



BLUEPOINT

LIÈGE



Meet. Work. Tech.

Digitale informatieborden

Onthaal

Terras

Seminarie

Hoge comfortniveau

7 moduleerbare zalen

Symposium

Marketing
evenementen

Congres

Cocktail



BLUEPOINT

Meet. Work. Tech.

Team
building

Conferentie

Laatste generatie audio set

Natuurlijk daglicht

Algemene vergadering

Producten voorstellen

Groene ruimte

Personeelsfeesten

Persconferentie

Technologische geavanceerde uitrustingen

Beveiligde parking

BLUEPOINT LIÈGE

Gelegen in een stukje kostbaar groen land langs de Ourthe in het hart van de "Quartier des Venues", BluePoint Liège is uw partner voor het organiseren van evenementen.

Bestaande uit 7 moduleerbare zalen met een vermogen tot 400 mensen, de "Conference Center" is uitgerust met de allerlaatste technologieën. Zowel het comfort, de ergonomie van de meubilair als het akoestiek helpt de productiviteit van uw vergaderingen te verhogen.

Een professioneel team is tot uw dienst om u raad te geven en u gedurende uw evenement te begeleiden .

Onze « Euro-toques » keukenchef biedt u kwaliteitsvolle gerechten aan bestemd voor allerlei soorten betogingen.

Tot uw dienst:

- ✓ Zeven moduleerbare zalen met **NATUURLIJK DAGLICHT** en privé terras
- ✓ Een aandachtig en **PROFESSIONEEL** team
- ✓ Een **HOOGSTAANDE** restauratie
- ✓ Een **BEVEILIGDE** en overdekte parking
- ✓ **GROENE RUIMTES** voor uw externe evenementen
- ✓ De **ALLERLAATSTE** projectie en audio-set uitrustingen
- ✓ Zeer **COMFORTABEL** ergonomisch meubilair
- ✓ Zalen op het gelijkvloers, **MAKKELIJKE TOEGANG**



Wij kijken ernaar uit u te verwelkomen en uw evenementen te organiseren.

