



BLUEPOINT

LIÈGE



Meet. Work. Tech.

Signalétique digitale

Réception

Terrasse

Séminaire

Haut niveau de confort

7 salles modulables

Symposium

Evénement
marketing

Congrès

Cocktail

Team
building



Conférence

Sonorisation dernière génération

Lumière naturelle

Assemblée générale

Présentation produits

Espaces verts

Fête du personnel

Conférence de presse

Équipements à la pointe de la technologie

Parking sécurisé

BLUEPOINT LIÈGE

Situé en plein cœur du quartier des Venues dans un écrin de verdure au bord de l'Ourthe, BLUEPOINT Liège est votre partenaire de premier choix pour l'organisation de tous vos événements.

Composé de 7 salles modulables pouvant accueillir jusqu'à 400 personnes, le « Conference Centre » est équipé des technologies les plus modernes. Tant le confort, l'ergonomie du mobilier des salles de réunion que l'acoustique irréprochable contribueront à améliorer la productivité de vos réunions.

Une équipe de professionnels est à votre disposition pour vous conseiller et vous accompagner tout au long de votre événement.

Notre chef de cuisine membre « Euro-toques » vous propose une restauration de qualité, sur mesure et adaptée à tous les types de manifestations.

À votre disposition:

- ✓ Sept salles modulables avec **LUMIÈRE NATURELLE** et terrasse privative
- ✓ Une équipe **PROFESSIONNELLE** et attentive
- ✓ Une restauration de **QUALITÉ**
- ✓ Un parking **SÉCURISÉ** et couvert
- ✓ Des **ESPACES VERTS** pour vos événements extérieurs
- ✓ Du matériel de projection et de sonorisation **DERNIÈRE GÉNÉRATION**
- ✓ Du mobilier ergonomique très **CONFORTABLE**
- ✓ Des salles au rez-de-chaussée, **FACILES D'ACCÈS**



