



Specials 2026/2027

gastronomie
thèmes



www.florealholidays.be




Floreal
Holidays

creatingmemoriestogether

4	Sommaire
5	Floreal Blankenberge
13	Floreal Nieuwpoort
21	Floreal Mont-Saint-Aubert
27	Floreal La Roche-en-Ardenne
35	Floreal Neufchâteau
39	Le Hameau de la Semois
47	Le Hameau de l'Ourthe



Réductions membres week-ends à thème

Réservez facilement en ligne et bénéficiez immédiatement d'une réduction sur votre hébergement. **Important :** la réduction membre s'applique uniquement au prix de location de l'hébergement et non à la formule complète.



Comment utiliser votre réduction ?

- Réservez votre week-end à thème en ligne sur Floreal Holidays
- Saisissez votre code coupon à l'avant-dernière étape de la réservation
- Votre réduction est automatiquement déduite

Codes coupon

- Centrales FGTB : FGTB10
- Centrale Générale : CG25
- FGTB + Solidaris : FGTB SOL13
- Centrale Générale + Solidaris : CGSOL27



Nouveauté ! Découvrez nos écovillages à Bouillon et à Houffalize

Vivez des vacances uniques au cœur de la nature !
Découvrez nos nouveaux écovillages : **Le Hameau de l'Ourthe**
à Houffalize et **Le Hameau de la Semois à Bouillon**.

Les écovillages offrent un large choix d'hébergements adaptés à tous les besoins : Cocoon (écodolges pour 2 personnes), écodolges modernes avec une ou deux chambres et kitchenette, aire dédiée aux camping-cars et

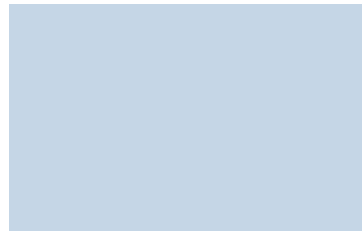
emplacements pour tentes.

Au Hameau de l'Ourthe, vous pouvez également vivre une expérience originale en séjournant dans une cabane dans les arbres ou une tente safari.





Blankenberge



FLOREAL BLANKENBERGE

Koning Albertlaan 59

8370 Blankenberge

T +32 (0) 50 43 21 11

blankenberge@florealtholidays.be

www.florealtholidays.be



Oktoberfest



03/10/2026

Samedi 03/10/2026

Après-midi festif

- BBQ de boudins blancs servis avec oignons frits
- Flammkuchen
- Choucroute et sandwiches au frankfurter

Programme

- Début vers 17h00 avec DJ et musiciens locaux
- 21h00 : Concert de Sam Gooris
- Ensuite DJ jusqu'au bout de la nuit

Le Oktoberfest est accessible gratuitement.

Complétez votre séjour avec une nuit en chambre d'hôtel !



Un authentique Oktoberfest avec une ambiance allemande, de délicieux “Fest-food” et de la musique live.

TARIF	
Prix p.p.	Comprend
69,00 €	Une nuit en chambre d'hôtel, avec petit-déjeuner buffet et départ tardif inclus.



Week-end poisson



09/10/26 - 11/10/26

Vendredi 09/10/2026

Soirée buffet

- Entrée: velouté de poivrons, salade bar, salade de thon
 - Plat principal: croquettes, goujonnettes, tartare frais
 - Dessert: dessert du chef
- Suivi d'un duo en live à la brasserie

Samedi 10/10/2026

Activité du matin

Quiz de la mer – testez vos connaissances sur la mer et le poisson

Buffet de midi

- Entrée: salades, saumon fumé de la mer du Nord, soupe
- Plat principal: dos de cabillaud, légumes fins, mousseline de homard, filet de saumon grillé, tomates cerises, fines herbes
- Assortiment de desserts

Activité de l'après-midi

Promenade guidée sur la plage – découverte de la nature et des histoires du littoral

Soirée du samedi

- Amuse-bouches: salade de hareng, mousse de homard, gazpacho de concombre
 - Entrée: terrine de saumon, coulis de tomate, salade fraîche
 - Potage: soupe de crevettes aux poireaux
 - Plat principal: skrei, épinards, mousseline de pommes de terre, sauce à la ciboulette
 - Dessert: tarte au chocolat et coulis de framboise
- Suivi d'une soiree de gala avec musique live

Dimanche 11/10/2026

- Brunch petit-déjeuner buffet
- Concert apéritif

Un week-end culinaire autour des poissons frais et fruits de mer, combiné à des activités relaxantes à la mer.

FORMULE 2 NUITS, SÉJOUR EN CHAMBRE D'HÔTEL*

Type	Prix p.p.	Comprend
Adulte	299,00 €	Par personne pour l'ensemble du forfait Citytax (2,00 €/nuit), préparation du lit

* Séjour en studio ou appartement possible avec supplément.
Les menus peuvent varier selon les disponibilités du marché.



Week-end gourmand



27/11/2026 - 29/11/2026

Vendredi 27/11/2026

Buffet du vendredi soir

- Bar à salades
- Soupe à l'oignon avec croûtons et fromage râpé
- Plat du chef : poisson au four
- Cuisse de poulet sauce chasseur
- Chou-fleur, pommes de terre sautées, frites
- Dessert : choux à la crème, tiramisu, tartelettes à la confiture

Suivi d'un duo en live à la brasserie

Samedi 28/11/2026

Activité du matin

Quiz sur la cuisine du monde – testez vos connaissances des cuisines internationales !

Buffet de midi

- Velouté de céleri-rave avec croûtons
- Tomates au thon
- Ragoût de poisson au curry
- Pain de viande, croquettes, carottes, petits pois
- Dessert : tarte aux pommes, flan caramel

Activité de l'après-midi

Jeux populaires traditionnels

Soirée du samedi

- Amuse-bouches : pâté à la confiture d'oignons, mini-croquette de crevettes, bisque de homard
 - Entrée : velouté de poivrons au fromage aux herbes
 - Plat intermédiaire : cassoulet de poissons de la mer du Nord
 - Plat principal : filet de magret de canard, sauce grand veneur, endives braisées, frites
 - Dessert : trio de desserts dont javanais et misérable
- Suivi d'une soirée de gala avec musique live

Dimanche 29/11/2026

- Brunch avec saumon fumé et pancakes
- Concert apéritif

Un week-end culinaire riche en saveurs, vins généreux et moments de convivialité autour de la table.

FORMULE 2 NUITS, SÉJOUR EN CHAMBRE D'HÔTEL*

Type

Prix p.p.

Comprend

Adulte

299,00 €

Par personne pour l'ensemble du forfait

* Séjour en studio ou appartement possible avec supplément.
Les menus peuvent varier selon les disponibilités du marché.



