



VAN DER VALK
HOTEL MONS CONGRES & SPA

Réunions & événements AU VAN DER VALK...

La solution flexible,
professionnelle et facile !



145 Chambres



Restaurant
Brasserie • Lounge bar



9 salles de réunions
(jusqu'à 400 pers.)

A côté du Palais des Congrès
de Mons (max 1500 pers.)



Spa de 1000m²



Gratuit



Gratuit



AVANT-PROPOS

Madame, Monsieur,

Avec un positionnement stratégique en Wallonie, au cœur d'un nœud de communication unique en Belgique, le Van der Valk Hotel Mons Congres & Spa **** est sans conteste le lieu idéal pour organiser vos événements professionnels ou privés !

Nous mettons à votre disposition 9 salles de réception/séminaire totalement modulables et pouvant accueillir jusqu'à 400 personnes selon la configuration.

Mais le Van der Valk Hotel Mons Congres & Spa**** ce sont aussi 145 chambres et suites spacieuses et confortables qui se répartissent en plusieurs catégories: "confort", "confort plus", "junior suite", "business suite", "suite", "suite exécutive". Avec les suites exécutives, vous allez pouvoir profiter d'un moment de zénitude soit avec jacuzzi, hammam, sauna, ou bien les trois réunis en même temps pour procurer un moment de pur bonheur !

Par ailleurs, avec une brasserie proposant une restauration rapide, un restaurant proposant des spécialités françaises et belges, un lounge bar où déguster de fabuleux cocktails et alcools de luxe, le Van der Valk Hotel Mons Congres & Spa**** sait contenter les papilles les plus exigeantes.

Enfin, la présentation de notre offre de services ne serait pas complète sans évoquer notre spa et fitness géré par le centre DAO qui jouit d'une expérience remarquable dans le domaine du bien-être et de la remise en forme. Le spa dispose également d'un centre esthétique et de coiffure.

A travers ces quelques pages, nous vous proposons d'ores et déjà de découvrir les nombreuses formules "business" et les arrangements pour vos événements privés que nous avons spécialement pensés pour vous. Que vous souhaitez organiser une réunion de travail intimiste avec petit-déjeuner ou impressionner vos clients lors d'un séminaire d'une journée avec repas gastronomique ou encore mettre sur pied une activité de "team building" inoubliable, nous saurons répondre à vos besoins ! Prenez la peine de nous consulter, nous mettrons tout en œuvre pour répondre à vos envies et, surtout, vous faciliter la vie !

Vous l'aurez compris... choisir le Van der Valk Hotel Mons Congres & Spa**** pour vos événements, c'est vous offrir un monde de possibilités !

Au plaisir de vous accueillir !

Mathieu Wohrmann
Directeur



TABLE DES MATIÈRES

SALLES	p. 4
PLAN DES SALLES	p. 4
BUSINESS MEETINGS	p. 6
Forfaits meetings	p. 7
Matériel complémentaire	p. 7
BANQUETS	p. 8
Réceptions apéritives	p. 8
Réceptions "sandwiches"	p. 8
Dîners et réceptions	p. 8
Mises en bouche	p. 8
Menus	p. 9
Buffets	p. 10
Desserts	p. 11
Forfaits boissons	p. 14
Aménagement de la salle	p. 14
KIDS TIME	p. 13
LE VAN DER VALK HOTEL MONS CONGRES & SPA****	p. 15
Chambres et suites	p. 15
Piscine, fitness, et spa	p. 16
Restaurant et bar	p. 17
A PROXIMITÉ	p. 18
PLAN D'ACCÈS	p. 18

Nos SALLES

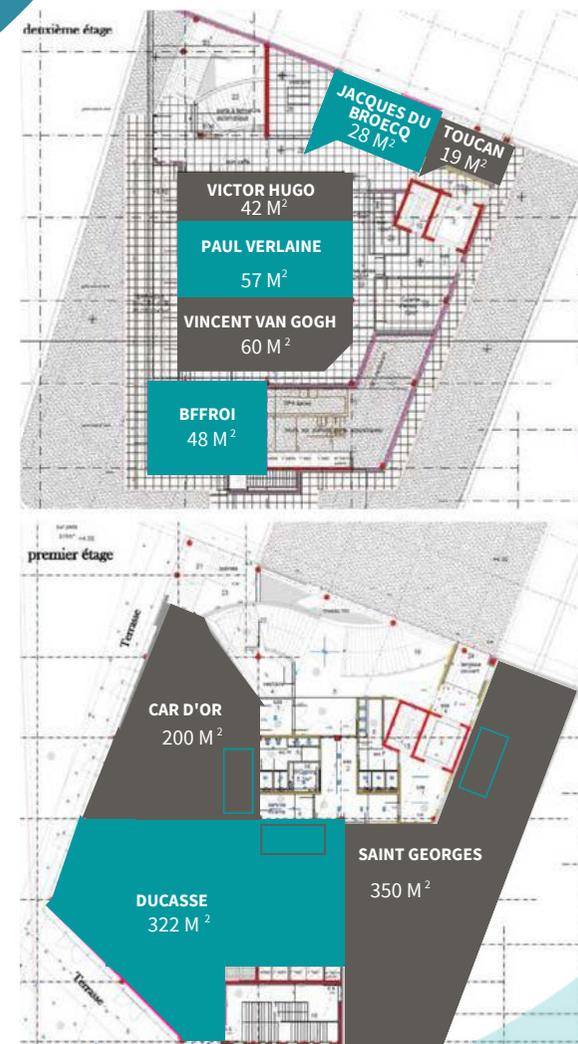


Conférences, séminaires, événements d'entreprise ou à caractère privé, les possibilités sont nombreuses. Le Van Der Valk Hotel Mons Congres & Spa met à la disposition des entreprises et des particuliers **9 salles modulables** disposant chacune d'un wifi high-speed sécurisé, de la climatisation et de multiples points d'électricité au sol.

