



MARTIN'S CHATEAU DU LAC

★ ★ ★ ★ ★

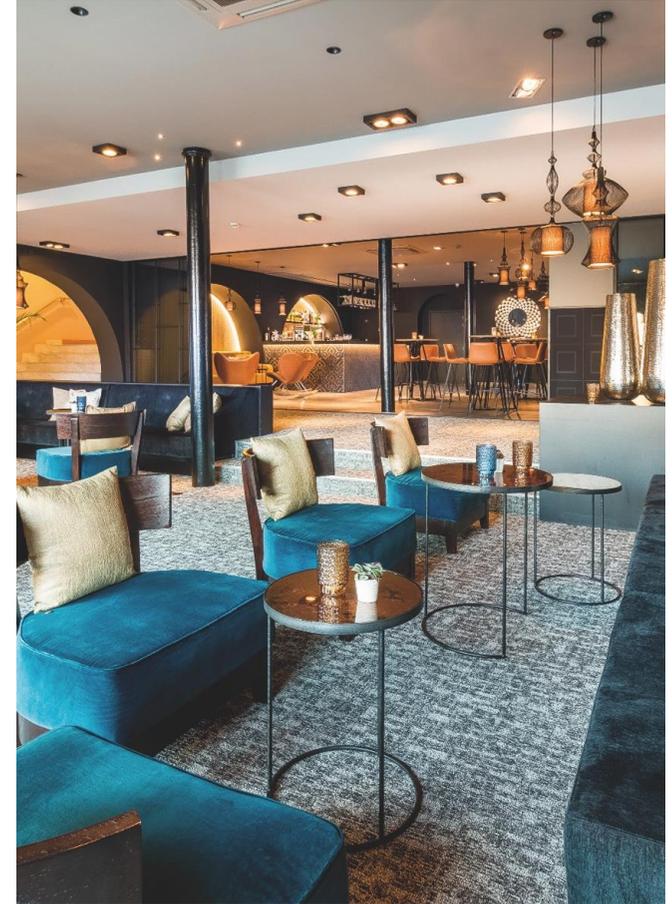
LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS



Martin's Château du Lac • Avenue du Lac 87 – 1332 Genval
+32 (0)2 655 74 32 • cdl@martinshotels.com • martinshotels.com

Prix par personne TVA et service inclus, valables du 21 mars 2022 jusqu'au 25 septembre 2022

Martin's Château du Lac • Avenue du Lac 87 – 1332 Genval • +32 (0)2 655 74 32 • cdl@martinshotels.com • www.martinshotels.com





SOMMAIRE

- FORFAITS SÉMINAIRE 4
- COCKTAILS & CANAPÉS 6
- MENUS 7
- BUFFET 10
- OFYR 11
- VINS 12
- OPEN BAR 13
- CAPACITÉS ET PLAN DES SALLES 15
- NOUS CONTACTER 16



TOUS LES FORFAITS INCLUENT

- La location de la salle de réunion avec **WiFi** gratuit, un **projecteur** LCD ou une télévision LCD, un **flipchart** et un **écran**
- **Nouveau** Système Vidéo-conférence Bose Videobar (Boardrooms)
- Papier, stylos, eau minérale, bonbons à la menthe
- **Deux pauses-café**, le matin et l'après-midi, avec café, thé, jus de fruits, pommes à croquer, douceurs du jour
- Un **déjeuner** servi dans l'une de nos salles, eaux, soft drinks et cafés inclus. (faites votre choix ci-dessous)
- Les forfaits sont disponibles à partir de 10 participants

BUSINESS

€ 92,50

Déjeuner 2 services au choix du Chef

ou

Buffet Sandwiches

ou

Buffet Froid

ou

Déjeuner 3 services au choix du Chef

(+10€)

EXECUTIVE

€ 100

Accueil café

+

Pause-café en permanence

+

Déjeuner 2 services au choix du Chef

ou

Buffet Sandwiches

ou

Déjeuner 3 services au choix du Chef

(+10€)

BUFFET

€ 112,5

Déjeuner buffet au choix du Chef

Une sélection de plats chauds
et froids

à partir de 30 participants



PAUSES & PETIT DEJEUNER

Accueil café

café, thés, eaux aromatisées, jus de fruits, viennoiseries du jour, corbeille de fruits € 12,00

Pause-café ½ h

cafés, thés, jus de fruits, pommes et douceur du jour € 12,00

Pause-café en permanence € 25,00

« Breakfast to meet »

café, thé, jus de fruits, croissants, pains au chocolat, yaourts, salade de fruits, barres céréales et smoothies € 16,00

Soft drinks dans votre salle de réunion (par personne) € 8,00

SÉMINAIRE À LA CARTE

DÉJEUNERS

Le buffet de saison (au choix du chef) composé de :
5 entrées, 3 plats et assortiment de desserts, (min.30 personnes) € 64,00

