VAN DER VALK
CONGRES HOTEL LIÈGE

Passez des Fêtes féériques au Congrès Hôtel Liège

PROGRAMME DES FESTIVITÉS
DE FIN D'ANNÉE 2019 - 2020

Forfaits nuitées Noël

· Du 24 décembre au 26 décembre ·

Forfait 1 nuit (arrivée le 24/12)

- 1 nuit en chambre double standard****
- Dès 19h, menu 5 services boissons comprises & musique live.
- buffet petit déjeuner aux bulles.
- Accès gratuit dans notre centre wellness/fitness.
- Wifi gratuit.

Du 24/12 au 25/12 :

Avec le menu de Noël : àpd 140€/pers.

Supplément enfants - 12 ans* : à partir de 76€

Avec le buffet de Noël : àpd 110€/pers.

Supplément enfants - 12 ans* : à partir de 63,50€

Sur base de 2 personnes. **Paiement à la réservation.**

Du 25/12 au 26/12 :

àpd 130€/pers.

Supplément enfants - 12 ans* : à partir de 76€

Sur base de 2 personnes. **Paiement à la réservation.**

Forfait 2 nuits (arrivée le 24/12 et départ le 26/12)

- 2 nuits en chambre double standard****
- Le 24/12, dès 19h, menu 5 services boissons comprises & musique live.
- Le 25/12, menu gastronomique 3 services.
  accompagné d'un concert live au piano.
- Buffet petit déjeuner aux bulles.
- Accès gratuit dans notre centre wellness/fitness.
- Wifi gratuit

Avec le menu de Noël : àpd 230€/pers.

Supplément enfants - 12 ans* : à partir de 65€

Avec le buffet de Noël : àpd 200€/pers.

Supplément enfants - 12 ans* : à partir de 58€

Sur base de 2 personnes. **Paiement à la réservation.**

** menu ou buffet, nuitée et petit déjeuner compris*

Options

- Votre nuit en suite jacuzzi : supplément à partir de 79€/nuit.
- Supplément chambre confort : à partir de 25€/pers./nuit.
- Supplément single à partir de 40€/nuit.

Menu de Noël

· 24 décembre dès 19h ·

L'apéritif de Noël

*

Mise en bouche : flan aux morilles, Pata Negra, huître pochée en gelée d'herbes

**

Carpaccio de thon rouge, granité à la mangue, tartare de Saint-Jacques parfumé au citron vert

***

Bar roti sur peau, ail fumé, fregola au pesto, huile au chorizo

****

Sorbet

*****

Chapon basse T°, jus corsé à la sauge, butternut glacé et dés de foie gras poêlés, châtaignes

******

Tartelette tiède au chocolat, glace aux noix et caramel, crème anglaise aérée au siphon

****

Café et mignardises maison

Menu à 85€ boissons comprises*

Suivi d'un concert live. **Paiement à la réservation.**

** vins adaptés de circonstance, bières aux fûts, softs, blancs, cafés & thés*

Buffet de Noël

· 24 décembre dès 19h ·

La terre

Salade pékinoise, magret et gingembre confit

Tartare de veau aux pistaches
et fruits secs

Avocats fourrés à la mousse de jambon
foret noire

Crêpes farcies au bacon et bière brune

Roulades de salaisons de gibiers
et crème aux morilles

Foie gras au torchon et ses accompagnements

La mer

Roulade de saumon,
crème au citron et perles de yuzu

Poisson entier en Bellevue, gelée bloody mary

Cascade d'huitres et œufs de lompes
et assortiment de verrines

Crevettes cristals à l'huile citronnée,
tomates fraiches et cerfeuil

Saumon fumé de Norvège,
blinis de hareng

Thon rouge en tartare,
mandarines et écrevisses.

Les plats principaux

Cabillaud en chapelure d'estragon

Gratin de légumes oubliés fumé

Demi-cailles aux champignons des bois

poires pochées au vin rouge cannelle et badiane

Entrecôte de bœuf rôtie
et sauce au vin de noël

Cannelloni de canard
à la crème de truffes

Les desserts

Tiramisu aux fruits rouges

Balade fromagère au cœur de nos régions

Mousse chocolat blanc aux framboises
et biscuits croquants

Salade exotique au pisang

Mini buches

Tartes aux fruits
et réductions de notre pâtissier

Potage : crème de châtaigne et Potimarrons
Show cooking : dinde de noël farcie

60€/pers. apéritif et café compris
Paiement à la réservation.

Brunch de Noël

· 25 décembre de 12h à 16h ·

La terre

Sucettes sucrées et salées

Assortiment de magrets et chutney de figues

Pâtés de Noël aux poires

Carpaccio de bœuf tranché mayonnaise aux truffes

Salaisons de nos Ardennes, pain chasseur

Mousse de caille

Cailles en verrine et coulis de fruits rouges

Salade de pâtes froides volaille truffes et tomates séchées

La mer

Saumon fumé, baies roses et échalotes

Tapenades et caviar d'aubergine, grissini

Huîtres creuses de Zélande sur glace, et condiments

Gambas marinées au pesto vert et à l'aneth

Saumon en gravelax maison, coulis aux herbes

Tartares de thon rouge, mangues fraîches et coriandre

Tartares de dorade mousseline de pois à la menthe

Assortiment de verrines de la mer et gelées

Salade de pâtes au crabe, cocktail, ananas

Les plats principaux

Dodines de lapin au romarin et bière brune

Dos de cabillaud aux écrevisses et beurre blanc

Hachis Parmentier de canard à la truffe

Demi-poires au coulis d'airelles

Pommes noisettes

Bar à l'huile vierge sur lit de pennes tomatées

Ravioles de langoustes et chair de crabe

Cailles laquées au miel

Belle poêlée grand-mère

Les desserts

Tarte tatin aux pommes, roulées à la canelle

Assortiment de mini tartelettes aux noix et chocolat blanc

Fontaine de chocolat, fruits frais, bar à glace

Salade de fruits de saison et meringues

Mini tiramisu Oréo et spéculos

Balade fromagère au cœur de nos régions, sirop de Liège

Mignardises de notre pâtissier et réductions

Petites bûches

Potage : soupe de poisson à la bretonne
Show cooking : pièce de bœuf en croûte, sauce aux morilles
Sans oublier notre incontournable bûche de Noël !

Brunch à volonté animé d'une musique live et d'animations pour les enfants.
50€/pers. hors boissons (1/2 prix pour les enfants de moins de 12 ans)
Paiement à la réservation.

Informations & réservations

Congres Hotel Liege
Esplanade de l'Europe 2
4020 Liège
Tel : 04 244 12 00
reception@hotelliege.eu

VAN DER VALK
CONGRES HOTEL LIÈGE

WWW.CONGRESHOTELLIEGE.BE

Suivez-nous sur Facebook & Instagram :
Van der Valk Congres Hotel Liège

GET IT ON Google Play

Download on the App Store