

NOVOTEL

LUXEMBOURG KIRCHBERG



**MEETINGS
&
EVENTS**

SOMMAIRE

Présentation

Nos labels.....	P1
Novotel Luxembourg Kirchberg.....	P2
Plan d'accès.....	P2
Capacité des salles.....	P3
Schéma des mises en place.....	P4
Plan du restaurant.....	P5
Plan général des salles.....	P6
LAB 1 / LAB 2 / LAB 3.....	P7
Studio A / Studio B / Studio C.....	P8
Gallery 1 / Gallery 2.....	P9
THE BOX.....	P10

Offres séminaires

Easy meeting.....	P11
Easy catering.....	P12
Make It Healthy.....	P13
Conference Package.....	P14
Meeting Planner.....	P15

Offres banquet

Cocktails.....	P16
Repas.....	P17
Barbecue Do It Yourself.....	P18
Liste des allergènes.....	P19
Offre Dans Le Noir ?.....	P20

CONTACTS

Service Commercial
Floriane Urbing - Event Manager
Floriane.urbing@accor.com · +352 42 98 48 812
Claire.pierret@accor.com

Novotel Luxembourg Kirchberg

H1930@accor.com · +352 42 98 48



NOS LABELS



Nous avons mis en place des mesures d'hygiène et de prévention élevées pour assurer votre sécurité. Le label ALLSAFE, développé et approuvé par Bureau Veritas, représente nos nouvelles normes de propreté et de prévention pour vous garantir un séjour en toute tranquillité.



Le label "HAUSGEMAACH" vous garantie que nos plats sont faits maison pour une plus grande transparence entre le restaurateur et le consommateur. Toutes nos offres de restauration proposées sont labelisées HAUSGEMAACH.

NOVOTEL LUXEMBOURG KIRCHBERG

Découvrez le confort 4 étoiles du Novotel Luxembourg Kirchberg, idéalement situé pour vos réunions d'affaires et vos visites guidées du centre-ville. Modernes et spacieuses, nos chambres sont idéales pour travailler et/ou se détendre. Elles sont dotées d'un minibar, d'un bureau, d'un canapé, de la climatisation et d'un accès WIFI gratuit.

Profitez du somptueux petit déjeuner buffet servis dans le restaurant au décor chaleureux et cosy.

Après une longue journée, prenez le temps de vous dépenser dans l'espace fitness et remise en forme.

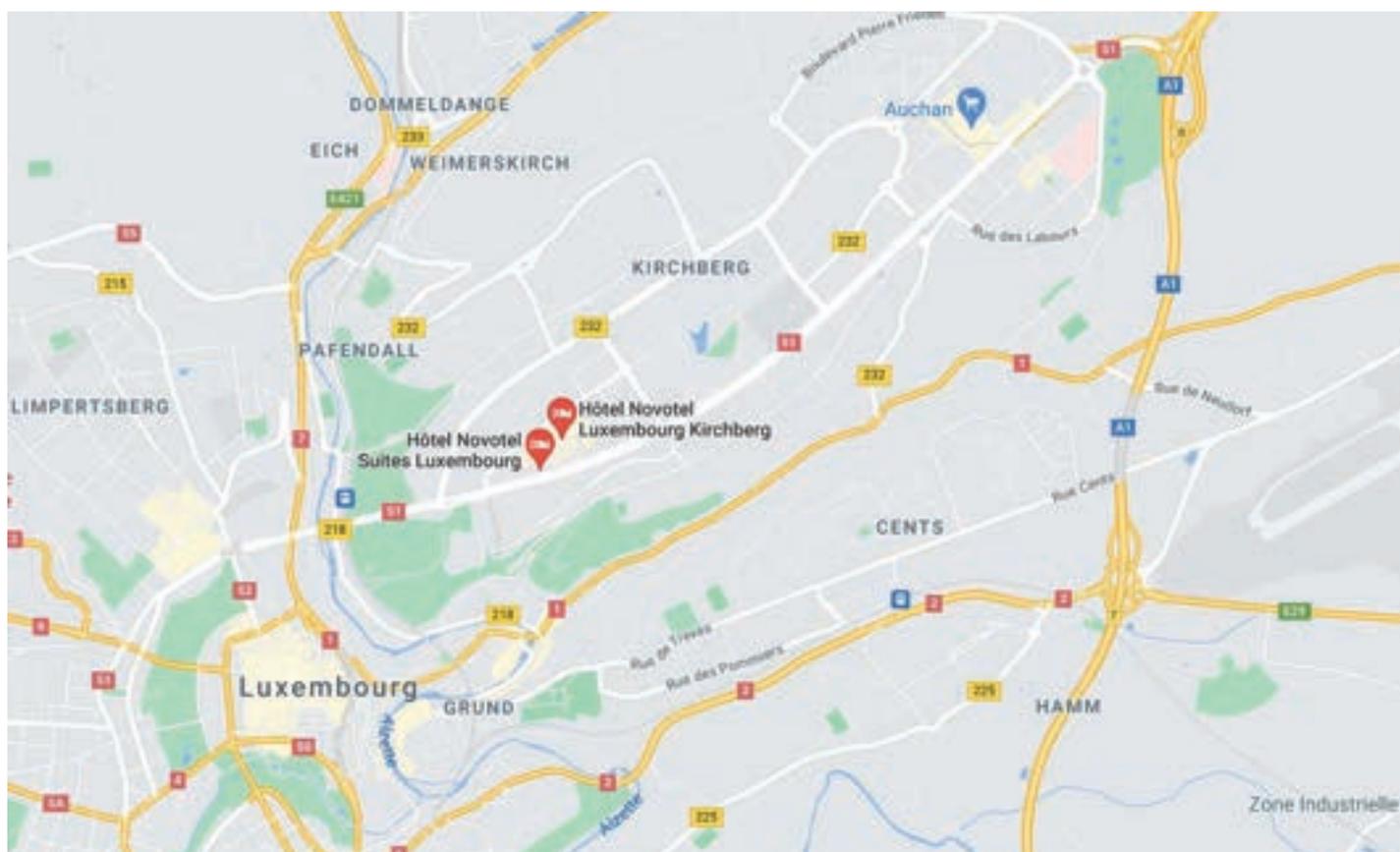
Chaque saison le restaurant/bar N'Bistro vous propose des plats faits maison servis dans une atmosphère chaleureuse, le tout agrémenté d'un service convivial. Durant l'été profitez d'un déjeuner ou d'un dîner sur la terrasse ensoleillée.