Gala de Noël



19/12/2026

Samedi 19/12/2026

Vivez la magie de Noël lors du Gala de Noël

Le samedi 19 décembre, le Cultus se transforme en un véritable pays des merveilles hivernal. Profitez d'un spectacle de Noël festif avec animations et musique live.

Line-up

- De Romeo's
- Daisy Thys
- Showcase de ballet
- Numéro de variété
- Eddy Herman

Possibilité de nuitée

Faites-en un séjour complet.

Vous pouvez passer la nuit en chambre d'hôtel, studio ou appartement.

Réservez votre séjour sur www.florealholidays.be



TICKETS

Type de ticket	Prix p.p.	Comprend
Early bird	10 € sur les tickets standard et VIP, dans la limite des stocks disponibles.	
Standard	29,00 €	Accès
VIP	69,00 €	Boisson de bienvenue + amuse-bouches, place VIP assise, entrée séparée, carte boissons 10 €, vestiaire



Week-end de la Saint-Valentin



12/02/2027 - 14/02/2027

Programme

- Dîner romantique aux chandelles
- Formule culinaire avec spécialités locales
- Détente à la côte avec votre partenaire

Vendredi 20h00 – Concert Duo Live
Samedi 11h00 – Love Quiz
Samedi 14h00 – Initiation à la danse
Samedi ±19h00 – Soirée de gala avec musique live
Dimanche 11h00 – Concert apéritif



Témoignages de nos clients :

Floreal a fait de ce week-end de la Saint-Valentin une réussite. Le dîner de gala avec musique live et danse était un véritable point fort (10/10). Retour à la maison avec le sourire.

- Jan D. -

FORMULE 2 NUITS, SÉJOUR EN CHAMBRE D'HÔTEL*

Type	Prix p.p.	Comprend
Adulte	299,00 €	Par personne pour l'ensemble du forfait Citytax (2,00 €/nuit), préparation du lit



Week-end poisson



16/04/2027 - 18/04/2027

Vendredi 16/04/2027

Menu gastronomique autour des poissons frais et fruits de mer

20h30 Duo en live à la brasserie

Samedi 17/04/2027

11h00 Quiz de la mer

14h00 Promenade guidée sur la plage

Soirée de gala

Dimanche 18/04/2027

Concert apéritif



Expériences de nos clients :

Chambres spacieuses et salle de bain moderne. Week-end poisson avec une excellente musique live et possibilité de danser. Très bonne cuisine avec une excellente soirée culinaire.

- Francis V. -

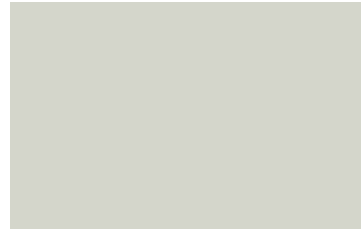
FORMULE 2 NUITS, SÉJOUR EN CHAMBRE D'HÔTEL*

Type	Prix	Comprend
Adulte	299,00 €	Par personne pour l'ensemble du forfait Citytax (2,00 €/nuît), préparation du lit

* Séjour en studio ou appartement possible avec supplément



Nieuwpoort



FLOREAL NIEUWPOORT

Albert I-laan 74

8620 Nieuwpoort

T +32 (0)58 22 46 00

receptie.nieuwpoort@florealgrou.be

www.florealtholidays.be



Week-end de randonnée



16/10/2026 - 18/10/2026 • 20/11/2026 - 22/11/2026

Vendredi

Vendredi 19h00 : Dîner

- Velouté de chicons
 - Cuisse de poulet - estragon - grenailles – panais
 - Crème brûlée - vanille de Madagascar - fruits rouges
 - 1 boisson et eau inclus
- Suivi de musique live au Bistro

Samedi

À partir de 7h30 : Buffet petit-déjeuner

09h00 : Randonnée guidée de +/- 5 km

12h30 : Déjeuner

- Roulade de chicon (fierté belge) sauce au fromage - céleri-rave – bintje
- eau inclus

14h00 : Excursion en bus et randonnée guidée de +/- 7 km avec arrêt dégustation de genièvre

19h00 : Dîner

- Topinambour - miso - pleurote - brioche
 - Filet mignon de porc - pâte feuilletée - Parme - échalotes - chou-fleur - Merlot - croquettes de pommes de terre
 - Biscuit chocolat - Yuzu - vanille - fruit de la passion - pistache
 - 1 boisson et eau inclus
- Suivi d’une soirée dansante animée par un DJ.

Dimanche

À partir de 7h30 : Buffet petit-déjeuner

09h00 : Randonnée guidée de +/- 7 km à Nieuport

12h00 : Déjeuner

- Velouté de potiron
- Fish and chips - salade fraîcheur - sauce remoulade
- Miroir chocolat - glace cacahuète - caramel
- 1 apéritif et 1 boisson inclus

Accès gratuit à la piscine et au minigolf durant tout le week-end.

SÉJOUR EN DEMI-PENSION*

(du vendredi au dimanche, 2 nuits)

Adulte	Enfant (3-11 ans)	Supplément chambre single	Prolongation jusqu'au lundi (petit-déjeuner inclus)
274,00 €	140,00 €	25,00 €/nuit	69,00 €/p.p.



Week-end Country



06/11/2026 - 08/11/2026

Vendredi 06/11/2026

Dîner

- Bucket d'ailes de poulet croustillantes, mayonnaise sriracha
- Smashed burger bacon-fromage, servi avec frites
- Tarte aux pommes et une glace
- Boisson et eau inclus

Suivi de musique live par The Travelling River Band

Samedi 07/11/2026

08h00 - 10h00 : Buffet petit-déjeuner

19h00 : Dîner

- Hot dog croustillant
- Travers de porc fumés, coleslaw, pommes de terre garnies
- Cheesecake
- 1 apéritif, 1 boisson et eau inclus

Suivi d'une soirée country avec groupe live

Dimanche 08/11/2026

08h00 - 10h00 : Buffet petit-déjeuner

11h00 : Line dancing avec Bridgit Week-end country



Trois jours placés sous le signe du soleil, de la mer et de l'ambiance détendue de la musique country.

Accès gratuit à la piscine et au minigolf durant tout le week-end.

SÉJOUR EN DEMI-PENSION*

(du vendredi au dimanche, 2 nuits)

Adulte	Enfant (3-11 ans)	Supplément chambre single	Prolongation jusqu'au lundi (petit-déjeuner inclus)
220,00 €	110,00 €	25,00 €/nuit	69,00 €/p.p.