Le buffet « sandwiches »

Potage du jour, sélection de sandwiches, salades individuelles et dessert du jour € 45,00

Lunch 2 services du jour au choix du chef € 45,00

Lunch 3 services du jour au choix du chef € 55,00

Boissons non alcoolisées, eaux et café durant le lunch € 12,00

Forfait vins - sélection Château du Lac € 22,00

LOCATION SALLE: TARIF SELON LA SALLE SOUHAITÉE



COCKTAILS & CANAPÉS

COCKTAILS

Bubbles

1 flûte de Cava € 8,00

Champagne

1 flûte de Champagne Mumm Cordon Rouge € 13,50

Bubble time

Cava, biscuits salés et olives	1/2h	€ 16,00
	1h	€ 20,00
	1h30	€ 24,00
	2h	€ 27,00

Champagne Mumm Cordon Rouge

biscuits salés et olives	1/2h	€ 26,00
	1h	€ 34,00
	1h30	€ 42,00
	2h	€ 48,00

CANAPÉS

Zakouski

Canapés froids et chauds	3 pièces	(1/2h)	€ 10,00
	5 pièces	(1h)	€ 15,00
	8 pièces	(1h30)	€ 22,00
	15 pièces	(2h)	€ 40,00

Zakouski Deluxe

Canapés créés par notre Chef selon la saison	la pièce	€ 4,50
--	----------	--------

Pain surprise

50 mini-sandwiches variés	€ 110,00
---------------------------	----------

Dip Healthy (plateau pour 15 personnes)

Dip de légumes, sauce cocktail et mini-gazpacho	€ 45,00
---	---------

Dip Healthy formule du Lac (plateau pour 15 personnes)

Dip de légumes, sauce cocktail, tapenades olives et tomate, houmous, focaccia, gressins et mini-gazpacho	€ 105,00
--	----------

Huîtres

la pièce	€ 3,50
----------	--------



ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, condiments aux poivrons doux, pecorino, pignon de pin

Ceviche de dorade, crème Isigny aux herbes, oignons rouges en pickles, mangue et passion

Rillettes de saumon à la crème aigre, pistou à l'ail des ours, pommes gaufrettes, citron caviar.

Tartare de tomate, échalotes confite au porto, jambon fumé, burrata

Œuf parfait, Asperges grillées, crevettes grise, sauce hollandaise, oseille

CÔTÉ MER

Filet de bar grillé, mousseline de carottes aux agrumes, galette de pomme de terre, jus de coquillage à la verveine

Dos de cabillaud royal en croute d'herbes, Raviole de fenouil, tomates confites, sauce hollandaise

MENUS

COTÉ TERRE

Suprême de volaille jaune poêlé, mousseline de petit pois, sucrose braisée, jeune carotte, sauce au vin jaune

Filet mignon de porc basse t°, pommes bouchons, poivrons confits, croustillant de parmesan, jus corsé à la sauge

DESSERTS

Crème brûlée, vanille de Madagascar, pêche rôtie

Carrément chocolat : mousse au chocolat belge, biscuit chocolat, craquant de feuillantine

Paris-Brest et praliné noisette

Soupe de fraise, meringue, fondant à la vanille

3 services

€ 55,00

4 services

€ 65,00

Demandez notre menu de saison avec les suggestions du moment



MENU VIP

ENTRÉES 1

Tartare de veau, émulsion froide truffée, asperges grillées, parmesan affiné

Filet d'espadon en mi- cuit, persillade d'ail des ours, soja, pickles d'oignon rouge

ENTRÉES 2

Filets de cailles confites, espuma de pomme de terre fumée, caviar, jus corsé

Demi-homard rôti, vinaigrette à la truffe, poireau confit

PLATS

Filet de turbot rôti, mousseline de petits pois, pommes bouchons, poêlée d'asperges

Magret de canard sauvage farcis à la truffe et au foie gras, morilles, jeunes carottes, pomme dauphine

FROMAGE

'Caillé de route' La sélection de fromages affinés 'Pascal Fauville'

DESSERTS

Sphère chocolat, crémeux citron, crumble aux amandes, pralin, cake au basilic

3 services

€ 84,00

4 services

€ 95,00

5 services

€ 106,00



MENU VEGETARIEN

ENTRÉES

Extrait de tomate en gelée, burrata crémeuse, tuile d'olive taggiasche, pignon de pin