L'hôtel dispose également d'un parking extérieur et intérieur facilement accessible en voiture.

L'autoroute A1/E44, un arrêt de bus et de tramway se trouvent à proximité.

Les transports publics au Luxembourg sont gratuits facilitant ainsi vos déplacements.

PLAN D'ACCÈS



En voiture : A1(E29,E44) ou A6 (E25) ou centre ville, suivre signalétique «Plateau de Kirchberg»

Aéroport : FINDEL Aéroport - LUXEMBOURG FINDEL AÉROPORT

Gare : LUXEMBOURG CENTRAL STATION

Bus : Ligne EUROBUS, Station MUDAM - Ligne 1 et 6, Station Avenue JF Kennedy

Tramway : PHILHARMONIE - MUDAM

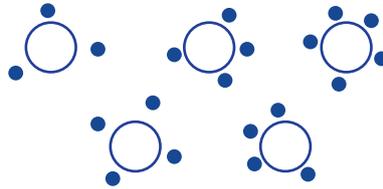
CAPACITÉ DES SALLES



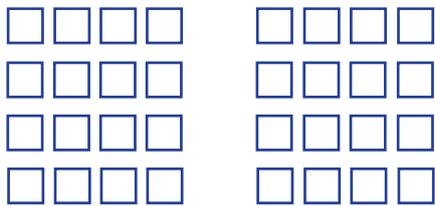
Salles	Superficie	Cabaret	Théâtre	Classe	Style U	Boardroom	Cocktail	Tables rondes
Ermesinde/ Amélie/ Marie- Thérèse	92m ²	30	80	25	25	45	80	50
Ermesinde+ Amélie/ Amélie + Marie- Thérèse	184m ²	60	180	60	40	80	140	120
Grand-Ducal	276m ²	114	300	70	60	180	250	210
Philippe/ Henri/ Guillaume	70m ²	30	50	22	20	34	60	50
Philippe + Henri	140m ²	42	90	40	40	60	120	80
Louis	77m ²	35	45	22	25	30	80	50
Felix	55m ²	24	35	14	15	25	30	36
Louis + Félix	132m ²	48	120	40	30	54	150	80
Alexandra	45m ²	-	-	-	-	12	-	-

