente	22

Le Château de Limont

Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797



I. COCKTAILS & ZAKOUSKIS

Les cocktails midi ou après-midi ci-dessous peuvent être accompagnés de pièces de dégustation qui sont proposées en page 3.

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, violette, crème de cassis ou autre sur demande).

	½ Heure	1 Heure	1½ Heure	2 Heures	3 Heures
Base (Prince de Coste)	5 €	8 €	10 €	12 €	15 €
Classique (Mousseux Maison)	7 €	9 €	11 €	14 €	16 €
Château (Mousseux Tradition blanc de Blanc)	-	11 €	14 €	16 €	18 €
Prestige (Crémant ou Prosecco ou Cava)	-	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 Base et nous nous occupons de tout.

Le Château de Limont

Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797



B. Les Pièces de Dégustation et Cocktail Dinatoire

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

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	4,0 €
6 Pièces	Assortiment du jour	6,0 €
8 Pièces	Assortiment du jour	8,0 €
10 Pièces	Assortiment du jour	10,0 €
12 Pièces	Assortiment du jour	12,0 €

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 »	9 €
6 Pièces	3 Pièces « Tradition » & 3 Pièces « Prestige »	12 €
8 Pièces	4 Pièces « Tradition » & 4 Pièces « Prestige »	16 €
10 Pièces	5 Pièces « Tradition » & 5 Pièces « Prestige »	19 €
12 Pièces	6 Pièces « Tradition » & 6 Pièces « Prestige »	22 €

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.)

Le Château de Limont

Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797



• **Les Verrines**

• **Tradition 1,50 €**

- 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 1,50 €**

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

• **Prestige 2,50 €**

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

• **Les Canapés et Sucettes**

• **Tradition 1,50 €**

- Froid : *Canapé Martino, Crémeux Au Crabe, Feuille de Vigne, Mousse de Foie Gras, Parfait Au Jambon, Fromage Fermier Aux Herbes, Mousse de Thon, Rilette 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 1,50 €**

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

• **Les Croustades**

• **Tradition 1,50 €**

- 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 1,50 €**

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

• **Prestige 2,50 €**

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

Le Château de Limont

*Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797*



d) **Cocktail Dinatoire**

Le Cocktail Dinatoire est un repas servi sur des tables hautes « Mange-debout ». Cette formule 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 & 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 & St Jacques Au Vin Moelleux* 10 €
 - *Aigre Doux de Filet de Porcelet* 6 €
 - *Emincé de bœuf à la Mexicaine* 7 €
 - *Canard Aux Cerises* 8 €

- 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 :

- *Le Menu du Chef* 3 Services apd 35,00 € / Personne
- *Le Menu Gourmand* 4 Services (dont 1 mise) apd 40,00 € / Personne
- *Le Menu de Circonstance* 5 Services (dont 2 entrées) apd 45,00 € / Personne
- *Le Menu Prestige* 5 Services (dont 2 entrées) apd 50,00 € / Personne

*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.*

1. **Menu « du Chef »**

*38€ / personne (35 euros à partir de 50 personnes)
Entrée, plat & dessert (exemple mais d'autres choix sont possibles)*

Le Château de Limont

*Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797*



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(+ 2,50 €)

2. Menu « Gourmand »

45€/ personne (40 euros à partir de 40 personnes)

Mise en bouche, entrée froide, plat & dessert

Mise en Bouche

Préambule gourmand du Chef selon le Marché



Entrée Froide

*Vinaigrette de Gambas à l'huile d'herbes fraîches,
Salade Sauvage aux Tomates Confites & Avocat*

Ou

Carpaccio de Bœuf aux copeaux de Parmesan et son Grissini



Plat

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

Ou

Suprême de Pintade Sauce Forestière Ou Filet de porcelet, crème d'estragon

(Les Plats sont accompagnés de 2 légumes de saison et 1 féculent)



Dessert

Duo de Bavarois, Compote de fruits rouges & coulis Ou Assiette Gourmande + 2,00 €

Ou Pièce Montée + 2,50 €

3. Menu « de Circonstance »

50,00€/ personne

(Prix adaptable à partir de 40 personnes : 45,00 € par personne)

Entrée froide, entrée chaude, plat & dessert

Mise en Bouche

Préambule gourmand du Chef selon le Marché

Le Château de Limont

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

Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797



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 Fondue de Tomate



Plat

Magret de Canard, Sauce aigre douce ou Champignons des Bois ou deux Poivres

Ou

Composé de Veau et son Jus (+2 euros)

(Les Plats sont accompagnés de 2 légumes de saison et 1 féculent)



Dessert

Nougatine glacée de Fruits rouges, Coulis et Fruits secs

Ou

Pièce Montée + 2,50 €

4. Menu « Prestige »

55€/personne pour un minimum de 30 personnes

Prix adaptable à partir de 60 personnes : 50,00 €/personne

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

Mise en Bouche

Mousse de Jambon et poire Ou Tartare de Poisson au Citron vert Ou Guacamole aux Crevettes



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, Salade Sauvage aux Tomates Confites et Avocat

