

MONT-SAINT-AUBERT · BELGIQUE

SÉMINAIRES · ÉVÈNEMENTS · 2026-2027

**Perché sur le Mont-Saint-Aubert, proche de Tournai et Lille.
Réunions, séminaires résidentiels, repas, célébrations avec vue.**

LE PANORAMIQUE

PRIX TTC, service inclus.

Un lieu qui rassemble, une vue qu'on oublie pas.

La vue en toile de fond.

Un panorama ouvert sur la région,
qui accompagne vos réunions
comme vos célébrations.

On s'occupe de tout.

Salle, table, service, logement :
vous profitez, on orchestre le reste.

Une cuisine maison.

Des plats préparés par notre chef,
servis face au panorama.

Facile d'accès.

À 5 minutes de l'E42,
parking gratuit,
bornes de recharge.



SÉMINAIRES OU ÉVÈNEMENTS ?

Que venez-vous célébrer ?



SÉMINAIRES

Travaillez plus haut.

Réunions, journée d'étude, séminaires résidentiels



ÉVÈNEMENTS

Célébrez avec vue.

Repas de famille ou entre amis, communion, anniversaire
Banquet d'entreprise, cocktail dînatoire

Nos formules séminaires

Tout l'essentiel inclus

Salle dimensionnée pour vos participants, projecteur ou écran, matériel didactique (bloc-notes, stylos, paperboard), wifi et eaux à disposition.

Réunion

Salle équipée, pauses. Déjeuner en option.

dès 30,50 € /pers.
htva| 25,21€

Journée d'étude

Salle adaptée, pauses, lunch 2 services & boissons.

dès 62 € /pers.
htva| 52,77€

Séminaire résidentiel

Journée d'étude
+ dîner 3 services & boissons avec vins
+ nuit + petit-déjeuner.

En chambre twin **dès 188 €** /pers.
htva| 164,34€

En chambre single **dès 239 €** /pers.
htva| 209,87€

Toutes nos formules séminaires sont disponibles à partir de 10 personnes, excepté la formule réunion sans minimum.

Par défaut, des menus du jour sont servis. Vous pouvez personnaliser avec nos menus Essential, Taste & Gourmet.

Pour le lunch le forfait boissons inclus l'eau, les softs, thés et cafés à volonté jusqu'au service du dessert. Personnalisez avec nos [forfaits vins](#).

Pour le dîner, nous servons notre forfait boissons avec 2 verres de vin par personne.

Menu & choix identiques pour l'ensemble des convives. Les régimes alimentaires sont à communiquer minimum 7 jours à l'avance.

Salle spécifique ou de sous-groupe ? Prix à la demande

Nos menus servi pour min. 15 personnes

Merci de choisir **un seul type de menu pour tous.**

7 jours à l'avance minimum, vous devez communiquer les choix (entrée-plat-dessert) + les régimes alimentaires.

Si le choix préalable par convive n'est pas possible, l'organisateur fera le choix d'un menu unique pour l'ensemble du groupe.

Ajout d'une assiette de fromage servi pour l'ensemble du groupe avant le dessert +12€ (htva | 10,71€).

Droit d'assiette/service (exemple: vous ramenez le dessert) : 5€ /pers (htva | 4,46€) pour l'ensemble du groupe.

Gâteau de circonstance

réalisé par notre partenaire pâtissier

Goûts et décoration sur demande

+5€ /pers

12€ /pers hors menu

ESSENTIAL MENU

Focaccia, tapenade d'olive noire,
pesto de pistaches et mortadelle

Croquettes au fromage artisanal

-

Filet pur de porc, sauce à la moutarde
et au miel, pommes de terre grenailles et
légumes de saison

Risotto aux légumes d'automne

-

Mousse chocolat crumble au chocolat
et fleur de sel

-

2 services: 27€ /pers

htva | 25€

3 services : 34€ /pers

htva | 30,36€

TASTE MENU

Ravioles aux champignons
et crème de parmesan

Salade de scampis,
vinaigrette aux fruits exotiques

-

Suprême de pintade, sauce pommes Calvados,
croquettes et légumes du moment

Dos de saumon en croûte d'herbes, sauce
crème échalotes, purée gourmande au beurre

