Réunions & évènements

AU VAN DER VALK...

Vos événements professionnels
& privés en toute simplicité !

VAN DER VALK
HOTEL MONS CONGRES & SPA



VAN DER VALK – UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Savez-vous comment tout a commencé pour le groupe Van der Valk ?

En 1939, Martien et Rie Van der Valk ouvrent leur premier restaurant à Voorschoten, aux Pays-Bas. Grâce à leur travail acharné et à leur sens inné de l'hospitalité, l'établissement rencontre rapidement le succès. C'est le début d'une véritable aventure familiale.

Pourquoi un Toucan ?
À la suite de l'achat du parc ornithologique Avifauna, la famille Van der Valk a choisi le toucan, oiseau tropical joyeux et coloré, plutôt qu'un faucon dont l'image rappelait des symboles sombres d'après-guerre.



Martien et Rie Van der Valk
1ère génération



Mathieu et Lauren Wohrmann
4ème génération

Après la Seconde Guerre mondiale, le couple, accompagné de ses 11 enfants, développe l'activité en ouvrant plusieurs restaurants. Au fil des décennies, leurs petits-enfants et arrière-petits-enfants ont transformé cette entreprise familiale en le plus grand groupe hôtelier et de restauration des Pays-Bas, avec près de 125 établissements à travers le monde.

L'esprit d'accueil insufflé par Martien et Rie reste aujourd'hui au cœur de la "formule Van der Valk". Leur vision, leur sens des affaires et leur esprit d'entreprise continuent d'inspirer les nouvelles générations.







LE VAN DER VALK HOTEL MONS CONGRÈS & SPA

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

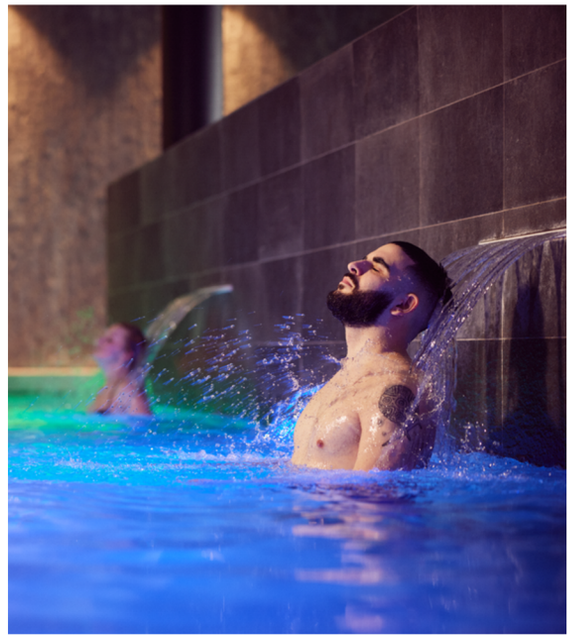
Gratuit

Gratuit





Notre hôtel allie confort et élégance avec 145 chambres et suites variées, un restaurant raffiné, un bar animé et une grande terrasse ensoleillée. Son spa de 1000 m² offre piscine, sauna, hammam, soins et parcours sensoriel unique. Idéal pour affaires ou loisirs, l'établissement propose 9 salles modulables pour événements jusqu'à 300 personnes, à deux pas du centre historique, du Palais des Congrès et de la gare de Mons.



RÉUNIONS & ÉVÉNEMENTS

UNE CONFÉRENCE ? UNE RÉUNION ? UNE FORMATION ?

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 belle luminosité naturelle 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 équipements audiovisuels et de présentation 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.









