



VAN DER VALK
CONGRÈS HOTEL LIÈGE

*Passer des Fêtes
féériques
au Congrès Hôtel Liège*

*Wij wensen u Prettige
feestdagen door te brengen
in Congres Hotel Luik*

FESTIVITÉS DE FIN D'ANNÉE
2024 - 2025
EINDEJAARSFEESTEN

FORFAITS NUITÉES NOËL

1 nuit

- 1 nuit en chambre double standard****
- Dès 19h, menu ou buffet de Noël, boissons comprises* (avec ou sans alcool) & « live music ».
- Buffet petit déjeuner aux bulles.
- Accès gratuit dans notre centre wellness/fitness.



2 nuits

Arrivée le 23 OU le 24 décembre

- 2 nuits en chambre double standard****
- Le 24/12, dès 19h, menu ou buffet de Noël, boissons comprises* (avec ou sans alcool) & « live music ».
- Menu 3 services (boissons non comprises).
- Buffet petit déjeuner aux bulles.
- Accès gratuit dans notre centre wellness/fitness.

1 nuit : à partir de **163€/pers.**
2 nuits : à partir de **284€/pers.**
sur base de 2 pers., paiement à la réservation.

OPTIONS :

- Supplément suite : à pd 49€/pers./nuit.
- Supplément single : à pd 40€/nuit.
- Supplément enfants - 12 ans : à pd 76€/nuit sur base d'une chambre de 3 pers. menu ou buffet, nuitée, boissons et petit déjeuner compris.



BUFFET DE NOËL

24 décembre dès 19h

Grand buffet de mets froids et chauds, show cooking & buffet de desserts. Animation musicale.

85€/pers. boissons comprises* (avec ou sans alcool)

Paiement à la réservation.

* accords mets vins, bières au fût, softs, cafés & thés

MENU DE NOËL

24 décembre dès 19h



Mises en bouche

Mille-feuille de brick, Saint-Jacques et foie gras,
mousseline de topinambour infusée au kaffir,
jeunes pousses de mizuna et vinaigrette
à l'huile de noisette et miel d'acacia

Bonbon de canard confit et abricot,
déclinaison de la betterave (crue, cuite, pickles, purée, chips)

Bouchée de crabe des neiges à l'huile de noisette,
texture de Bombay Sapphire et gelée de tonic

Filet de biche servi rosé, espuma de marron, crumble de pistache
et mousseline de carotte au gingembre et citronnelle

Divine « Charlotte » à l'ananas confit
et crème mascarpone au rhum et coco



Découvrez
nos formules
spéciales enfant
p 10 & 11.

Menu à 95€ boissons comprises* (avec ou sans alcool)

« Live music » **Paiement à la réservation.**

* Accords mets vins, bières au fût, softs, cafés & thés durant le repas.

Liste des allergènes disponible sur demande via la réception.

BRUNCH DE NOËL

25 décembre de 12h à 16h

Brunch à volonté avec animations.

Eventail de mets froids et chauds, sucrés et salés, buffet de desserts.

70€/pers. boissons comprises* (avec ou sans alcool)

Paiement à la réservation.

* accords mets vins, bières au fût, softs, cafés & thés



En panne d'idées cadeaux ?

NOS CHÈQUES-CADEAUX VALABLES 1 AN
SONT ADAPTÉS À VOTRE BUDGET :

Suggestions d'idées :

BUFFET PETIT DÉJEUNER

à 23€/pers.
(non résidents)

BRUNCH DU DIMANCHE

48€/pers.
boissons comprises
(hors brunch spéciaux)

OU ENCORE SOINS/MASSAGES

au centre ZENAO de l'hôtel
au +32 498 287 059
(wellness & beauty).

**Ou sur le montant
de votre choix.**

FORFAIT GASTRONOMIQUE

à pd 137€/pers.
(dîner gastronomique 5 services,
nuitée, buffet petit déjeuner,
accès au wellness)

SÉJOUR CITY TRIP

à pd 123,50€/pers.
(2 nuitées, buffet petit déjeuner,
un «Visit Pass», accès au wellness)

FORFAIT BIEN-ÊTRE

à pd 136€/pers.
(nuitée, buffet petit déjeuner, massage,
menu 3 services, accès au wellness)



Découvrez
nos offres
du 15 novembre
au 15 décembre
Contactez-nous !

Sociétés et chefs d'entreprise, pensez à programmer votre fête du personnel

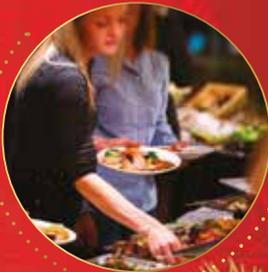
Le Congres Hôtel Liège met à votre disposition :

- 2 salles (dont une pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes)
- Pour vos invités, 219 chambres ****
- Sky bar, fitness & wellness center, piscine intérieure chauffée.