Uw BluePoint Liège team,

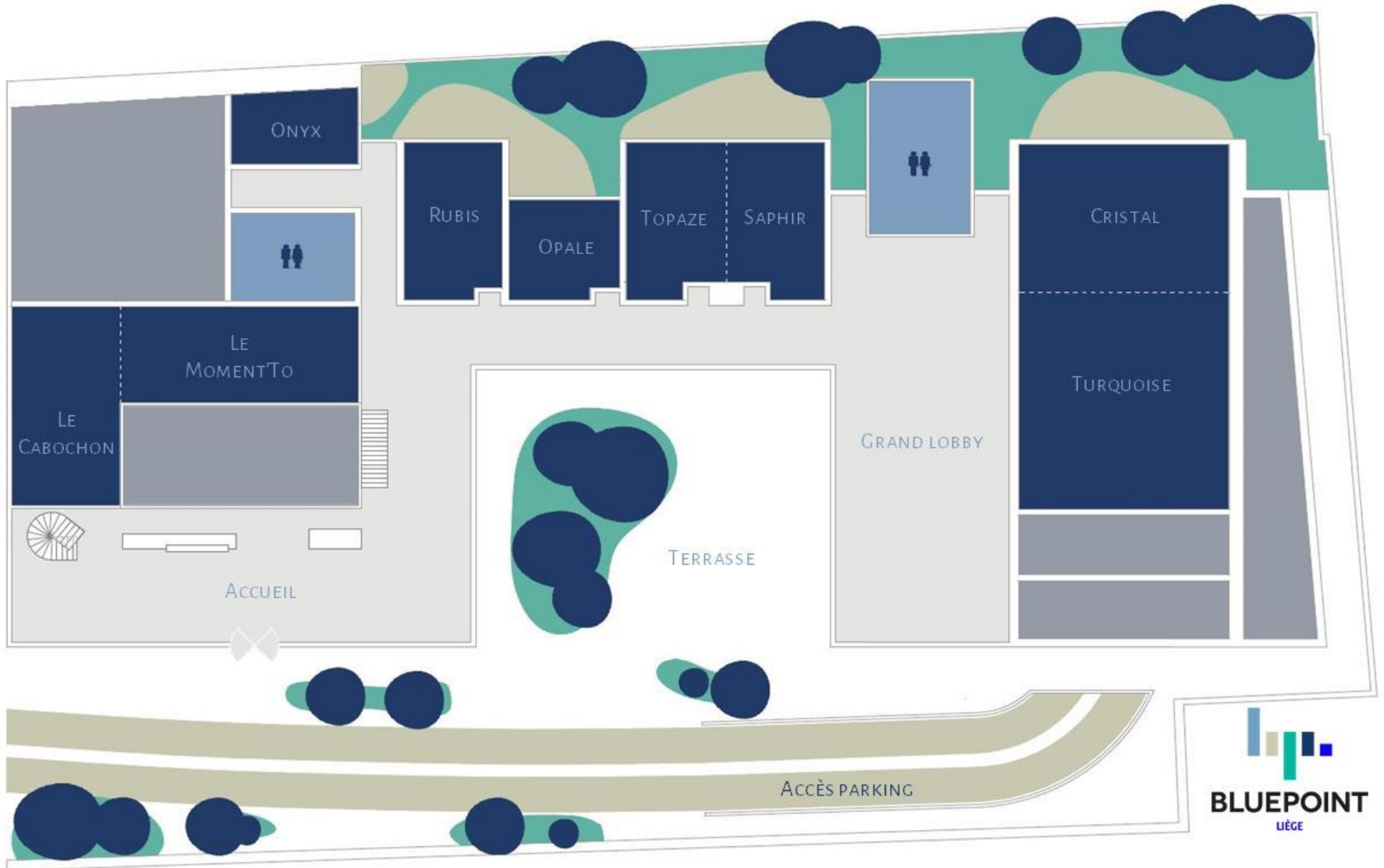
RUIME KEUZE AAN ZALEN

Room	Surface	Theatre	Classroom	U-Shape	Board-room	Banquet	Cocktail	Dimensions LxIxh
Onyx	24 m ²	-	-	-	12	12	15	6,3x3,7x2,80
Rubis	40 m ²	35	19	17	20	24	35	8,0x5x3,20
Opale	28 m ²	20	9	9	12	12	20	5,5x5x3,20
Topaze	40 m ²	35	19	17	20	24	35	8x5x3,20
Saphir	40 m ²	35	19	17	20	24	35	8x5x3,20
Topaze + Saphir	80 m ²	80	45	32	39	48	80	8x10x3,20
Petit Lobby	60 m ²	-	-	-	-	-	50	18,0x3,3x3,20
Cristal	80 m ²	80	45	32	36	60	80	10,5x7,6x4,0
Turquoise	120 m ²	120	60	36	42	100	140	10,5x11,5x4,0
Cristal + Turquoise (A)	200 m ²	230	120	60	72	180	250	10,5x19,0x4,0
(A) + Grand Lobby	400 m ²	-	-	-	-	260	500	
Grand Lobby	200m ²					180	250	22,0x9,0x3,20
LeCabochon	66 m ²					40	60	5,5x12,0x2,75
Moment'To	46 m ²					30	40	4,0x11,5x2,75
Terrasse	270 m ²					-	250	18,0x15,0



De zalen zijn, in functie van de set-up, voorbereidt met een bord, flipchart, blocnotes, potloden, water en verfrissende snoepjes.

ZALEN



PAKKETTEN VOOR DAGVERGADERINGEN

„ALL-IN“ FORMULES DAT WERK EN FUN COMBINEREN

- ✓ **Onthaalkoffie** met mini croissants of muffins voor de voormiddag of namiddag
- ✓ **Een zaal geschikt** voor het aantal deelnemers **volledig uitgerust** (audio / vidéo)
- ✓ **Een Lunch** 2 gangen met drank
- ✓ **Bezoek van Luikerse bezienswaardigheden** in de voormiddag of namiddag
- ✓ **Transport** van BLUEPOINT Liège tot het bezoek en terugkeer



Mogelijkheid om te logeren en de programma is « à la carte »



MEET'INCENTIVE

**“À LA CARTE” PROGRAMMA
VOOR ALLE SMAKEN...**

DE OPERA ROYAL VAN WALLONIË

De **Opéra Royal van Wallonië** is een van de prachtigste opera huizen van België



BEZOEK VAN DE HISTORISCHE CENTRUM

Liège, eerste toeristische stad van Wallonië, werd door Notger gesticht in de X eeuw. De Cité ardente heeft een rijke culturele en architectonische erfgoed



BEZOEK VAN LUIK MET « KLEINE TREIN »

Nadat u bij BluePoint Liège bent aangekomen vertrekt u voor 3 uur met een treintje rond luik voor een bezoekje van de historische centrum, de Outremeuse wijk, de Guillemins station en de Citadellen heuvel onder andere

CRUISE IN LIEGE

Cruise op de Maas: Geniet van de kalme golven van de Maas en de landschappen van de « Cité Ardente »



BROUWERIJ CURTIUS

De Brouwerij **C**, een reis die u van het veld tot uw glas bier brengt!

TEAM BUILDING

HET CONCEPT

Na een korte briefing om de regels uit te leggen, de teams samen te stellen en vooral de deelnemers te motiveren, moet elke groep van 4 à 6 personen een door Jean-Luc Daniel voorgestelde bord zowel visueel als smakelijk hermaken.

De winnende team zal, na overleg van de jury, een trofee ontvangen en daarna zullen alle deelnemers hun realisaties mogen proeven.

CULINAIRE ATELIER BY JEAN-LUC DANIEL



Dit activiteit is voorgesteld vanaf groepen van 15 personen en duurt ongeveer 1u30 zonder het proeven van de realisaties.



PAKKETTEN VOOR DAGVERGADERINGEN

De 'PACKAGE' formules omvatten :

- ✓ Een onthaalkoffie met mini croissants
- ✓ Een koffiepauze « Intense » voor de hele dag
- ✓ Een lunch naar keuze (zie onderstaande lijst)
- ✓ Een zaal aangepast aan het aantal deelnemers
- ✓ Bord, flipchart, blocnotes, potloden, water en verfrissende snoepjes

'Express' (min. 10 pers.)

Een sandwich lunch bestaande uit 4 mini sandwiches en 2 desserts per persoon, bieren, softs, water, koffie en thee.

'Blue' (min. 10 pers.)

Voor het onthaal en de koffie pauze kunt u onze traditionele koffie, thee en fruitsappen drinken, maar nu ook onze gearomatiseerde waters met als basis fruiten en kruid infuse. Fruitmand, yoghurt, mueslirepen,...

Een lunch met frisse of warme soep naargelang het seizoen, een quiche, een salade en een quinoa taboule.

Assortiment van fruitige en chocolade desserts. Bieren, softs, water, koffie en thee.

'StreetFood' (min 10 pers.)

Een gevarieerd buffet formule met "mini burgers, pita's, wraps, etc.", twee mini dessert per persoon, twee glazen wijn of bier, water, koffie en thee.

'Business' (min 10 pers.)