Ou Terrine de Baudroie (Lotte) aux Poireaux Ou Carpaccio de Bœuf au Parmesan

Ou Lapereau en Terrine Ou Carpaccio de Thon Rouge

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

Ou

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

Ou

½ Baby 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

Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797



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 la Thai (volailles, coriandre) Ou Soupe Froide Concombre à la Crème
Ou Gaspacho « Nature » ou « Andalou » (tomates et poivrons) Ou Minestrone Maritime*



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,
Ou Brick de Bar et Saumon Rôti Sauce Homardine 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 (prix du jour) (+/- 5,00 € à 8,00 €)



Sorbet + 3,00 € (supplément pour alcool +2 euros)

Citron, Poire, Pomme verte, Passion, Melon

Ou

Marc de Champagne et Sa petite coupe de bulles (+4€)

Plat Principal

Le Carré et la Culotte d'Agneau, Sauce à la Farigoulette et Echalote Grise +2,00€

Ou

Filet de Porcelet et sa Côte, Crème d'Estragon

Ou

Suprême de Pintade aux Asperges (en saison) en Sauce forestière

Ou

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

Ou

Filet de Barbue Sauce Homardine + 3,00 €

Ou

Filet de Veau « Forestière » + 3,00 €

(Les Plats sont accompagnés de 2 légumes de saison et 1 féculent)

*Gibier en saison - à partir du 15 octobre (exemples) :
Gigot 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 (+ 7 à 10€)

3 Fromages à 7 € Ou 5 Fromages à 10 € (inclus un verre de vin)



Dessert

Parfait au Chocolat Caraïbe, Crème de Pistaches aux Orangettes

Le Château de Limont

*Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797*



Glace Maison à la Vanille de Bourbon

Ou

Bombe Framboise et sa Compote de Fruits Rouges – Sorbet Framboise

Ou

Duo de Bavarois, Compote de Fruits Rouges & Coulis

Ou

Profiteroles, Crème d'Amandes & Coulis Chocolat

Ou

Assiette Gourmande + 2,00 €

Ou

Pièce Montée Glace Maison (offerte) Ou gâteau crème-fruits Ou ganache + 2.50€

Avec le Menu Prestige, nous vous offrons la Pièce Montée Maison en Glace (sans supplément) et une coupe de Bulles.

5. Menu Enfant

35,00 € / Enfant 3 services, 30,00€ 2 services (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 Fondu au Parmesan Ou Jambon & Melon

Plat principal

Vol au Vent, Compote de Pommes & Croquettes Ou Pâtes au Gratin & Jambon

Ou

Steak de Bœuf, Légumes, Pommes Frites

Dessert

Glace Enfants Ou Crêpes au Sucre Ou

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

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 disposition, 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 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
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797



6. La Carte

Mises en Bouche

Mousse de Jambon et Poire	5 €
Tartare de Poisson au Citron vert	5 €
Gaspacho « Nature » ou « Andalou » (tomates et poivrons)	4 €
Petite Soupière de Moule Safran	6 €
Guacamole aux Crevettes grises	7 €

Toutes les entrées peuvent également être servies en mise en bouche à 60%

Entrées Froides

Assiette de la Mer (Saumon fumé, Terrine de Poissons)	10 €
Vinaigrette de Gambas aux Herbes fraîches, Tomates confites & Fruits secs	14 €
Carpaccio de Thon rouge Salade de Truite fumée à la Vinaigrette d'Agrumes	14 €
Trilogie de Saumons : frais, en tartare et fumé et sa Crème de Caviar	13 €
Terrine de Lotte et Rouelle de Saint-Jacques, Crème acidulée	14 €
1/2 Ananas-baby farci et Rouelles de Ballotine au Foie gras et Pistaches	15 €
Salade croquante, Filets de Dinde fumée, Vinaigrette à la Framboise	10 €
Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Parmesan et son Grissini	12 €
Parme, Magret de Canard fumé et Mousse au Porto Salade aux Cerneaux de Noix	12 €
Lapereau en Terrine, Salade à l'Emincé de Pruneaux confits	10 €
Foie gras de Canard Cuit en Terrine & son Confit de Chutneys	15 €
½ Baby Homard Froid en « Bellevue » pré-décortiqué	15 €

Entrées Chaudes

Effeillée de Saumon sur Lit de Tortellini, Concassé de Tomates Basilic	10 €
Duo de Filets de Sole au Fettuccini, Pesto de Fondue de Tomate et Courgette	12 €
Meunière de Dos de Cabillaud (80gr) aux Chiconnettes caramélisées, Sauce Vin blanc	14 €
Escalope de Saumon grillée au Beurre de Cresson	12 €
Brick de Bar et Crevettes géantes, Sauce à l'Anis et Riz Cardamome	14 €
Dos de Sandre en Croûte d'Herbes sur un Lit de Ratatouille	13 €
Croustade de Saint-Jacques, Bavarois de Broccoli, Sauce au Roquefort	14 €
Quattro dé Ravioles "Grandé" Sauce en Accord avec votre Choix	12 €
La Classique 1/2 Caille farcie, Sauce aux Pleurottes et Hêtres	14 €
Feuilleté de Poularde et Ris de Veau en Croute, Sauce Mousseline au Persil italien	15 €
Foie Gras Poêlé sur Lit d'Épinards Pomme glacée et Pain d'Épices	16 €
½ Homard Chaud aux petits Légumes	19 €