Au plaisir de vous recevoir et d'organiser vos événements,

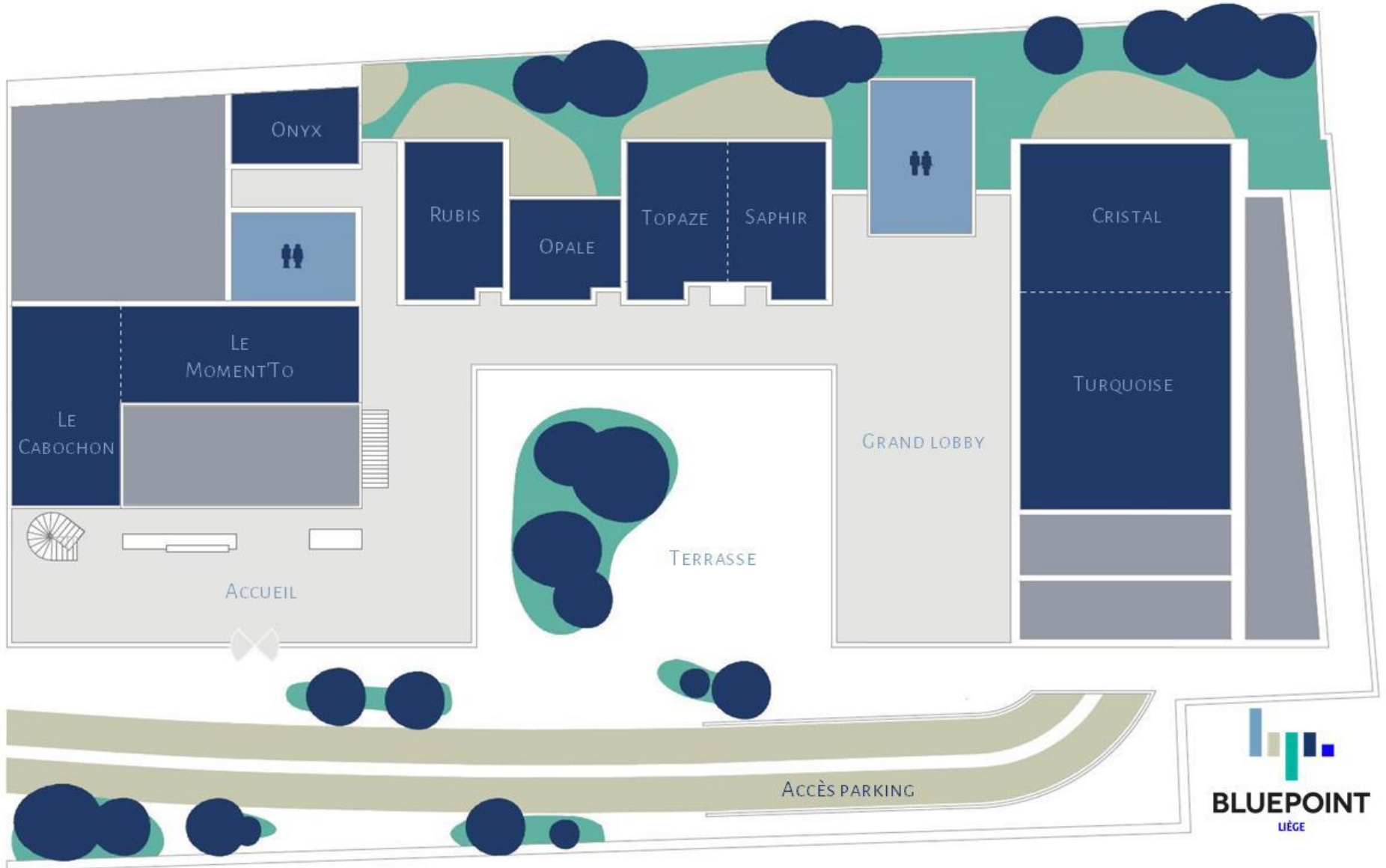
Votre équipe BLUEPOINT Liège,

CAPACITÉ & TARIFS

Salles	Superficie	Théâtre	Style école	U-Shape	Board-room	Tables rondes	Cocktail
Onyx	24 m ²	-	-	-	12	12	15
Rubis	40 m ²	35	19	17	20	24	35
Opale	28 m ²	20	9	9	12	12	20
Topaze	40 m ²	35	19	17	20	24	35
Saphir	40 m ²	35	19	17	20	24	35
Topaze + Saphir	80 m ²	80	45	32	39	48	80
Petit Lobby	60 m ²	-	-	-	-	-	50
Cristal	80 m ²	80	45	32	36	60	80
Turquoise	120 m ²	120	60	36	42	100	140
Cristal + Turquoise (A)	200 m ²	230	120	60	72	180	250
(A) + Grand Lobby	400 m ²	-	-	-	-	260	500
Grand Lobby	200m ²					180	250
Le Cabochon	66 m ²					40	60
Moment'To	46 m ²					30	40
Terrasse	270 m ²					-	250

En fonction du set up souhaité, les salles sont préparées avec tableau, flip chart, blocs-notes, crayons, eaux minérales et bonbons rafraichissants.

PLAN DES SALLES



MEET'INCENTIVE

DES FORMULES „TOUT COMPRIS“ QUI ALLIENT TRAVAIL ET DÉTENTE

- ✓ **Accueil café** avec mini viennoiseries ou muffins tout au long de la matinée ou de l'après-midi
- ✓ **Salle adaptée** au nombre de participants **complètement équipée** (audio / vidéo)
- ✓ **Lunch** deux services avec boissons
- ✓ **Visite des trésors de Liège** en matinée ou en après-midi
- ✓ **Transport** de BLUEPOINT Liège vers le lieu de visite aller et retour



Possibilité de logement et de programme « sur mesure »



MEET'INCENTIVE

PROGRAMMES "À LA CARTE" POUR TOUS LES GOUTS...

L'OPERA ROYAL DE WALLONIE

L'Opéra Royal de Wallonie est l'une des trois prestigieuses maisons d'opéra de Belgique, au rayonnement international



VISITE DU COEUR HISTORIQUE

Liège, première ville touristique wallonne fondée par Notger au Xe siècle. La Cité ardente recèle un riche patrimoine culturel et architectural



DECOUVERTE DE LIÈGE « PETIT TRAIN »

Après avoir embarqué à BLUEPOINT Liège, vous partez pour 3h de balade commentée de la ville en parcourant le cœur historique, le quartier d'Outremeuse, la gare des Guillemins, les coteaux de la Citadelle entre autres



CROISIÈRE A LIEGE

Croisière en bateau sur la Meuse: Laissez-vous bercer par les doux remous de la Meuse le long des paysages urbains de la «Cité ardente »



BRASSERIE CURTIUS

La Brasserie C, un voyage qui vous emmènera du champ de céréales au verre de bière !



TEAM BUILDING SUR MESURE

CONCEPT

Après un briefing permettant de fixer les règles, de composer les équipes mais surtout de motiver les troupes, chaque groupe composé de 4 à 6 personnes doit reproduire d'un point de vue visuel et d'un point de vue gustatif l'assiette présentée par Jean-Luc Daniel.

Après les délibérations du jury emmené par le chef de cuisine, l'équipe gagnante se voit remettre un trophée juste avant de pouvoir déguster les réalisations.

ATELIER CULINAIRE BY JEAN-LUC DANIEL



Activité proposée à partir de 15 personnes d'une durée d'environ 1h30 hors dégustation des plats.



FORFAITS D'UNE JOURNÉE

Formules **'PACKAGE'** incluant :

- ✓ Un accueil café avec mini viennoiseries
- ✓ Une pause café « Intense » tout au long de la journée
- ✓ Un lunch au choix (voir liste ci-dessous)
- ✓ Une salle adaptée au nombre de participants
- ✓ Tableau, flip chart, blocs-notes, crayons, eaux minérales et bonbons rafraichissants

'Express' (à partir de 10 pers.)

Un sandwich lunch comprenant une sélection de quatre mini sandwiches et deux desserts par personne, bières, softs, eaux, café et thé.

'Blue' (à partir de 10 pers.)

Pour l'accueil et les pauses café, en plus du traditionnel café, thé et jus de fruits, goûter nos eaux aromatisées et vitaminées à base de fruits et d'herbes fraîches infusées. Corbeille de fruits, yaourts, barres céréales,...

Un lunch incluant une soupe glacée ou chaude en fonction de la saison, une quiche gourmande, une salade fraîcheur et un taboulé de quinoa.

Assortiment de desserts fruités et chocolatés. Bières, softs, eaux, café et thé.

'StreetFood' (à partir de 10 pers.)

Une formule buffet varié « mini burgers, pitta, wraps, etc. », deux desserts par personne, deux verres de vins ou de bières, eaux minérales, café et thé.

'Business' (à partir de 10 pers.)

Lunch deux services

deux verres de vins ou de bières, eaux minérales, café et thé.



