



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 1000m<sup>2</sup>



Gratuit



Gratuit



# Nos SALLES

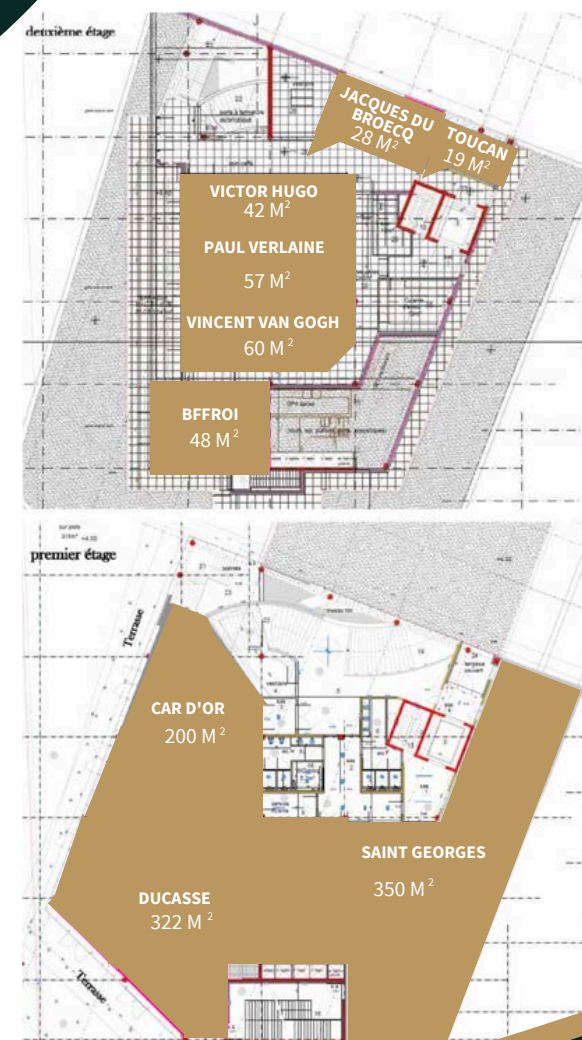
Conférences, séminaires, événements d'entreprise ou à caractère privé, les possibilités sont nombreuses. Le Van Der Valk Hotel Mons Congres & Spa met à la disposition des entreprises et des particuliers **9 salles modulables** disposant chacune d'un wifi high-speed sécurisé, de la climatisation et de 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 *	
1. Saint-Georges	3,20 m	350 m <sup>2</sup>	-	40	60	150	250	120	375,00 €	550,00 €	500,00 €	800,00 €
2. Ducasse	3,20 m	322 m <sup>2</sup>	-	40	60	150	250	120	375,00 €	550,00 €	500,00 €	800,00 €
3. Car D'Or	3,20 m	200 m <sup>2</sup>	-	25	30	100	150	50	300,00 €	400,00 €	390,00 €	580,00 €
1+2	3,20 m	672 m <sup>2</sup>	-	-	120	350	500	240	650,00 €	950,00 €	900,00 €	1400,00 €
2+3	3,20 m	522 m <sup>2</sup>	-	-	100	250	400	250	600,00 €	850,00 €	800,00 €	1200,00 €
1+2+3	3,20 m	872 m <sup>2</sup>	-	-	200	400	700	300	900,00 €	1300,00 €	1100,00 €	2000,00 €
4. Beffroi	3,10 m	48 m <sup>2</sup>	-	18	18	40	50	30	200,00 €	250,00 €	350,00 €	450,00 €
5. Vincent Van Gogh	3,10 m	60 m <sup>2</sup>	-	20	25	50	50	30	200,00 €	250,00 €	350,00 €	450,00 €
6. Paul Verlaine	3,10 m	57 m <sup>2</sup>	-	20	25	50	50	30	200,00 €	250,00 €	350,00 €	450,00 €
7. Victor Hugo	3,10 m	42 m <sup>2</sup>	-	10	20	35	35	20	200,00 €	250,00 €	350,00 €	450,00 €
8. Jacques Du Broeucq	3,10 m	28 m <sup>2</sup>	12	-	-	-	-	-	200,00 €	300,00 €	-	-
9. Toucan	3,10 m	19 m <sup>2</sup>	6	-	-	-	-	-	170,00 €	250,00 €	-	-
5+6	3,10 m	117 m <sup>2</sup>	-	35	50	80	100	60	350,00 €	500,00 €	600,00 €	850,00 €
6+7	3,10 m	99 m <sup>2</sup>	-	35	50	80	100	50	350,00 €	500,00 €	600,00 €	850,00 €
5+6+7	3,10 m	159 m <sup>2</sup>	-	45	70	150	150	80	550,00 €	650,00 €	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 Liège 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).