Potages

Soupe froide Concombre à la Crème	4 €
Capuccino de Crème Aurore (tomates)	4 €
Crème de Chicons, Salpicon de Jambon de Montagne	6 €
Crème Châtelaine (légumes de saison) et ses petits Croutons	4 €
Velouté « Argenteuil » (asperges blanches – en saison)	5 €
Consommé à la Thai (volailles, coriandre)	5 €

Le Château de Limont

Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797



<i>Minestrone maritime</i>	6 €
<i>Bisque de Crustacés et Crevettes grises</i>	7 €

Sorbets

<i>Citron, Pomme verte, Framboise, Passion, Melon, Poire,</i>	3 €
<i>Supplément Alcool</i>	2 €
<i>Marc de Champagne et sa petite Coupe de Bulles</i>	7 €

Plats

<i>Dos de Cabillaud (160gr) aux Chiconnettes caramélisées, Sauce Vin blanc</i>	15 €
<i>Croustade de duo de Lotte et Saumon, Lit de Poireaux et petits Légumes</i>	17 €
<i>Filet de Barbue, Crème Homardine</i>	16 €
<i>Filet de pintadeau, Sauce aux Champignons</i>	11 €
<i>Suprême de Pintade, Sauce sucrée/salée aux Cerises</i>	14 €
<i>Caille rôtie, farcie aux Raisins et Porto</i>	15 €
<i>Filet Mignon de Porcelet, Crème d'Estragon</i>	12 €
<i>Tournedos de Bœuf Sauce Béarnaise</i>	15 €
<i>Magret de Canard, Sauce Miel et 2 Poivres ou à l'Orange</i>	15 €
<i>Composé de Veau (Marengo et filet) et son Jus au Thym</i>	14 €
<i>Filet de Veau Sauce Forestière, Petite Poire au Vin doux</i>	17 €
<i>Carré et Culotte d'Agneau, Sauce à la Farigoulette et Echalote grise</i>	16 €

Gibier en Saison - à partir du 15 octobre :

*Gigue de Faon, Sauce « Grand Veneur », Filet de Biche « Poivrade »
Râble de Lièvre « Arlequin »*

Le Plat Principal est toujours accompagné de 2 légumes de saison et 1 féculent :

Gratin, Croquettes, Tagliatelles, Riz, Ebli (un choix pour l'ensemble des invités, merci).

Fromages

<i>Assiette de 3 Fromages (+-50gr) avec Fruits secs et Cuillère de Douceur</i>	4 €
<i>Assiette de 5 Fromages (+-70gr) avec Fruits secs et Cuillère de Douceur</i>	6 €
<i>Chèvre chaud aux Sésames, petite Salade et Fruits secs</i>	7 €
<i>Croustillant de Mont d'Or chaud à la Coppa, Roquette, Pignons et Pommes-Citron</i>	9 €
<i>Pomme de Terre farcie à la Raclette</i>	3 €

Desserts

<i>Croquant au Chocolat</i>	5 €
<i>Duo de Bavarois Coulis & sa Crème Anglaise</i>	5 €
<i>Nougatine glacée, Coulis et Fruits secs</i>	8 €
<i>Soupe de Fruits frais de Saison Glace Maison</i>	6 €
<i>Moelleux au Chocolat, Glace Maison</i>	6 €
<i>Bombe Framboise et sa Compote de Fruits rouges – Sorbet Framboise</i>	8 €
<i>Parfait au Chocolat Caraïbe, Crème de Pistaches aux Orangettes Glace</i>	7 €
<i>Tartelette aux Pommes Cannelle, Brisée de Spéculoos et Coulis</i>	8 €
<i>Duo de Bavarois, Compote de Fruits Rouges & Coulis</i>	6 €

Le Château de Limont

*Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797*



Saint-Honoré, Crème d'Amandes & Coulis Chocolat chaud	7 €
Pièce Montée Glace Maison ou Ganache ou Fruits Frais	7 €

La carte des Enfants (de +5 à +12 ans) hors boissons

Soupe aux Tomates & Boulettes	4 €
Mini-Pizza	5 €
Fondu au Parmesan	5 €
Jambon & Melon	6 €
Vol au Vent, Compote de Pommes & Croquettes	10 €
Pâtes au Gratin & Jambon	9 €
Steak de Bœuf, Légumes, Pommes Frites	12 €
Glace Enfants (deux boules)	4 €
Crêpes aux Sucres (2 pc)	6 €

Matériel, Nappage et service non inclus (budget +/- 12 %)

Mise à disposition gratuite de Chandeliers 5 branches 1m haut 1 par table

B. Les Buffets & Barbecues

Nos Buffets

Vous trouverez nos différentes propositions de buffets ci-dessous :

- Le Buffet Découverte (soirée) 20,00 € / Personne
- Le Finger Buffet (soirée) 20,00 € / Personne
- Le Buffet Campagnard (repas) 24,00 € / Personne
- Le Buffet Classique (repas) 33,00 € / Personne
- Le Buffet des Spécialités et Echoppes (repas) 35,00 € / Personne
- Le Buffet Italien et Pasta Bar aux Pâtes fraîches (repas) 34,00 € / Personne

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.