Les salles sont réparties sur 2 étages et offrent une capacité allant de **2 à 400 personnes**. Toutes bénéficient d'une clarté exceptionnelle grâce à leurs immenses baies vitrées ainsi qu'une terrasse attenante en été. Selon l'occasion, elles peuvent aussi être totalement occultées. **Toutes les salles peuvent être configurées selon les souhaits des clients dans la mesure du réalisable.**

Différents accessoires didactiques sont également disponibles : flipchart et marqueurs, écran, micro sans fil, pupitre, écran géant, amplificateur de son, podium, etc. Nos salles peuvent être configurées en U, en cinéma, en école, en cabaret ou en bloc. L'écran géant et le rétroprojecteur intégrés dans chaque salle permettent un raccordement aisé des outils informatiques pour une projection optimale.

Vous trouverez ci-après un tableau reprenant la liste de nos salles avec leur capacité selon le type de configuration et les tarifs de location.



Salle	Hauteur	Surface	Board 	U 	Ecole 	Théâtre 	Evènement 	Dîner 	Prix 1/2 journée *	Prix journée *	Prix 1/2 journée*	Prix journée *
									Formule F&B inclus		Hors formule F&B	
1. Saint-Georges	3,20 m	350 m ²	-	40	60	150	250	120	350,00 €	500,00 €	450,00 €	750,00 €
2. Ducasse	3,20 m	322 m ²	-	40	60	150	250	120	350,00 €	500,00 €	450,00 €	750,00 €
3. Car D'Or	3,20 m	200 m ²	-	25	30	100	150	50	250,00 €	350,00 €	390,00 €	580,00 €
1+2	3,20 m	672 m ²	-	-	120	350	500	240	650,00 €	900,00 €	850,00 €	1250,00 €
2+3	3,20 m	522 m ²	-	-	100	250	400	250	600,00 €	800,00 €	800,00 €	1200,00 €
1+2+3	3,20 m	872 m ²	-	-	200	400	700	300	850,00 €	1250,00 €	1050,00 €	1950,00 €
4. Beffroi	3,10 m	48 m ²	-	20	20	40	50	30	200,00 €	250,00 €	330,00 €	450,00 €
5. Vincent Van Gogh	3,10 m	60 m ²	-	20	25	50	50	30	200,00 €	250,00 €	330,00 €	450,00 €
6. Paul Verlaine	3,10 m	57 m ²	-	20	25	50	50	30	200,00 €	250,00 €	330,00 €	450,00 €
7. Victor Hugo	3,10 m	42 m ²	-	10	20	35	35	20	200,00 €	250,00 €	330,00 €	450,00 €
8. Jacques Du Broeucq	3,10 m	28 m ²	12	-	-	-	-	-	200,00 €	300,00 €	-	-
9. Toucan	3,10 m	19 m ²	6	-	-	-	-	-	170,00 €	250,00 €	-	-
5+6	3,10 m	117 m ²	-	35	50	80	100	60	300,00 €	400,00 €	600,00 €	850,00 €
6+7	3,10 m	99 m ²	-	35	50	80	100	50	300,00 €	400,00 €	600,00 €	850,00 €
5+6+7	3,10 m	159 m ²	-	45	70	150	150	80	500,00 €	600,00 €	900,00 €	1250,00 €

*Demi journée : 8h - 12h • 13h - 17h • 18h - 22h
Capacités communiquées sous réserve des mesures sanitaires en vigueur lors de votre réservation. Prix des salles communiqué à titre indicatif.
Nos prix sont tvac et inclus la remise de 5% pour prépaiement complet avant prestation tels que repris dans nos CGV disponibles sur demande



Besoin d'un séminaire résidentiel ?
145 chambres spacieuses et confortables sont à votre disposition !

Situé à moins de 50 minutes en voitures de Bruxelles, et Lille, le Van der Valk Hotel Mons Congres & Spa dispose d'un espace business exceptionnel, d'un grand parking gratuit, de plusieurs bornes de rechargement Tesla® et de chargeurs électriques pour tous les types de véhicules. Les aéroports de Bruxelles et de Charleroi ainsi que la gare de Mons sont facilement accessibles.

En outre, les autoroutes internationales qui jouxtent nos établissements nous placent à moins d'1h30 d'Anvers, Bruges ou Lièges et à moins de 3h de route de Paris, d'Amsterdam, ou encore du Luxembourg. Vous réunir l'esprit libre n'a jamais été aussi aisé !



Afin de vous faciliter la vie, nous avons mis sur pied des **forfaits** incluant différents types de prestations (voir page 9-10 pour plus de détails).