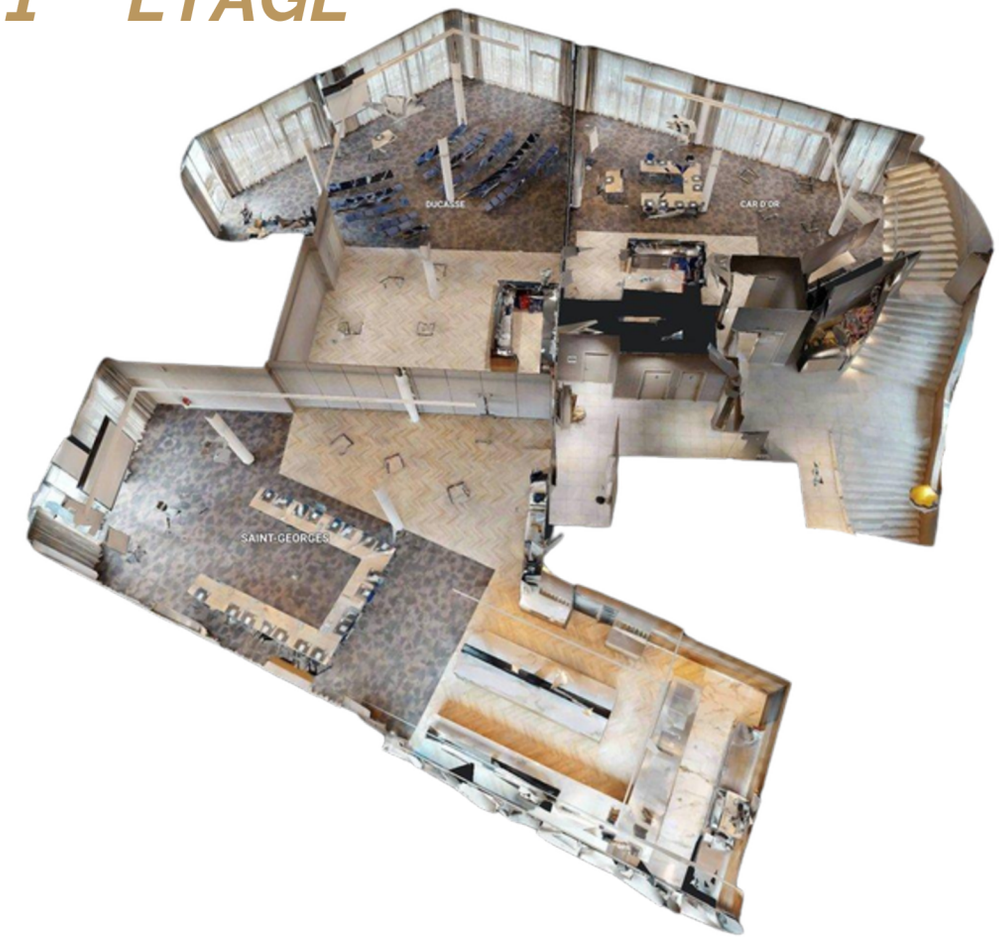




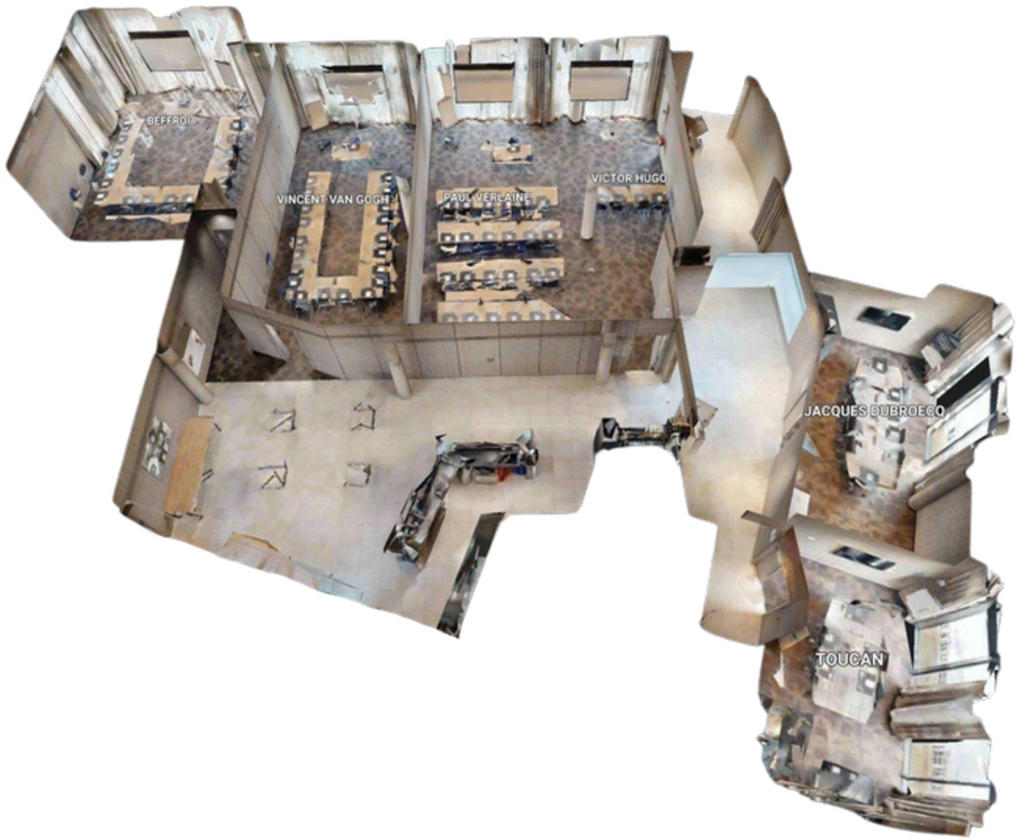


LES SALLES

1 ER ÉTAGE



2 ÈME ÉTAGE



Découvrez ci-dessus les plans de nos salles de réunion. Retrouvez leurs dimensions et leurs capacités d'accueil selon les différentes configurations dans le tableau de la page suivante.

Notre équipe est à votre disposition pour vous guider et réaliser vos envies ou demandes particulières. N'hésitez pas à les contacter : **sales@hotelmons.eu**

Scannez le QR Code pour commencer la visite virtuelle de nos salles.

LES SALLES

DIMENSIONS & CAPACITÉS

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 m²	-	40	60		150	180	100	375,00 €	550,00 €	500,00 €	800,00 €
2. Ducasse	3,20 m	322 m²	-	40	60		150	250	120	375,00 €	550,00 €	500,00 €	800,00 €
3. Car D'Or	3,20 m	200 m²	-	25	30		100	150	50	300,00 €	400,00 €	390,00 €	580,00 €
1+2	3,20 m	672 m²	-	-	120		350	430	220	650,00 €	950,00 €	900,00 €	1400,00 €
2+3	3,20 m	522 m²	-	-	100		250	400	250	600,00 €	850,00 €	800,00 €	1200,00 €
1+2+3	3,20 m	872 m²	-	-	200		400	580	270	900,00 €	1300,00 €	1100,00 €	2000,00 €