* Les menus peuvent varier selon les disponibilités du marché



Week-end gastronomique de la mer



13/11/2026 - 15/11/2026

Vendredi 13/11/2026

19h00 : Dîner

- Velouté de chou-fleur
- Plie - stoemp au babeurre - épinards - champignons - sauce béarnaise - herbes fraîches
- Tarte sablée - passion - mangue - noisette
- 1 boisson et eau inclus

Suivi de musique live au Bistro

Samedi 14/11/2026

08h00-10h00 : Buffet petit-déjeuner

19h00 : Dîner dansant

- Velouté de chicon - cabillaud - salicorne
- Gambas géantes grillées - beurre fermier - basilic - tomate
- Loup de mer - jeunes brocolis - moules - patates douces - sauce au beurre blanc - safran

- Mousse au chocolat - chocolat blanc - macaron - grenache - biscuit
 - Vins assortis et eau inclus
- Musique live pendant le repas, suivie d'une soirée dansante avec DJ.

Dimanche 15/11/2026

À partir de 08h00 : buffet petit-déjeuner

11h00 : Concert apéritif

12h30 : Déjeuner

- Velouté de panais
- Filet de lingue - petits pois - orzo - tomates séchées - basilic - jeunes pousses
- Trifle aux fruits rouges et chocolat
- 1 boisson et eau inclus

Accès gratuit à la piscine et au minigolf durant tout le week-end.

SÉJOUR EN DEMI-PENSION*

(du vendredi au dimanche, 2 nuits)

Adulte	Enfant (3-11 ans)	Supplément chambre individuelle	Prolongation jusqu'au lundi (petit-déjeuner inclus)
316,00 €	161,00 €	25,00 €/nuit	69,00 €/p.p.



Week-end de Noël



18/12/2026 - 20/12/2026

Vendredi 18/12/2026

19h00 : Dîner

- Menu du jour 3 services
- 1 boisson et eau inclus

Samedi 19/12/2026

À partir de 08h00 : Buffet petit-déjeuner

19h00 : Menu du jour 3 services

- 1 apéritif, 1 boisson et eau inclus
- Soirée dansante avec DJ Père Noël

Dimanche 20/12/2026

À partir de 08h00 : Buffet petit-déjeuner

11h00 : Concert apéritif de Noël



Profitez de l'ambiance de Noël ou faites vos achats de Noël dans la charmante ville de Nieuport !

Accès gratuit à la piscine et au minigolf durant tout le week-end.

SÉJOUR EN DEMI-PENSION*			
(du vendredi au dimanche, 2 nuits)			
Adulte	Enfant (3-11 ans)	Supplément chambre individuelle	Prolongation jusqu'au lundi (petit-déjeuner inclus)
231,00 €	126,00 €	25,00 €/nuit	69,00 €/p.p.



Menu de Noël



25/12/2026 (midi)

Vendredi 25/12/2026

- Potiron - gambas géantes - vadouvan
 - Filet de veau - scorsonères - chou frisé - figues - amande
 - Dessert de Noël
- Boissons non incluses

Animation pour enfants

Concert apéritif et visite du Père Noël

Possibilité de nuitée

Séjour en chambre d'hôtel, studio ou appartement possible moyennant supplément.
Réservation via www.florealholidays.be



Expériences de nos clients :

*Nous avons passé un
excellent Noël.*

Très bien organisé.

Un grand bravo au personnel.

- Peter B. -

PRIX DU MENU DE NOËL*

Adulte

55,00 €

Enfant (3-11 ans)

25 € (menu enfant adapté)



Gala de fin d'année



31/12/2026

Vendredi 31/12/2026

Début à 19h00

- Os à moelle - bavette - foie gras - truffe
- Bisque - homard - courgette - sauge
- Langoustine - orange - beurre fermier - couscous perlé
- Filet de chevreuil - panais - champignons - aïrelles
- Gâteau glacé de prestige 2026
- Boissons incluses
- Apéritif, vins assortis, eau et une coupe de bulles à minuit inclus

Animation

Musique live et DJ jusqu'aux petites heures

Possibilité de nuitée

Séjour en chambre d'hôtel, studio ou appartement possible moyennant supplément.

Réservation via www.florealtholidays.be



Expériences de nos clients :

*Personnel très aimable,
très bon menu du réveillon
et beaucoup de danse.
Une soirée super agréable.*

- Mario P. -

PRIX DU DÎNER DE FIN D'ANNÉE*

Adulte

145,00 €

Enfant (3-11 ans)

50,00 € (menu enfant adapté)

* Les menus peuvent varier selon les disponibilités du marché.



Séjour midweek pour seniors



01/03/2024 - 05/03/2027 • 08/03/2027 - 12/03/2027 • 15/03/2027 - 19/03/2027

Du lundi au vendredi

- Hébergement disponible du lundi à partir de 14h00 jusqu'au vendredi à 10h00
- Pension complète du déjeuner du lundi jusqu'au déjeuner du vendredi inclus
- Animations encadrées chaque jour (gymnastique, promenades, tir à la carabine, rallye-photo, etc.)
- Soirée dansante à l'arrivée et au départ
- Bingo le mardi ou le mercredi
- Apéritif de bienvenue et de départ

Important ! Le Bistro et la piscine sont fermés pendant les midweeks.

Le Resto@C reste ouvert pour les repas et animations en soirée, et tous les logements restent disponibles.



Témoignages de nos clients :

*Tout était parfait cette semaine :
une cuisine savoureuse, de
chouettes activités et un
service très chaleureux.*

- Georges K. -

PRIX MIDWEEK EN PENSION COMPLÈTE*

Adulte

385,00 €

Supplément chambre individuelle

85,00 €



Mont-Saint-Aubert



FLOREAL MONT-SAINT-AUBERT

Place 2

7542 Mont-Saint-Aubert

T +32 (0)69 89 16 16

mont.saint.aubert@florealgroupp.be

www.florealtholidays.be



Festival de la chasse



23/10/2026 - 25/10/2026

Vendredi 23/10/2026

Check-in à partir de 16h00

Cocktail de bienvenue

Repas le soir

- Duo de filet de pigeon et ris de veau aux champignons de saison en croute feuilletée
- Dodine de faisan, sauce au Pineau des Charentes et crème aux marrons, potée de choux verts et croquettes de pommes de terre
- Charlotte au chocolat et crème

Boissons non incluses

Logement en chambre double

Samedi 24/10/2026

Buffet petit-déjeuner

Repas le soir

- Terrine de gibier maison, salade gourmande de saison avec fruits secs, confit d'oignons aux agrumes
- Filet de biche sauce poivre, tarte fine aux légumes de saison et pommes de terre gratinées, poire pochée au Pinot Noir
- Crèmeux au mascarpone au beurre de cacahuète, caramel au beurre salé et chocolat

Boissons non incluses

Logement en chambre double

Dimanche 25/10/2026

Buffet petit-déjeuner

FORMULE 1 NUIT*

(du samedi soir 24 au dimanche 25 octobre 2026)