2 Gangen lunch

2 glazen wijn of bier, water, koffie en thee.



À LA CARTE

Koffiepauze (1/2 dag)

« Intense »

Koffie, thee, fruitsappen, water en koekjes

« Blue »

Koffiepauze « Intense » en mini croissants of muffins en fruitmand

« Bien-être - Blue »

Koffiepauze « Intense » met gearomatiseerde water met als basis fruiten en kruidinfusie, yoghurt, fruitmand, selectie van Gezonde snacks.

Ontbijtformules

Bedient met koffie, thee, fruitsappen en water

« Sur le pouce »

Croissants en fruitmand

« Fraicheur »

Croissants, fruitsalade, yoghurt en fruitmand

« Continental »

Selectie van broodjes, mini croissants, zoute (hesp, kaas) en zoete bijgerechten (3 jamportjes en chocolade), yoghurt, fruitsalade en fruitmand

« Luxe »

Selectie van broodjes, mini croissants, zoute (hesp, kaas, gerookte zalm) en zoete bijgerechten (3 jamportjes en chocolade), roereieren met bijgerechten (bacon, tomaten en red beans), yoghurt, fruitsalade en fruitmand



LUNCH

Sandwich 'classic'

Vier mini sandwiches en gevarieerde beleg volgens seizoen, selectie van desserts, koffie & thee.

Bagels en huisballetjes met tartaarsaus – wraps met Italiaanse ham, gedroogde tomaten en kaas – Chili bun met tonijnsalade, rode ajuinen en « Fines herbes » – mini baguette met « Brie de Meaux », Luikse siroop, en gedroogde fruiten – Mini baguette met rundvleestartaar en Pickels – wraps met stukjes kip, ananas, koriander en pijnboompitten – Bagels met gerookte zalm zoals Gravlax (honing-dille) – chili bun mozzarella, olijf tapenade en basilicum – etc.

Sandwich '+' (vanaf 10 pers.)

Dagsoep, drie mini sandwiches met gevarieerd beleg volgens seizoen (zie sandwich classic), assortiment van slaatjes, selectie van mini dessert, koffie & thee.

Street Food (vanaf 20 pers.)

Assortiment van mini pita, burgers en wraps of pizza (3 stuks per persoon); sla, selectie van dessert, koffie & thee.

Voorbeelden:

Koud: ricotta wraps, gegrilde groenten, pesto – wraps met gravlax gerookte zalm – Wraps met italiaanse ham, gedroogde tomaten, zwarte olijven – etc.

Warm: mini rundvleesburger, Vieux Comté kaas – kipburger, currysous en maïs – zalmburger, mayonaise met verse kruiden – chipolata hotdog, pickles – Mini kip gyros pita, yaourt, paprika - Pita lamsmerguez, feta, komkommer, tzatzíki – Chili corn carne wraps, red beens - etc.

Pizza van de dag- potatoes van zoete aardappelen- mini frietcornet- etc

desserts: Luikerse wafel, slagroom, pannenkoek met lacquemant siroop – smoothie – etc.



Al onze formules zijn voorzien met een selectie van vegetarische gerechten



TRENDY LUNCH

Tasty bowls (vanaf 20 pers.)

Assortiment van verrines (2 ½ per persoon), selectie van desserts, koffie & thee.

Gebraden zalm met sesam, groenten wok en “Aziatische” noedels, Teriyaki saus – Mul filet, aardappelen, mosterd en ajuinen – Kip met medina ajuinen, koriander taboule en gedroogde druiven, pestosaus – Gyros met venkel en paprika, tzatziki saus – pasta salade, zuidse groenten, roquette en Parmezaanse kaas – etc.

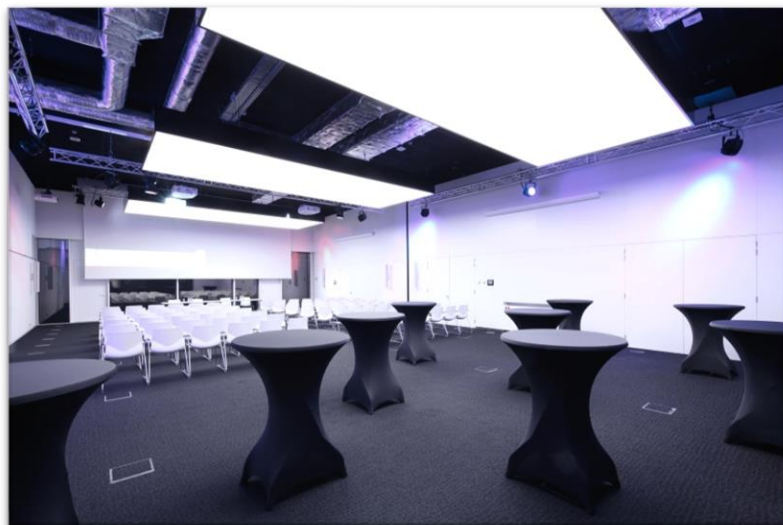
BLUE lunch (vanaf 10 pers.)

Koude of warme soep naargelang het seizoen, quiche, salade, quinoa taboulleh, selectie van fruitige en chocolade dessert, koffie en thee.

Quiche met geitenkaas, courgette en gedroogde tomaten – quiche met gerookte spekblokjes en ajuinen – quiche met scampi's en prei – quiche met kip en paddenstoelen – etc.



Al onze formules zijn voorzien met een selectie van vegetarische gerechten



WALKING LUNCH/DINNER

Street Food *(à partir de 40 pers.)*

Selectie van 3 koude en 3 warme "street food" gerechten gedient op buffet (warmtelampen en individuele ecologische wegwerpverpakkingen of –bekers).