LES MISES EN PLACE

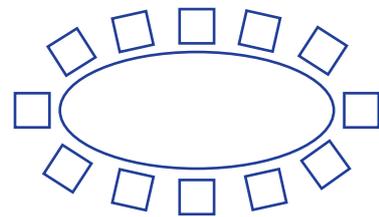
COCKTAIL



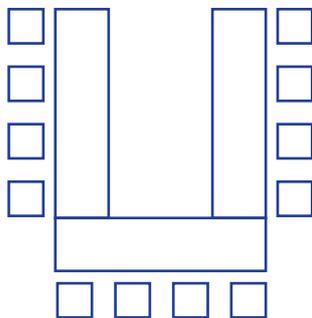
THÉÂTRE



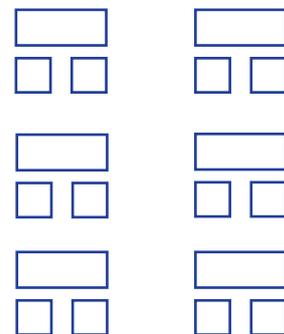
BOARDROOM



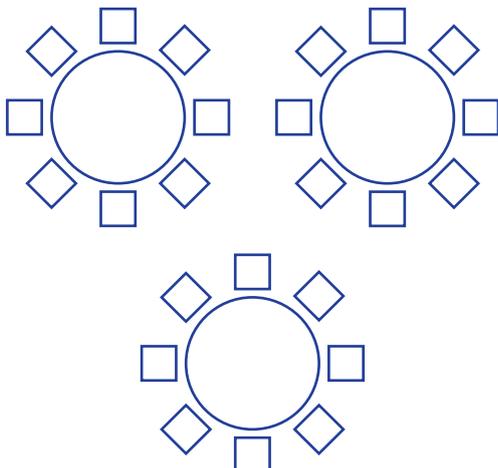
STYLE U



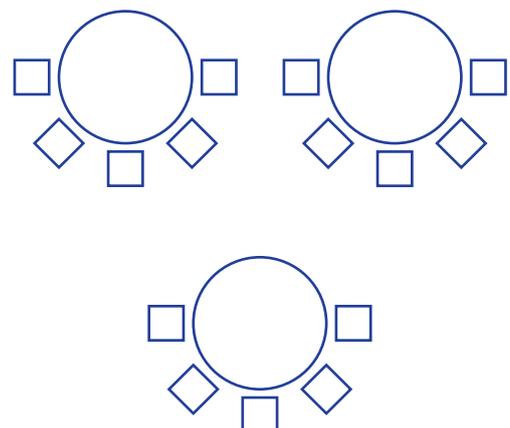
CLASSE