- **START MEETING**
- **ESSENTIAL MEETING**
- **PRIVILEGE MEETING**

Business MEETINGS

Pour vous assurer un confort optimal, toutes nos salles sont équipées de **rétroprojecteurs**, écrans, systèmes son, et **Wi-Fi**. Si vous souhaitez, vous pouvez bénéficier d'autres équipements avec un léger supplément (micro-casque, podium, cabin de traduction, etc.)

	START MEETING 1/2 DAY 16,50€* PAR PERSONNE	START MEETING ONE DAY 34,50€* PAR PERSONNE	ESSENTIAL MEETING 1/2 DAY 24,50€* PAR PERSONNE	ESSENTIAL MEETING ONE DAY 49,50€* PAR PERSONNE	PRIVILEGE MEETING 1/2 DAY 29,50€* PAR PERSONNE	PRIVILEGE MEETING ONE DAY 59,50€* PAR PERSONNE
Kit entreprise	Flipchart, projecteur data et écran, wifi, parking		Flipchart, projecteur data et écran, bonbons à la menthe, bloc note, bics, wifi, parking		Flipchart, projecteur data et écran, bloc note, bics, bonbons à la menthe, eau sur table, 1 installation micro sans fil, wifi, parking	
Accueil café (8h00)	café, thé, eaux, softs, jus de fruits		café, thé, eaux, softs, jus de fruits avec assortiment de mini-croissants et mini pains au chocolats, corbeille de fruits frais		Accueil café, thé, soft et jus. Mini croissant, mini pain au chocolat, mini pain au raisin, mini donuts, salade de fruits	
Pause café (10h30)	café, thé, eaux, softs, jus de fruits		café, thé, eaux, softs, jus de fruits et fruits avec assortiment sucré		café, thé, eaux, softs, jus de fruits et fruits avec muffins chocolat et vanille	
Lunch (12h00)	-	Buffet sandwichs & eaux sur table (Jambon, mayonnaise, crudités / fromage, beurre / salami, beurre)	-	Buffet sandwichs et wrap, soupe du jour et eaux sur table. Buffet café/thé inclus.	-	Lunch chaud + café gourmand & eaux sur table
Pause café (16h00)	-	café, thé, eaux, softs, jus de fruits	-	café, thé, eaux, softs, jus de fruits avec assortiment de mignardises	-	café, thé, eaux, softs, jus de fruits avec macarons
Options	<ul style="list-style-type: none"> +20 €/pp supp. pour un buffet soupe + sandwichs lunch et eaux sur table 	<ul style="list-style-type: none"> +4 €/pp supp. potage 	<ul style="list-style-type: none"> +20 €/pp supp. pour un buffet soupe + sandwichs lunch et eaux sur table +30 €/pp menu 2 services +35 €/pp buffet business (min. 35 p.) +40 €/pp menu 3 services 	<ul style="list-style-type: none"> +10 €/pp menu 2 services +15 €/pp buffet business (min.35 p) +20 €/pp menu 3 services 	<ul style="list-style-type: none"> +20 €/pp supp. pour un buffet soupe + sandwichs lunch et eaux sur table +30 €/pp menu 2 services +35 €/pp buffet business (min. 35 p.) +40 €/pp menu 3 services 	<ul style="list-style-type: none"> +10 €/pp menu 2 services +15 €/pp buffet business (min.35 p) +20 €/pp menu 3 services

*Nos prix sont tvac et inclus la remise de 5% pour prépaiement complet avant prestation tels que repris dans nos CGV disponibles sur demande.

BANQUETS

LES RÉCEPTIONS *Apéritives*

- La formule "verre de mousseux, 2 zakouskis & crudités" (30 min) 12,00 € par personne
- La formule "mousseux, 3 zakouskis & crudités" (1h00) 18,00 € par personne
- La formule "mousseux, 5 zakouskis & crudités" (1h30 min) 27,00 € par personne
- La formule "Chant d'Eole, 5 zakouskis & crudités" (1h30 min) 35,00 € par personne
- La formule "Champagne, 5 zakouskis & crudités" (1h30 min) 49,00 € par personne
- La formule "Walking dinner" (3h00) 65,00 € par personne

Dans le cadre de ces formules, les boissons sont servies à volonté durant 1h30 (les zakouskis sont à choisir dans la liste des mises en bouches). Elles sont accompagnées de vins, softs, jus de fruits & eaux. **La location de salle est à ajouter en supplément.**

LES RÉCEPTIONS *Sandwiches*

(minimum 2 sandwiches par personnes)

- Sandwich mou 4€ / pièce
- Pain gris aux céréales 4€ / pièce
- Baguette rustique 4€ / pièce
- Wrap 4€ / pièce

Votre garniture :

Filet américain • Salade de thon • Salade de thon piquant • Salade de poulet curry • Surimi
Salade de crevettes • Saumon fumé • Fromage et pickels • Brie & sirop de Liège
Carpaccio de bœuf, roquette & parmesan • Tomates, mozzarella & pesto
Jambon de Parme & tartare de tomates • Fromage frais & crudités • Salade de viande
Fondant de canard & confit d'oignons • Poulet pané & sauce tartare



DÎNERS & RÉCEPTIONS

Dans le cadre de l'organisation de vos banquets, le **Van der Valk Hotel Mons Congres & Spa** vous propose des salles parfaitement adaptées à vos besoins. Nos équipes se chargent du nappage, du placement des milieux de tables et des bougies. Et si vous préférez une mise en place de type "walking dinner", pas de soucis. Nous mettrons tout en œuvre pour vous satisfaire !