Grijze garnalen salade – witlof salade, walnoten en Ardense ham - alade de crevettes grises - Salade de chicon, noix et jambon d'Ardenne – pompoen cappuccino met hazelnootolie - rundsvleestartaar, kwartelei, pickles – mini luikerse balletjes, frietjes – snoekbaarsfilet, prei stoemp, rode wijn boter - Capuccino de potiron à l'huile de noisette, - tartare de bœuf au couteau, œuf de caille, pickles - mini boulets Liégeois, grosse frite - Filet de sandre, stoemp de poireaux, beurre de vin rouge - corne de gatte, Herve kaas, Luikerse siroop

Selectie van dessert, koffie & thee.

De echte luikerse koffie met peket - mascarpone crème en macarons



WALKING LUNCH/DINNER

BISTRONOME *(à partir de 30 pers.)*

Selectie van 6 kleine proefgerechten geserveerd in glaasjes, kopjes en bordjes (2 koude, 2 warme en 2 desserts)

GASTRONOME *(à partir de 40 pers.)*

Selectie van 8 kleine proefgerechten geserveerd in glaasjes, kopjes en bordjes (3 koude, 3 warme en 2 desserts)

Voorbeeld koude gerechten:

Carpaccio van gemarineerde zalm – vijgenkruiden

Gemarineerd rundvlees met jeneverbessen en dragon

Winterpanzanella met rode bieten

Voorbeeld warme gerechten:

Jakobsschelpen - romige peterseliewortel - beurre blanc

Gekonfijte eend parmentier

Fregola au bouillon - pancetta – parmezaanspijs

Voorbeeld dessert:

Chocolade crème - gedroogde vruchten granola

Panna cotta – passiecrème



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

BUFFET

Culinaire atelier (vanaf 50 pers.)

Viet ateliers (show cooking)

Authenticiteit van de producten - Smaak & moderniteit van de presentatie met respect voor tradities

Aziatisch

Voorgerecht : zalm sashimi en pickels groenten, avocadoschuim, karamelsaus met gember

Hoofdgerecht: groene curry wok met scampis, basmati rijst

Nagerecht: Panna cotta van coco, gekookte ananas met Japanse curry

Mediterraanse

Voorgerecht : Vitello tonnato , tonijnsaus, tagliaches olijven

Hoofdgerecht: seizoen risotto (milanese stijl, truffels, asperges, etc.)

Nagerecht: tiramisu

France

Voorgerecht: zelfgemaakte terrine, gebak, geroosterd brood

Hoofdgerecht : Charolais gegrilde rundersvlees - bearnaise saus – grenaille aardappelen met tijm - salade met kerstomaten

Nagerecht : chocolade moelleux 75% cacao – crème anglaise met bourbon vanille

USA

Voorgerecht : Caesar salade (fijn gesneden kip, croutons met olijvenolie, salade, de echte saus van M. Gardini)

Hoofdgerecht: Traditionele chili con carne, yaourt saus, guacamole, gebakken aardappelen en krokant baguette

Nagerecht: pancakes minutes



De 'buffet' formules zijn voorzien om op hoge tafels gemakkelijk te kunnen genieten

MENU «La table de Jean Luc Daniel »

Voorbeelden – volgens seizoen

Dit menu kan gepersonaliseerd zijn volgens uw verwachtingen
(’s avonds en in de weekend min. 25 personen)



- 2 diensten Business
- 3 diensten Classic
- 4 diensten Découverte
- 5 diensten Dégustation



Fregula – lage temperatuur gebakken ei - guanciaie - parmesan émulsie

Blauwintonijn tartaar – avocadoschuim

Pompoen capuccino met notenolie – bruschetta met wortelcaviar

Gevulde parelhoen met paddenstoel – aardappel espuma

Kabeljauwfilet - artisjok puree - citroenmousseline

Plaat met kaas van Le clos du gourmet

Gianduja chocolade cremeux - nougatine met pain de seigle

koffie & zoete lekkernijen

COCKTAIL



Formule I

Kir, witte & rode wijn, bieren en fruitsappen

30 minutesn

1 uur*

2 uren*

*Extra 30 minuten

Formule II

Cava, witte & rode wijn, bieren en fruitsappen

30 minuten

1 uur*

2 uren*

*Extra 30 minuten

Formule III

Champagne, witte & rode wijn en fruitsappen

30 minuten

1 uur*

2 uren*

*Extra 30 minuten

Belge

Witte & rode wijn, verschillende soorten Belgische bieren en fruitsappen

30 minuten

1 uur*

2 uren*

*Extra 30 minuten

'DRANK' FORFAIT

Forfait 'soft'

Water, softs, bieren en fruitsappen

Forfait 'drink'

½ fles wijn, bieren, water, soda en fruitsappen

Forfait 'drink +'

½ fles supérieur wijn, bier, water, soda en fruitsappen

HAPJES

Formule I

Assortiment koude en warme hapjes, 3 pp

Formule II

Assortiment koude en warme hapjes, 5 pp

Formule III

Assortiment koude en warme hapjes, 6 pp
& 2 zoete hapjes

A la pièce zoute en zoete hapjes

Koude hapjes

Wraps met gerookte zalm, zure room en dille – Bruchette met Parmezaan – eend verrines met appels – Gazpacho andalouse saus – Foie gras op zijn kruidkoekje, ananas konfijt met vanille – etc.

Warme hapjes

Gekarameliseerde kip brochetten – tempura van scampi's en tartaarsaus – Italiaanse croque gearomatiseerd met truffel – mini kroketten met garnalen – mini kaaskroketten, Luikse saus – Sint-Jacobs, mousseline & citroenschil – etc.