À LA CARTE

Pauses café (1/2 journée)

« Intense »

Café, thé, jus de fruits, eaux et biscuits à discrétion dans votre salle de réunion

« Blue »

Pause-café « Intense » servie avec mini viennoiseries ou muffins ou corbeille de fruits

« Bien-être - Blue »

Pause-café « Intense » servie avec eaux aromatisées et vitaminées à base de fruits et d'herbes fraîches infusées, yaourts, corbeille de fruits, sélection de snacks équilibrés



Petits déjeuners

Servis avec café, thé, jus de fruits et eaux

« Sur le pouce »

Viennoiseries et corbeille de fruits

« Fraicheur »

Viennoiseries, salade de fruits, yaourts et corbeille de fruits

« Continental »

Sélection de pains et mini viennoiseries, garnitures salées (jambon, fromage) et garnitures sucrées (3 confitures et choco), yaourts, salade de fruits et corbeille de fruits

« Luxe »

Sélection de pains et mini viennoiseries, garnitures salées (jambon, fromage, saumon fumé) et sucrées (3 confitures et choco), œufs brouillés et garnitures (bacon, tomates et redbeans), yaourts, salade de fruits et corbeille de fruits

LUNCH

Sandwich 'classic'

Quatre mini sandwiches avec garnitures variées selon la saison, sélection de desserts, café & thé.

Bagels et boulet maison sauce tartare – Wraps au jambon italien, tomates séchées et fromage frais - Chili buns à l'écrasé de thon, oignon rouge et fines herbes - Mini baguette au brie de Meaux, sirop de Liège et fruits sec grillés – Mini baguette au tartare de bœuf pickels – Wraps à l'émincé de poulet, ananas, coriandre et pignons de pin – Bagels au saumon fumé façon gravlax (miel-aneth) - Chili buns à la mozzarella, tapenade d'olive et basilic - etc.

Sandwich '+' (à partir de 10 pers.)

Potage, trois mini sandwiches avec garnitures variées selon la saison (voir sandwich 'classic'), assortiment de salades composées, Sélection de desserts, café et thé.

Street Food (à partir de 20 pers.)

Assortiment de mini pita, burgers et wraps ou pizza (3 pièces par personnes); crudités et garnitures, sélection de desserts, café & thé.

Exemples froids : Wraps à la ricotta, légumes grillés, pesto - Wraps au saumon fumé façon gravlax - Wraps au jambon italien, tomates séchées, olives noires - etc.

Exemples chauds: Mini burger pur bœuf, vieux conté - burger de volaille, sauce curry maïs - burger de saumon, mayonnaise aux herbes fraîches - hotdog chipolata , pain croquant, choux pickles - etc.

Mini Pita gyros de poulet, yaourt, poivrons - Pita merguez d'agneau, feta, concombre, tzatziki - Wraps chili corn carne, red beans - etc.

Pizza du jour - potatoes de patate douce - mini cornet de frites - etc

Exemples de desserts: Gaufre de liège, crème battue, crêpes au sirop lacquemant – smoothie de saison – Etc.



Toutes les formules sont prévues avec un assortiment de mets végétariens



TRENDY LUNCH

Tasty bowls (à partir de 20 pers.)

Assortiment de bocaux garnis "WEK" (2 ½ par personne), sélection de desserts, café & thé.

Saumon rôti au sésame, wok de légumes et nouilles "Asiatiques" Sauce Teriyaki -

Filet de rouget, pommes de terre moutarde à l'ancien et jeunes oignons -

Ballotine de volaille, oignon médina, taboulé à la coriandre et raisins secs, sauce au Pesto - Gyros de fenouil et poivron, sauce tzatziki - Salade de pâtes, légumes du sud, roquette et parmesan – Etc.

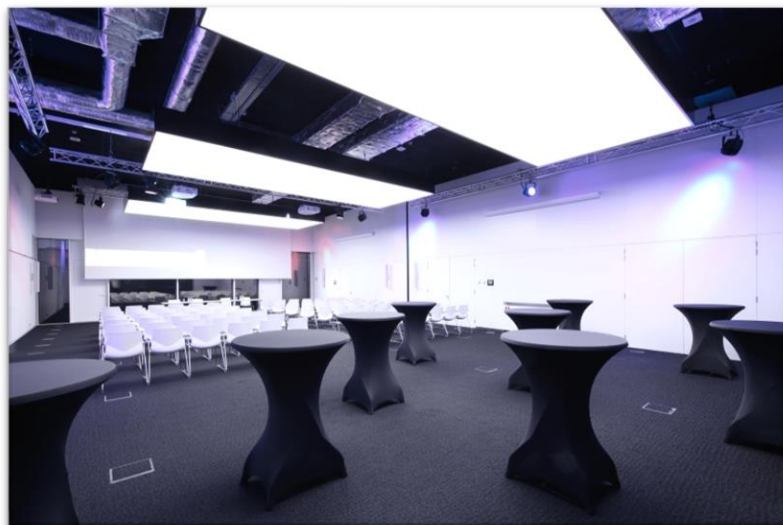
BLUE lunch (à partir de 10 pers.)

Combinaison de soupe glacée ou chaude en fonction de la saison, quiche gourmande, salade fraîcheur et taboulé de quinoa. Sélection de desserts fruités et chocolatés, café & thé.

Quiche au chèvre, courgette et tomates séchées - quiche aux lardons fumés et oignons - quiche aux scampis et poireaux - quiche au poulet et champignons – etc.



Toutes les formules sont prévues avec un assortiment de mets végétariens



WALKING LUNCH/DINNER

Street Food *(à partir de 40 pers.)*

Sélection de 3 plats froids et 3 chauds façon "street food" servis en buffet (lampes chauffantes et conditionnement individuel jetables écologiques ou coupelles).