• *Mises en bouche* • (sur disponibilité)

- **Les canapés** • 3,00 € / pièce
Chiffonnade de saumon au citron vert et gingembre • Cornet fourré à la mousse de foie gras
Cuillère de carpaccio de bœuf, huile de truffe et parmesan • Magret de canard fumé
Praline de foie gras, confit de figue • Taboulé façon orientale
Wrap de saumon fumé et fromage frais
- **Les mises en bouche** • 3,50 € / pièce
Assortiment de crudités et sauces adaptées (bâtonnets de carottes, choux-fleurs et céleris)
Assortiment de mini-pizzas et mini-tartes • Ailerons de poulet marinés
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe • Carpaccio de thon rouge, wakamé et huile de sésame grillé
Fromage de chèvre • Macaron salé • Mini-brochette de queues de scampis
Mini-brochette de poulet caramélisé • Sashimi de saumon

*Nos prix sont tvac et inclus la remise de 5% pour prépaiement complet avant prestation tels que repris dans nos CGV disponibles sur demande.

• Menus •

Nous vous proposons deux formules de menus avec un choix de plats particulièrement alléchants. A noter que ces menus sont proposés pour un minimum de 20 personnes et que le choix des plats doit être unique pour tous les convives (sauf allergies et contraintes alimentaires).

Formule à **39,00 €*
par personne**

Une entrée

...

Un plat

...

Un dessert

Formule à **45,00 €*
par personne**

Deux entrées

...

Un plat

...

Un dessert

Formule à **55,00 €*
par personne**

Deux entrées

...

Un plat

...

Un dessert & fromages

• Entrées froides •

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, pignon de pin, balsamique et roquette
 Carpaccio de veau, crème d'anchois, caprons, parmesan et roquette
 Carpaccio de betteraves rouges, pomme Granny, feta à l'huile d'olive
 Saumon fumé, toasts, oignons rouges et salade
 Tartare de saumon à l'ananas et aneth
 Bellevue de saumon, salade et mayonnaise à l'aneth
 Emincé de magret de canard fumé, mesclun à l'huile de framboise
 Foie gras de canard, chutney de saison, mesclun et pain brioché (avec supp.)

*Nos prix sont tvac et inclus la remise de 5% pour prépaiement complet avant prestation tels que repris dans nos CGV disponibles sur demande.

• Entrées chaudes •

Aumônière de St Jacques aux fines herbes et tombée de poireaux
 Aumônière de saumon, petits légumes et sauce curry madras
 Croustillant de scampis aux petits légumes et crème légère à la bisque
 Demi homard canadien grillé au beurre à l'ail (avec supp.)
 Croustillant de foie gras et pommes confites, jus au calvados
 Croustillant de brie, mesclun à l'huile de noix
 Croquettes de bœuf croustillantes aux épices
 Raviolis de pigeonneaux aux raisins
 Risotto aux asperges & jambon Serrano
 Ris de veau poêlé, huile de persil et crème de panais (avec supp.)

• Plats •

Souris d'agneau confite, purée de patate douce, navets glacés et jus corsé au thym
 Tournedos de bœuf, légumes de saison, gratin dauphinois, sauce béarnaise
 Suprême de volaille jaune sauce normande, gratin de pommes de terre, jeunes légumes
 Filet pur de veau, crème de tartufata, gratin et carottes fondantes
 Cabillaud en croûte d'herbe, purée aux basilics, légumes de saison
 Filet de dorade à l'huile vierge, pommes grenailles, roquette et parmesan
 Saumon confit aux agrumes, quinoa aux herbes fraîches
 Ballotine de volaille farcie aux écrevisses, jus bisqué à la citronnelle et pdt persillées
 Filet pur de porc au jambon d'Ardenne et sauce à la bière d'abbaye, gratin dauphinois

• Desserts •

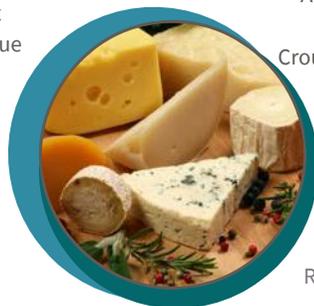
Tartelette aux pommes tièdes et sa boule de glace à la cannelle • Tiramisu • Mousse au chocolat
 Charlotte aux fruits rouges • Dôme au chocolat et crème vanille • Dôme aux fruits rouges
 Panna cotta, coulis de fruit • Macaron géant aux fruits rouges • Sablé au citron
 Pièce montée en glace ou en génoise (sur devis)
 Café gourmand (5 choix) selon l'inspiration du chef

• Potages (supp. 5 € par personne) •

Velouté d'asperges (selon la saison) • velouté de champignons
 Crème de chou-fleur • Crème de tomates • Bisque à la crème

• Trou Normand (supp. 5 € par personne) •

Sorbet poire • Sorbet framboise
 Sorbet citron • Sorbet orange





• Buffets •

Rien de plus facile que d'agrémenter votre réception avec un buffet. Choix, flexibilité et découverte sont les maîtres mots de cette formule !