Zoete hapjes

Mini éclairs – macarons – citroen taart – chocolade-vanille staafje – amandel- en abrikozentaartje – koko en passie vruchten financier cake – pistache en frambozen carré – amandel moelleux – etc.



ANDERE LEKKERNIEN



Mini sandwiches

Assortiment van mini gesloten en zachte sandwiches met beleg

Trufelomelet met gerookte eendenborst - zelfgemaakte gerookte zalm met kruiden cottage cheese – ham en kaas zoals een club sandwich - krabsalade met mimosa eieren en uien – tonijnsalade met rode uien – kip curry met worstel en citroen – vleessalade met augurken – kalkoenfilet – Cobourg ham en konfijte tomaten

Assortiment van mini gesloten "tendance" sandwiches met beleg

Wraps met gerookte zalm en Philadelphia - Mediterraanse brood met Serrano ham, sla – gemarineerde zalm zoals Gravlax – grijze garnalen met oudewetse mosterd – pickles rundervleestartaar – roereien met truffel – italiaanse ham en pijnboompit, konfijte tomaten, sla & parmesan

Rauwkost- en kaasschotel (voor 10 personen)

Abdij kaas – wortels – komkommer – radijs – bloemkool – broccoli – kerstomaten – Grisini – Cocktail saus – mosterd ,

Tapasschotel (voor 10 personen)

Gekonfijte tomaten tapenade – assortiment olijven – groenten tortilla & chorizo – mediterrane Focaccia – « Wedge » aardappelen – tempura scampi's – gemarineerde kip brochette – saffraan aioli, cocktail en barbecue saus

Dessertbuffet

Assortiment van 4 verrines en mini patisserie per persoon: *Trio chocolade, speculaas en citroenmousse tiramisu – Panna cotta cuberdons – frambozen mousse – mango mousse – café liégeois – mini bavarois framboos en passievrucht – chocolade krokant – miserabel – Forêt noire – speculaas bavarois – appel tatin – mini eclairs en mini profiteroles – seizoen fruitsalade – chocolade fontein met fruitbrochette (vanaf 30 personen)*

Kaasbuffet

Assortiment van kaas, selectie van broodjes, salade en droge vruchten

Voor uw presentaties

Meubilair

Podium twee m²

Zetels of 'Easy chairs'

Bar

Huur danspiste

Huur LED danspiste

DJ

Bloemen

In het midden van tafels

Bloemmontage

Plant

Lichten

Spots voor sfeerverlichting

Andere diensten

Technische begeleiding*

Test projectie (dry run)

Bewakingsagent*

(Verplicht tijdens de WE en tussen 19u30 en 7u30 in de week)

Hostessen

Badges

Gepersonaliseerde aankondiging op « videowall » ingang van zalen

* Indicatief tarief – offerte op aanvraag in functie van uw evenementen specificaties.



TECHNISCHE UITRUSTINGEN

Projectie / Schermen

Projector 7 500 lumens 3LCD WUXGA

Projector 5 200 lumens 3LCD WUXGA

Dubbele projectie (8m x 3,5m)

Mobiele projector Full HD 3 000 tot 6 000 lumens

Scherm LED Full HD 75"

Scherm LED Full HD 65"

Monitor scherm LED 40"

Draadloze pointer



Geluid

Tafel microfoon

Draagbare microfoon, 'Madonna' of dasspeld

Geluidsopname (mp3)

Mobiele geluidsinstallatie



Informatica

Laptop

Switchbox pro

Printer

WIFI

High Speed Internet (kabelverbinding)



Simultaanvertaling

Ingebouwde vertaalcabines

Hoofdtelefoons voor simultaanvertaling

Vertalers

MATERIAAL VOOR EEN GROTERE BETROKKENHEID VAN HET PUBLIEK

Videoconferentie

Het Lifesize-videoconferentiesysteem biedt een ongeëvenaarde audiovisuele kwaliteit en is zeer eenvoudig te gebruiken. Dankzij een universeel platform kunt u deelnemen aan de vergadering en gegevens uitwisselen van overal ter wereld via elk communicatiemiddel. En als kers op de taart, verzorgen wij de hele installatie voor u!



Event app

Het gebruik van een applicatie voor uw evenement is zeker een voordeel voor uw deelnemers. Dit geeft hen informatie over het programma, de sprekers en deelnemers, maar het is ook een toegevoegde waarde voor u als organisator. Het is een interactief instrument dat een actievere participatie en, indirect, een beter rendement op de investering aanmoedigt.

Technologiën

Al onze zalen zijn uitgerust met een high definition projector of LED screen, een draadloze wifiverbinding en een digitale flipchart (SmartKapp). Onze grotere zalen zijn uitgerust met een audiocontrolekamer en bieden een perfect akoestiek aan.

Met de CrowdBeamer kunt u uw presentatie live delen op alle tablets en smartphones van de deelnemers. Gebruik de Catchbox (lanceerbare microfoon) tijdens vragen- en antwoordsessie, zo kunt u op een leuke manier met uw deelnemers spreken.

Met onze HoloLens zal het mogelijk zijn om uw demonstraties in augmented reality te maken.