1. **Le Buffet Découverte** (précédé d'un repas principal et servi sur mange-debouts)
20,00 € / Personne : Il s'agit d'un buffet chaud **pour la soirée à partir de 21h00** :
Boulets faits maison sauce Lapin Frites + Trio de pâtes & Sauces Fromage et Bolognaise
Hamburgers, Oignons Sautes, Pains Sésames, Ketchup et Mayonnaise

Le Château de Limont

Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797



2. Le Finger Buffet (précédé d'un repas principal et servi sur mange-debout)

20,00 € / Personne : Il s'agit d'un buffet froid **pour la soirée à partir de 21h00** :

Filet américain préparé, Jambon Braisé, Terrine Campagnarde, Pain de Veau,
Salade de Poulet Hawaï, Salade de Thon, Salade de Viande, Palette de Charcuteries
Assortiment de Baguettes et Petits Pains (non-garnis) & petit Salade-Bar 4 Sortes de Saison.

3. Le Buffet Campagnard

24,00 € / Personne :

Salade de Thon à la Monégasque, Poulet braisé à l'Hawaïenne, Rôti de Bœuf, Rôti de Porc Laqué,
Terrine Campagnarde, Jambon à l'os cuit à l'Ancienne, Boudins, Œufs farcis, Tomates Mozzarella
Salade-Bar varié 6 sortes et 2 féculents, Sauces froides assorties, Pain campagnard & Beurre

4. Le Buffet Classique

33,00 € / Personne

Les Saumons frais en Bellevue, fumé extra doux et en tartare, Assortiment de Poissons fumés,
Pêche au Thon à la Niçoise, Mini Tomates aux Crevettes Grises, Terrine de Poisson, Rillettes,

Jambon à l'os cuit à l'Ancienne, Jambon Ganda au Melon, Ballottine de Volaille aux Raisins,
Palette de Charcuteries, Roastbeef aux Fruits, Filet de Porc aux grains de Moutarde de Meaux,

Salade-Bar varié 8 sortes et 3 féculents, Sauces froides assorties,
Assortiment de Petits Pains & Beurre

Possibilité de choisir en complément des plats chauds de la Carte.

5. Le Buffet des Spécialités Echoppes

Prix indicatif selon le choix : +/- 35,00 € / Personne

Nous préparons pour vous, un buffet composé des spécialités du pays de votre choix (une spécialité-échoppe pour minimum de facturation de 40 convives ou plus). Ci-dessous, des exemples de composition de buffets. Cependant tout est modulable et des spécialités d'autres pays sont tout à fait envisageables, faites-nous savoir vos envies.

- **Echoppe Belge** 36€ pp

Carbonnade de Bœuf, Frites grosse taille, Waterzooi de Volaille, Chicons au Gratin,
Lapin à la Bière brune et Pruneaux, Choux de Bruxelles aux Grattons de Porcelet

- **Echoppe Française** 34€ pp

Poulet Basquaise, Quiche Lorraine, Pot au Feu, Tartiflette, Gratin Dauphinois

- **Echoppe Espagnole** 32€ pp

Tortillas, Gaspacho, Empanadas à la Viande et au Poisson, Divers Tapas et Sangria

- **Echoppe Italienne** 36€ pp

Pizza Castello, Lasagna al Forno, Palette de Charcuteries fines Italiennes, Aubergines grillées alla Parmegiana, Bruschetta, Tomates Mozzarella, Galettes de Polenta

- **Mille et Une Nuit** 33€ pp

Le Château de Limont

Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797



Véritable Couscous aux Légumes frais, Grillades de Merguez, Filet de Poulet, Côte d'agneau et Brochette de Bœuf (toutes les viandes sont Hallal).

- **Echoppe Asiatique 38€ pp**
Shushi, Makis, Dim Sum et Assortiment de mini dégustations, Canard sauté au Wok et ses légumes croquants.
- **Echoppe Grecque 32€ pp**
Souvlaki's (Brochettes diverses) et Youvetsi (Pâtes), Calamares frittos, Feuilles de Vigne farcies, Moussaka.
- **Echoppe de la Mer 34€ pp**
Moules Frites, Waterzooi de Poisson, Salade de Hareng aux Pommes, Tartare minute de Saumon frais au Citron vert.
- **Echoppe de la Ronde des Fromages 12€ pp**
Votre Choix comme vous l'aimez de 5 ou 6 Fromages Grandes Familles. (Nos connaissances vous sont acquises pour vous aider dans vos choix).
- **Echoppe de Dégustations de Foie gras (FG) 42€ pp**
Terrine de FG à la Découpe, Ficelle de FG sur Crackers, Moulé de Mousse de FG sur Toast brioché, Brioche farcie au FG, Poêlée de Lobe de FG et Pain d'Épice, Confits et Chutneys, Salade de Pleurotes aux Pommes, Haricots verts aux Lardinettes.