BUFFET DIABLE | 35,00€* PAR PERSONNE
(min. 35 personnes)

5 plats froids, 2 plats chauds, 1 légume, 1 féculent, et 5 salades

BUFFET CYBÈLE | 39,00€* PAR PERSONNE
(min. 35 personnes)

6 plats froids, 3 plats chauds, 2 légumes, 2 féculents, et 5 salades

BUFFET TOUCAN | 45,00€* PAR PERSONNE
(min. 35 personnes)

7 plats froids, 4 plats chauds, 3 légumes, 3 féculents, et 6 salades

BUFFET POLIADE | 51,00€* PAR PERSONNE
(min. 70 personnes)

8 plats froids, 5 plats chauds, 4 légumes, 4 féculents, et 7 salades

*Nos prix sont tvac et inclus la remise de 5% pour prépaiement complet avant prestation tels que repris dans nos CGV disponibles sur demande.



Viandes

Carpaccio de bœuf au parmesan
Jambon Serrano au melon et Grissini
Jambon à l'os
Rosette de Lyon
Pâté en croûte et sa confiture d'oignons
Fondant de canard, toasts et confit d'oignons
Filet de dinde
Pancetta et rucola
Assortiment de boudin blanc et noir
Filet de poulet aux herbes
Roastbeef aux trois poivres
Lamelles de poulet rôties aux poivrons
Vitello tonato
Jambon "Pata Negra" découpé en salle (avec supp.)

• Plats chauds •

Viandes

Souris d'agneau au romarin
Merguez d'agneau
Rôti de dinde, crème à l'estragon
Poulet rôti aux épices du marché
Poulet au citron et olives
Poulet à la provençale
Poulet curry à la Péruvienne
Carré de porc, miel & moutarde
Filet de porc aux raisins
Brochette de bœuf marinée
Ballottine de veau farcie aux herbes provençales et son jus lié
Rôti de veau crème tartufata
Kefta
Boulette à la liégeoise
Waterzooi de volaille à la gantoise
Entrecôte découpée en salle (avec supp.)



• Plats froids •

Poissons

Saumon fumé, câpres et oignons
Saumon Bellevue
Truite fumée
Tomates aux crevettes roses
Terrines de poissons et légumes
Pêches au thon
Salade de crabe au kiwi
Elbot fumé et câpres
Langoustines & gambas cuites au court-bouillon (avec supp.)
Homard Bellevue (avec supp.)
Tomates crevettes grises (avec supp.)
Huitres de Zélande (avec supp.)

• Ecailler •

Sur demande

Huîtres • Moules de Zélande • Palourdes
Gambas • Couteaux • Langoustines
Crevettes Roses



Poissons

Médaille de sole, sauce au beurre blanc
Cabillaud sauce homardine
Bar rôti à la provençale
Calamar frit
Filet de rouget
Pavé de saumon
Duo de poissons sauce safranée
Paëlla de poissons (avec supp.)



• Salades •

Tomates mozzarella au basilic
Concombre mariné
Salade de tomates
Salade de tomates cerises et basilic
Salade de roquette
Salade de betterave rouge, pommes vertes
Salade Coleslaw
Salade d'aubergines grillées, courgettes et poivrons
Salade Caesar

Artichauts marinés
Salade de chicons et haricots blancs
Grenailles persillées en salade
Salade de penne au pesto
Taboulé provençal
Salade de pommes de terre, mayonnaise et fines herbes
Salade de lentilles, Xérès et lardons
Salade de quinoa acidulée et herbes fraîches
Salade Niçoise



• Végétariens •

Penne à la napolitaine
Wok de légumes
Lasagne verdura
Risotto aux champignons
Ravioli aux épinards

• Les pâtes •

Cannelloni à la viande
Cannelloni ricotta & épinards
Lasagne bolognaise
Penne arrabiata
Ravioles aux noix & gorgonzola



• Accompagnements froids (inclus dans nos buffets) •

Olives • Cornichons • Oignons • Copeaux de parmesan • Huile d'olive • Piments
Assortiments de crudités • Vinaigrettes • Petits pains de table • Câpres • Mais
Tomates séchées • Oignons vinaigrés

• Potages (supp. 3,5 €pp) •

Crème de tomates • Crème de champignons • Soupe maraichère

• Légumes •

Petits pois et carottes
Brocoli à l'ail et tomates fraîches
Légumes grillés : aubergines, poivrons & courgettes
Choux rouges aux pommes
Chicons gratinés
Lasagne d'aubergines

• Féculents •

Gratin dauphinois
Pomme de terre en chemise
Purée de pomme de terre
Riz
Polenta

• Sauces (inclus dans nos buffets) •

Archiduc • Poivre • Tomate • Beurre blanc
Mayonnaise • Tartare • Cocktail



• Desserts •

• Buffet de desserts

(en accompagnement d'un buffet ou d'un menu)

Toujours dans notre souci de vous faciliter la vie lors de vos événements, nous vous proposons notre délicieux buffet de desserts qui se décline en deux formules :

4 choix pour 10,00 € par personne | **8 choix pour 16,00 €** par personne

Choix à effectuer dans la liste ci-dessous :