Burger à l'effiloché de canard confit, fromage Brillat-Savarin IGP, chou rouge mariné – pâte carbonara – wraps saumon fumé – quiche saumon brocoli – taboulé boulgour et poulet aux épices – tacos au saumon frais et guacamole – fajitas de poulet

Sélection de desserts Café & thé.

Véritable café liégeois au peket - crème mascarpone et macaron de saison



WALKING LUNCH/DINNER

BISTRONOME *(à partir de 30 pers.)*

Sélection de 6 petits plats de dégustation servis en verrines, coupelles et assiettes (2 froids, 2 chauds et 2 desserts)

GASTRONOME *(à partir de 40 pers.)*

Sélection de 8 petits plats de dégustation servis en verrines, coupelles et assiettes (3 froids, 3 chauds et 2 desserts)

Exemple de plats froids:

Carpaccio de saumon mariné – condiments figues
Bœuf mariné aux baies de genévrier et à l'estragon
Panzanella d'hiver à la betteraves

Exemple de plats chauds:

Noix de St Jacques – crémeux de racine de persil tubéreux – beurre blanc
Parmentier de canard confit
Fregola au bouillon – pancetta – espuma de parmesan

Exemple de desserts:

Crémeux au chocolat – granola aux fruits secs
Panna cotta – crème passion



Les formules 'walking dinner' sont prévues pour être dégustées aisément autour de tables hautes

BUFFET

STREET FOOD (à partir de 40 pers.)

Sélection de plats froids et chauds façon « street food »

Salade Caesar - burger de saumon, mayonnaise aux herbes fraîches - mini cornet de frites

Wraps au saumon fumé façon gravlax - Mini pita gyros de poulet, yaourt et poivrons

Pizza du jour, Cornet de pâtes fraîches, guanciale, parmigiano reggiano

Nem de poulet, sauce à l'orientale - Wok de légume, curry jaune, nouilles

Sélection de desserts, café et thé:

Gaufres de liège, crème battue - crêpes au sirop lacquemant – smoothie de saison

ASIAN (à partir de 40 pers.)

Potage, sélection de plats froids et chauds asiatiques, crudités et garnitures

Soupe tom khai kai - Assortiment de sushis et makis - Rouleau de printemps au gambas - Salade de crabe et mangues -

Porc caramélisé - Raviole de crevettes et bouillon thaï - Brochettes de poulet saté - Poulet croustillant au citron -

riz cantonnais - nouilles chinoises

Sélection de desserts, café et thé:

Salade de fruits exotiques au gingembre - Pana cotta passion – mangue sautée au piment japonais - Ananas pêché au thé ibiscus

MEDITERRANEAN (à partir de 40 pers.)

Sélection de salades composées et plats chauds méditerranéens

Salade de Quinoa, lentilles rouges et vertes, saumon, noisettes - Salade de tomates, feta sauce aux anchois et parmesan –

Mousse de Burrata, Thon rouge, crumble parmesan noisette - Emincé de poulet basquaise, coriandre - Pissaladière niçoise - Poulpes grillés, purée fine au citron - Risotto de saison

Sélection de desserts, café & thé :

Pana cotta aux fruits rouges - crémeux au chocolat noisettes et granola – Salade d'orange, cannelle, menthe - Tiramisu

Les formules 'buffet' sont prévues pour être dégustées aisément autour de tables hautes

BUFFET

ATELIERS CUISINE (à partir de 50 pers.)

Quatre ateliers « cuisine à thème » (show cooking)

Authenticité des produits – Saveurs & modernité de la présentation dans le respect des traditions

Asian

Entrée : Sashimi de saumon et légumes pickles, mousse d'avocat, sauce au caramel de gingembre

Plat : Wok de curry vert aux scampis, riz basamti

Dessert : Panacotta coco, ananas sauté au curry du japon

Mediterranean

Entrée : Vitello tonato , sauce au thon, olives tagliaches

Plat: Risotto de saison (a la milanaise, truffes, asperges, etc.)

Dessert : le véritable tiramissu

France

Entrée: terrine de campagne maison, condiments, pain grillé

Plat : Noix de bœuf grillée charolais - sauce béarnaise - pomme de terre grenaille au thym - salade de tomates cerises

Dessert : moelleux au chocolat 75% cacao – crème anglaise a la vanille bourbon

USA

Entrée : Salade César (aiguillettes de volaille jaune, croustons dorés à l'huile d'olive, salade romaine, la véritable sauce de monsieur Gardini)

Plat: chili corn carne traditionnel, sauce yaourt, guacamole, pomme de terre au four et baguette croquante

Dessert: pancakes minutes



Les formules 'buffet' sont prévues pour être dégustées aisément autour de tables hautes

MENU «La table de Jean Luc Daniel »

Exemples – selon la saison

Le menu peut être personnalisé en fonction de vos attentes
(En soirée et weekend min. 25 personnes)



2 services Business
3 services Classic
4 services Découverte
5 services Dégustation



Fregula - œuf parfait - guanciale - émulsion parmesan

Tartare de Thon rouge - mousse d'avocat

Capuccino de potimaron à l'huile de noisette – bruschetta au caviar de carotte

Pintade farcie aux champignons de bois - espuma de pomme de terre

Dos de Cabillaud - purée d'artichauts - mousseline de citron

Assiette de fromage affiné du Clos du gourmet

Crémeux chocolat gianduja - nougatine au pain de seigle

Café & Mignardises

COCKTAIL



Formule I

Kir, vin rouge & blanc, bière et jus de fruits

30 minutes

1 heure*

2 heures*

*Extra 30 minutes

Formule II

Cava, vin rouge & blanc, bière et jus de fruits

30 minutes

1 heure*

2 heures*

*Extra 30 minutes

Formule III

Champagne, vin rouge & blanc et jus de fruits

30 minutes

1 heure*

2 heures*

*Extra 30 minutes

Belge

Assortiment de bières belges spéciales, vin rouge & blanc, & jus de fruits

30 minutes

1 heure*

2 heures*

*Extra 30 minutes

FORFAITS 'BOISSONS'