4. Beffroi	3,10 m	48 m²	-	18	18		40	50	30	200,00 €	250,00 €	350,00 €	450,00 €
5. Vincent Van Gogh	3,10 m	60 m²	-	20	25		50	50	30	200,00 €	250,00 €	350,00 €	450,00 €
6. Paul Verlaine	3,10 m	57 m²	-	20	25		50	50	30	200,00 €	250,00 €	350,00 €	450,00 €
7. Victor Hugo	3,10 m	42 m²	-	10	20		35	35	20	200,00 €	250,00 €	350,00 €	450,00 €
8. Jacques Du Broeucq	3,10 m	28 m²	12	-	-		-	-	-	200,00 €	300,00 €	-	-
9. Toucan	3,10 m	19 m²	6	-	-		-	-	-	170,00 €	250,00 €	-	-
5+6	3,10 m	117 m²	-	35	50		80	100	60	350,00 €	500,00 €	600,00 €	850,00 €
6+7	3,10 m	99 m²	-	35	50		80	100	50	350,00 €	500,00 €	600,00 €	850,00 €
5+6+7	3,10 m	159 m²	-	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









Situé à moins de 50 minutes en voitures de Bruxelles et de Lille, le **Van der Valk Hotel Mons Congres & Spa** dispose d'un espace business exceptionnel, d'un **grand parking gratuit**, de plusieurs **bornes de recharge 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 notre établissement 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. Organiser vos réunions en toute sérénité n'a jamais été aussi simple !