MATERIAAL VOOR EEN GROTERE BETROKKENHEID VAN HET PUBLIEK

LIVE STREAMING



streaming “classique” Forfait

Hele dag (max. 8 uur)

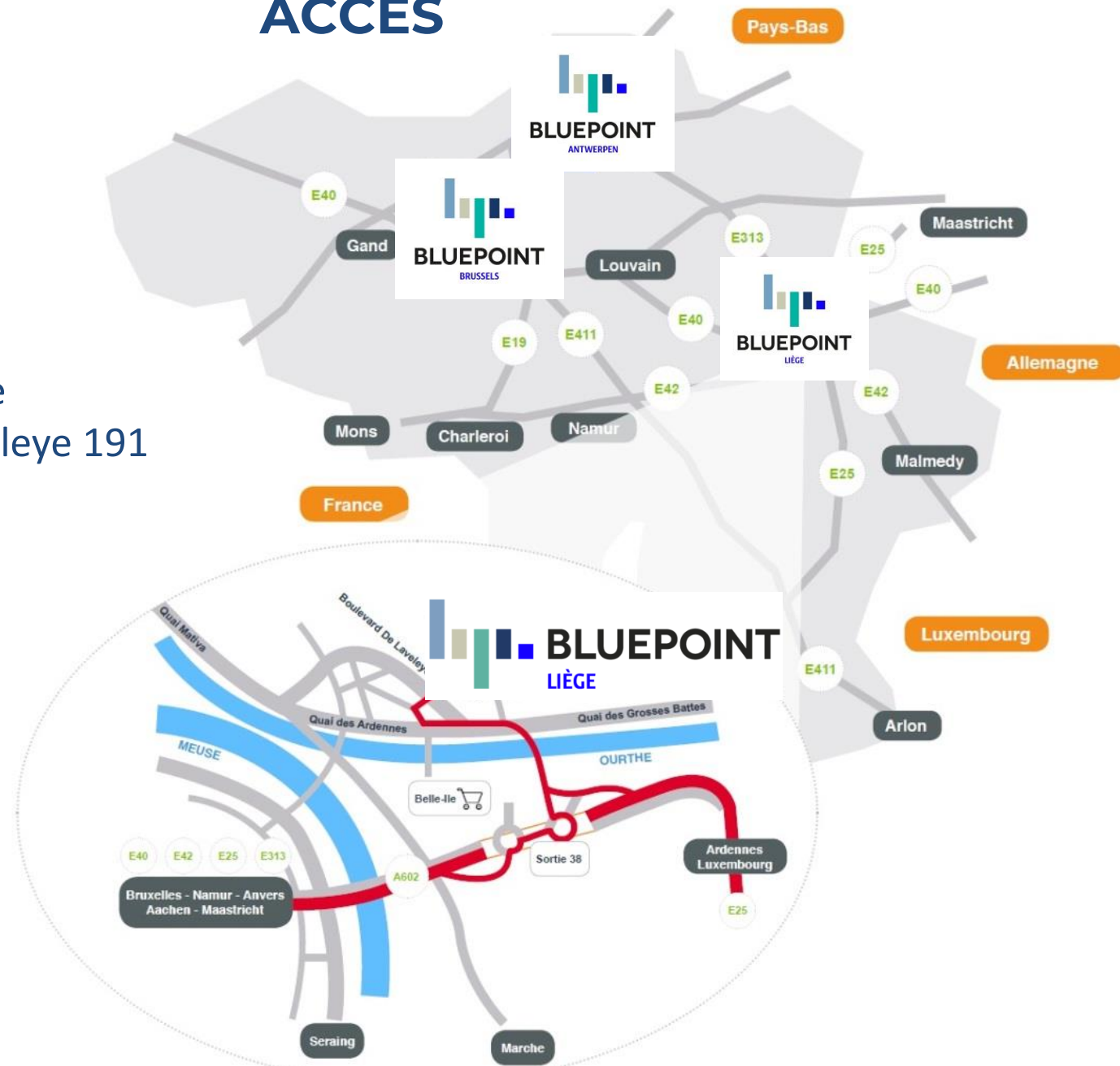
- Verhuur van een staande camera (video-opname van de spreker)
- Verhuur van audio-set (audio-opname van de spreker)
- Verhuur van ‘streaming’ materiaal voor de video en audio overdracht van de spreker, zowel als de presentatie
- Techniker ter plaatse
- Transport en installatie
- Gepersonaliseerde Webpagina dat beveiligd kan worden door een wachtwoord indien nodig
- Maximaal 250 ‘streams’ tegelijkertijd

streaming PRO supplement

- Verhuur van een tweede camera (video opname van het panel van sprekers en / of deelnemers)
- Verhuur van videocontrolekamer voor videomixen
- Tweede techniker ter plaatse

ACCÈS

BLUEPOINT Liège
Bd Emile de Laveleye 191
4020 Liège



CONTACT

Een professioneel team begeleidt u

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

Algemene informatie

Onthaal: +32(0)4 340 35 06

Mail: infoliege@bluepoint.be

Web: www.bluepoint.be

TVA : BE 0403 263 444



De algemene voorwaarden gelden voor het huren van onze zalen



1. Toepasselijkheid van de algemene voorwaarden

Deze algemene voorwaarden zijn van toepassing op de organisatie van evenementen, vergaderingen, seminars, lunches en recepties met inbegrip van catering, technische en logistieke voorzieningen en alle andere diensten geleverd in de lokalen van Agoria Real Estate nv waarvan zetel gevestigd is op de A. Reyerslaan, 80 te 1030 Brussel; BTW: BE0403 263 444 – RPR Brussel. De lokalen zijn gelegen in de gebouwen die eigendom zijn van Agoria Real Estate nv, waaronder het gebouw gelegen aan de A. Reyerslaan 80 te 1030 Brussel, aan de Boulevard Emile de Laveleye 191 te 4020 Luik en aan de Filip Williotstraat 9 te 2600 Berchem.