6. Buffet Italien et Bar à Pâtes fraîches (min 100 pers)

34€ / personne pour le buffet et 6€ pour le Bar à Pâtes

Potage : Minestrone avec Ciabatta, Grini, Parmesan râpé, Emincé de Jambon de Parme

Poissons : Saumon fumé, Tartare de Saumon Minute, Salade de Poulpes et Calamares, Demi-Tomates aux Crevettes grises et Scampis, Pêche au Thon, Pécorino et Olives, Œufs Farcis aux Anchois.

Viandes : Vitello Tonnato Maison, Palette de Charcuteries Italiennes (Prosciutto Serrano, Coppa, Spionata, Pancetta, Mortadelle, Caciospianata, ...) Carpaccio de Bœuf Copeaux de Provolone et balsamique, Antipasti (Courgettes, Artichauds, Aubergines et Poivrons grillés)

Plats chauds (un choix par 35 couverts) à choisir : Lasagne, Cannelloni Florentin verde sauce Fromages, Arrostitini (3pc pp), Arancini bolognaise, Polpette au Parmesan, Pizza, Osso Bucco, Poulet à la Napolitaine, Piccata de Veau ou Escalope Milanaise.

Salades diverses 8 sortes dont Tomates Mozzarella, Salade Piemontaise, Salade Roquette et olives, ... et Sauces froides, petits Pains, Ciabatta, Grisini, Foccacia aux Olives.

Compléments :

- Porchetta servie froide ou chaude (+3,5€ pp)
- Bar à pâtes fraîches show cooking (+6€ pp)
Penne, Farfalle, Tortellini, Fusillis, Conchiglie servies dans une Coupelle à Pâtes
Sauces : Bolognaise, Carbonara, Vin Blanc doux aux crevettes.

D'autres Compositions de Buffets peuvent également être proposées sur simple demande.

Le Château de Limont

Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797



Nos Barbecues

Vous trouverez nos différentes propositions de barbecues ci-dessous :

- *Le Barbecue Tradition* 20,00 € / Personne
- *Le Barbecue Classique* 27,00 € / Personne
- *Le Barbecue Château* 35,00 € / Personne

1. Le Barbecue Tradition (min 20 pers)

20,00 € / Personne

*Cuisses de poulet, Merguez, Chipolata, Boudins,
Hamburger, Saucisse de campagne, Brochettes de Dinde
Sauce BBQ*

Salad-Bar 6 sortes et 3 sauces froides Pain campagnard et Beurre

Pommes de Terre en robe des champs grillées ou Gratin Dauphinois ou Frites (2 choix+1€)

2. Le Barbecue Classique (min 30pers)

27,00 € / Personne

*Pavé de Saumon sur Peau, Steak de Bœuf, Merguez, Mignon de Porcelet,
Boudins, Saucisse de campagne, Brochettes de Poulet aux Poivrons,
Sauce BBQ et Béarnaise*

Salade-Bar 8 Sortes, 2 Féculents et 3 sauces froides Petits pains et Beurre

Pommes de Terre en robe des champs grillées ou Gratin Dauphinois ou Frites (2 choix possibles)

3. Le Barbecue Château (min 50pers)

35,00 € / Personne

*Pavé de Saumon sur Peau, Brochette de grandes Crevettes décortiquées,
Filet de Bœuf, Merguez et Côtes d'Agneau, Filet de Porcelet légèrement saumuré,
Piccata de Veau, Boudins aux Raisins et Epices, Brochettes de Pintade et Champignons,
Poêlée de Légumes Chauds*

Sauce BBQ, Poivre Vert, Béarnaise et Homardine

Salade-Bar 8 Sortes, 2 Féculents et 4 sauces froides et assortiment de Pickles

Pommes de Terre en robe des champs grillées et Gratin Dauphinois et Frites Steak House

Salade-bar. Ci-dessous, quelques exemples :

*Taboulé aux Herbes, Carottes râpées au Citron vert et Epices, Pâtes aux Tomates confites,
Haricots Verts à la Crème et Noix, Céleris rave et Carottes à la Crème de Moutarde,
Tomates Mozzarella et Basilic, Concombres à la Vinaigrette de Yaourt, Penne aux Olives et à
la Roquette, Salade de Pommes de Terre et Chicons, Salade de Riz petits Légumes, ...*

Le Château de Limont

*Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797*



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.