Adulte
en chambre double

149,00 €/personne

Enfant (3-11 ans)
dans la chambre des parents

40,00 €

Supplément chambre individuelle

35,00 €/nuit

FORMULE 2 NUITS*

(du vendredi 23 au dimanche 25 octobre 2026)

Adulte
en chambre double

278,00 €/personne

Enfant (3-11 ans)
dans la chambre des parents

80,00 €

Supplément chambre individuelle

35,00 €/nuit



Réveillon de Nouvel An



31/12/2026 - 01/01/2027

Judi 31/12/2026

Check-in à partir de 16h00

Repas le soir

- Coupe de champagne
- Roulade de saumon fumé et tartare de noix de Saint-Jacques à l'aneth, jus aux herbes et gelée de yuzu
- Escalope de foie gras poêlé, écrasé de patates douces et potimarrons aux éclats de fruits secs
- Carré de veau farci aux champignons, pommes de terre gratinées à la truffe, nem de légumes
- Coupe de champagne à minuit
- Dessert festif
- Café
- Vins assortis et softs inclus jusqu'à 1h (Autres apéritifs et alcools non inclus)

Ambiance musicale pendant le repas, soirée dansante avec accessoires festifs...

Logement en chambre double

Vendredi 01/01/27

Buffet petit-déjeuner



FORMULE 1 NUIT*

(Ce tarif comprend l'hébergement en chambre double, le menu du réveillon avec vins inclus et le petit-déjeuner du 1er janvier 2027.)

Adulte
en chambre double

235,00 €/personne

Supplément
chambre individuelle

35,00 €/nuit

Adolescent (12-18 ans)

187,00 €/nuit

Enfant (3-11 ans)

59,00 €/nuit

* Les menus peuvent varier selon les disponibilités du marché.



Week-end de la Saint-Valentin



13/02/2027 - 14/02/2027

Samedi 13/02/2027

Check-in à partir de 16h00

19h00 : Repas le soir

- Cocktail de l'amour et une mise en bouche
- Coquilles Saint-Jacques en fines tranches, jus de curry vert, wok de légumes croquants au sésame

Ou

Tataki de bœuf, marinade soja, citronnelle et gingembre, cacahuètes

- Suprême de pintade, purée et panais rôtis au miel, sauce aux pleurotes, pommes de terre gratinées

Ou

Dos de skrei et homard, sauce champagne, feuilleté au sésame noir et gomasio, purée de pommes de terre au beurre

- Dessert de la Saint-Valentin

Boissons non incluses

Logement en chambre double

Dimanche 14/02/2027

Buffet petit-déjeuner



Expériences de nos clients :

*Un grand merci, tout était
parfait avec un excellent
rapport qualité-prix !
Nous reviendrons 🥰*

- Jacques G. -

FORMULE 1 NUIT*

Ce tarif comprend l'hébergement en chambre double, le menu de la Saint-Valentin hors boissons le samedi 13/02/27 à partir de 19h et le petit-déjeuner du dimanche 14/02/27.

Adulte en chambre double

145,00 €/personne

Adulte Supplément chambre individuelle

35,00 €/nuît



Saviez-vous que nos restaurants disposent de leur propre site web avec des informations actualisées sur les activités, les week-ends spéciaux et bien sûr nos menus ? Vous pouvez également vérifier en ligne les disponibilités et réserver directement une table. Donc, si vous cherchez un endroit agréable pour une soirée entre amis ou un dîner romantique dans un cadre convivial, n'hésitez pas à consulter les sites de nos restaurants à Mont-Saint-Aubert, La Roche-en-Ardenne of Neufchâteau.



Brasserie Le Panoramique

Cuisine raffinée avec l'une des plus belles terrasses de Belgique

www.brasserie-panoramique.be



Brasserie/Restaurant Le Parc

Cuisine ardennaise locale dans un cadre authentique

www.brasserie-le-parc.be



Brasserie Bô Rivage

Une brasserie moderne dans un lieu unique

www.brasserieborivage.be



Raclette à volonté chez Floreal Holidays

L'hiver devient délicieusement fondant !

Lorsque les températures baissent, rien n'est plus convivial que de se retrouver autour d'une raclette à volonté. Cet hiver, nous vous invitons à nos soirées raclette pleines d'ambiance, de convivialité et de saveurs dans nos différentes destinations de vacances.

Que vous veniez entre amis, en famille ou en couple, vous vivrez un moment authentique et chaleureux dans un cadre hivernal plein de charme.

Vous venez en groupe de plus de 15 personnes ?

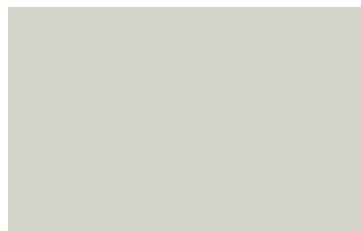
Nos équipes accueillent volontiers les groupes, associations et entreprises pour une soirée raclette sur mesure. Contactez-nous directement pour les formules de groupe et les disponibilités.

Découvrez ici toutes les informations sur les prix et les réservations et vivez une soirée d'hiver à en faire fondre tout le monde !





La Roche-en-Ardenne



FLOREAL LA ROCHE-EN-ARDENNE

Avenue de Villez 6

6980 La Roche-en-Ardenne

T +32(0) 84 21 94 46

reception.laroche@florealgroup.be

www.florealholidays.be

Week-end Gibier



16/10/2026 - 18/10/2026
23/10/2026 - 25/10/2026
30/10/2026 - 01/11/2026

06/11/2026 - 08/11/2026
13/11/2026 - 15/11/2026
20/11/2026 - 22/11/2026

27/11/2026 - 29/11/2026

Samedi

7h30-10h00 : Petit-déjeuner

Menu « GIBIER » – menu 4 services

- Jambon de sanglier fumé, fraîcheur de chicons et poire, éclats de noix, vinaigrette à la framboise
- Consommé clair aux légumes d'hiver, filet de canard colvert parfumé à la truffe
- Râble de lièvre, sauce moutarde, poêlée de champignons des bois, légumes d'automne, pommes croquettes
- Soufflé glacé, flambé au Grand Marnier

Forfait apéritif, vins appropriés, eaux et café inclus

Menu enfant adapté

21h00 : Soirée musicale

FORMULE 1 NUIT*

Inclus : nuitée du samedi au dimanche dans une chambre confort* pour 2 personnes, taxe de séjour, dîner du samedi soir avec forfait boissons compris, 1 petit-déjeuner, déjeuner du dimanche midi avec forfait boissons.