TABLES RONDES



CABARET



PLAN DU RESTAURANT

TERRASSE

MEZZANINE

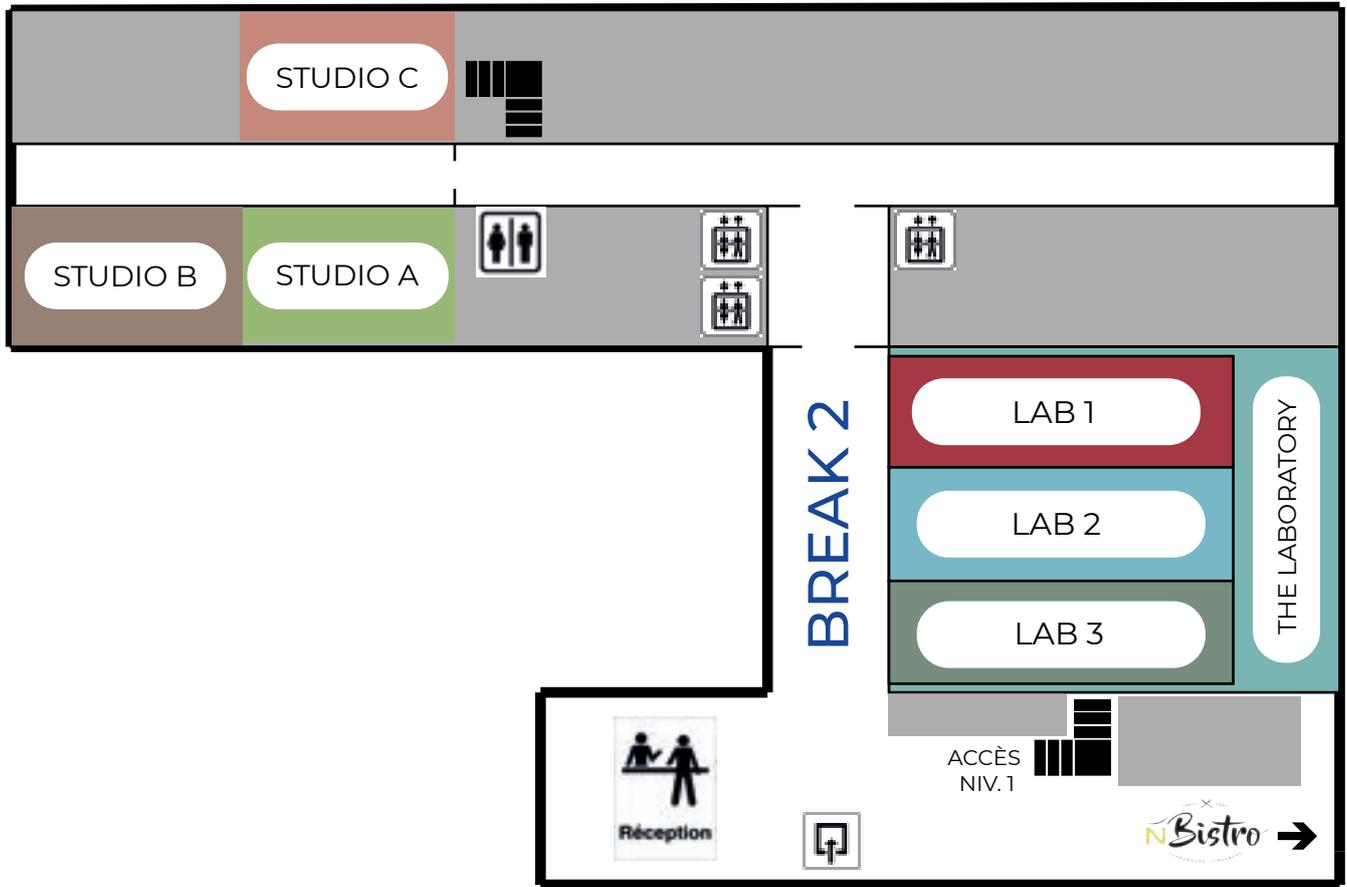
RESTAURANT

BAR

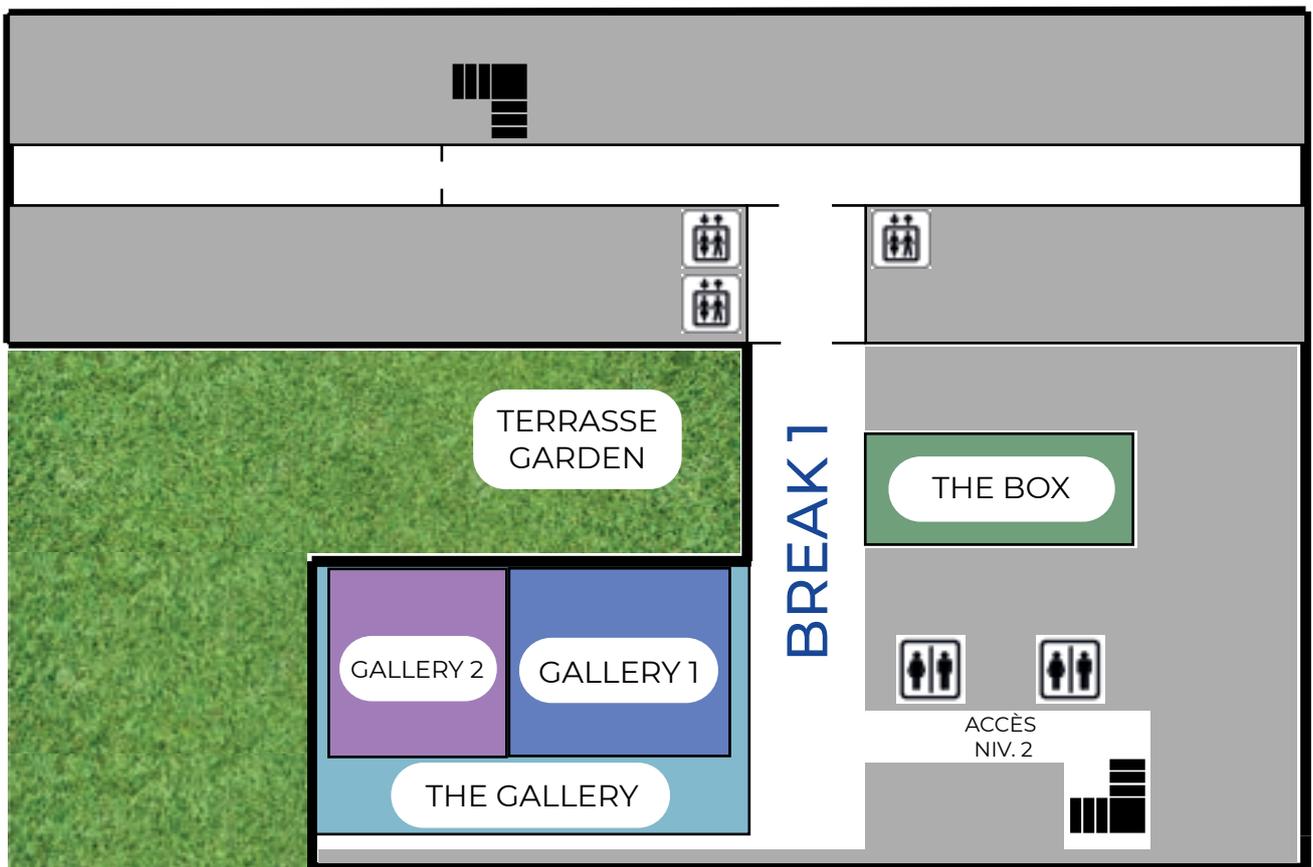
T
E
R
R
A
S
S
E

PLAN DES SALLES

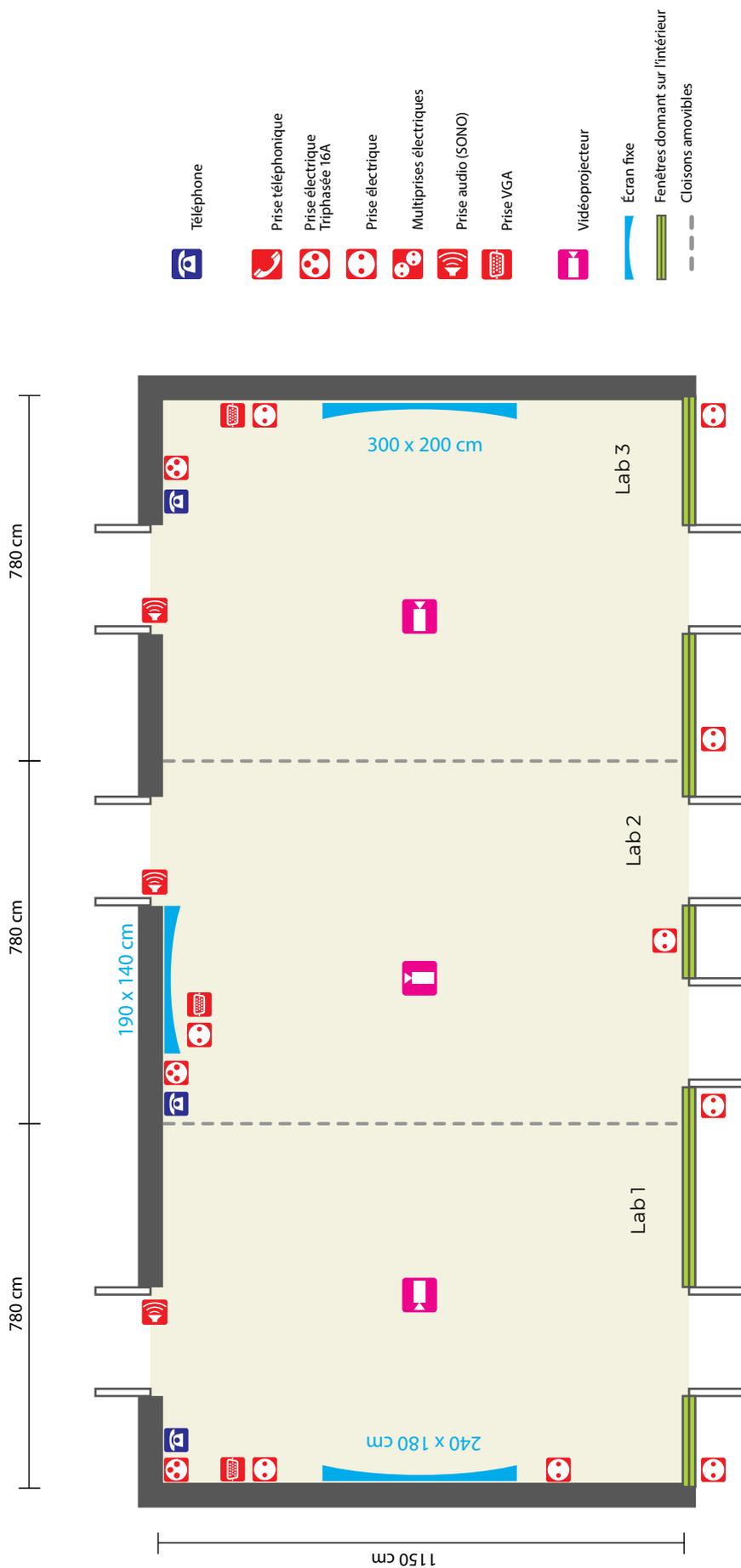
LEVEL 2



LEVEL 1



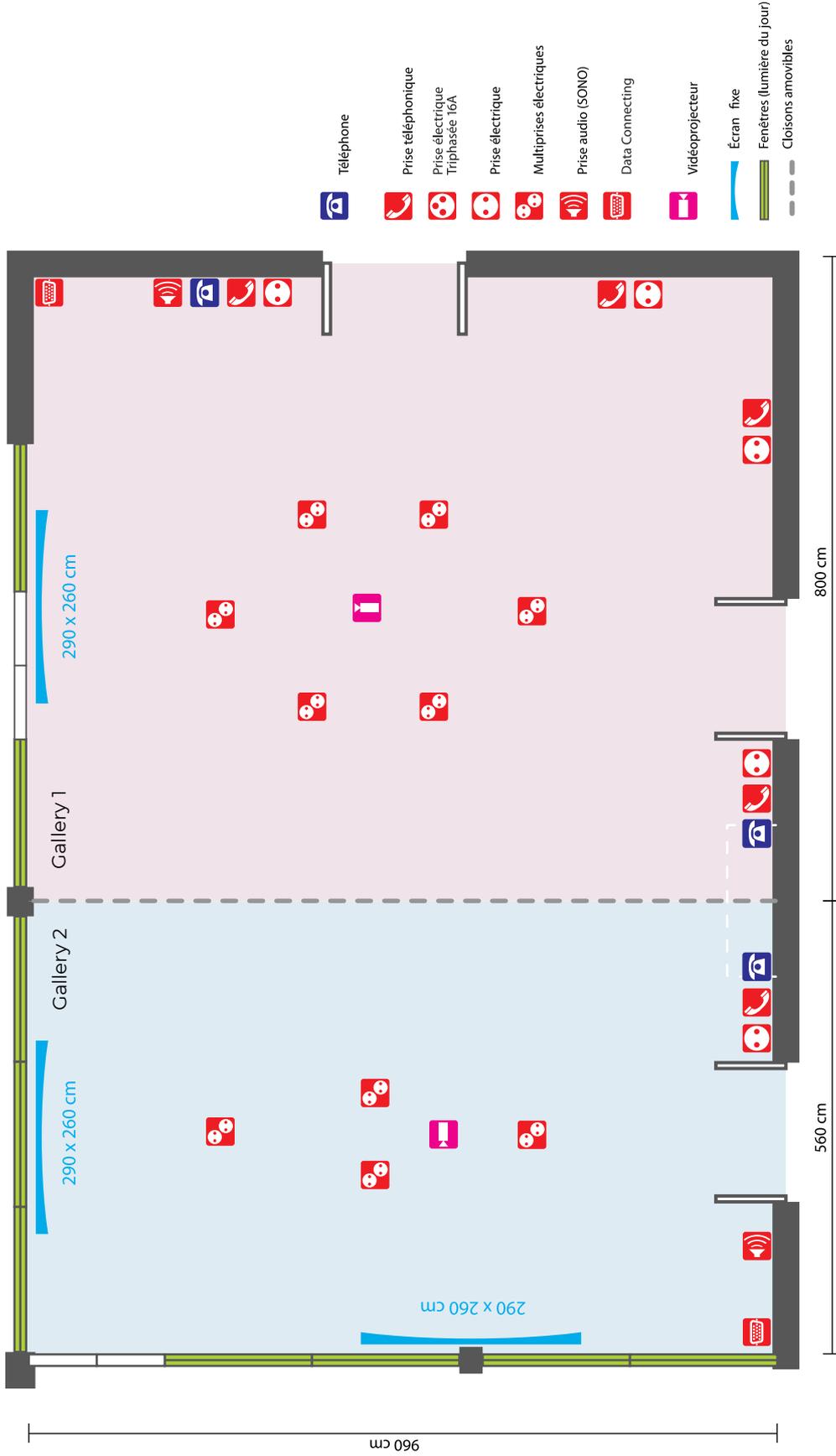
