



Martin's Klooster • Onze-Lieve-Vrouwstraat 18 – 3000 Leuven
+32 (0)16 21 31 41 • mk@martinshotels.com • martinshotels.com

MARTIN'S KLOOSTER

LEUVEN • BELGIUM

LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS 2022



MARTIN'S HOTELS
TOMORROW NEEDS TODAY

Prix par personne TVA et service inclus, valables jusqu'au 31 décembre 2022

Martin's Klooster • Onze-Lieve-Vrouwstraat 18 – 3000 Leuven • +32 (0)16 21 31 41 • mk@martinshotels.com • martinshotels.com

| 1 |

MARTIN'S
KLOOSTER
LEUVEN • BELGIUM



Prix par personne TVA et service inclus, valables jusqu'au 31 décembre 2022
Martin's Klooster • Onze-Lieve-Vrouwstraat 18 – 3000 Leuven • +32 (0)16 21 31 41 • mk@martinshotels.com • martinshotels.com



SOMMAIRE

- FORFAITS SÉMINAIRES **4**
- SÉMINAIRES À LA CARTE **5**
- COCKTAILS & CANAPÉS **6**
- DÎNERS **7**
- VINS **8**
- CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES **9**
- DIVERS - NOUS CONTACTER **10**



TOUS LES FORFAITS INCLUENT

- La location de la salle de réunion avec WiFi gratuit, un projecteur LCD, flipchart et un écran
- **Nouveau** Système Vidéo-conférence Bose Videobar (salle Dominicanen & Predikheren)
- Papier, stylos, eau minérale, bonbons à la menthe
- Deux pauses café, le matin et l'après-midi, avec café, thé, jus, fruits à croquer, viennoiseries du jour
- Un déjeuner servi dans l'une de nos salles, eau, soft drinks et café inclus (faites votre choix ci-dessous)

FORFAIT KLOOSTER

€ 85

Buffet Sandwiches

A partir de 10 personnes

FORFAIT BUSINESS

€ 95

Green Lunch du chef
2 services

+

Pauses café 'Hageland'
avec spécialités régionales*A partir de 15 personnes*

FORFAIT SAISON

€ 99

Lunch buffet saisonnier

+

Pauses café adaptées
à la saison*A partir de 15 personnes*



PAUSES & BREAKFAST

Pause café d'accueil

café, thé, jus d'orange, viennoiseries du jour € 9,00

Pause café

café, thé, jus de fruits, pommes et douceur du jour 1/2h € 9,00

Breakfast

café, thé, jus de fruits, croissants, pains au chocolat, yaourts, fruits, barres de céréales et smoothies € 23,00

Soft drinks dans votre salle de réunion

boissons énergisantes saines, boissons rafraîchissantes, jus de fruits € 8,00

SÉMINAIRE À LA CARTE

DÉJEUNERS

Buffet de saison (au choix du chef)
(min.20 personnes) € 57,00

Buffet « sandwiches »

Potage du jour, sélection de sandwiches, salades individuelles et dessert du jour € 40,00

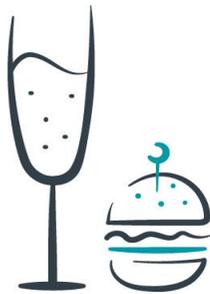
Lunch 2 services du jour
(min.15 personnes) € 49,00

Lunch 3 services du jour
(min.15 personnes) € 57,00

Forfait vins - sélection Martin's Klooster € 12,00

Ces forfaits comprennent également l'eau minérale, les boissons rafraîchissantes, les jus de fruits, le café et le thé.

