



# "Nouvel An... au Château"

Dimanche, 31 décembre 2023 dès 19h.  
Ambiance & convivialité au menu.

Accueil : Zakouski & coupe de bienvenue.  
Buffet de fêtes : chaud & froid (poissons & viandes).

Buchette de l'An neuf.  
Soupe à l'oignon !

149 € / personne.

Formule : Repas dansant, DJ "Sonocturne".  
Boissons "All in" jusqu'à 4h.

Animation : Studio photos - Carabooth (Photomaton original).

Minuit : cotillons - pyrotechnie.

Détail sur le menu et infos : [www.sonocturne.be](http://www.sonocturne.be)  
Réservation obligatoire.  
Philippe Comte-Offenbach : 0475/601.241  
Mail : [sonocturnephilippe@skynet.be](mailto:sonocturnephilippe@skynet.be)  
Tenue de soirée souhaitée.

Possibilité de réserver une nuitée au Château :  
Sup 90€ P/personne avec déjeuner (offre limitée)  
La formule boisson "All in" comprend :  
Bière pils / Chimay Dorée / vin selection caviste / soft / café

Adresse : Château vivier l'agneau, Assesse



## Formulaire demande de réservation événement " Nouvel an au Château " Edition 2023

Date : .....

Nom Complet : ..... Mail (en maj ) .....

Adresse : Rue : ..... n°: ..... Bte : .....  
Code postal : ..... Commune : .....  
Gsm : .....

Nombre de personnes ..... x Prévente 149 € ( Novembre ) 159 € ( Décembre )

Total : ..... La formule est " repas dansant " :

- Je souhaite de préférence réserver une table au rez près de la piste de danse : oui / non .

- Je souhaite de préférence réserver une table à l'étage : oui / non .

( Selon disponibilité )

**- Votre réservation sera définitive et confirmé au moment du paiement complet sur le compte suivant :**

Philippe Comte-Offenbach sonocturne :

BE73.0004.4466.3760 Ref : **Nom de votre réservation et nbr de personnes**

**! Si c'est une autre personne qui fait le paiement bien stipuler le nom de la réservation !**

Remarque particulière :

Dès réception du paiement nous vous contactons par gsm ou mail .

Toute l'équipe du " Nouvel an au Château " vous remercie et à bientôt !

Information : Philippe Comte-Offenbach GSM : 0475 / 601.241.

**Merci de nous transmettre le formulaire par mail : [sonocturnephilippe@skynet.be](mailto:sonocturnephilippe@skynet.be)**