Forfait 'soft'

Eau minérale, soda, bière, jus de fruits

Forfait 'drink'

1/2 bouteille de vin, bière, eau minérale, soda, jus de fruits

Forfait 'drink +'

1/2 bouteille de vin **supérieur**, bière, eau minérale, soda, jus de fruits

AMUSE-BOUCHE

Formule I

Assortiment de zakouskis chauds et froids, 3 pp

Formule II

Assortiment de zakouskis chauds et froids, 5 pp

Formule III

Assortiment de zakouskis chauds et froids, 6 pp
& 2 mignardises

A la pièce Zakouskis salés ou sucrés

Zakouskis froids

Wraps de saumon fumé, crème aigre et aneth - Bruschetta provençale aux parmesan - Verrine de canard aux pommes - Gaspacho Andalous - Foie gras, lit de pain d'épices, confit d'ananas à la vanille - etc.

Zakouskis chauds

Brochettes de poulet caramélisé - Tempura de scampis, tartare maison - Croque italien, saveur truffe - Mini croquettes de crevettes - Mini croquettes de fromage, sauce Liégeoise - Saint-Jacques, mousseline & zeste de citron vert, etc.

Zakouskis sucrés & mignardises

Mini éclairs – macarons - tartelette citron - lingot chocolat vanille - tartelette amandine et abricot - financier coco passion - carré pistaches et framboises - moelleux aux amandes – etc.



D'AUTRES ACCOMPAGNEMENTS



Mini sandwiches

Assortiment de mini sandwiches mous fermés avec garnitures

Omelette à la truffe et dés de magret canard fumé - Saumon fumé « maison » et fromage blanc aux fines herbes - Jambon-fromage - façon club - salade de crabe œuf mimosa et jeunes oignons - salade de thon et oignon rouge - poulet curry carotte et citronnelle - salade de viande et cornichon - Filet de dinde à l'estragon - Jambon de Cobourg et tomates confites

Assortiment de mini sandwiches fermés tendances avec garnitures

Wraps au Saumon fumé Philadelphia - Pain méditerranéen au jambon Serrano, roquette - saumon cru mariné gravlax - crevettes grises moutarde à l'ancienne - tartare de bœuf pickles - œufs brouillés à la truffe - jambon italien & pignon de pain, tomate confite, roquette & parmesan

Plateau crudités et fromage (pour 10 personnes)

Fromage d'abbaye - Carottes - concombres - radis - chou-fleur - brocolis - tomates cerises - grissini- sauce cocktail - moutarde douce à l'ancienne

Plateau tapas (pour 10 personnes)

Tapenade de tomates confites – Assortiment d'olives - Tortilla aux légumes du sud & dés de chorizo - Focaccia méditerranéenne - Pomme de terre « Wedge » - Scampis tempura - brochette de poulet mariné - Sauce aioli safranée, cocktail et barbecue

Buffet desserts

Assortiment de 4 verrines et pâtisseries en réduction par personne: *Trio de chocolat, tiramisu spéculoos & mousse citron - Panna cotta cuberdon - mousse de framboise - mousse à la mangue - Café liégeois - Mini bavarois framboise, fruits de la passion - Croquant au chocolat - misérable - Forêt noire - bavarois spéculoos - tatin de pommes - Mini éclairs et mini profiteroles - Salade de fruits de saison - Fontaine chocolat et Brochettes de fruits (A partir de 30 personnes).*

Buffet fromages

Assortiment de fromages affinés, sélection de pains, salades et fruits secs

SUGGESTIONS

Mobilier

Podium deux m²

Fauteuils ou 'Easy chairs'

Bar

Location piste de danse

Location piste de danse LED

DJ

Fleurs

Milieu de table

Montage floral

Plantes

Éclairage

Spots pour lumière d'ambiance

Services

Assistance technique*

Test projection (dry run)

Agent de sécurité*

Obligatoire le w-e et de 19h30 et 7h30 en semaine)

Hôtesse

Badges

Annonce personnalisée

sur écran « entrée de salle »

*Tarif indicatif - offre sur demande en fonction des spécificités de l'événement.



MATÉRIEL TECHNIQUE

Projection / Écrans

Projecteur 7 500 lumens 3LCD WUXGA
Projecteur 5 200 lumens 3LCD WUXGA
Double projection (8m x 3,5m)
Projecteur mobile Full HD 3 000 à 6 000 lumens
Écran LED Full HD 75''
Écran LED Full HD 65''
Écran LED de retour 40''
Pointeur sans fil

Sonorisation

Micro de table
Micro portable, 'Madonna' ou cravate
Enregistrement (mp3)
Sonorisation mobile

Informatique

PC portable
Switchbox pro
Imprimante
WIFI
Internet haut débit (câblé)

Traduction simultanée

Cabines de traduction
Écouteurs
Interprètes



OUTILS POUR UN PLUS GRAND ENGAGEMENT DE L'AUDIENCE

Vidéoconférence

Le système de vidéoconférence Lifesize offre une qualité audio-visuelle incomparable et très facile d'utilisation. Grâce à une plate-forme universelle, vous pouvez participer à la réunion et échanger des données de n'importe où dans le monde via n'importe quel appareil de communication. Et cerise sur le gâteau, nous nous occupons de toute l'installation pour vous !