Afin de vous faciliter la vie, nous avons mis sur pied des forfaits incluant différents types de prestations.

ESSENTIAL MEETING

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

Découvrez ci-après notre forfait réunion et les prestations incluses.

NOTRE FORFAIT RÉUNION

La réservation de nos salles s'accompagne d'un forfait réunion. Les tarifs ci-dessous n'incluent pas la location de salle.

	ESSENTIAL MEETING 1/2 DAY 28,00€* PAR PERSONNE	ESSENTIAL MEETING ONE DAY 54,00€* PAR PERSONNE
Kit entreprise	Flipchart, projecteur data et écran, bonbons à la menthe, bloc note, bics, wifi, parking	
Accueil café (8h00)	café, thé, eaux, softs, jus de fruits avec assortiment de mini-croissants et mini pains au chocolats, corbeille de fruits frais	
Pause-café (10h30)	café, thé, eaux, softs, jus de fruits et fruits avec assortiment sucré	
Lunch (12h00)	-	Buffet sandwiches et wraps, soupe du jour et eaux sur table. Buffet café/thé inclus.
Pause-café (16h00)	-	café, thé, eaux, softs, jus de fruits avec assortiment de mignardises
Options	• +20 €/pp supp. pour un buffet soupe + sandwiches lunch et eaux sur table • +30 €/pp menu 2 services • + 35 €/pp buffet business (min. 35 p.) • +40 €/pp menu 3 services	• +10 €/pp menu 2 services • +15 €/pp buffet business (min.35 p) • +20 €/pp menu 3 services

*Nos tarifs s'entendent TVAC et incluent une remise de 5 % pour tout prépaiement intégral effectué avant la prestation, conformément à nos conditions générales de vente, disponibles sur demande.

LES RÉCEPTIONS

Formules 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 "Ruffus, 5 zakouskis & crudités *(1h00)* — *27,00 € par personne*
- La formule "Ruffus, 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 pendant la durée prévue par la formule choisie (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 la salle n'est pas comprise dans le prix des formules.**






Sandwiches

(minimum deux sandwiches par personne)

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

Tous nos sandwiches sont garnis des crudités.

Votre garniture :

Filet américain • Salade de thon • Salade de thon piquant • Salade de poulet curry • Surimi • Salade de crevettes roses à l'ail • 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 • Le classique Dogobert.

LES RÉCEPTIONS



Mises en bouche

Les froides • 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 • Carpaccio de thon rouge, wakamé et huile de sésame grillé • Praline de foie gras, confit de figue • Taboulé façon orientale • Wrap de saumon fumé et fromage frais

Les chaudes • 3,50 € / pièce

Mini-pizzas • Ailerons de poulet marinés • Toasts fromage de chèvre • Scampis en tempura • Mini-brochette de poulet caramélisé • Parmentier de saumon ou de canard • Mini-burger • Crème de chou-fleur • Nems végétariens • Croquettes de Vol-au-vent







LES FORMULES SERVIES À TABLE

Pour l'**organisation de vos banquets et réceptions**, nos équipes vous accompagnent dans la mise en place de votre événement : dressage des tables, nappage et aménagement des espaces. Nous proposons également des configurations adaptées aux cocktails et aux walking dinners.

Menus

Nous vous proposons trois formules de menus avec un choix de plats particulièrement alléchants. À noter que ces menus sont proposés à partir de 20 personnes. Un menu identique est demandé pour l'ensemble des convives, sous réserve des adaptations nécessaires aux allergies et régimes alimentaires.