# Business MEETINGS

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

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 17,00€* PAR PERSONNE	START MEETING ONE DAY 36,00€* PAR PERSONNE	ESSENTIAL MEETING 1/2 DAY 26,00€* PAR PERSONNE	ESSENTIAL MEETING ONE DAY 52,00€* PAR PERSONNE
<b>Kit entreprise</b>	Flipchart, projecteur data et écran, wifi, parking		Flipchart, projecteur data et écran, bonbons à la menthe, bloc note, bics, wifi, parking	
<b>Accueil café</b> (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	
<b>Pause café</b> (10h30)	café, thé, eaux, softs, jus de fruits		café, thé, eaux, softs, jus de fruits et fruits avec assortiment sucré	
<b>Lunch</b> (12h00)	-	Buffet sandwiches & eaux sur table (Jambon, mayonnaise, crudités / fromage, beurre / salami, beurre)	-	Buffet sandwiches et wrap, soupe du jour et eaux sur table. Buffet café/thé inclus.
<b>Pause café</b> (16h00)	-	café, thé, eaux, softs, jus de fruits	-	café, thé, eaux, softs, jus de fruits avec assortiment de mignardises
<b>Options</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+20 €/pp supp. pour un buffet soupe + sandwiches lunch et eaux sur table</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+4 €/pp supp. potage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+20 €/pp supp. pour un buffet soupe + sandwiches lunch et eaux sur table</li> <li>+30 €/pp menu 2 services</li> <li>+35 €/pp buffet business (min. 35 p.)</li> <li>+40 €/pp menu 3 services</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+10 €/pp menu 2 services</li> <li>+15 €/pp buffet business (min.35 p)</li> <li>+20 €/pp menu 3 services</li> </ul>

\*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** • 3,50 € / 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 **42,00 €\*  
par personne**

**Une entrée**

...

**Un plat**

...

**Un dessert**

Formule à **49,00 €\*  
par personne**

**Deux entrées**

...

**Un plat**

...

**Un dessert**

Formule à **59,00 €\*  
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.)

### • 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

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







## • 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** | 37,00€\* PAR PERSONNE  
(min. 35 personnes)

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

**BUFFET CYBÈLE** | 42,00€\* PAR PERSONNE  
(min. 35 personnes)

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

**BUFFET TOUCAN** | 47,00€\* PAR PERSONNE  
(min. 35 personnes)

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

**BUFFET POLIADE** | 53,00€\* 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

Médailillon 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 • Maïs  
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 grillées : 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)

15,00 € par personnes

• Fontaine à chocolat

Brochettes de fruits ou bonbons

Brochettes mixes

sur demande

3,00 € par personnes

5,00 € 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	21,00 € pp
	6 h	33,00 € pp
	9 h	45,00 € pp
Forfait Bob : <i>eaux, softs, cafés ou thés</i>	3 h	15,00 € pp
	6 h	23,00 € pp
	9 h	30,00 € pp
Forfait Alcool: <i>forfait du patron + Whisky, Rhum, Gin &amp; 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 :	35,00 € / 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 !*