Technologies

Toutes nos salles sont équipées d'un projecteur ou d'un écran LED haute définition, d'une connexion sans fil, ainsi que d'un flipchart digital (**SmartKapp**). Nos plus grandes salles sont équipées d'une régie audio et offrent une acoustique parfaite.

Le **CrowdBeamer** permet de partager en direct votre présentation sur toutes les tablettes ou smartphones de l'assemblée.

Servez-vous du **Catchbox** (micro à lancer) lors des sessions questions / réponses, pour donner de façon ludique la parole à vos participants.

Le HoloLens, quant à lui, vous permettra de faire des démonstrations en réalité augmentée.

Appli événements

L'utilisation d'une application pour votre événement est certainement un avantage pour vos participants. Cela leur donne des informations sur le programme, les intervenants et les participants, mais c'est aussi une valeur ajoutée pour vous en tant qu'organisateur. C'est un outil interactif qui encourage une participation plus active et, indirectement, un meilleur retour sur investissement.



OUTILS POUR UN PLUS GRAND ENGAGEMENT DE L'AUDIENCE

LIVE STREAMING



Forfait streaming “classique”

Journée entière (max. 8h)

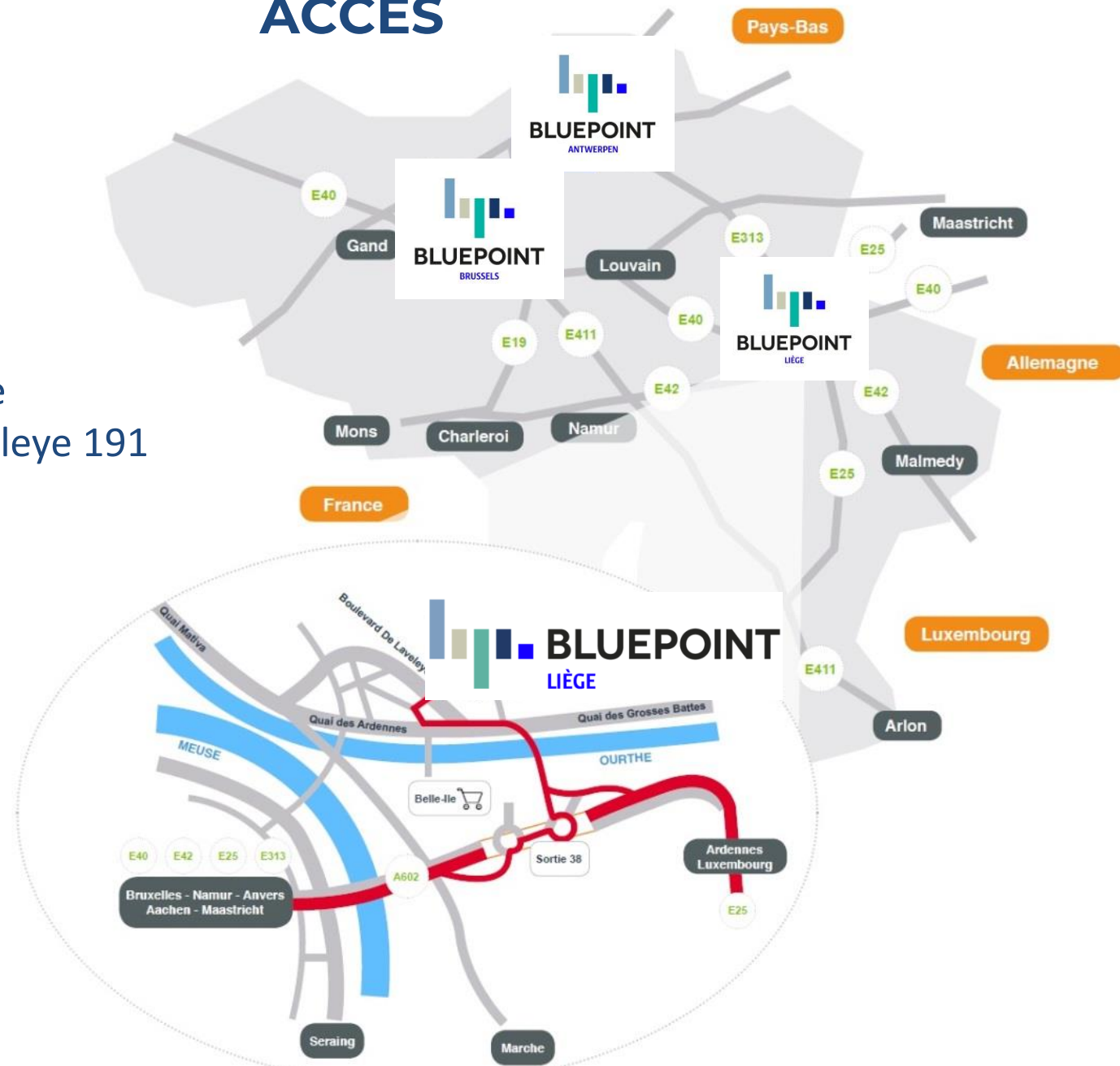
- Location caméra sur pied (captation vidéo de l’orateur)
- Location audio-set (captation audio de l’orateur)
- Location matériel ‘streaming’ pour la retransmission vidéo et audio de l’orateur, ainsi que de sa présentation
- Technicien sur place
- Transport et installation
- Page Web personnalisée qui peut être protégée par un mot de passe si nécessaire
- Un maximum de 250 ‘streams’ simultanés

Supplément streaming PRO

- Location d’une deuxième caméra (captation vidéo du panel d’orateurs et/ou des participants)
- Location régie vidéo pour le mixage vidéo
- 2ème technicien sur place