Formule à **43,00 €***par personne

Une entrée, un plat et un dessert

Formule à **60,00 €***par personne

Deux entrées, un plat, fromages & dessert

Formule à **50,00 €***par personne

Deux entrées, un plat, et un dessert






Vous trouverez ci-après les choix possibles pour composer les différentes formules.

*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 FROIDES •

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, pignons de pin, balsamique et roquette • Carpaccio de veau, crème d'anchois, caprons, parmesan et roquette • Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette mangue-passion • 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 • Tataki de thon • Émincé 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 Saint-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 champignons et truffe • Risotto aux asperges & jambon Serrano



• 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 rôti, purée de pommes de terre, 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 gratin dauphinois • 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 fruits • Macaron géant aux fruits rouges • Sablé au citron • Pièce montée en glace ou en génoise *(sur devis)*





• Potages •

(supp. 5 € par personne)

Velouté d'asperges *(selon la saison)* • Crème de courgettes • Potage de carotte • 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

accompagné de son Eau de Vie belge, sélectionnée par nos soins.

LES 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 (min. 35 personnes) | 40,00€* PAR PERSONNE

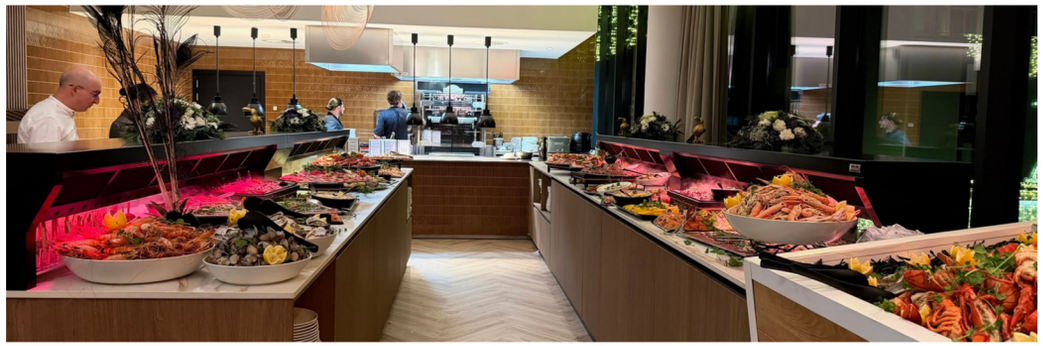
5 plats froids, 2 plats chauds, 1 légume, 1 féculent, et 5 salades

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

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

BUFFET TOUCAN (min. 35 personnes) | 50,00€* PAR PERSONNE

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



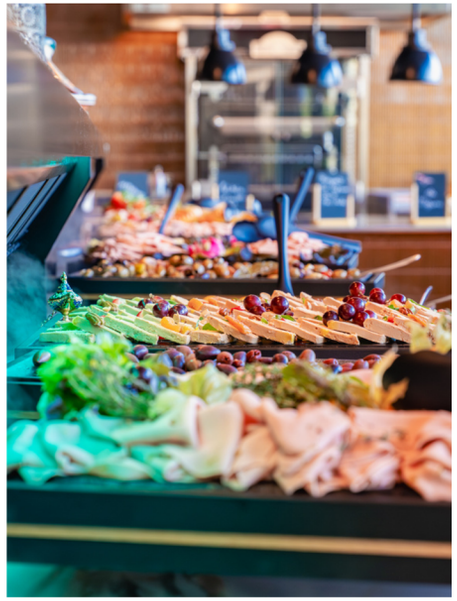




LES PLATS FROIDS

• 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 roquette • Assortiment de boudins blancs et noirs • Filet de poulet aux herbes • Roastbeef aux trois poivres • Lamelles de poulet rôties aux poivrons • Vitello tonato



• Poissons •

Saumon fumé, câpres et oignons • Saumon Bellevue • Truite fumée • Tomates aux crevettes roses • Terrines de poissons et légumes • Pêches au thon • Elbot fumé et câpres • Tataki de thon ou saumon • Sashimi de thon ou saumon

Choix avec supplément :