-

Profiteroles, sauce chocolat gianduja

-

2 services: 32€ /pers

htva | 28,57€

3 services : 41€ /pers

htva | 36,61€

GOURMET MENU

Foie gras maison, confit d'oignons
du moment et pain brioché

Saumon gravlax, julienne de pommes vertes,
crème de raifort à la ciboulette

-

Tournedos de veau lardé, sauce aux tartuffos,
pommes de terre aux épices
et légumes de saison

Dos de cabillaud, risotto crémeux au
mascarpone et sauce au safran

-

Tartelette tatin et boule de glace vanille

-

2 services: 37€ /pers

htva | 33,04€

3 services : 49€ /pers

htva | 43,75€

Nos buffets servi pour min. 25 personnes

Merci de choisir **un seul type de menu pour tous.**

7 jours à l'avance minimum, vous devez communiquer les choix (entrée-plat-dessert) + les régimes alimentaires.

Si le choix préalable par convive n'est pas possible, l'organisateur fera le choix d'un menu unique pour l'ensemble du groupe.

Gâteau de circonstance

réalisé par notre partenaire pâtissier

Goûts et décoration sur demande

+5€ /pers

12€ /pers hors buffet

SENSATION BUFFET

Le froid et le chaud sont servis
en même temps.

-

Focaccia, tapenade d'olive noire,
pesto de pistaches et mortadelle

Saumon gravlax, julienne de pommes vertes,
crème de raifort à la ciboulette

Dos de saumon en croûte d'herbes,
sauce crème échalotes

Suprême de pintade, sauce pommes Calvados

Légumes chauds du moment

Croquettes de pomme de terre

Pommes grenailles aux herbes

-

Mousse chocolat crumble au chocolat
et fleur de sel

-

Adulte : 49€ /pers

htva | 43,75€

-12 ans : 21€ /pers

htva | 18,75€

POKÉ BAR

Servi sous forme de buffet

Protéines : Saumon mariné, poulet, tofu

Base : Riz, salade

Acc: Edamame, radis, avocat, carottes, mangue

Topping : Sésame, cacahuète

Sauces: soja

-

Pudding de chia

-

Adulte : 28€ /pers

htva | 25€

-12 ans : 18€ /pers

htva | 16,07€

CONVIVIALITY BUFFET

Potage du jour

-

Sandwich, Bagel, Wrap,
pain garnis selon le marché

-

Dessert du jour

Adulte : 23€ /pers

htva | 20,54€

-12 ans : 13€ /pers

htva | 11,61€

Options végétariennes disponibles sur demande

Le Panoramique

Nos spécialités

7 jours à l'avance minimum, vous devez communiquer les régimes alimentaires.

FORMULE BARBECUE

De mai à septembre pour minimum 25 personnes.

Privatisation du jardin d'hiver et terrasse attenante incluse

-

3 variétés de viandes

(Brochette de boeuf, saucisse de porc, brochette de volaille)

Pommes de terre aux épices & buffet de crudités

Option Poisson papillote +8€

-

Dessert du moment

-

Adulte : 43€ /pers

htva | 38,39€

-12 ans : 21€ /pers

htva | 18,75€

FORMULE RACLETTE À VOLONTÉ

De mi-octobre à fin février (sans minimum)

-

Apéritif (Prosecco, cocktail maison, mocktail)

-

Authentique Raclette Savoyarde

Assortiment de charcuterie

Salade

Pommes de terre

-

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Mousse chocolat crumble au chocolat et fleur de sel