ACCÈS

BLUEPOINT Liège
Bd Emile de Laveleye 191
4020 Liège



CONTACT

UNE ÉQUIPE PROFESSIONNELLE VOUS ACCOMPAGNE

Mathilde Horevoets

Sales Executive Meetings & Events
mathilde.horevoets@bluepoint.be
+32 (0) 4 229 79 21

Charlotte Deuse

Sales Executive Meetings & Events
charlotte.deuse@bluepoint.be
+32 (0) 4 340 36 30

Informations générales

Réception: +32(0)4 340 35 06

Mail: infoliege@bluepoint.be

Web: www.bluepoint.be

TVA : BE 0403 263 444



Conditions générales s'appliquant aux réservations de salles



1. Applicabilité des conditions générales

Les présentes conditions générales s'appliquent à l'organisation d'événements, de réunions, de séminaires, de lunches et de réceptions, en ce compris le service traiteur, les moyens techniques et logistiques et tous autres services fournis dans les locaux d'Agoria Real Estate SA, dont le siège est établi Boulevard A. Reyers 80 à 1030 Bruxelles, TVA : BE0403 263 444 – RPM Bruxelles. Les locaux se trouvent dans les bâtiments qui sont la propriété d'Agoria Real Estate SA, parmi lesquels ceux situés Boulevard A. Reyers 80 à 1030 Bruxelles, Boulevard Émile de Laveleye 191 à 4020 Liège et Filip Williotstraat 9 à 2600 Berchem.

Le client accepte les présentes conditions générales par le simple fait de charger Agoria Real Estate SA d'une mission. Les dérogations aux présentes conditions ne sont valables que si elles ont été acceptées par écrit par Agoria Real Estate SA, soit par leur inclusion dans les conditions particulières de l'offre de celle-ci, soit parce qu'elles font l'objet d'une convention spécifique entre les parties. Dans ce cas, les présentes conditions générales restent d'application pour tous les points auxquels il n'aura pas expressément été dérogé.

2. Réservation

Un événement est réservé valablement au moyen d'une offre signée par le client et retournée à Agoria Real Estate SA. Le contrat de réservation ne se réalise qu'au moment de la confirmation écrite par Agoria Real Estate SA. Tout document signé par le client engage le signataire en son nom propre, ainsi que la personne ou personne morale au nom de laquelle il agit.

Le client informe Agoria Real Estate SA, au moment de la réservation, du sujet de l'événement ainsi que du public cible auquel il s'adresse.

3. Confirmation du nombre de participants et du programme

Le client s'engage à informer Agoria Real Estate SA, au plus tard 15 jours calendaires avant l'événement, du nombre estimé de participants pour chaque service. Il doit lui confirmer par écrit, au plus tard deux jours calendaires avant l'événement, le nombre définitif de participants. Si celui-ci diminue entre la date de réservation et l'événement, Agoria Real Estate SA se réserve le droit de mettre à disposition une autre salle en fonction de la taille du groupe et des frais pourront être portés en compte, conformément à l'article 5.

Le client s'engage à observer les délais préalablement convenus de l'événement. En cas d'heures supplémentaires résultant du non-respect de ces délais pour le service traiteur, le client paiera un supplément de 35,00 EUR nets par heure entamée et par membre du personnel d'Agoria Real Estate SA assurant ce service.

4. Diminution du nombre de participants

En cas de diminution par le client du nombre de participants à l'événement, celui-ci sera redevable des montants suivants à Agoria Real Estate SA, en fonction de la date à laquelle cette dernière en aura été informée par écrit :

Jusqu'à 3 jours calendaires avant l'événement, Agoria Real Estate SA accepte une diminution de maximum 15 % du nombre total spécifié de participants sans aucun dédommagement. Dans ce cas, le prix sera facturé sur la base du nombre réduit de participants. À partir d'une diminution de 16 % du nombre total spécifié de participants, un dédommagement sera porté en compte conformément aux conditions d'annulation de l'article 5.

À partir de 2 jours calendaires avant l'événement, le montant correspondant au nombre de participants spécifié lors de la réservation sera intégralement facturé, indépendamment de toute diminution de ce nombre.

5. Annulation d'un événement ou d'un service commandé

Si le client annule complètement les services commandés, les indemnités forfaitaires fixes suivantes seront dues à Agoria Real Estate SA, en fonction de la date à laquelle cette dernière en aura été informée par écrit :

En cas d'annulation dans plus des septante jours calendaires précédant l'événement :

5 % du prix total estimé lors de la réservation.

En cas d'annulation dans les septante jours calendaires précédant l'événement :

25 % du prix total estimé lors de la réservation.

En cas d'annulation dans les cinquante jours calendaires précédant l'événement :

50 % du prix total estimé lors de la réservation.

En cas d'annulation dans les vingt jours calendaires précédant l'événement :

75 % du prix total estimé lors de la réservation.

En cas d'annulation dans les trois jours calendaires précédant l'événement :

100 % du prix total estimé lors de la réservation.

6. Destination des salles

Le client ne peut utiliser les salles qu'aux fins spécifiées dans le contrat de réservation. Tout changement à la destination spécifiée donnera automatiquement lieu à une révision du contrat.

Si les salles ne sont pas réservées pour un usage privé (accès payant ou non), le client doit prévoir un service d'ordre adéquat et efficace afin d'assurer la bonne marche de l'événement, sans incident, et d'éviter des dégâts aux installations d'Agoria Real Estate SA.