Langoustines & gambas cuites au court-bouillon • Homard Bellevue • Tomates crevettes grises • Huitres de Zélande

*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 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 • Filet de porc miel & moutarde • Brochette de bœuf marinée • Ballottine de volaille aux abricots • Rôti de veau crème tartufata • Kefta • Boulette à la liégeoise ou sauce tomate • Waterzooi de volaille à la gantoise • Carbonnade flamande • Filet de boeuf sauce crème poivre vert



• POISSONS •

Médaillon 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

• Les live Cooking •

(sur devis)

• PLANCHA •

Saumon flambé au Pastis • Filet de boeuf ou entrecôte • Merguez • Côtes d'agneau • Mini-Pitta de volaille marinée • Mini-burger 100% boeuf charolais









• RÔTISSERIE •

Coquelet à la broche • Magret de canard • Filet d'agneau • Porchetta du chef

LES ACCOMPAGNEMENTS





• 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 • Poelée de légumes du moment • Gratin de chou-fleur

• SALADES •

Tomates et mozzarella au basilic • Concombre mariné • Salade de tomates • Salade de tomates cerises et basilic • 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 à la truffe • 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 • Salade grecque

Les préparations végétariennes sont indiquées en vert pour faciliter votre sélection.

• PÂTES & RIZ •

Cannelloni à la viande • Lasagne bolognaise • Penne all'arrabbiata • Ravioles aux noix & gorgonzola • Penne à la chair à saucisse et à la truffe • Penne à la napolitaine • Lasagne verdura • Cannelloni ricotta & épinards • Wok de légumes • Risotto aux champignons







• FÉCULENTS •

Gratin dauphinois • Pomme de terre en chemise • Purée de pomme de terre • Riz aux légumes • Polenta • Croquette de pommes de terre

Tous nos buffets sont accompagnés des condiments suivants :

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

LES DESSERTS

Afin de compléter votre événement sur une note gourmande, nous vous proposons notre délicieux buffet de desserts qui se décline en deux formules :

4 desserts au choix | 10,00 € par personne

8 desserts au choix | 16,00 € par personne

Desserts à sélectionner parmi les propositions suivantes :

Mousse au chocolat • Mini-tiramisu • Assortiment de macarons • Assortiment de tartes • Assortiment de tartelettes • Panna cotta mangue ou fruits rouges • Mini-parfait à la mandarines • Profiteroles nature ou au chocolat • Mini-éclairs • Mini-merveilleux • Mini-boules de Berlin • Assortiment de bavarois

• GÂTEAUX •

(min. 8 personnes)

Génoise	9,00 € par personne
Glacé	10,00 € par personne
Pièce montée personnalisée	sur demande
Pièce montée fournie par le client	3,50 € par personne







• PLATEAU DE FROMAGES •

Plateau de fromages (5 types)	15,00 € par personne







*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 et réceptions, nous vous proposons ces forfaits boissons**

FORFAITS	Durée	Tarif*
Forfait du Patron : *eaux, bières au fût, softs, vins en 3 couleurs "Séléction", café et thé*	3 h 6 h 9 h	21,00 € pp 33,00 € pp 45,00 € pp
Forfait Bob : *eaux, softs, café ou thé*	3 h 6 h 9 h	15,00 € pp 23,00 € pp 30,00 € pp
Forfait Vins Premium : *forfait Bob + une sélection de vins définie par notre sommelier*	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.



AMÉNAGEMENT DE LA SALLE

Housses de chaise blanches : 5,00 € / pièce

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour élaborer un devis personnalisé et créer un événement à votre image. Selon la saison et les conditions météorologiques, votre apéritif peut également être organisé en terrasse.

LES CHAMBRES

Confort & Confort Plus

Spacieuses et lumineuses, elles invitent à la sérénité. Vous y trouverez tout le nécessaire pour un séjour agréable, avec une salle de bain à l'italienne, des toilettes séparées et la possibilité de choisir entre un grand lit ou des lits jumeaux. Trois de nos chambres sont spécialement adaptées pour accueillir les personnes à mobilité réduite.