PLAN DES SALLES LAB 1 / LAB 2 / LAB 3



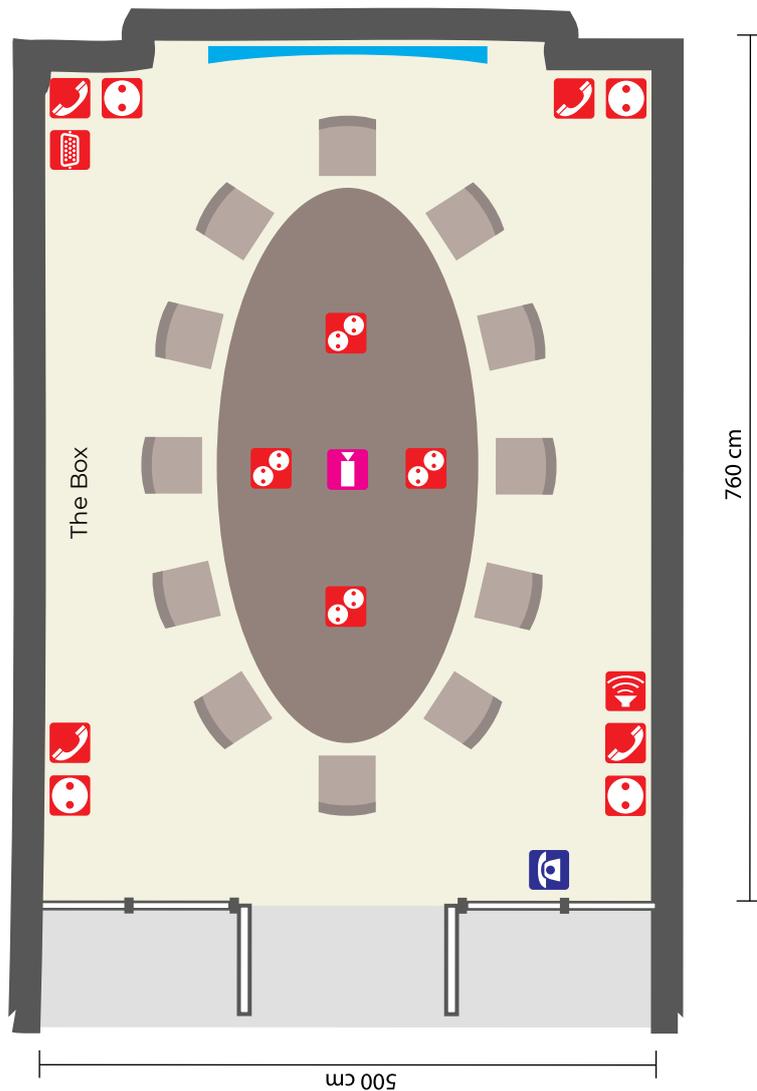
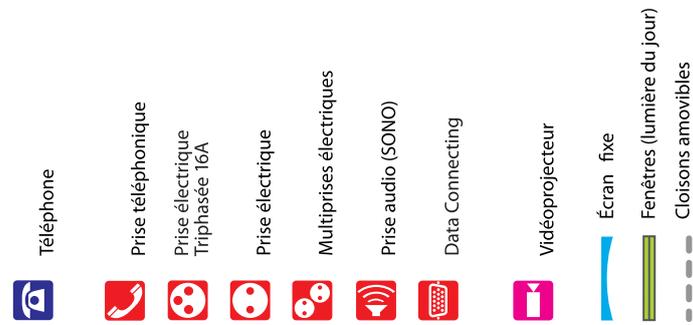
PLAN DES SALLES STUDIO A / STUDIO B / STUDIO C



PLAN DES SALLES GALLERY 1 / GALLERY 2



PLAN DE LA SALLE THE BOX





**OFFRES
SÉMINAIRES**

SOMMAIRE

1
EASY
MEETING

2
EASY
CATERING

3
MAKE
IT
HEALTHY

4
MEETING
PLANNER

1 - EASY MEETING

*Louez la salle adaptée à vos besoin
à partir de 400€ la demie-journée.*

Avec 9 salles de meeting modulables allant de 12 à 300 personnes, il y a sûrement une salle qui correspond à vos attentes !