Mousse au chocolat

Mini tiramisu

Riz au lait

Assortiment de mini macarons

Assortiment de tartes

Panna cotta mangue ou fruits rouges

Mini parfait à la mandarines

Profiteroles nature ou chocolat

Mini éclair, merveilleux, boule de Berlin

Assortiment de bavaois

• Gâteaux (min. 8 personnes)

Génoise ou glace

Pièce montée personnalisée

Pièce montée fournie par le client

9,00 € par personnes

sur demande

3,50 € par personnes

• Plateau de fromages

Plateau de fromages (5 types)

14,00 € par personnes

• Fontaine à chocolat

Brochettes de fruits ou bonbons

Brochettes mixtes

sur demande

2,50 € par personnes

4,50 € par personnes

*Nos prix sont tvac et inclus la remise de 5% pour prépaiement complet avant prestation tels que repris dans nos CGV disponibles sur demande.

• Les forfaits boissons •

Pour agrémenter vos repas, nous vous proposons ces forfaits boissons*

FORFAITS	Durée	Tarif*
Forfait du Patron: <i>eaux, bières au fût, softs, vins maison, cafés, et thés</i>	3 h	20,00 € pp
	6 h	30,00 € pp
	9 h	40,00 € pp
Forfait Bob : <i>eaux, softs, cafés ou thés</i>	3 h	13,00 € pp
	6 h	20,00 € pp
	9 h	28,00 € pp
Forfait Alcool: <i>forfait du patron + Whisky, Rhum, Gin & Vodka</i>	6 h	65,00 € pp
Forfait Vins de Qualité Supérieure: <i>forfait du patron + une sélection de vins définie par notre sommelier</i>	3 h	sur demande
Forfait Bières Spéciales : <i>forfait du patron + Wohrmann's Beer, Leffe, Chimay, Saint-Feuillien...</i>	3 h	sur demande

*Sur base du nombre de personne lors de la réservation. Nos prix sont tvac et inclus la remise de 5% pour prépaiement complet avant prestation tels que repris dans nos CGV disponibles sur demande.



• Les aménagements de la salle •

Nous pouvons agrémenter votre salle avec les décorations suivantes:

Des housses de chaise blanches :	5,00 € / pièce
Des fleurs fraîches :	30,00 € / milieu de table
Des chandeliers à 5 branches de 75 cm de haut:	15,00 € / pièce



N' hésitez pas à faire appel à nos équipes pour la réalisation d'un devis personnalisé. Par ailleurs, si vous souhaitez donner une touche plus personnelle à votre évènement, l'apéritif peut être servi en salle ou en terrasse (selon disponibilité et moyennant supplément).

Possibilité de montages floraux sur demande !

Kids Time



Dans le cadre de l'anniversaire de vos enfants, le Van der Valk Hotel Mons Congres & Spa met tout en œuvre pour vous permettre de recevoir leurs petits compagnons en totale décontraction (min. 15 personnes). Ainsi nous mettons à votre disposition pendant une durée de 4h :

- Ballons (qui décorent également la salle)
- Château gonflable
- Bar à bonbons
- Gâteau d'anniversaire (génoise ou glace) avec bougies
- Grenadine

Cette formule très complète vous est proposée au prix de 22,50 €/personne avec une gratuité pour l'enfant fêté à ajouter à toute location de salle.

En supplément, vous pouvez commander:

- "Kidibul" (15,00 € la bouteille)
- Chariot "barbe à papa" (sur demande)
- Sandwiches ou pâtes (12,50 € par personne)
- Atelier "grimage" (sur demande)
- Clown avec "sculptures de ballons" (sur demande)

*Nos prix sont tvac et inclus la remise de 5% pour prépaiement complet avant prestation tels que repris dans nos CGV disponibles sur demande.





L'hôtel ★★★★★

VAN DER VALK

HOTEL MONS CONGRES & SPA

• *Chambres & Suites* •

Le Van der Valk Hotel Mons Congres & Spa offre **145 chambres** et suites spacieuses, confortables et reposantes (30 à 60 m²).

104 chambres Confort et 6 Confort Plus

dont 3 chambres pour personne à mobilité réduite

- Salle de bain avec douche italienne, toilette séparée, minibar gratuit, air conditionné, coffre-fort, grand lit ou lits jumeaux.

18 Suites Junior/Business

- Salle de bain avec bain à bulles et douche italienne, toilette séparée, salon, minibar gratuit, air conditionné, coffre fort, grand lit, balcon.

6 Suites Deluxe

- Salle de bain avec bain à bulles et douche italienne, toilette séparée, salon, minibar gratuit, air conditionné, coffre-fort, grand lit double.