Adulte	Enfant (3-11 ans)
179,00 €	92,00 €

Dimanche

07h30-10h00 : Petit déjeuner

09h00 : Marché de produits du terroir

12h30 : Menu régional

- Assiette «Retour du chasseur»
- Dessert
- Forfait eau inclus

Check-out tardif le dimanche à 14h00

FORMULE 2 NUITS*

Inclus : 2 nuits au choix de vendredi à dimanche ou de samedi à lundi en chambre confort* 2 personnes, 2 petits-déjeuners city tax, menu gibier du samedi soir avec forfait boissons (adultes), et menu adapté pour les enfants. Repas du dimanche midi avec forfait eau.

Adulte	Enfant (3-11 ans)
236,00 €	126,00 €

* Supplément chambre supérieure: + 11.00 €/nuit, supplément chambre château : + 16.00 €/nuit, supplément chambre single: + 16.00 €/nuit.
Les menus peuvent varier selon l'offre du marché.



Réveillon de Noël



24/12/2026

Jeudi 24/12/2026

Menu « Féerie de Noël » – 5 services

- Mise en bouche
- Foie gras, panna cotta aux oignons confits, pain d'épices
- Duo de scampis et saumon, sauce safranée à la citronnelle, brunoise de légumes
- Brochette de filet de biche, sauce miel et moutarde à l'ancienne, nid de pommes de terre à l'emmental, légumes oubliés
- Douceur de Noël

Animations en salle

Avec musiciens et chanteurs.

Soirée

Soirée dansante avec DJ.

Vendredi 25/12/2026

Check-out tardif le vendredi à 12h00

FORMULE 1 NUIT*		
(1 nuit en chambre confort*, 2 personnes, 1 petit-déjeuner, Réveillon, city taxe)		
Adulte	Adolescent (12-18 ans)	Enfant (3-11 ans)
196,00 €	176,00 €	90,00 €

Repas & soirée adulte

115.00 €/adulte. Ce prix comprend le repas avec apéritif, vins, eaux et café; les boissons sélectionnées jusque 3h du matin, potage à l'oignon et ses garnitures.

Repas réveillon adolescent (12-18 ans)

95.00 €/adolescent. Ce prix comprend le repas avec apéritif, forfaits softs, eaux et café inclus les boissons sélectionnées jusque 3h du matin, potage à l'oignon et ses garnitures.

Les adolescents mangent le même menu que les adultes.

Repas réveillon enfant (3-11 ans)

45.00 €/enfant forfaits softs et eaux inclus.

Chambre

minimum 1 nuit AVEC Réveillon.

Studios & appartements

Location pour minimum 2 nuits. Réveillon facultatif. Possibilité pour 1 nuit en formule hôtel au tarif chambre

FORMULE 2 NUITS*		
(2 nuits en chambre confort*, 2 personnes, 2 petits-déjeuners, Réveillon, city taxe, du 23 au 25/12 OU du 24 au 26/12)		
Adulte	Adolescent (12-18 ans)	Enfant (3-11 ans)
276,00 €	256,00 €	134,00 €

* Supplément chambre supérieure: + 11.00 €/nuit, supplément chambre château: + 16.00 €/nuit, supplément chambre single: + 16.00 €/nuit.
Les menus peuvent varier selon l'offre du marché.



Réveillon de Nouvel an



31/12/2026

Jeudi 31/12/2026

Menu de la Saint-Sylvestre – 5 services

- Mise en bouche
- Terrine de foie gras et spéculoos, crème infusée à l'échalote, roquette et pickles d'oignons rouges
- Filet de lieu jaune, vongole à l'ail, salicorne, sauce au vin blanc
- Filet de biche, sauce poivrade et groseilles, purée de panais à la truffe, poire au vin, pommes grenaille au thym
- Dessert de l'An Neuf

Soirée dansante avec DJ

Soirée dansante avec musicien

Vendredi 01/01/2027

Petit-déjeuner de 7h30 à 10h30

Check-out tardif le vendredi à 12h00

Repas & soirée adulte

139,00 €/adulte. Ce prix comprend le repas avec apéritif, vins, eaux et café; les boissons sélectionnées jusque 3h du matin, potage à l'oignon et ses garnitures.

Repas réveillon adolescent (12-18 ans)

109,00 €/adolescent. Ce prix comprend le repas avec apéritif, forfait softs, eaux et café; les boissons sélectionnées jusque 3h du matin, potage à l'oignon et ses garnitures.
Les adolescents mangent le même menu que les adultes.

Repas réveillon enfant (3-11 ans)

50.00 €/enfant forfait softs et eaux inclus (participation obligatoire).

Chambres

Minimum 2 nuits AVEC Réveillon.

Studios & appartements

Location pour minimum 2 nuits AVEC Réveillon.

FORMULE 2 NUITS*

(2 nuits en chambre confort* 2 personnes, 2 petits-déjeuners + Réveillon, city tax (du 30/12 au 01/01 OU du 31/12 au 02/01))

Adulte

300,00 €

Adolescent (12-18 ans)

270,00 €

Enfant (3-11 ans)

139,00 €

* Supplément chambre supérieure: + 11.00 €/nuit, supplément chambre château : + 16.00 €/nuit, supplément chambre single: + 16.00 €/nuit.
Les menus peuvent varier selon l'offre du marché.



Week-end de la Saint-Valentin



12/02/2027 - 15/02/2027

Samedi 13/02/2027

Menu « Instant Passion » – 4 services

- Mousse d'asperges en douceur, éclats de jambon d'Ardenne séché et cœur de tomate confite
- Duo amoureux de saumon et cabillaud, nappé d'une sauce homardine, brunoise de légumes et croûtons dorés
- Tournedos de veau tendre, mousseline de patate douce, pointes vertes, jus de veau corsé aux oignons caramélisés
- Douceur rouge passion: soupe de fruits rouges à la menthe, glace vanille et amandes torréfiées

Menu et apéritif inclus

55,00 €/ p.p.

Forfait boissons

15,00 €/ p.p. (1/3 vin blanc, 1/3 vin rouge, eaux, café)

Le menu est uniquement servi le samedi soir 13/02/2027.

Dimanche 14/02/2027

Brunch des Amoureux

Brunch boissons incluses : €45,00 p.p.,
de 10h00 à 14h00

Pour les participants au BRUNCH:
check-out à 15h00 (au lieu de 10h00)!

Expériences de nos clients :

*L'organisation de la
Saint-Valentin, les cadeaux,
ainsi que la serviabilité et la
gentillesse de tout le personnel
ont été remarquables.
Un grand merci à tous !*

- Elisabeth L. -

FORMULE 2 NUITS* FULL LOVE

2 nuitées en chambre confort* 2 personnes (vendredi-dimanche ou samedi-lundi), 1 petit-déjeuner, l'apéritif, le menu Saint-Valentin, forfait boissons, la city tax & le brunch du dimanche matin

Adulte

232,00 € (Autres formules possibles)

* Supplément chambre supérieure: + 11.00 €/nuit, supplément chambre château: + 16.00 €/nuit, supplément chambre single: + 16.00 €/nuit.