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





Les Suites Junior & Business

Idéales pour allier travail et détente, elles séduisent par leur salon privé et leur balcon offrant un espace supplémentaire pour se relaxer. Leur salle de bain conjugue confort et bien-être, avec un bain à bulles et une douche à l'italienne.

Les Suites Deluxe

Raffinées et élégantes, elles disposent d'un salon chaleureux et d'une salle de bain relaxante équipée d'un bain à bulles. Leur atmosphère intime en fait le lieu parfait pour une escapade à deux.

Les Suites Executive

Véritables cocons de bien-être, elles offrent un privilège rare : profiter d'un jacuzzi, d'un hammam, d'un sauna… ou même des trois réunis dans certaines d'entre elles. Ces suites haut de gamme transforment votre séjour en une expérience de pure détente et de luxe absolu.

LE WELLNESS



Offrez-vous un moment de détente absolue au Dao Spa by Van der Valk et découvrez un univers dédié au bien-être et à la beauté.

Lun–Sam : 9h–21h
Dim & fériés : 9h–18h



Profitez librement de notre piscine intérieure et de notre jacuzzi inclus dans votre nuitée, et offrez-vous une parenthèse de détente supplémentaire avec l'accès à notre spa.











Une expérience de bien-être complète, mêlant soins bio, massages, rituels inspirés du monde et activités de remise en forme. Le centre offre spa, piscine, jacuzzi, sauna et parcours sensoriel pour se ressourcer. Des rituels de soins alliant beauté et détente invitent au voyage, tandis que la Float Room permet un lâcher-prise total grâce à l'apesanteur de l'eau salée, favorisant relaxation, créativité et équilibre intérieur.

ACCÈS

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 relient Mons à la région et au Nord de la France (Maubeuge)

À PROXIMITÉ

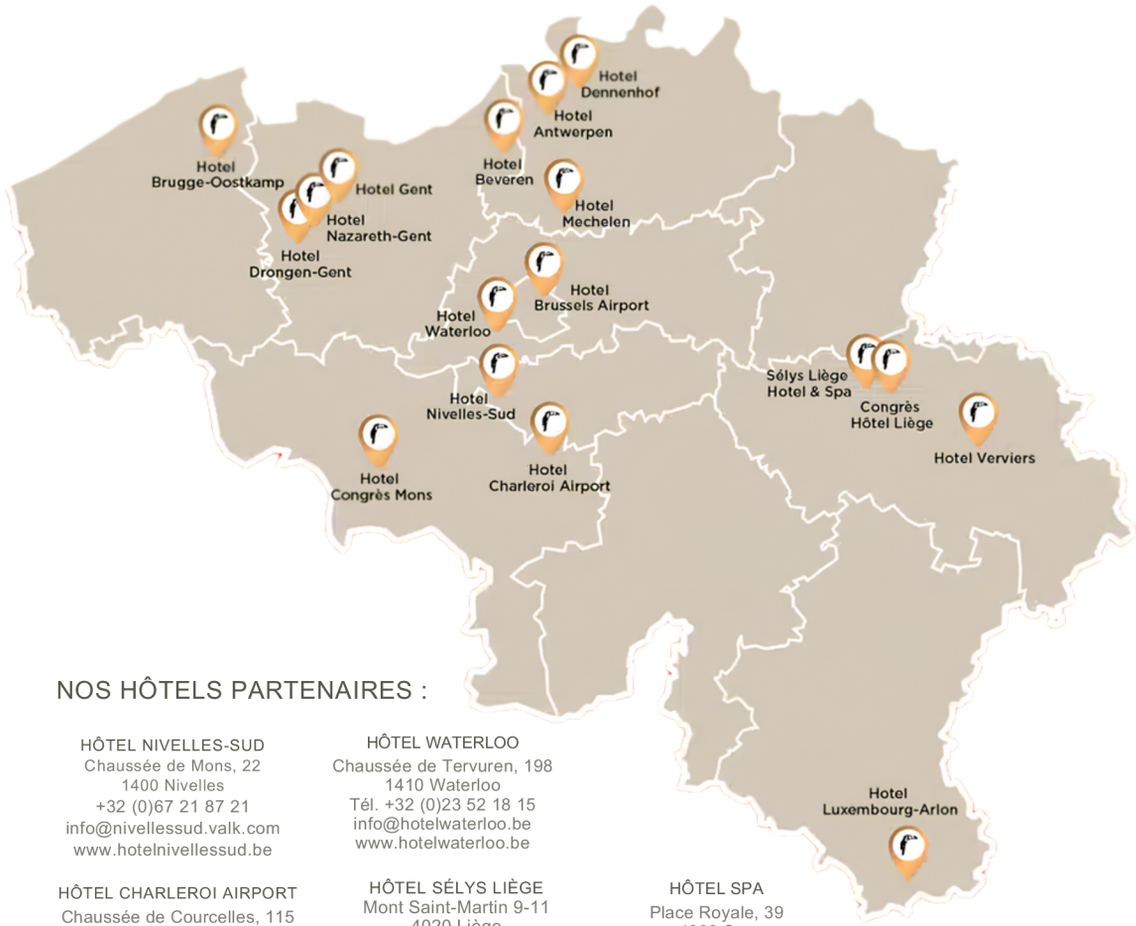
Centre-ville de Mons	> 2 Km
Centre commercial "Les Grands Près"	> 1 Km
Palais des Congrès de Mons	> 100 m
Grand-Large	> 3 Km
SHAPE (Supreme Headquarters Allied Powers Europe)	> 8 Km
Imagix (cinéma)	> 2 Km
Imagipark	> 3 Km
Sparkoh	> 7 Km
Pairi Daiza	> 25 Km