C. Les Forfaits Boissons

· **Midi - Pour la durée du repas**

Forfait Classique (Vins Carafe) 3 services du chef	8,50 € / Personne
Forfait Supérieur (Vins Bouteille) 3 services et +	10-14,00 € / Personne
Forfait Prestige (Vins de qualité AOC) 3 services et +	16-20,00 € / Personne

· **Soir - Pour les deux premières heures (par exemple de 21 à 23h00)**

Forfait Classique (Vins Carafe)	7,00 € / Personne
Forfait Supérieur (Vins Bouteille)	10,00 € / Personne
Forfait Prestige (Vins de qualité AOC)	Sur demande

Les forfaits comprennent les boissons suivantes & à volonté :

Vins Blanc / Rouge (Rosé sur demande) Bière, Eaux, Soft, Jus, Café, Thé

· **Soir - Après les 2 premières heures & jusque 02h00 du matin** 1,50 € / Heure

Par exemple forfaits :

De 23h00 à 02h00 : = 3 heures * 1,50 € = 4,50 €

De 22h00 à 02h00 : = 4 heures * 1,50 € = 6,00 €

Peket +0,5€/H, Peket, Whisky et Pisang +1,5€/H. Idem+Cognac, Gin, Contreau +2€/H

· **Soir - Pour 02h00 du matin et après**

Après 02h00, nous adaptons nos prix à vos consommations (généralement moins importantes)

Boissons : 1,50 € / Boisson

Service : 35,00 € / 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
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797



D. Les Vins (exemples de notre cave) (facturation à la bouteille).

Champagnes

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

Mousseux & Bulles

- **Prince de Cost** 22,00 €
- **Duchesse de Montigny** 27,00 €
- **Cava Crémant de la Loire Prosecco** 30,00 €

Vins Blancs

- **Winch, Sauvignon Blanc** 15,00 €

Origine : Bordeaux, France,

Cépage : 100% Sauvignon, Nez puissant, notes de buis et d'agrumes

- **Quartaut, Pays d'Oc** 17,00 €

Origine : Languedoc, France,

Cépage : 100% Chardonnay

- **Vignobles du Rivesaltais, Côtes Catalanes** 18,00 €

Origine : Torremilla,

Cépage : Muscat d'Alexandrie et Muscat Petits Grains

- **Château Fleur Clémence Graves, Graves Blanc** 20,00 €

Origine : Bordeaux, France,

Cépage : Sauvignon gris 20% - Sauvignon 10% - Sémillon 70%

- **Wolfberger** 20,00 €

Origine : Alsace, France,

Cépage : Riesling, Muscat & Pinot gris

- **Cheval Quancard, Entre Deux Mers, Roc Parabelle** 20,00 €

Origine : Bordeaux, France,

Cépage : 70% Sauvignon - 20% Sémillon - 10% Muscadelle

- **Domaine de la Ville de Colmar, Clos Saint-Jacques** 28,00 €

Origine : Alsace, France,

Cépage : 100% Pinot blanc

Vin Rosé

- **Bardolino Classico** 19,00 €

Origine : Vénétie, Italie,

Cépage : 60% Corvina Veronese - 30% Rondinella - 10% Molinara

Vins Rouges

- **Marqués de Riscal, Rioja - Vina Collada** 17,00 €

Origine : Rioja, Espagne,

Cépage : 95% Tempranillo - 3% Graciano - 2% Carignan

- **Le Secret des Capitelles, Saint Chinian** 18,00 €

Origine : Languedoc Roussillon, France,

Cépage : Syrah - Grenache

- **Carignan Vieilles Vignes, Côtes Catalanes** 20,00 €

Origine : Roussillon, France

Cépage : 100% Carignan noir

- **Château de Pena, Côtes du Roussillon** 20,00 €

Le Château de Limont

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

Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797



Origine : Languedoc Roussillon, France	
Cépage : 35% Grenache - 20% Carignan - 25% Syrah - 20% Mourvèdre	
· Belleruche, Côtes du Rhône, M. Chapoutier	22,00 €
Origine : Rhône, France	
Cépage : Syrah – Grenache	
· Château Croix de Mission, Montagne St-Emilion	25,00 €
Origine : Bordeaux, France,	
Cépage : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	
· Bodegas Bilbainas, Vina Pomal	28,00 €
Origine : Rioja, Espagne,	
Cépage : 100% Tempranillo	
· Château Belair, Haut Médoc	32,00 €
Origine : Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes, France	
Cépage : 70% Cabernet-sauvignon - 25% Merlot - 5% Cabernet-franc	
<i>Les années exactes des vins ne peuvent être confirmées qu'au moment de la dégustation.</i>	

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.

1. Les Encas

· La Soupe		3,50 € / Pièce
<i>A l'Oignon, Gruyère & Pain Baguette</i>		
· Les Pains Fourrés Surprise	50 Triangles	50,00 €
<i>Jambon – Fromage</i>		
· Charcuteries	50 Triangles	60,00 €
<i>Salami au poivre – Jambon braisé – Jambon cru – Mousse de Canard</i>		
· Délices de la Mer	50 Triangles	70,00 €
<i>Salade de Crabe – Saumon fumé – Salade de Thon</i>		

2. Les Sandwiches

Deux forfaits possibles :

· 12 cm	2,00 € / Pièce
· 6 cm ½ 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*

Le Château de Limont

*Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797*



3. Les Plateaux de Fromages

Deux forfaits possibles :

- 50 grammes (3 sortes) 5,00 € / Personne
 - 70 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
- Fontaine au Chocolat seule (inclus fruits frais etc) 7,00 € / Personne
- Fontaine au Chocolat en complément d'un buffet 3,00 € / Personne
- Pièce Montée (parfum de saison au choix) 7,00 € / Personne