10 Suites Executive

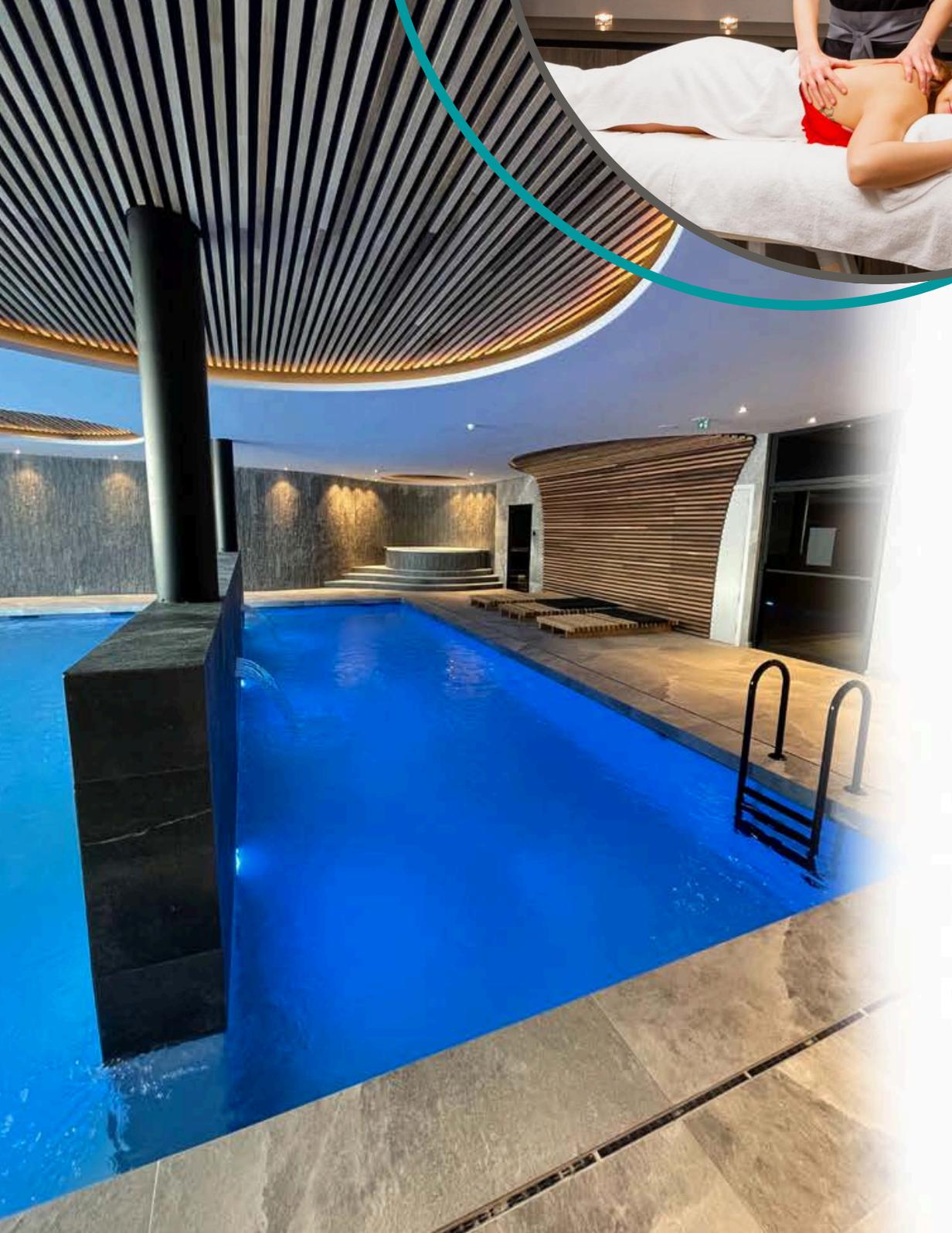
Dans chacune d'elles, profitez d'un moment de zénitude soit avec jacuzzi, hammam, sauna ou bien avec les 3 réunis en même temps pour vous procurer un moment de pur bonheur !

- Salle de bain avec douche à l'italienne et sauna ou hammam ou jacuzzi, toilette séparée, minibar à champagne, air conditionné, coffre-fort, grand lit double.

Faites-vous plaisir !
Découvrez nos différents
packages "week-end" :
<https://www.hotelmons.eu/packages>

CONGRES HOTEL
MONS Van der Valk





Piscine, **FITNESS & Spa**

Dao et Van Der Valk réinventent l'art de la détente et le sport pratiqué en harmonie avec le corps. Préparez-vous à vivre une expérience renversante et profitez de soins bio et naturels. Massages, soins visages et corps, manucure et coiffure, nous vous proposons un centre complet pour prendre soin de vous de la tête aux pieds.

Aventurez-vous dans un centre **Spa de qualité** et participez à des activités de remise en forme et bien-être : cours collectifs, piscine avec couloir de nage, jacuzzi, sauna panoramique, parcours sensoriel, douche à neige et bien plus encore.

L'endroit idéal pour terminer votre journée bien remplie ou en commencer une nouvelle en beauté.

Les Rituels... Vivez une expérience unique et inoubliable, alliant beauté du corps, du visage et détente absolue ! Ces Rituels de Soin vous permettent de profiter de plusieurs soins associés selon une thématique. Laissez-vous guider par une région du monde, des sensations et des parfums inoubliables pour un moment de pur bien-être...

La Float Room... Imaginez un environnement où plus rien n'a de gravité. Véritable cristal liquide, l'eau salée vous porte sereinement vers un profond lâcher-prise. Le corps retrouve sa source, le mental s'évade, votre odysée intérieure commence. Libérez-vous de toutes tensions, mentales et musculaires. Résolez vos problèmes et trouvez de nouvelles idées dans un environnement propice à la réflexion et à l'imagination.

