

L'hôtel Charleroi Airport vous propose de passer la soirée
mais également la **nuît** avec lui...

Forfait chambre

Nouvel An

Buffet classique

1 nuitée en chambre double economy
Petit déjeuner dans notre restaurant

153€ p.p.

Buffet prestige

1 nuitée en chambre double economy
Petit déjeuner dans notre restaurant

163€ p.p.

Buffet classique

1 nuitée en chambre double superior
Petit déjeuner servi dans votre chambre
Check out tardif (14h)

177,5€ p.p.

Buffet prestige

1 nuitée en chambre double superior
Petit déjeuner servi dans votre chambre
Check out tardif (14h)

187,5€ p.p.

Noël

Buffet classique

1 nuitée en chambre double economy
Petit déjeuner dans notre restaurant

117€ p.p.

Buffet prestige

1 nuitée en chambre double economy
Petit déjeuner dans notre restaurant

127€ p.p.

Buffet classique

1 nuitée en chambre double superior
Petit déjeuner servi dans votre chambre
Check out tardif (14h)

133€ p.p.

Buffet prestige

1 nuitée en chambre double superior
Petit déjeuner servi dans votre chambre
Check out tardif (14h)

147€ p.p.

Pour tout autre type de chambre (suite, jacuzzi, duplex, familiale), merci de vous adresser à la réception.

Jour de Noël
25/12/19

& Jour de l'An
01/01/19

Brunch

Coupe de Champagne

Ecaillé

Buffet froid

Buffet chaud live cooking

Assortiment de salades

Sauces & condiments

Panier du boulanger

Fromages

Desserts

Café • Thé

55€ • Boissons comprises

Présence du Père Noël

Animation musicale proposée par Andréa Caltagirone

VAN DER VALK
HOTEL CHARLEROI AIRPORT
&
Cent Quinze
BRASSERIE • RESTAURANT
HOTEL CHARLEROI AIRPORT



Paiement à la réservation,
sur place uniquement

Accueil dès 19h00

Tenue de soirée exigée

115, Chaussée de Courcelles • 6041 Gosselies

071/25 00 50 • event@hotelcharleroiairport.be

www.hotelcharleroiairport.be • f 115

Created & printed with ♥ by BARAPUB.BE

WE WISH YOU A VERY
MERRY
Christmas
AND HAPPY NEW YEAR

VAN DER VALK
HOTEL CHARLEROI AIRPORT
&
Cent Quinze
BRASSERIE • RESTAURANT
HOTEL CHARLEROI AIRPORT

Buffet Prestige

24/12/2019

Salle du restaurant



Service à table

Le Kirr Royal, pêche de vigne
Déclinaison de mises en bouche
Bisque de Homard

Grand buffet froid

Homards • Langoustines • Tourteaux
• Crevettes grises & roses • Foie gras du
Périgord • Jambon de Parme • Melon du
Cavaillon Tomates Mozzarella Di Buffala et
Pesto vert
Assortiment de Sushis, Makis et Sashimis
Tartares : chef, saumon
et fruits exotiques, thon et wakamé,
boeuf à l'italienne • Carpaccios :
Saint-Jacques aux agrumes,
boeuf et huile de truffe

Grand buffet chaud live cooking

Homards gratinés • Linguines aux scampis et
asperges vertes • Carré d'Agneau au Romarin
Civet de biche • Poires aux aïelles
Filets de Cabillaud • Agneau rôti (découpe en
salle) • Cassolette de poisson à la Marseillaise
Fois gras poêlé et sa tombée de poireau
Saint-Jacques juste saisies
Crumble de spéculoos
Assortiment de salades, pâtes, riz et crudités
Sauces & condiments
Panier du boulanger

Plateau des Maîtres fromagers

Dessert glacé
Service à table

Café, Thé
Service à table

75€ - Avec la sélection des vins, eaux, softs, bières jusque 00h30

40€ - Enfants 3-12 ans

Animation musicale proposée par André Caltagirone



Buffet Classique

24/12/2019

Salle Armstrong ou Mermoz



Apéritif de Noël



Buffet froid

Panier du boulanger • Barque du pêcheur
Saumon Bellevue • Saumon fumé • Les huîtres de Bretagne
Escolard fumé • Terrines de poisson • Fondant de canard
Salade de pâtes • Etc.



Buffet chaud

Légumes croquants • Pommes duchesse • Filets de rouget
Grillade de viandes • Poires aux aïelles
Cuisses de pintade sauce calvados
Lasagne d'aubergines • Etc.

Plateau des Maîtres fromagers

Assortiment de desserts

Café, Thé

60€ - Boissons comprises* jusque 00h30

35€ - Enfants 3-12 ans

Animation Dj Frank Berger

*Vin rouge, blanc et rosé, soft, eau, bière Stella



Buffet Prestige

31/12/2019

Salle du restaurant



Service à table

Le Kirr Royal, pêche de vigne
Déclinaison de mises en bouche
Bisque de Homard

Grand buffet froid

Homards • Langoustines • Tourteaux Crevettes
grises & roses • Bulots • Clams Huitres de
Normandie • Foie gras du Périgord • Jambon
de Parme • Melon du Cavaillon • Tomates
Mozzarella
Di Buffala et Pesto vert • Assortiment de Sushis,
Makis et Sashimis
Tartares : chef, saumon et fruits exotiques, thon
et wakamé, boeuf à l'italienne
Carpaccios : Saint-Jacques aux agrumes, boeuf
et huile de truffes

Grand buffet chaud live cooking

Homards gratinés • Linguines aux scampis et
asperges vertes • Carré d'Agneau au Romarin
• Civet de biche • Poires aux aïelles • Filets
de Cabillaud • Agneau rôti (découpe en salle)
Cassolette de poisson à la Marseillaise • Fois
gras poêlé et sa tombée de poireau • Saint-
Jacques juste saisies • Crumble de spéculoos
Assortiment de salades, pâtes, riz et crudités •
Sauces & condiments
Panier du boulanger

Plateau des Maîtres fromagers

Dessert glacé de l'an neuf
Service à table

Café, Thé
Service à table

110€ - Avec la sélection des vins, eaux, softs, bières jusque 3h00 du matin

55€ - Enfants 3-12 ans

Animation musicale proposée par André Caltagirone

Possibilité de participer aux autres soirées de l'hôtel.



Buffet Classique

31/12/2019

Salle Armstrong ou Mermoz



Apéritif de la St-Sylvestre



Buffet froid

Cascade de gambas • Crevettes • Langoustines • Huîtres • Homards
Saumon fumé • Saumon Bellevue • Pêches au thon • Tomates crevettes
Assortiment de pâtés du chef • Déclinaison de charcuteries • Fondant de canard
Assortiment de salades, de pâtes, riz et crudités • Etc.



Buffet chaud

Lapin aux pruneaux • Linguines lardons et pesto rouge • Scampis frits
Gratin dauphinois • Grillade de viande • Grande paella Royale
Choucroute garnie • Cuisses de pintadeau sauce grand-mère
Lasagne • Etc.



Buffet enfants

Lasagne • Fricandelles • Frites • Nuggets



Plateau de fromages



Assortiment de desserts



Café, Thé

95€ - Boissons comprises* jusque 04h00

45€ - Enfants 3-12 ans

Animation Dj Frank Berger

*Vin rouge, blanc et rosé, soft, eau, bière Stella