**Apéritif (la coupe de bulles), menu 3 services gourmet,
forfait boissons tout inclus dès 75€/pers. TTC**

.....
CHOISISSEZ LE THÈME, NOUS RÉALISERONS
VOTRE ÉVÉNEMENT DANS LES MOINDRES DÉTAILS :
disco / Italie / team cooking / Dj / blind test / cocktail party...
.....

Nous sommes à votre disposition pour vous recevoir
et vous proposer une formule adaptée
à vos besoins et vos envies au 04 244 12 00
sales@hotelliege.eu



FORFAITS NUITÉES NOUVEL AN

2 nuitées

Arrivée le 30 OU le 31 décembre

- 2 nuits en chambre standard****
- Menu 3 services
(boissons non comprises).
- Buffet petit déjeuner aux bulles.
- Le 31 dès 19h, menu ou buffet de la St-Sylvestre avec « live music » et boissons comprises* (avec ou sans alcool).
- Le brunch du jour de l'an aux bulles, à partir de 09h30, boissons comprises* (avec ou sans alcool).
- Accès gratuit dans notre centre wellness/fitness.



2 nuits : à partir de **413€/pers.**
sur base de 2 pers, paiement à la réservation.

OPTIONS :

- Supplément en suite : à pd 49€/pers./nuit.
- Supplément single : à pd 40€/nuit.
- Supplément enfants - 12 ans : à pd 86€/nuit
sur base d'une chambre de 3 pers., menu ou buffet,
boissons, nuitée et petit déjeuner compris.



MENU DU NOUVEL AN

31 décembre dès 19h



Découvrez
nos formules
spéciales enfant
p 10 & 11.

Assortiment de mises en bouche

Sashimi de saumon mariné à la betterave,
mayonnaise acidulée au raifort, beignet de panais,
pomme verte et coulis Saint-Vincent

Terrine de foie gras, pommes caramélisées au vin jaune,
brioche toastée, confiture d'oignons
jeunes pousses au vinaigre de cidre

Bouchée « Panna cotta de Bloody Mary » et caviar Avruga

Filets de sole farcis à la chair de homard,
purée grand-mère, sifflets de légumes racines
et sauce homardine au cerfeuil

Assortiment de fromages de nos régions,
briochin toasté, sirop de Liège et jeunes pousses

« Le tout chocolat », texture de coing,
gel de verveine citronnée et le chocolat dans tous ses états !

« Live music » durant le repas.

Menu à 140€ boissons comprises* (avec ou sans alcool)

Païement à la réservation.

* Accords mets vins, bières au fût, softs, cafés & thés durant le repas.

Liste des allergènes disponible sur demande via la réception.



BUFFET DE LA SAINT-SYLVESTRE

31 décembre dès 19h

Grand buffet de mets froids et chauds,
show cooking, buffet de desserts & « live music ».

125€/pers. boissons comprises* (avec ou sans alcool)

Paiement à la réservation.

** accords mets vins, bières au fût, softs, cafés & thés*



BRUNCH DU NOUVEL AN

1^{er} janvier de 12h à 16h

Brunch à volonté avec animations.
Eventail de mets froids et chauds,
sucrés et salés, buffet de desserts.

70€/pers. boissons comprises* (avec ou sans alcool)

Paiement à la réservation.

** accords mets vins, bières au fût, softs, cafés & thés*



CHOUCRUTE DE L'AN NEUF

Buffet choucroute

Le 1^{er} janvier dès 18h : 39€/pers. hors boissons

Réservation obligatoire. Peket offert !

Choucroute royale

Toute la première semaine de janvier : 25€/pers.



Pour se faire chouchouter pendant les fêtes...

Pour un maquillage festif ou pour profiter des bienfaits d'un soin pendant cette période spéciale, rendez-vous au centre Zenao.

Nous serons ravis de vous accueillir

Infos & réservations : +32 (0)498 287 059



Formules enfants

(de 3 à 11 ans)



Le 24 décembre dès 19h

MENU

Potage
Boulette, frites et compote
Dame blanche
à 24€

BUFFET

Grand buffet de mets froids et chauds,
show cooking & buffet de desserts.
Animation musicale.
42,50€/pers. softs compris
Paiement à la réservation.

Le 25 décembre de 12h à 16h

BRUNCH DE NOËL

Brunch à volonté avec « live music » & présence du Père Noël.
Eventail de mets froids et chauds, sucrés et salés, buffet de desserts.
35€/pers. softs compris • Paiement à la réservation.





⚠
Menu
ou buffet pour
l'ensemble
de la table.

