



Embarquez pour vos événements à l'Aérodrome de Namur !

Du 15 novembre au 30 janvier, la Salle Jumbo (315 m²) se métamorphose en un décor aéronautique pour accueillir vos événements de minimum 50 personnes :

- Fêtes patronales - Staff party de fin/début d'année
- Événement client - Présentation - Kick off Meeting

Profitez de notre concept clé en main : simple comme 3 clics !

1. Choisissez votre date
2. Sélectionnez votre formule catering
3. Ajoutez des animations & décorations

Un événement festif, rapide à organiser... prêt à décoller !

FORMULE ALL-IN :

- Location de la Salle Jumbo (Durée : demi-journée)
- Nettoyage de la salle + Dame de cour 4h
- Technique de base (son, 2 micros, lumière, diffusion sur 3 écrans géants)
- Mobilier (chaises, mange-debout, bar)
- Décoration festive aéronautique & élégante
- Régie pour une durée de 5h

Economy

3h de service

FLYING
DINNER

à partir de
129€
par pers

Business

4h de service

WALKING
DINNER

à partir de
149€
par pers

First Class

4h de service

MENU
ASSIS

à partir de
189€
par pers



FORMULE CATERING

ECONOMY

FLYING DINNER

3h de service

APERITIF

Jardinière sur tables hautes

REPAS

Flying dinner en passage plateaux

Dégustations froides, 4pp

Choix du chef selon la saison

DESSERT

En passage sur plateau (2 pp)

Assortiment de desserts en réduction

BOISSONS

Boissons non-alcoolisées

Les Bulles : Prosecco

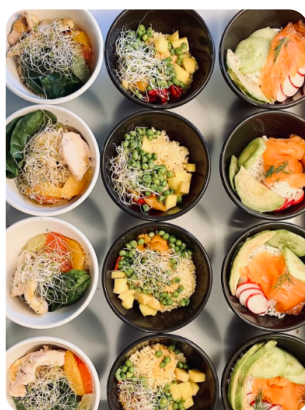
Les Vins de la maison

Bières

Compris dans le prix :

Personnel

Matériel et logistique



à partir de

129€

par pers

BUSINESS

WALKING DINNER

4h de service

APERITIF

Antipasti sur de belles planches en bois brut

(charcuterie finement tranchée, légumes

croquants, rocaille de parmesan, dips ...)

Bouchées salées, froides et chaudes, 3pp

REPAS

Assortiment de plats froids et chauds

un buffet pour environ 50 personnes

DESSERT

En passage sur plateau (2 pp)

Assortiment de desserts en réduction

BOISSONS

Boissons non-alcoolisées

Les Bulles : Prosecco

Les Vins de la maison

Bières

Compris dans le prix :

Personnel

Matériel et logistique



à partir de

149€

par pers

FIRST CLASS

MENU ASSIS

4h de service

APERITIF

Antipasti sur de belles planches en bois brut

(charcuterie finement tranchée, légumes

croquants, rocaille de parmesan, dips ...)

Bouchées salées, froides et chaudes, 4pp

REPAS

Dîner assis

ENTREE

PLAT

DESSERT

BOISSONS

Boissons non-alcoolisées

Les Bulles : Prosecco

Les Vins de la maison

Bières

Compris dans le prix :

Personnel

Matériel et logistique



à partir de

189€

par pers

OPTIONS

Vous avez la possibilité d'ajouter des prestations complémentaires afin de personnaliser votre événement.

Si votre repas est prévu à midi, profitez d'une activité de team building en matinée ou en après-midi.
Des animations peuvent également être organisées en soirée, avant, pendant ou après le repas.

VOIR CATALOGUE

MEDIA

- Photomaton ou photographe pro
- Booth photo immersif
(fond avion/cockpit ou cabine de pilote)
- 360° video booth
- Print my wall

COCKTAILS

- Mixologist - Bartender

TEAMBUILDING - INCENTIVE

- Escape box
- Lego challenge
- Machine infernale
- Baptême en hélico
- Vol en planeur
- Simulateur de vol

ANIMATIONS

- Party DJ
- Animation live
(violoniste, saxophoniste, concert)
- Groupe live (jazz, pop, cover band)
- Magicien close-up - Magie digital
- Soirée casino
- Dégustation oenologique
- Diner show - Blind test
- Quizz play
- Who is who

GOODIES

- Goodies personnalisés (casquette pilote, boarding pass souvenir, valisette cadeau)