LOCATION SALLE: TARIF SELON LA SALLE SOUHAITÉE



COCKTAIL

Bubbles

1 flûte de Cava € 8,00

Champagne

1 flûte de Champagne Mumm Grand Cordon € 12,00

Bubble time

Cava 1/2h € 13,00

biscuits salés et olives 1h € 18,00

Champagne time

Champagne Mumm Grand Cordon 1/2h € 22,00

biscuits salés et olives 1h € 29,00

Beer time

Sélection de Martin's Bières 1/2h € 14,00

biscuits salés et olives 1h € 19,00

COCKTAILS & CANAPÉS

CANAPÉS

Amuse-bouche froid

Salami, fromages, tomates-mozzarella etc. € 9,00

Amuse - bouche Deluxe

Canapés créés par notre Chef
selon la saison *la pièce* € 5,00



NOS FORMULES

Dîner 3 services € 64,00

Dîner 4 services € 79,00

Cocktail dînatoire € 74,00

Buffet Chaud & Froid € 74,00

Barbecue Klooster € 79,00

DÎNERS





LES VINS

Vins Blanc (75cl)

Château de la Jaubertie - Sauvignon Blanc – 2020 - France – BIO	€35.00
Domaine Girard - Chardonnay - 2020 – France	€35.00
Wijnkasteel Genoels Elderen - Chardonnay - 2019 – Belgium	€50.00
Château Beaubois - Viognier/Roussanne - 2020 - France – BIO	€35.00
Masseria Cuturi, Segreto di Bianca - Fiano - 2020 - Italy – BIO	€40.00

Vins Rosé (75cl)

Domaine Houchart Côtes de Provence - Grenache/Cinsault/ Mourvedre/Cabernet Sauvignon/Syrah - 2021 – France	€35.00
Château de la Jaubertie – Merlot/Cabernet Sauvignon – 2019 - France – BIO	€35.00

Vins Rouge (75cl)

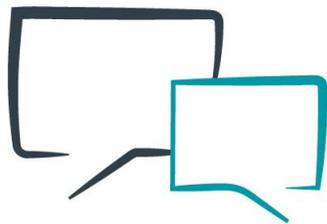
Vincent Royet – Pinot Noir - 2020 - France	€50.00
Muri-Gries - Lagrein - 2018 - Italy (Südtirol)	€40.00
Domaine Girard - Pinot Noir - 2020 – France	€45.00
A Passo Lento - Negroamaro/Syrah - 2018 – Italy	€40.00
Pimenta Preta – Aragonéz/Cabernet Sauvignon - 2020 – Spain	€30.00

Forfait Vin de la maison €18.00 par personne
Cuvée Bouchard Aîné (blanc & rouge)

CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES

DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS										
MEETING ROOM	AREA (m ²)	HEIGHT (m)	U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	CABARET	BANQUET	BOARDROOM	COCKTAIL	
										
1 PREDIKHEREN	80	2.90	40	51	70	54	—	38	100	
2 FRANCISCANEN	50	2.90	24	32	50	32	—	22	60	
3 DOMINICANEN	60	2.90	37	40	60	40	—	34	80	
1 + 2 +3 MEETING ROOM	190	2.90	56	99	146	80	—	54	240	
FOYER	36	3.90	—	—	—	—	—	—	70	
ORANGERY	105	—	—	—	—	—	80	—	120	
MORILLON	60	—	—	—	—	—	40	—	80	





CONFIGUREZ VOTRE ÉVÈNEMENT

Un outil facile, pratique, convivial, intelligent et instantané pour visualiser votre requête et nous demander une offre de prix.

www.meetings-and-more.com



ASSURANCE ANNULATION

Martin's Hotels vous propose de souscrire à l'assurance annulation afin de vous couvrir en cas d'annulation de votre événement pour des causes hors de votre contrôle.

www.meetings-and-more.com



TEAM BUILDING & SÉMINAIRES DE MOTIVATION

En extérieur ou en intérieur, les expériences de team building n'ont de valeur réelle que si le climat et le cadre favorisent la cohésion et la motivation.

www.meetings-and-more.com



CHOISISSEZ L'ECO-ÉFFICACITÉ

Carbon Zero, Eco-Bon et Système de Management Environnemental : 3 valeurs ajoutées pour votre événement et l'image de votre entreprise.

www.tomorrow-needs-today.com

DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE

14 hôtels, 10 villes, 71 salles de réunion & événement :

parcourez le panorama détaillé de notre offre meetings en ligne

www.martinshotels.com

www.meetings-and-more.com

VOS CONTACTS

Jaubin Robin

Groups & Events Manager

+32 (0)16 21 31 49

robin.jaubin@martinshotels.com

Lichtner Dominic

Groups & Events Coordinator

+32 (0)16 21 31 61

d.lichtner@martinshotels.com