Le 31 décembre dès 19h

MENU

Potage
Boulette, frites et compote
Dame blanche
à 24€

BUFFET

Grand buffet de mets froids et chauds,
show cooking, buffet de desserts
& « live music ».
62,50€/pers. softs compris
 Paiement à la réservation.

Le 1^{er} janvier de 12h à 16h

BRUNCH DU NOUVEL AN

Brunch à volonté avec « live music ».
Eventail de mets froids et chauds, sucrés et salés, buffet de desserts.
35€/pers. softs compris • **Paiement à la réservation.**

Première semaine de janvier **CHOUCRUTE DE L'AN NEUF**

Buffet choucroute

Le 1^{er} janvier dès 18h : 19,50€/pers. hors boissons

Choucroute royale

Toute la première semaine de janvier : 12,50€ avec un dessert
Réservation obligatoire.



HOTEL- KERSTARRANGEMENT

1 nacht

- 1 nacht in een dubbele standard kamer****
- kerstmenu of kerstbuffet met live muziek vanaf 19u inclusief drankjes* (met of zonder alcohol).
- Ontbijt met bubbels.
- Gratis toegang tot onze wellness/fitness.



2 nachten

Aankomst op 23 OF 24 december.

- 2 nachten in een dubbele standard kamer****
- kerstmenu of kerstbuffet met live muziek vanaf 19u inclusief drankjes* (met of zonder alcohol).
- 3-gangenmenu (dranken niet inbegrepen)
- Ontbijt met bubbels.
- Gratis toegang tot onze wellness/fitness.

1 nacht : vanaf **163€/pers.**
2 nachten : vanaf **284€/pers.**
op basis van 2 pers., betaling bij reservering.

OPTIES :

- Toeslag suite: vanaf 49€/pers./nacht.
- Eenpersoonstoeslag: vanaf 40€/nacht.
- Supplement voor kinderen - 12 jaar oud: vanaf 76€/nacht op basis van een kamer voor 3 pers. menu(s) of buffet(s), drank, overnachting en ontbijt inbegrepen.



KERSTBUFFET

24 december om 19.00 uur

Groot buffet met warme en koude gerechten, show cooking & dessert buffet. Muzikaal vermaak.

85€/pers. inclusief drankjes* (met of zonder alcohol)

Betaling bij reservering.

* aangepaste wijnen, bieren van vat, frisdranken, koffie en thee

KERSTMENU

24 december om 19.00 uur

Hapjes

Millefeuille van brickdeeg,
Sint-Jakobsschelpen en foie gras,
mousseline van topinamboer met kaffir,
jonge mizunabladeren en vinaigrette
van hazelnootolie en acaciahoning

Bonbon van gekonfijte eend en abrikoos,
variatie van biet (rauw, gekookt, ingelegd, puree, chips)

Hapje van sneeuwkrab met hazelnootolie,
Bombay Sapphire textuur en tonicgelei

Hertfilet rosé geserveerd, kastanje espuma,
pistachecrumble en wortelmousseline met gember en citroengras

Godelijke "Charlotte" met gekonfijte ananas
en mascarponecrème met rum en kokos

Menu voor 95€ inclusief drankjes* (met of zonder alcohol)
Gevolgd door een liveband. **Betaling bij reservering.**

** Aangepaste wijnen, bieren van vat, frisdranken, koffie en thee.
Lijst van allergenen beschikbaar op aanvraag bij de receptie.*

KERSTBRUNCH

25 december van 12.00 tot 16.00 uur

Brunch «à volonté» met animaties.

70€/pers. inclusief drankjes* (met of zonder alcohol)
Betaling bij reservering.

** aangepaste wijnen, bieren van vat, frisdranken, koffie en thee*



Ontdek onze
speciale
kindermenu's
op pagina
18 en 19.



NIEUWJAARS- ARRANGEMENT

2 Nachten

Aankomst op 30 OF 31 december.

- 2 nachten in een standaard kamer****
- 3-gangenmenu (dranken niet inbegrepen)
- Ontbijt met bubbels.
- Op 31 december vanaf 19 uur, menu of buffet voor Oudejaarsavond inclusief drankjes* (met of zonder alcohol) & "live muziek".
- Brunch van de dag met bubbels vanaf 09u30 inclusief drankjes* (met of zonder alcohol).
- Gratis toegang tot onze wellness/fitness.

vanaf **413€/pers.**

op basis van 2 pers., betaling bij reservering.

(1 nacht: op aanvraag)

OPTIES :

- Toeslag suite: vanaf 49€/pers./nacht.
- Eenpersoonstoeslag: vanaf 40€/nacht.
- Supplement voor kinderen - 12 jaar oud: vanaf 86€/nacht op basis van een kamer voor 3 pers. menu(s) of buffet(s), drank, overnachting en ontbijt inbegrepen.