Quelques exemples :

Buffet 3 pp : Mousse au Chocolat, Salade de Fruits, Javanais, Misérables, Bavaois aux fruits, Fondue au Chocolat avec ses Fruits & Marshmallow (+2,50 €) Autres choix possibles

III. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Compléments Non-Inclus

- Housses de Chaises 2,00 € / Chaise (4,00€ si sale)
- Châteaux Gonflables pour enfants Voir Catalogue ou 30€
- DJ, Décoration personnelle, Impressions de Cartes pour le Menu : Par vos soins
- Décoration florale – milieux de table 20,00 € / Pc ou par vos soins
- Photomaton 1 rouleau (+190euros par rouleau) 340,00 €
- Location de salle voir planning séparé annuel

Conditions Financières

- Acomptes
 - A la signature du contrat (à verser dans les 7 jours) 10% ou min 1.000 €
 - Au mois de Janvier de l'année de l'événement 10% ou min 1.000 €
- Un mois avant l'événement Solde
- Dans la semaine qui suit l'événement en cas de dépassement Solde

Conditions générales & particulières spécifiques Mariage Banquet

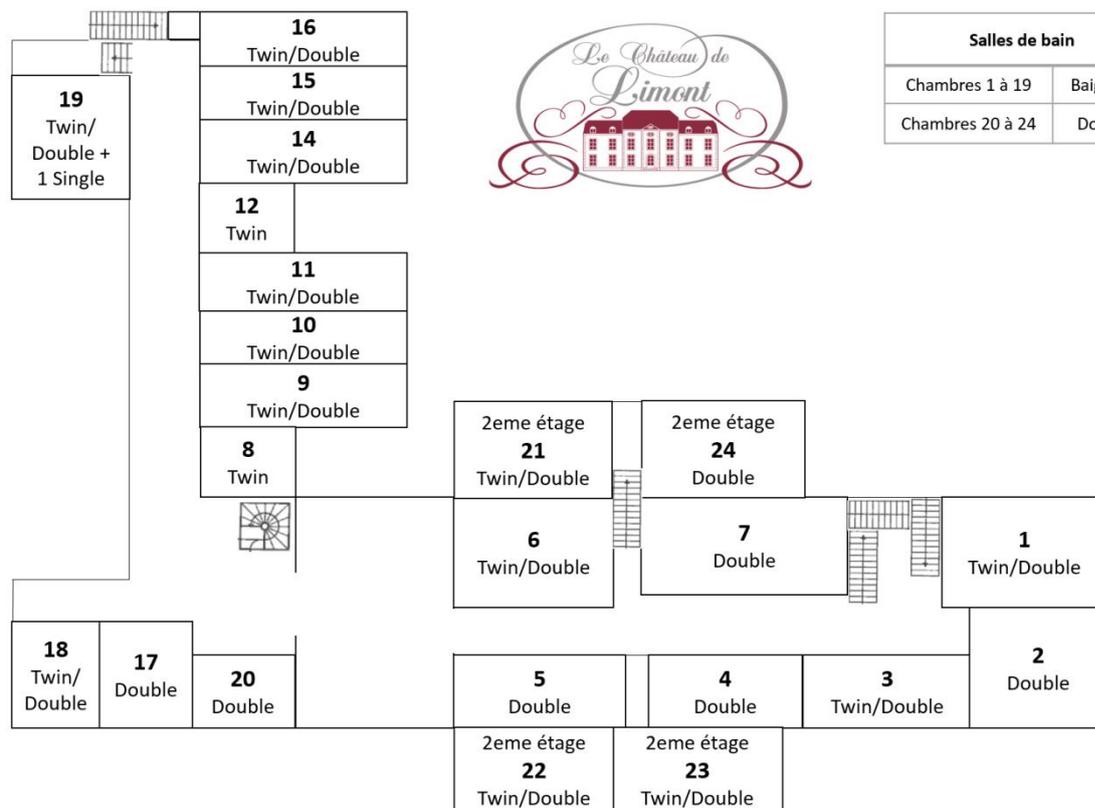
Les prix mentionnés dans ce programme comprennent le personnel en suffisance pour le bon déroulement de l'activité, la TVA et le matériel (+4 euros pour le cocktail, +8 euros pour le matériel de table repas assis et +3 euros pour la soirée). La décoration sera placée en accord des parties et sera enlevée au plus tard le lendemain pour 14h00. Tout ce qui est apporté sera enlevé par vos soins. Des frais complémentaires (nettoyage spécifique, confettis, démontage par nos soins, sacs poubelles, enlèvement des poubelles, ...) peuvent être d'application.

Le Château de Limont

Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belfius BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797



Chambres



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

La Chambre double petit déjeuner continental (1 croissant, confitures, pain, jus café thé) 85 €

Utilisation d'un RPAS (Remotely Piloted Aircraft System appelé ci-après « drone ») au-dessus de la propriété du Château.