Agoria Real Estate SA met les salles et les équipements en parfait état à la disposition du client. Ce dernier s'engage à les maintenir dans le même état, tout en respectant les consignes de sécurité d'Agoria Real Estate SA. Les dommages occasionnés, intentionnellement ou non, aux installations ou infrastructures d'Agoria Real Estate SA relèvent de la responsabilité solidaire de ceux qui les ont causés et de celui qui a organisé l'événement. Sauf accords contraires, les dommages causés seront facturés au client.

Agoria Real Estate SA se réserve le droit d'annuler totalement et avec effet immédiat un événement ou de l'interrompre, sans indemnité ou coûts à sa charge, si l'événement est contraire à la loi ou peut présenter un danger pour l'ordre public. Dans ce cas, le prix estimé doit être payé dans sa totalité par le client.

7. Catering

Le recours à un service de restauration propre dans les salles d'Agoria Real Estate SA n'est pas autorisé, à moins qu'il n'en soit fait explicitement mention dans le contrat. Si le client fait appel à son propre service de restauration, un droit de bouchon et/ou de couvert sera en tout cas facturé.

8. Prix

Les prix des services sont fixés dans l'offre d'Agoria Real Estate SA. Ils sont exprimés en euros ou dans la devise convenue entre les parties, nets et sans escompte.

Aucune commission pour des agences ou intermédiaires n'est payée sur les prix mentionnés, à moins qu'il n'en soit fait explicitement mention dans le contrat.

9. Facturation

Pour toute réservation, un acompte de 50 % du montant estimé doit être payé à Agoria Real Estate SA. Cet acompte s'élève à 75 % pour les clients internationaux. Les factures seront établies après signature de l'offre(s) de prix. Agoria Real Estate SA se réserve le droit de refuser l'accès aux salles et à l'utilisation des équipements si le client n'a pas payé le dépôt au plus tard le jour de l'événement.

Les numéros des ordres d'achat et les données exactes de facturation doivent être en possession d'Agoria Real Estate SA au moment de la confirmation. En cas de modification ultérieure de ces données, le client devra payer une indemnité administrative de 15 EUR pour l'adaptation de la facture.

10. Paiement

Le montant des factures est payable, net et sans escompte, au plus tard 30 jours après la date de facturation au moyen d'un virement sur le compte bancaire numéro BE04732029408431 (CBC) ou BE79410064050133 (KBC) d'Agoria Real Estate SA.

Toute facture non payée à la date d'échéance sera majorée, de plein droit et sans mise en demeure, de 15 % (avec un minimum de 50 EUR) à titre d'indemnité forfaitaire. De plus, un intérêt de retard d'1 % par mois sera dû de plein droit et sans mise en demeure à partir de la date d'échéance, l'intérêt de chaque mois entamé étant dû pour tout le mois.

11. Réclamations

Les réclamations ou objections relatives à la facturation doivent être introduites par écrit dans les huit jours à compter de la date de facturation. Après ce délai, elles ne seront plus prises en considération.

12. Responsabilité

Agoria Real Estate SA n'est pas responsable de dommages, destructions ou vols d'objets ou d'affaires apportés dans ses locaux par le client ou ses invités. Agoria Real Estate SA peut uniquement être tenue responsable de dommages résultant de la mauvaise exécution des services. Les réclamations ou objections relatives à la prestation des services doivent être introduites par écrit dans les huit jours à compter de la date de facturation. Après ce délai, nos prestations seront considérées comme définitivement acceptées. En ce qui concerne la nourriture et les boissons fournies, aucune réclamation ne sera plus possible après consommation.

Agoria Real Estate SA peut uniquement être tenue responsable de sa propre faute grave, à l'exclusion de toute responsabilité pour toute forme de dommages indirects (y compris un manque à gagner ou une perte de revenus) et pour toute action qui serait intentée contre le client par des tiers. La responsabilité d'Agoria Real Estate SA demeure en tout cas limitée au maximum au moins élevé des montants suivants : (i) soit les montants payés par le client pendant les 12 mois précédant l'introduction de l'action (ii) soit un montant de 10.000 EUR, que l'action ait été intentée sur une base contractuelle ou extracontractuelle. Le client garantit Agoria Real Estate SA contre toutes actions de tiers qui seraient basées sur ou en lien avec l'exécution de la mission.

13. Causes d'exonération

Sont considérées comme causes d'exonération, toutes circonstances indépendantes de la volonté des parties et empêchant l'exécution de la mission, telles que les conflits du travail, l'incendie, la mobilisation, la réquisition, l'embargo, l'interdiction de transfert de devises, l'insurrection, les actes de terrorisme, le manque de moyens de transport, le manque général d'approvisionnements, les restrictions d'emploi d'énergie (énumération non exhaustive). Agoria Real Estate SA ne peut être tenue responsable en cas de survenance d'une de ces circonstances.

14. Divisibilité

Si une disposition des présentes conditions générales ou de contrat auquel elles s'appliquent devait, en vertu du droit applicable, être déclarée illégale, nulle ou inapplicable, en tout ou en partie, cela n'entraînerait pas la nullité, l'invalidité ou l'inapplicabilité des autres dispositions des présentes conditions générales ou du contrat.

15. Droit applicable et tribunaux compétents

Les présentes conditions générales sont régies par le droit belge. Tout litige relatif à la validité ou à l'interprétation des présentes conditions générales relève de la compétence exclusive des tribunaux de l'arrondissement dans lequel est établi le siège social d'Agoria Real Estate SA.

Meet. Work. Tech.



info@bluepoint.be

www.bluepoint.be

+32(0)4 340 35 06

AGORIA REAL ESTATE sa – BE 0403 263 444
Bd Emile de Laveleye 191 B-4020 Liège