RESTAURANT

Brasserie & Bar

Le Van der Valk Congres & Spa Hotel Mons dispose de **trois espaces de restauration**.

Un burger, une salade fraîche du marché ou même un plat de pâtes en vitesse à midi, tout est possible pour profiter d'un lunch « rapide » dans notre **brasserie**.

Si vous êtes à la recherche d'un excellent **restaurant**, vous avez fait le bon choix en vous arrêtant au « **Quai 5** » ! Il s'agit d'un des restaurants les plus réputés de la ville de Mons et le lieu idéal pour vous détendre en profitant d'un délicieux dîner.

La carte des vins y est également alléchante et de **fabuleux buffets** variés sont préparés les vendredis soir, samedis soir, dimanches midi et à l'occasion de fêtes et soirées thématiques.

De plus, une large **terrasse** ensoleillée vous accueille aux beaux jours.



Le Monty's, un bar chic et cosy, dans une atmosphère chaleureuse tant à l'intérieur qu'en terrasse. L'idéal pour passer un bon moment entre amis, en couple ou en famille autour d'un verre, le tout dans une décoration moderne.

Vous y trouverez une nouvelle façon de prendre un verre et de consommer. En plus de déguster l'un de nos **alcools ou cocktails de luxe**, vous profiterez d'une **cave à cigares** exclusive, consommables directement sur la terrasse fermée du Monty's Bar.



ACCES



Voiture
Autoroute E19/E42 Paris-Bruxelles, Sortie 24 Mons

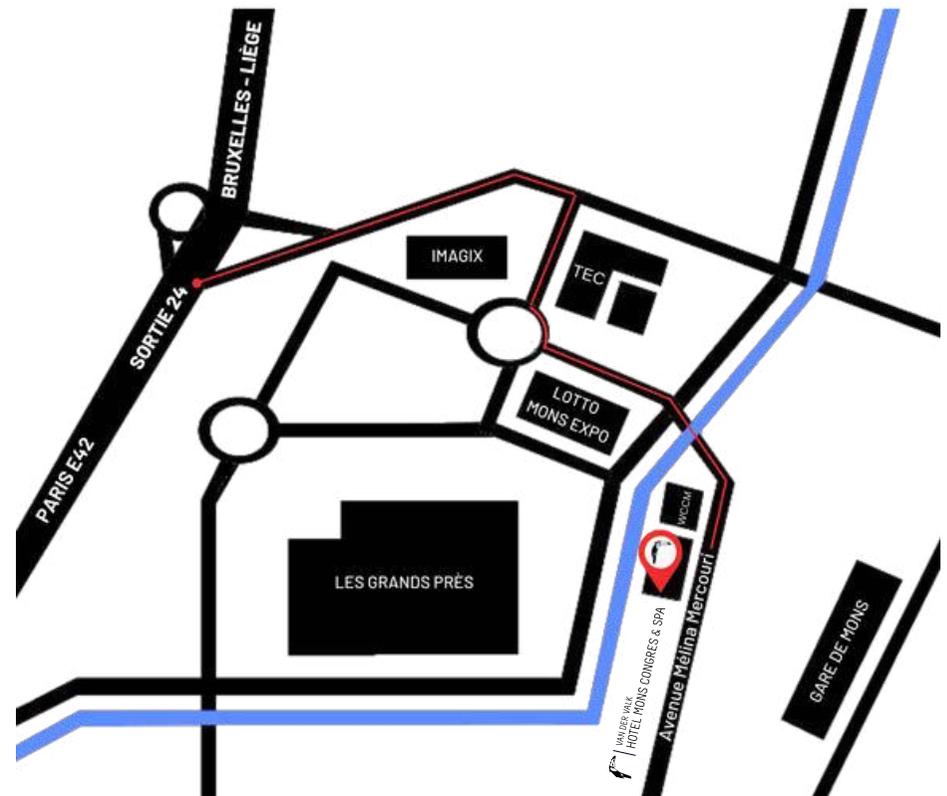
Avion
Charleroi Airport (Brussels South) 49 Km
Brussels National Airport 77 Km
Lille Lesquin Aéroport 75.5 Km

Train
Gare SNCB de Mons 200 m
Trains fréquents Mons-Bruxelles, Mons-La Louvière-Charleroi-Namur-Liège (deux par heure), Mons-Lille. Bonnes connections avec Luxembourg, Aachen, Köln.
Ligne à grande vitesse TGV Paris-Amsterdam et Londres via Lille ou Bruxelles.

Bus
Arrêt " Gare de Mons" 200 m
Les bus du Tec Hainaut relie Mons à la région et au Nord de la France (Maubeuge)

À PROXIMITÉ

Centre ville de Mons	> 2 Km
Centre commercial "Les Grands Près"	> 1 Km
WCCM (palais des congrès)	> 100 m
Grand Large	> 3 Km
SHAPE (Supreme Headquarters Allied Powers Europe)	> 8 Km
Imagix (cinéma)	> 2 Km
Imagipark	> 3 Km
Sparkoh	> 7 Km
Pairi Daiza	> 25 Km





 7, AVENUE MÉLINA
MERCOURI 7000 MONS

 TÉL : +32 65 39 02 07

 INFO@HOTELMONS.EU

 WWW.HOTELMONS.EU



VAN DER VALK
HOTEL MONS CONGRES & SPA