À découvrir au printemps 2027



NOUVEAUTÉ : Week-end Parenthèse Gourmande à la Bière

- Dos de cabillaud délicatement cuit, nappé d'une réduction à la bière et à l'échalote, accompagné de jeunes carottes et d'un palet fondant de pomme de terre
 - Carbonnade de bœuf à la bière, mijotée avec soin, servie avec ses légumes chauds et des quartiers de pommes de terre dorés
 - Gratin de fruits à la Kriek, subtilement caramélisé, accompagné d'un sorbet framboise rafraîchissant
- * Le menu peut varier selon l'offre du marché.



NOUVEAUTÉ : Week-end Évasion au Fil du Vin

- Asperges vertes délicates, accompagnées de saumon fumé, sublimées par une mousseline légère au vin blanc
 - Entrecôte savoureuse, nappée d'une sauce à l'échalote et au vin rouge, servie avec ses légumes chauds et ses frites croustillantes relevées au poivre et sel
 - Sabayon onctueux au vin blanc et à l'Amaretto, accompagné d'une glace vanille gourmande
- * Le menu peut varier selon l'offre du marché.



Brunch de Pâques

Brunch proposé le dimanche 28 mars 2027 de 10h00 à 14h00.

Prix

45,00 €/adulte

27,00 €/enfant (3-11 ans)

Chasse aux œufs le dimanche avant le brunch avec notre animatrice Pascale.



FLOREAL LA ROCHE FÊTE SES 60 ANS !



**SAVE
THE
DATE**

Week end
21-23/05/2027

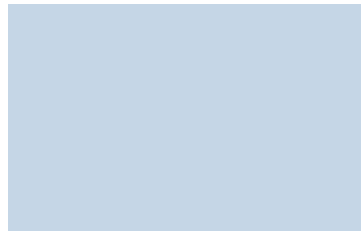


Lieu

Avenue de Villez 6, 6980 La Roche-en-Ardenne



Neufchâteau



BÔ RIVAGE

Chaussée de France 25
6840 Neufchâteau
T +32 (0)61 28 82 28
reception@borivage.be
www.borivage.be



Week-end pâtisserie en famille



Tous les week-ends en mars et avril

Vendredi ou samedi

- 1 nuit en chambre double ou familiale
- Menu 3 services au restaurant Horizon, boissons non incluses
- 1 atelier pâtisserie avec un chef (samedi après-midi et/ou dimanche matin)
- Possibilité de participer à un deuxième atelier pâtisserie pour un supplément de 45 €
- Goûter inclus et vous repartez avec vos créations
- Petit-déjeuner buffet complet



Cuisiner ensemble,
profiter ensemble.

FORMULE 1 NUIT*

Adulte

159,00 €

Enfant (3-11 ans)

99,00 €



Ne manquez pas nos promotions exclusives et conseils vacances !

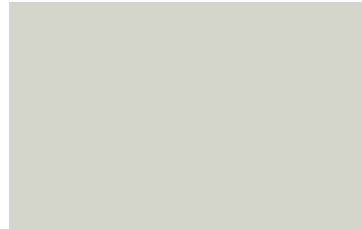
Inscrivez-vous à notre newsletter via le QR-code et soyez les premiers informés de nos nouveautés.



Floreal
Holidays



Le Hameau de la Semois Bouillon



LE HAMEAU DE LA SEMOIS

Halliru 1

6830 Bouillon

info.bouillon@florealgroupp.be

www.florealtholidays.be



Week-end bière



18/09/2026 - 20/09/2026 • 19/03/2027 - 21/03/2027

Vendredi

- Dégustation de bienvenue à notre Brasserie Halliru
- Suivie d'un menu 2 services

Samedi

Petit-déjeuner buffet

Déplacement libre vers la Brasserie de Rochehaut ou 2 belles randonnées de 10 km via différents itinéraires.

Matin

Visite et découverte de la brasserie Rochehaut avec dégustation de 4 bières incluses

Midi

Déjeuner libre sur place à la Brasserie Rochehaut

Après-midi

Temps libre à Rochehaut : petit train touristique, promenade des échelles, point de vue, ...

Soirée

Menu 3 services avec bières assorties dans notre brasserie Halliru

- **Apéritif**
Super Sanglier de la Brasserie Minne avec planche de tapas
- **Entrée**
Œuf poché, endives braisées, agrumes et mousseline à la bière blanche
Bière : Blanche Marie de la Brasserie de la Lesse
- **Plat principal**
Joues de bœuf aux petits légumes chauds et purée de pommes de terre crémeuse
Bière : Rochehaut Brune
- **Dessert**
Mousse au yaourt, myrtilles et crumble
Bière : Lupulus Bleuette

Dimanche

Petit-déjeuner buffet

FORMULE 2 NUITS*

(du vendredi au dimanche)

Cocoon 2 pers.	Ecolodge 4 pers.	Ecolodge 6 pers.
279,00 € p.p. (558,00 €)	279,00 € p.p. (1116,00 €)	279,00 € p.p. (1674,00 €)

* Boissons supplémentaires au menu non incluses.
Les menus peuvent varier selon l'offre du marché.
Le déjeuner à la brasserie Rochehaut n'est pas inclus.
Maximum 2 chiens par lodge, au tarif de 32 € par chien.



Week-end de chasse



06/11/26 - 08/11/26 • 09/11/26 - 11/11/26

Vendredi

- Verre de bienvenue accompagnée d’une planche de dégustation de gibier dans notre Brasserie Halliru
- Suivie d’un menu 2 services

Samedi

Petit-déjeuner buffet

Matin

Départ pour une promenade nature guidée avec explications sur la chasse, ses traditions et les idées reçues, en compagnie d’un chasseur. Un pique-nique est prévu pour le trajet.

Après-midi

Arrivée au parc et temps libre

Soirée

Menu 3 services dans notre brasserie Halliru

- **Entrée**
Mousse de faisán, chutney de mangue et de figues, pain de seigle croustillant
(alternative : duo de croquettes au fromage et aux crevettes)
- **Plat principal**
Ragoût de chevreuil avec gratin dauphinois aux cèpes et petits légumes chauds
(alternative : filet de volaille avec gratin dauphinois aux cèpes et légumes de carottes fondante)
- **Dessert**
Soufflé glacé aux agrumes

Dimanche

Petit-déjeuner buffet

SI FORMULE PRÉVUE 9/11/26 - 11/11/26

Dernier jour : visite de la **Fête de la Chasse** à Bouillon, à pied (2 km) ou avec votre propre véhicule

FORMULE 2 NUITS*

(du vendredi au dimanche)

Cocoon 2 pers.	Ecolodge 4 pers.	Ecolodge 6 pers.
279,00 € p.p. (558,00 €)	279,00 € p.p. (1116,00 €)	279,00 € p.p. (1674,00 €)

* Boissons supplémentaires non incluses.
Menus susceptibles de varier selon le marché.
Maximum 2 chiens par lodge, 32 € par chien.