De klant aanvaardt deze algemene voorwaarden door het loutere feit dat hij Agoria Real Estate nv een opdracht geeft. Afwijkingen van deze voorwaarden zijn enkel geldig indien zij door Agoria Real Estate nv schriftelijk werden aanvaard, hetzij door de opname ervan in de bijzondere voorwaarden in de offerte van Agoria Real Estate nv, hetzij doordat zij het voorwerp uitmaken van een specifieke overeenkomst tussen de partijen. In dat geval blijven deze algemene voorwaarden van toepassing voor alle punten waarvan niet uitdrukkelijk werd afgeweken.

2. Reservatie

Een evenement wordt rechtsgeldig gereserveerd door middel van een offerte ondertekend door de klant en teruggestuurd aan Agoria Real Estate nv. De reserveringsovereenkomst komt pas tot stand op het ogenblik van de schriftelijke bevestiging door Agoria Real Estate nv. Elk door de klant ondertekend document verbindt de ondertekenaar in eigen naam, evenals de persoon of rechtspersoon waarvoor de ondertekenaar handelt.

Op het moment van de reservatie stelt de klant Agoria Real Estate nv in kennis van het onderwerp van het evenement alsook de doelgroep waarop zich het evenement toespitst.

3. Bevestiging van het aantal deelnemers en het programma

De klant verbindt zich ertoe uiterlijk 15 kalenderdagen vóór het evenement Agoria Real Estate nv in kennis te stellen van het geraamde aantal deelnemers voor elke dienst. Uiterlijk twee kalenderdagen vóór het evenement moet de klant het definitieve aantal deelnemers schriftelijk bevestigen aan Agoria Real Estate nv. Indien het aantal deelnemers tussen de datum van de reservatie en het evenement daalt, behoudt Agoria Real Estate nv zich het recht voor een andere zaal ter beschikking te stellen naargelang de omvang van de groep en kunnen er kosten aangerekend worden, in overeenstemming met artikel 5.

De klant verbindt zich ertoe om de vooraf overeengekomen tijden van het evenement in acht te nemen. Ingeval van overuren die voortvloeien uit het niet respecteren van de vooraf overeengekomen tijden voor cateringdiensten, zal de klant een toeslag betalen van 35,00 EUR netto per begonnen uur en per personeelslid van Agoria Real Estate nv dat instaat voor deze dienst.

4. Vermindering van het aantal deelnemers

Ingeval de klant het aantal deelnemers aan het evenement vermindert, is hij Agoria Real Estate nv de volgende bedragen verschuldigd, afhankelijk van de datum waarop Agoria Real Estate nv schriftelijk in kennis werd gesteld van deze vermindering:

- Tot 3 kalenderdagen vóór het evenement aanvaardt Agoria Real Estate nv een vermindering van maximaal 15% van het totaal aantal opgegeven deelnemers zonder enige schadevergoeding. In dat geval wordt de prijs op basis van het verminderde aantal deelnemers gefactureerd. Vanaf een vermindering van 16% van het totaal aantal opgegeven deelnemers is een schadevergoeding verschuldigd berekend in overeenstemming met de annuleringsvoorwaarden van artikel 5.
- Vanaf 2 kalenderdagen vóór het evenement, zal het bij de reservatie opgegeven aantal deelnemers volledig worden gefactureerd, ongeacht enige vermindering van het aantal deelnemers.

5. Annulering van een evenement of een bestelde dienst

Als de klant de bestelde diensten volledig annuleert, is de volgende forfaitaire en vaste schadevergoeding aan Agoria Real Estate nv verschuldigd, afhankelijk van de datum waarop Agoria Real Estate nv schriftelijk in kennis werd gesteld van deze annulering:

- Bij annulering meer dan zeventig kalenderdagen voor het evenement: 5% van de totale geraamde prijs bij reservatie.
- Bij annulering binnen de zeventig kalenderdagen die het evenement vooraf gaan: 25% van de totale geraamde prijs bij reservatie.
- Bij annulering binnen de vijftig kalenderdagen die het evenement vooraf gaan: 50% van de totale geraamde prijs bij reservatie.
- Bij annulering binnen de twintig kalenderdagen die het evenement vooraf gaan: 75% van de totale geraamde prijs bij reservatie.
- Bij annulering binnen de drie kalenderdagen die het evenement vooraf gaan: 100% van de totale geraamde prijs bij reservatie.

6. Bestemming van de zalen

De klant mag de zalen uitsluitend gebruiken voor de bestemming die is opgegeven in de reserveringsovereenkomst. Elke wijziging in de opgegeven bestemming leidt automatisch tot een herziening van de overeenkomst.

Ingeval de zalen niet voor privaat gebruik worden gereserveerd (toegang al dan niet tegen betaling), moet de klant zorgen voor een toereikende en efficiënte ordedienst om het vlotte verloop van het evenement zonder incidenten te garanderen en beschadiging van de installaties van Agoria Real Estate nv te voorkomen.

Agoria Real Estate nv stelt de zalen en de uitrusting in perfecte staat ter beschikking aan de klant. De klant verbindt zich ertoe de zalen en de uitrusting in dezelfde staat te houden waarbij hij de algemene veiligheidsrichtlijnen van Agoria Real Estate nv in acht neemt. Schade die hetzij opzettelijk, hetzij onopzettelijk werd aangebracht aan de installaties of infrastructuur Agoria Real Estate nv valt onder de in solidum verantwoordelijkheid van diegene die ze veroorzaakt heeft en diegene die het evenement heeft georganiseerd. Behoudens andere afspraken zal de schade aan de klant worden gefactureerd.

