



*Merry
Christmas*

— & —
HAPPY
NEW YEAR

2027



VAN DER VALK
HOTEL MONS CONGRES & SPA

Menu du REVEILLON *de* NOEL

24 décembre 2026 | dès 19h

Mises en bouche

Huître pochée au Champagne, gratinée au Comté AOC affiné 30 mois
Crostini aux oignons, mousse aux fines herbes, bresaola et pistache

Entrée froide

Noix de Saint-Jacques « façon un pain perdu », chair de moules et
écrevisses pochées, émulsion de crustacés et jeunes pousses

Entrée chaude

Ballotine de volaille, cœur coulant au Herve et éclats de marrons,
réduction à la bière d'abbaye et sirop de Liège

Trou Normand

« Sgroppino al Limone »
(sorbet citron - vodka - limoncello - Prosecco)

Plat

Médailillon de biche rôti au beurre de sauge, sauce Grand Veneur,
mousseline de panais à l'huile de noix, crémeux de carottes, pressé de
pommes de terre à la truffe d'hiver

Dessert

Entremets framboises-bergamote
(Biscuit framboise - croquant feuillantine - crémeux vanille et passion, riz soufflé)

CONCERT LIVE
& VISITE DU *Père Noël*

79€ hors boissons
Enfants (3 à 12 ans) : 39,50 €

Buffet du REVEILLON *de* NOEL

24 décembre 2026 | dès 19h



Sélection de bouchées apéritives • Variété de petites créations salées à déguster du bout des doigts • Plateaux de charcuteries variées • Assortiment de spécialités fines et gourmandes • Délices de la terre • Recettes maison • Accompagnements sucrés-salés • Condiments savoureux

Un éventail de produits iodés pour ravir les amateurs • Salades composées • Préparations fraîches • Accompagnements variés

Plats mijotés • Accompagnements rôtis • Recettes réconfortantes

Live Cooking côté mer:

Tataki de thon, sweet soja • Gambas flambée au Cognac

Live Cooking côté rôtisserie :

Magret de canard laqué à l'orange • Caille farcie, jus au Porto

Grand plateau de fromages • Chutneys • Fruits frais et secs

Desserts & douceurs sucrées • Une farandole sucrée • Mini-pâtisseries • Verrines • Fruits frais • Fontaines gourmandes



CONCERT LIVE
& VISITE DU *Père Noël*

85€ boissons incluses*
Enfants (3 à 12 ans) : 42,50 €

Menu du NOUVEL AN

31 décembre 2026 | dès 19h



Mises en bouche

Mini briochain, tartare de thon rouge, guacamole et radis wasabi
Parmentier de lapin aux figues et patate douce, chapelure de noix
Mini-dôme de fois gras, framboise et biscuit sablé

Entrée froide

Marbré de bœuf au « lardo di Colonnata », crémeux de panais, dentelle
au parmensan affiné

Entrée chaude

Médailillon de cabillaud confit « façon blanquette »
Crème champignons, carottes-poireaux et croustillant de riz

Trou Normand

« Gin tonic Marula », framboise et concombre

Plat

Paleron de veau confit à basse température, réduction de vin rouge et
chocolat

Fromage

Le Morbier dans tous ses états, caviar de pommes du verger

Dessert

« Golden Cacao Bean »



ANIMATION
MUSICALE LIVE

155€ boissons incluses *
Menu enfant sur pré-réservation

Buffet du NOUVEL AN



31 décembre 2026 | dès 19h

Sélection de bouchées apéritives • Variété de petites créations salées à déguster du bout des doigts • Plateaux de charcuteries variées • Assortiment de spécialités fines et gourmandes • Délices de la Terre • Recettes maison • Accompagnements sucrés-salés • Condiments savoureux

Un éventail de produits iodés pour ravir les amateurs • Une sélection travaillée autour des saveurs marines • Salades Composées • Préparations fraîches • Accompagnements variés

Plats mijotés • Accompagnements rôtis • Recettes réconfortantes

Live Cooking côté mer:

Solette rôtie crème safran • Filet de rouget, vierge d'agrumes et noisettes

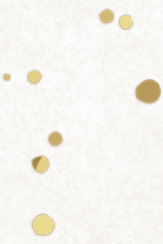
Live Cooking côté rôtisserie :

Porchetta aux herbes • Gigot d'agneau aux figues

Grand plateau de fromages • Chutneys • Fruits frais et secs

Desserts & douceurs sucrées • Une farandole sucrée • Mini-pâtisseries • Verrines • Fruits frais • Fontaines gourmandes

SOIRÉE ANIMÉE | 135€ boissons incluses *
PAR UN DJ | Enfants (3 à 11 ans) : 67,50 €



Brunch du JOUR de NOËL

25 décembre 2026 | dès 12h

Pianiste live & visite du *Père Noël*

25 décembre 2026 | dès 12h • 70€ (hors boissons)

Live cooking : Traditionnelle dinde farcie • Mini steak façon rossini • Filet de bar beurre blanc, champagne • Poulpe grillé crème choux-fleurs

Brunch de L'AN NEUF



1^{er} janvier 2027 | dès 12h • 70€ (hors boissons)

Pianiste live

Live cooking : Tournedos de boeuf rossini • Effiloché de sanglier façon “pulled pork” • Dos de cabillaud, crème bisquée • Tagliata de saumon mi-cuit, jus aux herbes

Nos buffets se composent tous de délicieux hors-d'oeuvre, de plats chauds & froids de circonstance, de salades fraîches, de fromages et de charcuteries, d'un banc d'écailler ainsi que d'un large choix de desserts.

Packages des FÊTES de FIN d'ANNÉE

Du 24 au 25 décembre 2026



Nuitée en chambre double

...

Menu OU Buffet du réveillon de Noël

...

Petit-déjeuner buffet live cooking

...

Accès piscine et jacuzzi

A partir de 190€p.p. sur base d'occupation double en chambre confort.

Du 31 décembre au 1^{er} janvier 2027

Nuitée en chambre double

...

Menu OU Buffet du réveillon de Nouvel An

...

Petit-déjeuner buffet live cooking

...

Accès piscine et jacuzzi

A partir de 275€p.p. sur base d'occupation double en chambre confort.

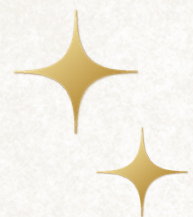


Réservation obligatoire • Paiement dès la réservation
Tenue correcte exigée • Toute allergie doit être mentionnée lors
de la réservation • Pas de modifications le jour même.

*Les formules boissons comprises sont jusqu'à 3h du matin au
Quai5 et se composent de : mousseux, vin rouge, blanc & rosé
maison, eaux, bières au fût, softs, café & thé



VAN DER VALK HOTEL MONS CONGRES & SPA



- Infos & Réservations -

Avenue Mélina mercouri , 7 • 7000 Mons
+ 32 (0) 65 390 207 • info@hotelmons.eu

www.hotelmons.eu