Week-end spécial chiens



09/10/2026 - 11/10/2026 • 05/03/2027 - 07/03/2027

Vendredi

- Verre de bienvenue pour le maître et son chien dans notre brasserie Halliru
- Suivie d'un menu 2 services

Samedi

Petit-déjeuner buffet

Matin

- Départ pour une promenade de 6 à 8 km, ou une randonnée plus sportive de 12 km
- En cours de route, attention particulière portée à la gestion des stimuli et à l'observation du comportement en milieu naturel
- Un panier-repas est prévu pour le déjeuner

Après-midi

- Une séance de groupe pratique avec un comportementaliste canin, axée sur la lecture du langage corporel du chien. Les propriétaires apprennent à mieux comprendre le comportement de leur animal en interaction avec d'autres chiens et des personnes, afin d'éviter les mauvaises interprétations.
- Conseils sur la promenade, la gestion de la tension et les réactions face aux autres chiens, l'agitation, etc., avec une recommandation ciblée et adaptée à votre chien.

Soirée

Menu de saison en 3 services

Dimanche

Petit-déjeuner buffet

Atelier pratique autour des habitudes de soins

- Brosser correctement selon le type de pelage
- Nettoyer les pattes après une promenade
- Soins de base des oreilles
- Sécher le chien après la pluie ou une balade boueuse
- Points d'attention pour les coussinets et les petites irritations
- Quels accessoires sont utiles à la maison et lesquels le sont moins

FORMULE 2 NUITS*

(du vendredi au dimanche)

Cocoon 2 pers.	Ecolodge 4 pers.	Ecolodge 6 pers.
304,00 € p.p.	304,00 € p.p.	304,00 € p.p.
(608,00 €)	(1216,00 €)	(1824,00 €)

* Boissons supplémentaires non comprises dans les menus.
Maximum 2 chiens par lodge au tarif de 32 € par chien.
La réduction membre est applicable à ce week-end à thème.

Week-end trail



02/10/2026 - 04/10/2026 • 16/04/2027 - 18/04/2027

Vendredi

- Sortie libre de reconnaissance et d'échauffement accompagnée (10 km ou 15 km)
- Verre de bienvenue
- Buffet de pâtes
- Session d'information :
 - nutrition sportive
 - entraînement et récupération
 - prévention des blessures
 - technique de course et équipement
 - partage d'expériences

Samedi

Petit-déjeuner buffet

Matinée

Départ pour une sortie trail accompagnée ou, si souhaité, à son propre rythme (plusieurs distances adaptées à chaque niveau).

Midi – après-midi

Retour au parc avec un moment de récupération encadré. Aftertrail sur la terrasse de notre brasserie Halliru.

Soirée

Pizza party et expo partenaires (matériel, trail & outdoor, ...)

Dimanche

Petit-déjeuner buffet

- Recovery run en groupe ou, si souhaité, à son propre rythme (10 km ou 20 km)
- À l'arrivée : café et pâtisserie sur la terrasse de notre brasserie Halliru
- Possibilité de prendre une douche après l'activité sportive

- *GPX fourni, communiqué une semaine à l'avance*
- *Assurance comprise dans le prix total*
- *Possibilité de réserver un massage bien-être le samedi à l'arrivée : réservation via*

<https://www.florealgroup.be/phil-wellness>



FORMULE 2 NUITS*

(du vendredi au dimanche)

Cocoon 2 pers.	Ecolodge 4 pers.	Ecolodge 6 pers.
279,00 € p.p. (558,00 €)	279,00 € p.p. (1116,00 €)	279,00 € p.p. (1674,00 €)

* Boissons supplémentaires non comprises dans les menus.
La réduction membre est applicable à ce week-end à thème.



Week-end cycliste sportif



23/04/2027 - 25/04/2027

Vendredi 23/04/2027

- Sortie de reconnaissance facultative le vendredi (40 km ou 75 km)
- Verre de bienvenue
- Buffet de pâtes
- Session d'information :
 - nutrition sportive
 - entraînement et récupération
 - prévention des blessures
 - équipement

Samedi 24/04/2027

Petit-déjeuner buffet

Matinée

Départ pour une sortie vélo à son propre niveau et rythme (60 km, 90 km ou 120 km)

Après-midi

- Retour au parc
- Afterbike sur la terrasse de notre brasserie Halliru

Soirée

Pizza party et expo partenaires (équipement, vélos, ...)

Dimanche 25/04/2027

Petit-déjeuner buffet

- Coffee ride en groupe ou, si souhaité, à son propre niveau et rythme (60 km ou 100 km)
- À l'arrivée : café et pâtisserie sur la terrasse de notre brasserie Halliru
- Possibilité de prendre une douche après l'activité sportive

- *GPX fourni, communiqué une semaine à l'avance*
- *Assurance comprise dans le prix total*
- *1 ravitaillement prévu le samedi*
- *Bike wash & repair à disposition*
- *Possibilité de réserver un massage bien-être le samedi à l'arrivée : réservation via*

<https://www.florealgroup.be/phil-wellness>



FORMULE 2 NUITS*

(du vendredi au dimanche)

Cocoon 2 pers.	Ecolodge 4 pers.	Ecolodge 6 pers.
279,00 € p.p.	279,00 € p.p.	279,00 € p.p.
(558,00 €)	(1116,00 €)	(1674,00 €)

* Boissons supplémentaires non comprises dans les menus.
La réduction membre est applicable à ce week-end à thème.

Téléchargez l'application

Vos vacances commencent en un seul clic !



iOS



Android

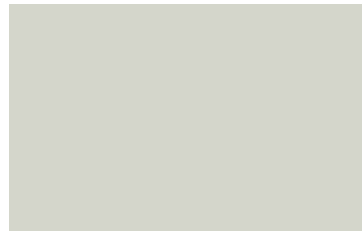



Floreal
Holidays

creating memories together



Le Hameau de l'Ourthe Houffalize



LE HAMEAU DE L'OURTHE

Rue de La Roche 53

6660-Houffalize

T +32 (0)61 21 38 85

info.houffalize@florealgrou.be

www.florealtholidays.be

Week-end « Le brame du cerf »



25/09/2026 - 27/09/2026

Vendredi 25/09/2026

Arrivée à partir de 15h00

Samedi 26/09/2026

- 06h15 Départ en voiture personnelle vers un lieu d'observation
- 08h30 Petit-déjeuner
- 17h30 Menu gibier, boissons non comprises
- 19h00 Excursion du soir avec véhicule personnel

PRIX DU PACKAGE SANS LOGEMENT

(Repas et activités selon le programme)

Prix par personne

89,00 €

Dimanche 27/09/2026

- 08h00 Petit-déjeuner
- 10h00 Randonnée nature de clôture de 7 km

Partez tôt le matin en Ardenne et vivez un moment unique de l'automne : le brame du chevreuil. Accompagnés d'un guide, vous partez à leur écoute et, avec un peu de chance, les observez dans leur milieu naturel.