Agoria Real Estate nv behoudt zich het recht voor om een evenement volledig en met onmiddellijke ingang te annuleren of stop te zetten, zonder enige schadevergoeding noch kosten, indien het evenement indruist tegen de wet of een gevaar kan inhouden voor de openbare orde. In dat geval blijft de totale geraamde prijs verschuldigd door de klant.

7. Catering

Het is niet toegelaten om eigen catering te verbruiken in de zalen van Agoria Real Estate nv, tenzij dit uitdrukkelijk wordt vermeld in de overeenkomst. Indien de klant eigen catering voorziet, zal in ieder geval stopselgeld en/of couvertgeld worden aangerekend.

8. Prijzen

De prijzen voor de diensten worden vastgesteld in de offerte van Agoria Real Estate nv. Zij worden uitgedrukt in euro of in de munt overeengekomen tussen de partijen; zij zijn netto berekend en discontovrij.

Op de vermelde prijzen worden geen commissies betaald voor agentschappen of tussenpersonen tenzij uitdrukkelijk vermeld in de overeenkomst.

9. Facturatie

Voor alle reservaties moet een voorschot van 50% van het geraamde bedrag betaald worden aan Agoria Real Estate nv. Dit voorschot bedraagt 75% voor internationale klanten. Agoria Real Estate nv behoudt zich het recht voor om de toegang tot de zalen en het gebruik van de uitrusting te weigeren indien de klant het voorschot niet heeft betaald ten laatste op datum van het evenement.

Facturen worden opgemaakt na ondertekening van de prijsofferte(s). Nummers van inkooporders en exacte facturatiegegevens dienen op het moment van de bevestiging in bezit te zijn van Agoria Real Estate nv. In geval van een latere wijziging van deze gegevens zal de klant een administratieve vergoeding van 15 EUR betalen voor het aanpassen van de facturatie.

10. Betaling

De facturen dienen, netto en zonder disconto, uiterlijk 30 dagen na factuurdatum te worden betaald door middel van overschrijving op de bankrekening met nummer BE04732029408431 (CBC) of BE79410064050133 (KBC) van Agoria Real Estate nv.

Elke factuur die op de vervaldag niet betaald is, wordt van rechtswege en zonder ingebrekestelling vermeerderd met 15% (met een minimum van 50 EUR) bij wijze van forfaitaire schadevergoeding. Bovendien zijn vanaf de vervaldatum van rechtswege en zonder ingebrekestelling verwijliinteressen ten belope van 1% per maand verschuldigd, waarbij de interest van elke begonnen maand verschuldigd is voor de hele maand.

11. Klachten

Klachten of bezwaren betreffende de facturatie moeten uiterlijk binnen acht dagen na factuurdatum schriftelijk worden ingediend. Latere bezwaren worden niet in aanmerking genomen.

12. Aansprakelijkheid

Agoria Real Estate nv is niet aansprakelijk voor beschadiging, vernieling of ontvreemding van voorwerpen of zaken die door de klant of zijn genodigden naar de lokalen van Agoria Real Estate nv worden gebracht.

Agoria Real Estate nv kan enkel aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit de foutieve uitvoering van de diensten. Klachten of bezwaren betreffende de dienstverlening moeten uiterlijk binnen acht dagen na factuurdatum schriftelijk worden ingediend. Na deze termijn worden onze prestaties beschouwd als zijnde definitief aanvaard. Voor geleverde spijzen en dranken zijn na verbruik geen klachten meer mogelijk.

Agoria Real Estate nv kan slechts aansprakelijk worden gesteld voor haar eigen zware fout, met uitsluiting van elke aansprakelijkheid voor eender welke vorm van onrechtstreekse schade (inclusief winstderving of verlies van inkomsten) en voor welke vordering dan ook die door derden zouden worden ingesteld tegen de klant. De aansprakelijkheid van Agoria Real Estate nv blijft in elk geval beperkt tot maximum het laagste van de volgende bedragen: (i) hetzij de bedragen die de klant heeft betaald tijdens de 12 maanden die voorafgaan aan het instellen van de vordering (ii) hetzij een bedrag van € 10.000 en dit ongeacht of de vordering werd ingesteld op een contractuele, dan wel een extracontractuele grondslag. De klant vrijwaart Agoria voor alle vorderingen van derden die gebaseerd zouden zijn op of verband zouden houden met de uitvoering van de opdracht.

13. Bevrijdende omstandigheden

Als bevrijdende omstandigheden gelden alle omstandigheden die zich voordoen buiten de wil van de partijen en die de uitvoering van de opdracht verhinderen, waaronder arbeidsconflicten, brand, mobilisatie, inbeslagneming, embargo, verbod op deviezenoverdracht, opstand, daden van terrorisme, tekort aan vervoermiddelen, algemene schaarste aan grondstoffen, beperkingen in het energieverbruik (niet-beperkende opsomming). Agoria Real Estate nv kan niet aansprakelijk worden gesteld indien één van deze omstandigheden zich voordoet.

14. Deelbaarheid

Indien een bepaling van deze algemene voorwaarden of van de overeenkomst waarop ze van toepassing zijn onder het toepasselijke recht geheel of gedeeltelijk, onwettig, nietig of onafdwingbaar zou worden verklaard, dan heeft dit niet de nietigheid, ongeldigheid of onafdwingbaarheid van de overige bepalingen van deze algemene voorwaarden of overeenkomst tot gevolg.

15. Toepasselijk recht en bevoegde rechtbank

Deze overeenkomst is onderworpen aan het Belgisch recht. Elk geschil aangaande de geldigheid, de interpretatie of de uitvoering van deze overeenkomst valt uitsluitend onder de bevoegdheid van de rechtbanken van de maatschappelijke zetel van Agoria Real Estate nv.

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