

Nous sommes ravis de vous présenter nos forfaits de 'Nouvel An', incluant un menu exceptionnel et spécialement conçu pour vous faire vivre un moment mémorable.

Découvrez un voyage gustatif raffiné, un service impeccable, et un séjour prodigieux qui vous transportera vers la nouvelle année avec style et élégance.

Rejoignez-nous au Huit Cent 30 et laissez-vous transporter pour un moment magique dont vous vous souviendrez longtemps.

Envie de faire durer le plaisir ? Nous vous avons concocté une offre exclusive afin de pouvoir faire la fête sans se soucier du reste.

Fermeture à 2h du matin

Réservation obligatoire. Paiement dès la réservation.

Supplément chambre Deluxe : 25€ par nuit

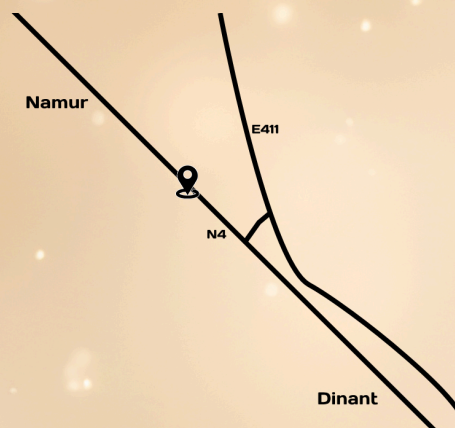
Supplément chambre Executive et Familiale: 50 € par nuit

Contact & Réservation

☎ +32 (0) 81 840 830

✉ info@hotel830namur.be

🌐 www.hotel830namur.be



Chaussée de Marche, 830
5100 Naninne

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

Célébrons le Nouvel An 2025 ensemble !

Chaussée de Marche, 830
5100 Naninne

HOTEL
BRASSERIE

Le Huit Cent 30

Forfait Nouvel-An du 31/12 au 01/01

- 1 nuitée en chambre Standard pour 2 personnes
- Cadeau de bienvenue
- Départ tardif à 14h
- 2 petits-déjeuners buffet avec bulles
- 2 menus de Nouvel An | Forfait vins, softs, eaux, café, thé compris
- Open Bar All-inclusive durant toute la soirée *
- Soirée animée *
- Parking gratuit

599 €

* jusqu'à 2h du matin

Les prix s'entendent TVAC, hors taxe de séjour de 1,25 € par personne et par nuit

Réservation obligatoire en direct ou via notre site, sous réserve de disponibilité !

Paiement intégral lors de la réservation
Tarif non-remboursable, non-annulable et non-modifiable

Zakouskis et coupe de Champagne

Gyoza de cuisse de canard confite - Saint-Jacques croustillantes, écume de sésame noire et perles de tapioca soufflées - Torsade de chevreuil et cendres de champignons des bois -

Entrées froides

Mélodie marine de langoustine et chair de crabe, émulsion de yuzu et mousse de betterave fumée
OU
Sashimi de veau de lait aux cèpes, crémeux de Champagne et zeste d'orange, croquant de riz soufflé

Entrées chaudes

Lotte sublimée aux épices douces, butternut caramélisé, crème de giroles et crumble aux fruits de macadamia
OU
Tranche noble de bœuf de nos prés façon 'Wellington', raviole de foie gras, duxelles de légumes glacés et extrait d'ail noir

Entremet

Granité de Champagne et fruits rouges

Plats

Émincé de biche aux senteurs forestières, pomme moelleuse au Schlossberge, réduction au vin doux et foie gras
OU
Turbot infusé aux coques et corail, cromesquis d'écume de mer et texture de radis noir

Desserts

Gourmandise de l'an neuf



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

Après soirée... : soupe à l'oignon avec fromage râpé et croutons

Forfait vin Premium durant le repas et Open Bar "All-inclusive" durant la soirée
Possibilité de choix de vins différents (en supplément)
/!\ Pas de menu à la carte - Possibilité de plats enfants

Prix du menu + boissons hors forfait hôtel | 185 € par adulte
Plat enfant sur demande + boissons | 80 € de 16 à 17 ans | 50 € de 4 à 15 ans, par enfant