



LE HUIT CENT 30 VOUS INVITE À
CÉLÉBRER LA NOUVELLE ANNÉE !

LAISSEZ-VOUS PORTER PAR LA MAGIE
D'UNE SOIRÉE EXCLUSIVE : UN DÎNER
GASTRONOMIQUE, UN ACCUEIL
ATTENTIONNÉ ET LE CONFORT
ÉLÉGANT DE L'HÔTEL 830 POUR
PROLONGER LA FÊTE.

COMMENCER L'ANNÉE EN BEAUTÉ N'A
JAMAIS ÉTÉ AUSSI SIMPLE.

Fermeture à 2h du matin

Réservation obligatoire.

Paielement à la réservation.

Supplément chambre:

Deluxe : +25 € / nuit

Familiale et Exécutive : +50 € / nuit

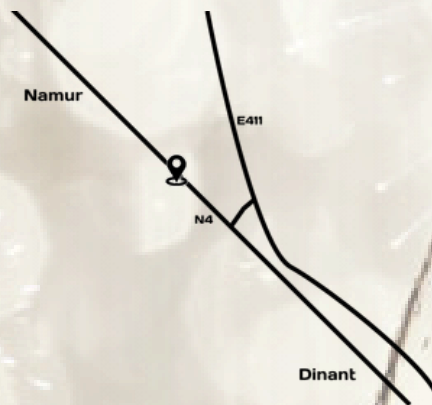
*Prix par enfant ou adulte supplémentaire sur demande ou
à réserver sur notre site internet*

Contact & Réservation

☎ +32 (0) 81 840 830

✉ info@hotel830namur.be

🌐 www.hotel830namur.be



CHAUSSÉE DE MARCHE, 830
5100 NANINNE

**Parking Gratuit - Accessible PMR -
Bornes de recharge - Réception
ouverte 24/7**



CÉLÉBRONS
LA NOUVELLE
ANNÉE 2027
ENSEMBLE !

CHAUSSÉE DE MARCHE, 830
5100 NANINNE

Le Huit Cent 30

FORMULE NOUVEL AN 2027

Séjour - 1 nuit

Votre séjour comprend :

- 1 nuit en chambre Standard pour 2 adultes *
- Cadeau de bienvenue
- Départ tardif (14h)
- 2 petits-déjeuners buffet avec bulles
- 2 menus de Nouvel An avec forfait vins, softs, eaux, café, thé
- Boissons All-inclusive **
- Soirée animée **
- Parking gratuit

-3ème adulte : 265 €

-4ème adulte : 215 €

-Supplément enfant : sur demande

629 €

Réservation obligatoire. Paiement dès la réservation.
Annulation/modification sans frais jusqu'à 7 jours avant l'arrivée.

* Tarifs pour les moins de 18 ans : disponibles sur demande ou réservable sur notre site

** Jusqu'à 2h du matin

Tarifs TVAC, taxe de séjour de 1,60 € par adulte et par nuit non incluse.

Mises en bouche :

Tartare de saumon - Gougère au Comté et à la truffe - Cappuccino de potiron et amandes

Entrées froides :

Foie gras au torchon, crémique perdu et confit d'oignons

OU

Carpaccio de faon, huile de sésame, vinaigre de Xérès et copeaux de foie gras

OU

Langoustines rôties puis refroidies, avocat fumé, pomme Granny Smith, espuma froid de bisque safranée, shiso et sésame

Entrées chaudes

Noix de Saint-Jacques, lard de Colonnata, déclinaison Dubarry, poireau et écume de champagne

OU

Homard, céleri, fenouil confit, orange et bisque au cognac

OU

Ris de veau, topinambour, champignons et jus façon Daïkiri

Entremet :

Bloody Mary givré (jus de tomate, vodka, citron vert, céleri)

Plats :

Biche, champignons des bois, purée de butternut, brocolini et jus au cassis et au genièvre

OU

Turbot, gratin dauphinois, pak choï et sauce champagne

OU

Chapon farci, mousseline de panais, baby-carottes glacées, fagot de haricots verts et jus au thym

Dessert :

Création exclusive de Sébastien Minne

Boissons All-inclusive

Possibilité de choix de vins différents (en supplément)

! Pas de menu à la carte - Possibilité de plats adaptés pour les enfants (voir prix ci-dessous)



Profitez d'une
+ soirée DJ
jusqu'à 2h
du matin !

PRIX DU MENU HORS FORFAIT HÔTEL | 195 € PAR ADULTE | 50 € PAR ENFANT DE 4 À 11 ANS
| 90 € PAR ENFANT D 12 À 17 ANS | BOISSONS COMPRISES