Découvrez les hôtels du groupe Van der Valk en Belgique !

Avenue Mélina Mercouri 7
7000 Mons

+ 32(0)65 39 02 07
www.hotelmons.eu
info@hotelmons.eu

VAN DER VALK
HOTEL MONS CONGRES & SPA



NOS HÔTELS PARTENAIRES :

HÔTEL NIVELLES-SUD
Chaussée de Mons, 22
1400 Nivelles
+32 (0)67 21 87 21
info@nivellessud.valk.com
www.hotelnivellessud.be

HÔTEL WATERLOO
Chaussée de Tervuren, 198
1410 Waterloo
Tél. +32 (0)23 52 18 15
info@hotelwaterloo.be
www.hotelwaterloo.be

HÔTEL CHARLEROI AIRPORT
Chaussée de Courcelles, 115
6041 Gosselies
Tél. +32 (0)71 25 00 50
charleroi@valk.com
www.hotelcharleroiairport.be

HÔTEL SÉLYS LIÈGE
Mont Saint-Martin 9-11
4020 Liège
Tél. +32 (0)4 222 94 94
info@hotelselys.be
www.hotelselys.be

HÔTEL SPA
Place Royale, 39
4900 Spa
Tél. +32 (0)87 27 97 00
reception@valkspa.be
www.vandervalkhotelspa.be

HÔTEL MECHELEN
Rode-Kruisplein, 1-4
2800 Mechelen
Tél. +32 (0)15 43 56 72
management@hotel-mechelen.be
www.hotel-mechelen.be

CONGRÈS HÔTEL LIÈGE
Esplanade de l'Europe, 2
4020 Liège
Tél. +32 (0)4 244 12 00
reception@hotelliege.eu
www.congreshotelliege.eu

HÔTEL VERVIERS
Rue de la Station, 4
4800 Verviers
Tél. +32 (0)87 30 56 56
reception@hotelverviers.be
www.hotelverviers.be

VAN DER VALK
HOTEL MONS CONGRES & SPA

7, AVENUE MÉLINA
MERCOURI 7000 MONS

+32 65 39 02 07

SALES@HOTELMONS.EU

WWW.HOTELMONS.EU