Les équipements suivants sont inclus dans la location de salle :
Eaux minérales • Vidéoprojecteur • Écran •
Paperboard • Portes-mines • Blocs-notes

Nos équipes sur place se tient à votre disposition pendant tout le long de votre évènement.

*Besoin de matériel spécifique à un évènement hybride ?
Nous serons ravis de vous recommander
des prestataires de confiance !*



2 - EASY CATERING

Have a break ?

Découvrez nos pauses cafés à 10€ par personne et par pause

Café d'accueil

Café Nespresso · Thé · Jus d'orange · Viennoiseries · Fruits frais

Pause café - Matin ou Après-Midi

Café Nespresso · Thé · Jus de fruits ·

Mignardises sucrées au choix du chef · Fruits frais

*Pour 3€ de plus, transformez votre break en pause permanente
(4 heures)*

Have a lunch ?

Déjeuner au restaurant N'Bistro à 38€ par personne

Menu 3 plats au choix des participants ou buffet au choix du chef

type de déjeuner choisi par notre chef

Boissons incluses : 1/2 Eau minérale 1 Soft drink

1 Café ou 1 Thé

Quick Lunch à 34€ par personne

Assortiment de petits pains garnis · 2 plats chauds dont un végétarien · Assortiment de salades · Plateau de fromages ·

Assortiment de desserts · Eaux minérales ·

Verre de vin ou soft drink · Café Nespresso & thé

Pause sandwiches à 26,50€ par personne

Assortiment de petits pains garnis ou de wraps · Salade de fruits ·

Soft drinks · Eaux minérales · Café Nespresso & thé

3 - MAKE IT HEALTHY

Envie de pauses différentes ?

Découvrez nos pauses et déjeuners Make It Healthy qui allient le côté sain, gourmand et local

Pause : 10€ TTC/pers/pause.
Walking Lunch : 34€ TTC/pers.



4 - MAKE IT HEALTHY CONFERENCE PACKAGE

Pour chaque pause, le chef choisira une sélection parmi les propositions suivantes :

Café d'accueil

Smoothies aux fruits de saison • Pancakes & sirop d'érable • Cake sans gluten •
Crêpes de sarrasin au sirop d'érable • Yaourt nature Thiry au granola maison •
Fruits de saison • Pain au muesli & confitures •
Café Nespresso • Thé • Jus de fruits

Pause café - Matin

Assortiment de charcuteries du terroir • Bruschetta à la compotée de poivrons •
Gaspacho de tomates • Soupe maison • Brunoise de fruits de saison •
Café Nespresso • Thé • Jus de fruits

Walking Lunch

Entrées

Assortiment de charcuteries • Carottes bio rapées •
Bâtonnets de légume & fromage blanc • Salade verte du Luxembourg •
Salade quinoa, amandes, chou vert, menthe & feta •
Bruschetta à la compotée de poivrons • Céleri bio rapées •
Tagliatelles de concombre, tomates cerises, menthe & myrtilles •
Carpaccio de boeuf Luxembourgeois • Oeufs durs de la maison Trap •
Poke Bowl mangue, avocat & crevettes •
Caviar d'aubergines • Salade de lentilles à l'orange •
Salade fraîcheur pastèque, féta & concombre

Plats

Un plat chaud de viande/poisson et un plat végétarien au choix selon une sélection :

Parmentier de canard, pommes de terre du Luxembourg

...

Wok de nouilles au poulet Lët'z façon thaï

...

Saumon rôti, lentilles Beluga & cébettes

...

Risotto de riz rouge & vert de Camargue au lait végétal

...

Quiches aux légumes de saison

6 - MEETING PLANNER



ALL MEETING PLANNER

Rejoignez-nous et gagnez des points chaque fois que vous organisez un évènement. Que ce soit une formation, un congrès et même un évènement privé !

2 euros dépensés = 1 point

Pour tous vos évènements et dans toutes nos gammes d'hôtels, 2 euros dépensés vous rapportent 1 point Reward.

Des points flexibles

Financez une partie de vos évènements ou faites-vous plaisir avec vos points Reward. Un séjour, un concert ou un match rien que pour vous.

Des points à offrir

Chaque année, donnez vos points Reward à d'autres membres ALL.

Plus de points, toujours plus de points

Gagnez des points Reward sans limite sur tous vos évènements.

Une inscription gratuite

Inscrivez-vous rapidement sans sortir stylo ni carte bancaire.



**OFFRES
BANQUET**

SOMMAIRE



1 - COCKTAILS

Cocktails & Apéritifs

Canapés chauds salés
Canapés froids salés ou sucrés
2.70€ TTC/pièce

Open Bar Classique

Vin blanc, rouge & rosé
Bières bouteilles
Jus de fruits
Soft drinks
Eaux minérales
Chips, cacahuètes, & olives
21€ TTC/1h/pers.
28€ TTC/2h/pers.