NIEUWJAARS MENU

31 december om 19.00 uur



Ontdek onze
speciale
kindermenu's
op pagina
18 en 19.

Hapjes

Sashimi van zalm gemarineerd in biet,
zure mierikswortelmayonaise, pastinaakbeignet,
groene appel en Saint-Vincent coulis

Terrine van foie gras, gekarameliseerde appels met gele wijn,
getoast briochebrood, uienconfituur,
jonge blaadjes met ciderazijn

Hapje "Bloody Mary panna cotta" en Avruga kaviaar

Gevulde zeetongfilets met kreeftenvlees,
oma's puree, gesneden wortelgroenten en kreeftensaus met kervel

Assortiment van kazen uit onze regio's,
geroosterd briochebrood,
Luikse siroop en jonge scheuten

"Alles chocolade", kweeperentextuur,
citroenverbena gel en chocolade in al zijn vormen!

In het restaurant vergezeld met live muziek.
Menu aan 140€/pers. inclusief drankjes* (met of zonder alcohol)

Betaling bij reservering.

** Aangepaste wijnen, bieren van vat, frisdranken, koffie en thee.
Lijst van allergenen beschikbaar op aanvraag bij de receptie.*



OUDEJAARSBUFFET

31 december vanaf 19u

Groot warm, koud buffet en dessert
« à volonté » & show cooking & live muziek.

125€/pers. inclusief drankjes*

Betaling bij reservering.

* aangepaste wijnen, bieren van vat,
frisdranken, koffie en thee.



NEW YEAR BRUNCH

1 januari van 12u tot 16u

Groot warm, koud buffet en dessert « à volonté » met animaties.

70€/pers. inclusief drankjes* (met of zonder alcohol)

Betaling bij reservering.

* aangepaste wijnen, bieren van vat, frisdranken, koffie en thee.



Ontdek onze speciale kindermenu's op pagina 18 en 19.

ZUURKOOL VAN HET JAAR

Buffet Choucroute

Op 1 januari, vanaf 18.00 uur: 39€/persoon exclusief drankjes.

Verplichte reservering. **Gratis Peket aangeboden!**

Koninklijke zuurkool

Gedurende de hele eerste week van januari: 25€/pers.



Wil je verwend worden tijdens de feestdagen...

Wilt je een feestelijk make-up of geniet van de voordelen van een schoonheidsverzorging tijdens de feestdagen, denk aan ons wellnesscenter Zenao.
Info & reserveringen : +32 (0)498 287 059



Kindermenu's

(van 3 tot 11 jaar)



Menu
of buffet
voor de hele
tafel.

24 december om 19.00 uur

MENU

Soep
Gehaktballetje, frieten en appelmoes
Dame blanche
voor 24€

BUFFET

Groot buffet met warme
en koude gerechten,
show cooking & dessert buffet.
Muzikaal vermaak.
42,50€/pers. inclusief frisdranken
Betaling bij reservering

25 december van 12.00 tot 16.00 uur

BRUNCH

Brunch «à volonté» met live muziek
& aanwezigheid van de Kerstman.
35€/pers. inclusief frisdranken • Betaling bij reservering



Menu
of buffet
voor de hele
tafel.

31 december om 19.00 uur

MENU

Soep
Gehaktballetje, frieten en appelmoes
Dame blanche
voor 24€

BUFFET

Groot buffet met warme
en koude gerechten,
show cooking & dessert buffet.
Muzikaal vermaak.
62,50€/pers. inclusief frisdranken
Betaling bij reservering

1 januari van 12u tot 16u

NEW YEAR BRUNCH

Groot warm, koud buffet en dessert « à volonté »
live muziek en vermaak voor kinderen.
35€/pers. inclusief frisdranken • Betaling bij reservering

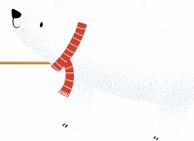
Eerste week van januari **ZUURKOOL VAN HET JAAR**

Buffet zuurkool

Op 1 januari vanaf 18.00 uur: 19,50€/persoon
exclusief drankjes

Koninklijke zuurkool

Gedurende de hele eerste week van januari: 12,50€ inclusief een dessert
Reservering verplicht.





Nous proposons également des alternatives pour les végétariens et intolérants

We bieden ook alternatieven aan voor vegetariërs en mensen met intoleranties.

Informations et réservations *Informatie en reserveringen*

Congrès Hôtel Liège
Esplanade de l'Europe 2
4020 Liège
Tel : 04 244 12 00
reception@hotelliege.eu



VAN DER VALK
CONGRÈS HOTEL LIÈGE

WWW.CONGRESHOTELLIÈGE.BE



Suivez-nous sur

Volg ons op Facebook & Instagram :



Van der Valk Congres Hotel Liège
Zenao Spa