

HOTEL  
BRASSERIE

Le  
*Huit Cent*30

Forfait Nouvel An au Huit Cent 30.

Vivez une soirée d'exception !

Menu signature, service aux petits soins et séjour élégant pour accueillir 2026 en beauté.

Rejoignez-nous et laissez la magie opérer. Envie de prolonger le plaisir?

Profitez de notre offre exclusive avec l'Hôtel 830 pour faire la fête l'esprit tranquille.

***Fermeture à 2h du matin***

***Réservation obligatoire.***

***Paiement à la réservation.***

**Supplément chambre:**

***Deluxe : +25 € / nuit***

***Familiale et Exécutive : +50 € / nuit***

## Contact & réservation



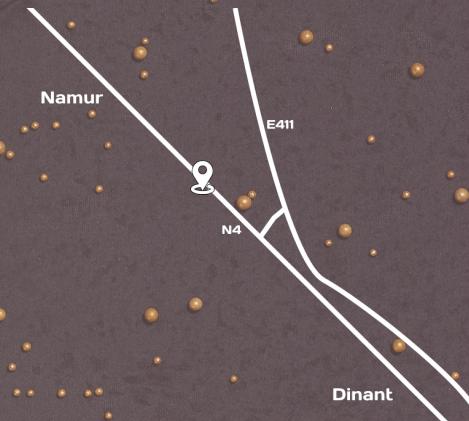
+32 (0) 81 840 830



info@hotel830namur.be



www.hotel830namur.be



Chaussée de Marche, 830  
5100 Naninne

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

HOTEL  
BRASSERIE

Le  
*Huit Cent*30

HOTEL  
BRASSERIE

Le  
*Huit Cent*30

Fêtons  
ensemble  
l'arrivée de  
2026 !



Chaussée de Marche, 830  
5100 Naninne

HOTEL  
BRASSERIE  
**Huit Cent 30**  
Forfait Nouvel An  
du 31/12 au 01/01

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

599 €

\*\* Jusqu'à 2h du matin

- Tarifs TVAC, taxe de séjour de 1,25 € par personne et par nuit non incluse.

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

Paiement total à la réservation.

Annulation/modification sans frais jusqu'à 7 jours avant l'arrivée.

En cas de retard, le montant total du forfait sera dû.

\* Tarifs pour les moins de 18 ans : disponibles sur demande.

## Zakouskis et coupe de Champagne

Guacamole à l'ail noir et Nobashi croustillante | Tartare de dorade au yuzu | Profiteroles salées au foie gras, confit de coing

### Entrées froides

Ballotines de saumon fumé, cœur crémeux au fromage frais et notes acidulées de citron vert  
OU

Rillettes de crabe, mousse d'avocat et croustillant de parmesan  
OU

Carpaccio de magret de canard fumé, poire pochée, noix caramélisées et caramel de vinaigre balsamique au basilic

### Entrées chaudes

Feuilleté de Saint-Jacques, mousse de potiron et crumble de châtaignes  
OU

Parmentier de canard au confit de foie gras  
OU

Tranche noble Rossini, crémeux de sous-bois et jus gourmand

### Entremets

Sorbet framboise au champagne rosé

### Plats

Filet pur de biche, crémeux de céleri-rave et légumes oubliés façon grand-mère  
OU

Médaillon de homard et Saint-Jacques rôties, mousseline de panais à la vanille, jus de carcasse corsé  
OU

Suprême de volaille jaune, farce fine aux épices douces et jus de fêtes

### Desserts

Gourmandise de l'an neuf

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

Forfait vin Premium au dîner + boissons « All-inclusive » en soirée (jusqu'à 2h)

Autres vins sur demande (en supplément)

! Pas de menu à la carte - Option plats enfants

Profitez d'une  
soirée animée



Prix du menu avec boissons, hors forfait hôtel : 185 € / adulte  
Enfant + boissons : 50 € (4-15 ans) | 80 € (16-17 ans)