Open Bar Bulles

Crémant Luxembourgeois
Vins blanc, rouge, & rosé
Bières bouteilles
Jus de fruits
Soft drinks
Eaux minérales
Chips, cacahuètes, & olives
24€ TTC/1h/pers.
31€ TTC/2h/pers.
Supp de 5€/pers. pour du Champagne

Open Bar Sans Alcool

Jus de fruits
Soft drinks
Eaux minérales
Chips, cacahuètes, & olives
12€ TTC/1h/pers.
18€ TTC/2h/pers.

Toutes les propositions de cocktails & apéritifs sont personnalisables.

2 - REPAS

Menu à partir de 38€ hors boissons

Que ce soit assis ou debout, nous proposons une sélection de menus servis à table ou en buffet et élaborés en fonction des produits de saison par notre Chef Christophe Mannebach.

Que ce soit pour un baptême, un mariage ou la fête de fin d'année de votre entreprise, nous saurons nous adapter à vos préférences.

Pour accompagner votre repas, découvrez nos forfaits boissons

Forfait avec alcool

Vin rouge, blanc & rosé
Bières bouteilles
Soft drinks
Jus de fruits
Eaux minérales
Café Nespresso & thé
22€TTC/pers.

Forfait sans alcool

Soft drinks
Jus de fruits
Eaux minérales
Café Nespresso & thé
12€TTC/pers.

Si vous ne souhaitez pas de forfaits :

Facturation selon consommation

Vous pouvez sélectionner les boissons à servir dans notre carte ou nous nous tenons à votre disposition si vous souhaitez un accord mets et vin en fonction du menu choisi.

Vous avez également la possibilité d'apporter vos bouteilles moyennant un droit de bouchon :

- 10€TTC/Btl de vin ouverte
- 15€TTC/Btl de Crémant & Champagne ouverte
- 30€TTC/Btl liqueur & spiritueux ouverte

*Location gratuite d'un salon privatif pour un repas de plus
de 30 personnes*

3 - BARBECUE DO IT YOURSELF

Offre à partir de 12 personnes, selon disponibilité (hors vendredis), de Mai à Septembre.^{1,2,3}

Grillades

- Brochettes de boeuf
- Brochettes de poulet marinées au citron
- Brochettes de scampis
- Brochettes de légumes & tofu⁴
 - Saucisses blanches
 - Saucisses merguez
- Tranches de lard grillées

Accompagnements

- Salade de pâtes
- Tomates & mozzarella
- Salade de concombres
 - Salade verte
- Pommes de terre en robe des champs

Desserts

Soupe de fraises - Salade de fruits -
Tartelettes au chocolat & fruits rouges

Tarifs

- Hors boissons - 24€/pers.
- Avec boissons sans alcool⁵ - 36€/pers.
- Avec boissons alcoolisées⁵ - 46€/pers.

¹Envie de mettre les pieds sous la table ? Pas de panique notre équipe se charge de tout. Un cuisinier vous est dédié spécialement pour votre événement et la gestion du BBQ, 45€/h. À confirmer une semaine avant l'évènement.

²Le client s'engage à exploiter le matériel dans les conditions strictement normales d'utilisation et en règle avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

³En cas de mauvais temps, location d'un espace privatif sur demande **sous réserve de disponibilité, en supplément.**

⁴Option végétarienne disponible sur demande. ⁵Voir le détail avec notre équipe.

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants :

1 - Gluten 2 - Crustacés 3 - Oeufs 4 - Poissons 5 - Arachides 6 - Soja 7 - Lait
8 - Fruits à coques 9 - Céleri 10 - Moutarde 11 - Sésame 12 - Sulfites 13 - Lupin
14 - Mollusques

La liste des allergènes est mentionnée pour toutes nos prestations. En cas d'allergies ou de régimes alimentaires spécifiques (vegan, végétarien, sans gluten...), notre chef adaptera nos propositions.

et plus encore...

Contactez le service commercial pour plus de renseignements.

Petit-déjeuner

Menu à thème

Évènement personnalisé ...

NOVOTEL

LUXEMBOURG KIRCHBERG



DANS LE NOIR?

DES SENS À L'ESSENTIEL



TEAM BUILDING

**BRAINSTORMING
DANS LE NOIR**

**SÉMINAIRES
ET FORMATIONS
DANS LE NOIR**

**REPAS
D'ÉQUIPE**

**SOIRÉE
CLIENTS**

**DÉGUSTATION
(BLIND TASTING)**

**PROMOTION
ET COMMUNICATION**

**RECRUTEMENT
DANS LE NOIR**

**SENSIBILISATION
AU HANDICAP**

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ H1930-SB1@ACCOR.COM OU LUXEMBOURG@DANSLENOIR.COM





**NOVOTEL
LUXEMBOURG
KIRCHBERG**

6 rue du Fort Niedergrünwald

L-2226 Luxembourg

+352 42 98 48 812

Floriane.urbing@accor.com

Claire.pierret@accor.com