-

Adulte : 39€ /pers

htva | 34,82€

-12 ans : 21€ /pers

htva | 18,75€

Des salles pour tous vos formats

Rooms	Theater	Classroom	Boardroom	U-Shape	Cocktail	Banquet	Tarif jour	Tarif ½ jour	Sous-groupe
Terrasse	x	x	x	x	200	100	1200€	800€	x
Brasserie	x	x	x	x	160	140	1200€	800€	x
Jardin d'hiver	30	20	20	x	80	70	900€	450€	225€
Pont des trous	40	24	24	18	x	x	400€	300€	150€
Cathédrale	x	x	10	x	x	x	150€	x	75€
Pont des trous + Cathédrale	48	32	x	x	x	x	550€	450€	225€
Henri VIII	40	24	24	18	x	x	300€	200€	100€
Beffroi	x	x	10	x	x	x	100€	x	50€
Henri VIII + Beffroi	48	32	x	x	x	x	400€	300€	150€
Childéric	70	40	40	34	x	x	500€	300€	150€
Clovis	40	24	24	18	x	x	300€	200€	100€
Halle aux draps (sans lumière du jour)	100	56	48	40	x	x	650€	400€	300€

Pour les forfaits séminaire, nous attribuons la salle selon les disponibilités et le nombre de participants.
Si vous souhaitez une salle spécifique ou une privatisation, il faudra compter une location de salle en supplément.

La privatisation de nos salles est limitée dans le temps. Une journée compte pour 12h jusque maximum 00h. Une demi-journée compte pour 5h jusque maximum 00h. Toutes les heures après 00h seront facturées à 150€ en supplément quelque soit la durée initiale.

Veuillez noter également que pour la quiétude des lieux et du voisinage les soirées musicales ne sont pas autorisées après 22h sauf en cas d'occupation complète de l'hôtel.

Forfaits boissons

Classic Aperitif	Choix à réaliser : picon vin blanc, kir vin blanc, prosecco / option 0°: Grapfruit Tonic	7,50€ /pers htva 6,20€
Premium Aperitif	Choix à réaliser : Aperol Spritz, Hugo Spritz, Chant d'Eole / option 0°: Mocktail	8,50€ /pers htva 7,02€
Classic Package	Eaux plates et pétillantes. Sélection de café, thés et tisanes.	6€ /pers htva 4,96€
Soft Package	Classic Package + sélection de sodas	10€ /pers htva 8,26€
Kids Package	Soft Package à prix réduit pour les enfants - de 12 ans	6€ /pers htva 4,96€
House Wine Package 2 Glasses	Soft Package + 2 verres de vin maison blanc/rosé/rouge	14€ /pers htva 11,57€
House Wine Package 3 Glasses	Soft Package + 3 verres de vin maison blanc/rosé/rouge	17€ /pers htva 14,05€
Premium Wine Package 2 Glasses	Soft Package + 2 verres de vin premium blanc/rosé/rouge	17€ /pers htva 14,05€
Premium Wine Package 3 Glasses	Soft Package + 3 verres de vin premium blanc/rosé/rouge	21€ /pers htva 17,36€
Open Bar Prosecco	Prosecco, vins maison, softs, bières au fûts	16€ /pers /heure htva 13,22€
Open Bar Champagne & Cocktails	Champagne, cocktails & mocktails, vins premium, softs, bières au fûts	24€ /pers /heure htva 19,83€

Le choix du forfait boissons est **servi pour l'entièreté du groupe**.

De même, les enfants seront automatiquement facturés pour le "Kids Package" si les adultes ont opté pour le "Soft Package".

Nos forfaits boissons sont uniquement **servis jusqu'au service du café**. Ensuite facturation à l'unité selon prix brasserie.

Droit de bouchon (par 75cl) : 12€ (htva| 9,92€). Il est interdit d'apporter d'autres boissons dans notre brasserie et dans nos salles privatisables.

PARLONS DE VOTRE ÉVÉNEMENT

Contactez-nous



Le Panoramique - Floreal Mont-Saint-Aubert

+32 69891616 · mont.saint.aubert@florealgroupp.be

Un séminaire, un anniversaire, un repas de famille : nous vous conseillons au mieux.