Choisissez votre hébergement préféré

Passez la nuit dans un Cocoon, un écolodge (2 chambres) ou un écolodge (3 chambres).

Réservez dès maintenant via www.florealholidays.be



Week-end Happy Singles avec enfants



16/10/2026 - 18/10/2026

Vendredi 16/10/2026

Arrivée à partir de 15h00

Samedi 17/10/2026

08h00 Petit-déjeuner

09h00 Animation pour les enfants par groupe d'âge et grande randonnée pour les parents avec déjeuner en route
Au retour : dégustation de bière Chouffe accompagnée de fromages locaux ou court massage proposé par une réflexologue/ massothérapeute

18h30 Menu familial, boissons non comprises

Dimanche 18/10/2026

08h00 Petit-déjeuner

10h00 Randonnée familiale de clôture de 7 km, avec animations pour les plus petits

Un week-end accessible pour parents solos, alliant moments de qualité avec leurs enfants, détente, rencontres et nature. Les enfants profitent d'animations, tandis que les parents partagent des moments conviviaux en groupe.

PRIX DU PACKAGE SANS LOGEMENT

(Repas et activités selon le programme)

Adulte	Enfant
105,00 €	39,00 €

Choisissez votre hébergement préféré

Passez la nuit dans un Cocoon, un écolodge (2 chambres) ou un écolodge (3 chambres).

Réservez dès maintenant via www.florealholidays.be



Week-end bière et gibier Chouffe



20/11/2026 - 22/11/2026

Vendredi 20/11/2026

Arrivée à partir de 15h00

Samedi 21/11/2026

- 07h00 Petit-déjeuner, suivi d'une randonnée soutenue vers la brasserie Chouffe
- 11h00 Visite de la brasserie avec dégustation et pique-nique, puis retour à pied vers le Hameau de l'Ourthe (± 9 km)
- 18h30 Menu gibier, boissons non comprises

PRIX DU PACKAGE SANS LOGEMENT

(Repas et activités selon le programme)

Prix par personne

125,00 €

Dimanche 22/11/2026

- 08h00 Petit-déjeuner
- 10h00 Randonnée de clôture de 7 km

Témoignages de nos clients :
C'était super! Organisation parfaite. Les randonnées, la visite, les repas, tout était plus que parfait. Félicitations à toute l'équipe. Nous reviendrons!
- Erwin V. -

Choisissez votre hébergement préféré

Passez la nuit dans un Cocoon, un écolodge (2 chambres) ou un écolodge (3 chambres).

Réservez dès maintenant via
www.florealholidays.be



27/11/2026 - 29/11/2026

Vendredi 27/11/2026

Arrivée à partir de 15h00

Samedi 28/11/2026

07h00 Petit-déjeuner, suivi d'un trajet en voiture personnelle vers la brasserie Lupulus

Visite de la brasserie avec dégustation
Retour au Hameau de l'Ourthe, pique-nique,
puis randonnée d'environ 10 km dans
l'après-midi

18h30 Menu gibier, boissons non comprises

Dimanche 29/11/2026

08h00 Petit-déjeuner

10h00 Randonnée de clôture de 7 km



Un week-end savoureux autour des bières locales, du gibier et des promenades automnales. Les participants découvrent la brasserie Lupulus et combinent cette expérience avec un séjour convivial au cœur de la nature de Houffalize.

PRIX DU PACKAGE SANS LOGEMENT

(Repas et activités selon le programme)

Adulte

105,00 €

Enfant

39,00 €

Choisissez votre hébergement préféré

Passez la nuit dans un Cocoon, un écolodge (2 chambres) ou un écolodge (3 chambres).

Réservez dès maintenant via www.florealholidays.be

Domaines de vacances

FLOREAL **BLANKENBERGE**

Koning Albertlaan 59 • 8370 Blankenberge
T 050 43 21 11 • blankenberge@florealgrou.be

FLOREAL **NIEUWPOORT**

Albert 1-laan 74 • 8620 Nieuwpoort
T 058 22 46 00 • receptie.nieuwpoort@florealgrou.be

FLOREAL **MONT-SAINT-AUBERT**

Place 2 • 7542 Mont-Saint-Aubert
T 069 89 16 16 • mont.saint.aubert@florealgrou.be

FLOREAL **LA ROCHE-EN-ARDENNE**

Avenue de Villez 6 • 6980 La Roche-en-Ardenne
T 084 21 94 46 • reception.laroche@florealgrou.be

FLOREAL **NEUFCHÂTEAU**

Chaussée de France 25 • 6840 Neufchâteau
T 061 28 82 28 • reception@borivage.be

Ecovillages

LE HAMEAU DE L'OURTHE HOUFFALIZE

Rue de La Roche 53 • 6660-Houffalize
T 061 21 38 85 • info.houffalize@florealgrou.be

LE HAMEAU DE LA SEMOIS BOUILLON

Halliru 1 • 6830 Bouillon
info.bouillon@florealgrou.be

Campings

CAMPING FLOREAL **LA ROCHE-EN-ARDENNE**

Route de Houffalize 18 • 6980 La Roche-en-Ardenne
T 084 21 94 67 • camping.laroche@florealgrou.be

CAMPING **LA ROCHOISE**

Avenue de Villez 12 • 6980 La Roche-en-Ardenne
T 080 01 15 05 • camping.festival@florealgrou.be

CAMPING **LE FESTIVAL**

Route de La Roche 89 • 6987 Rendeux
T 084 47 73 71 • camping.festival@florealgrou.be

CAMPING **LA COLLINE**

Clos des Horlées 1 • 6760 Virton
T 063 42 21 77 • camping.lacolline@florealgrou.be

CAMPING FLOREAL **KEMPEN**

Herentalsesteenweg 64 • 2460 Kasterlee
T 014 55 61 20 • camping.kempen@florealgrou.be

CAMPING FLOREAL **HET VEEN**

Eekhoornlaan 1 • 2960 Brecht
T 03 636 13 27 • camping.hetveen@florealgrou.be

E.R. Werner Van Heelwede - Rue Haute 26-28, 1000 Bruxelles - Les domaines de vacances sont exploités par l'ASBL Floreal Holidays, active dans le secteur du « tourisme pour tous ».



Imprimé sur papier
d'origine écologique.

creatingmemoriestogether