L'utilisation d'un « drone » est régie par l'AR du 25 avril 2016 (en Belgique -FIR- et donc aussi au-dessus notre propriété qui en plus est en HTA08 et CTR EBLG). Nous sommes en tant que gestionnaire du site responsable de faire respecter les législations et probable co-responsable en cas d'incident ou d'accident d'un « drone ». Les personnes désirant utiliser un « drone » doivent nous transmettre leurs données légales un mois à l'avance par mail afin de nous permettre de les transférer, si nécessaire, à la DGAC selon la législation en vigueur. L'utilisation d'un « drone » de loisir n'est pas autorisée dans votre événement (merci de vous reporter également à la même législation). Pour les possesseurs d'une attestation classe 2, ce n'est pas autorisé non plus. Pour les possesseurs d'une licence classe 1, merci de me fournir les documents réglementés avant votre premier vol (je sais que ce n'est pas un problème puisque vous possédez votre licence). Le plus tôt est le mieux sauf bien entendu pour vos **briefing, before leaving and take-off** que vous me communiquerez par mail le matin deux heures avant l'arrivée des invités ou que vous me donnerez à votre arrivée (délai de vérification de +- 2h00 avant le premier vol, merci de votre compréhension). Toutes ces informations seront enregistrées dans le livre officiel et une participation aux frais de gestion sera facturée à 50 euros TVA comprise 21%. Nous pouvons, en tant que détenteur d'une licence classe 1, vous proposer une prise de vue de votre mariage. Merci de nous contacter à ce sujet, le prix dépendra de vos desideratas mais nous avons déjà une proposition à partir de 100 euros incluant les frais de gestion (que nous devons également payer).

Au moment de la rédaction de ce programme, d'importants changements européens concernant l'utilisation de drones sont prévus. Merci d'en tenir compte également au moment de votre fête. Le texte ci-dessus est donné à titre indicatif.

Le Château de Limont

*Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belgus BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797*



B. 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, ..

2) Conditions de commandes.

Les prix sont calculés par rapport au nombre de personnes à servir. Si une variation de plus de 25% à la baisse devait être effectuée sur le budget principal mentionné sur le contrat original, une location complémentaire de mille euros sera appliquée. Un acompte de 10% avec un minimum de mille euros est versé dans la semaine qui suit la convention écrite. Un deuxième acompte de 10% avec un minimum de mille euros est payé en janvier de l'année du mariage. Le solde de la somme totale budgétée sur base du nombre de personnes confirmées à ce moment-là sera également versé un mois avant la date du mariage. L'acompte est payable à la signature de la commande. Il n'est jamais remboursable en cas d'annulation quel que soit l'origine de celle-ci. Toute réservation pour laquelle les acomptes requis n'auraient pas été perçus dans la semaine prévue est considérée comme nulle et autorise Château de Limont SA à annuler la prestation sans préavis. 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 7 jours avant la manifestation. Les mariés sont solidaires et indivisibles en ce qui concerne le paiement des factures.

3) Annulation.

3.1 Toute annulation de commande est recevable si elle est notifiée neuf mois avant l'événement. Pour toute annulation, l'acompte ou les acomptes versés resteront la propriété de Château de Limont SA. Entre huit et un mois, le client sera redevable d'un dédit de 3% par mois entamé de la somme totale reprise sur le contrat.

3.2 Toute annulation survenant dans le mois avant la manifestation donnera lieu à la facturation du montant global de la prestation prévue.

4) Conditions de paiement

Toutes nos factures sont payables au grand comptant et sans escompte au reçu du mail de facturation, la date d'envoi du mail faisant foi. 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. A défaut de paiement dans les huit jours d'une mise en demeure par mail avec accusé de réception, ou envoi par 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.

Le Château de Limont SA déclare avoir fait garantir sa responsabilité civile sur base des articles 1382 et 1386. Elle n'assure pas la responsabilité des dommages et biens dont les réparations ne seraient pas garanties par les dispositions de ce contrat. Il appartiendra au client à assurer les biens de valeurs qui seraient introduits par lui-même, ses prestataires ou toute personne présente lors de l'événement. Toutes dégradations seront intégralement à charge du client signataire du contrat qui sera le seul et unique interlocuteur. Le client prendra les dispositions de refacturation ou de contact avec son assureur ou l'assureur du tiers s'il le désire. Château de Limont SA n'interviendra en aucun cas. Par le passage d'une commande à Château de Limont SA, le client s'engage à contracter une assurance responsabilité civile d'organisateur d'événement. 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 légal comme par exemple Sabam, Rémunération équitable, etc. Dans le cas où l'activité nécessite 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, Dimona, législation, ...). Une liste avec noms prénoms et Numéro national NISS sera fournie 3 jours avant l'événement à Château de Limont SA

6) Réclamations

Toute réclamation doit nous parvenir par écrit ou par mail 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. Une médiation devra toujours être envisagée avant d'introduire un dossier en justice.

Le Tribunal de Liège est le seul compétent.

Le Château de Limont

Rue du Château, 34 – B 4357 LIMONT – Tél. : +32 (0)19 544.000 – info@chateaulimont.be
Belgicus BE78 0688 9522 8686 – TVA BE 0463.184.797