Crème de panais, oignons confit, croûtons à l'ail, raifort

Salade de quinoa, noix, feta, grenade, cébettes

PLATS

Espuma de champignons des bois, tuile de pain, noisettes, œuf parfait

Embeurrée de chou, curry doux, espuma de pomme de terre, sarrasin soufflé

Risotto à la tartufata, shimeji, tuile de Parmesan

3 services € 55,00

4 services € 65,00

AUTRES FORMULES

FORMULE « HÔTE DU LAC »

Réception ½ heure : Cava, jus de fruits & 3 canapés

Menu de saison 3 services [en pièce jointe avec votre brochure]

½ bouteille de vin maison, eaux

Café et douceurs

Formule à

€ 89,00/pers

SUPPLÉMENTS

Plateau de fromages € 11,00

Supplément pièce montée en dessert € 8,00

Trou normand € 8,00



BUFFET DE SAISON

à partir de 30 convives

ENTRÉES

Tartare de tomates, échalotes confites au porto, jambon fumé, burrata

Ceviche de dorade, crème Isigny aux herbes, oignons rouge en pickles, mangue et Passion

Rillettes de saumon à la crème aigre, pistou à l'ail des ours, pommes gaufrettes, citron confit

Carpaccio de bœuf, condiments aux poivrons doux, pecorino, pignons de pin

Magret de canard fumé, riz sushi, noix de pecan, roquette et sauce soja

PLATS

Suprême de volaille jaune poêlé, mousseline de petit pois, sucrine braisée, gratin de pommes de terre aux truffes

Filet de saumon grillé, méli-mélo d'asperges, tagliatelles, beurre blanc aux herbes

Gâteaux de légumes de saisons confits à l'ail, pecorino, crème de tomate épicée

DESSERTS

Crème brûlée, vanille de Madagascar, pêche rôtie

Soupe de fraise, merengue, menthe fraîche.

Assortiments de verrines sucrées

Coco glacé, chocolat fondant

Le buffet peut être servi en formule assise ou cocktail dînatoire

5 entrées, 3 plats et desserts

€ 64,00

Les crudités et les sauces sont comprises dans le buffet.



OFYR

L'OFYR est à la fois une sculpture, un brasero et une plancha.
Il apportera chaleur et convivialité à votre événement.
Notre chef vous propose une toute nouvelle expérience en live show cooking



OFYR

De 20 à 60 convives

ACCUEIL (1/2 h)

Cava, kir cava, jus de fruits
Zakouskis

PRÉPARÉ DEVANT VOUS SUR NOTRE OFYR

Gambas, persillade à l'ail des ours, huile parfumée à la tomate
Filet de cabillaud, mousse de petit pois, pommes bouchons au chorizo
Bœuf Angus, espuma au cresson, galette de pomme de terre
Filet de volaille jaune, caponata aux olives, coulis de poivrons doux.
Œuf cocotte, croquant aux parmesan, truffe
Salade bar

Ananas cuit dans son jus, mousse légère à la vanille, noix de pecan

Prix € 85,00
Inclus eaux, soft, vins blancs et rouges et bière

Privatisation de votre partie du Patio € 400,00



Sélection 'Château du Lac'

€ 22,00 (3 services) | € 26,00 (4 services) | € 30,00 (5 services)

- Bouchard Ainé & Fils | Vin de France | Colombard - Grenache Blanc
- Jardins de Gascogne | IGP Côtes de Gascogne | Colombard - Ugni blanc
- Bouchard Ainé & Fils | Vin de France | Syrah et Grenache
- Jardins de Gascogne | IGP Côtes de Gascogne | Merlot - Cabernet Sauvignon

Sélection 'Sommelier'

€ 30,00 (3 services) | € 35,00 (4 services) | € 40,00 (5 services)

Sélection de notre sommelier en accord avec votre choix de menu

Vin de dessert

€ 6,00 le verre

- Domaine Moulin de Pouzy 2014 | AOC Montbazillac | France

Droit de Bouchon

Vin € 12,50

Vin Mousseux € 15,00



Les forfaits vins s'entendent de la manière suivante :

Une demi bouteille de vin par personne

Eaux plates et pétillantes

Café ou thé



« OPEN BAR »

NOS FORMULES

	'MELODIE'	'SWING'	'VALSE'
1h	€ 11,00	€ 17,00	€ 21,50
2h	€ 14,50	€ 21,00	€ 25,50
3h	€ 18,00	€ 25,00	€ 30,00
4h	€ 20,00	€ 28,00	€ 34,00
5h	€ 21,50	€ 30,00	€ 37,00

Softs | Eaux
Jus de fruits

Softs | Eaux
Jus de fruits
Vins | Bière

Softs | Eaux
Jus de fruits
Vins | Bière
Whisky | Gin | Vodka | Rhum

En option avec le package Swing et Valse :

Cava € 3,00 / heure

Aperol or Gin Bar € 7,00 /cocktail



PRIX DES BOISSONS AU VERRE

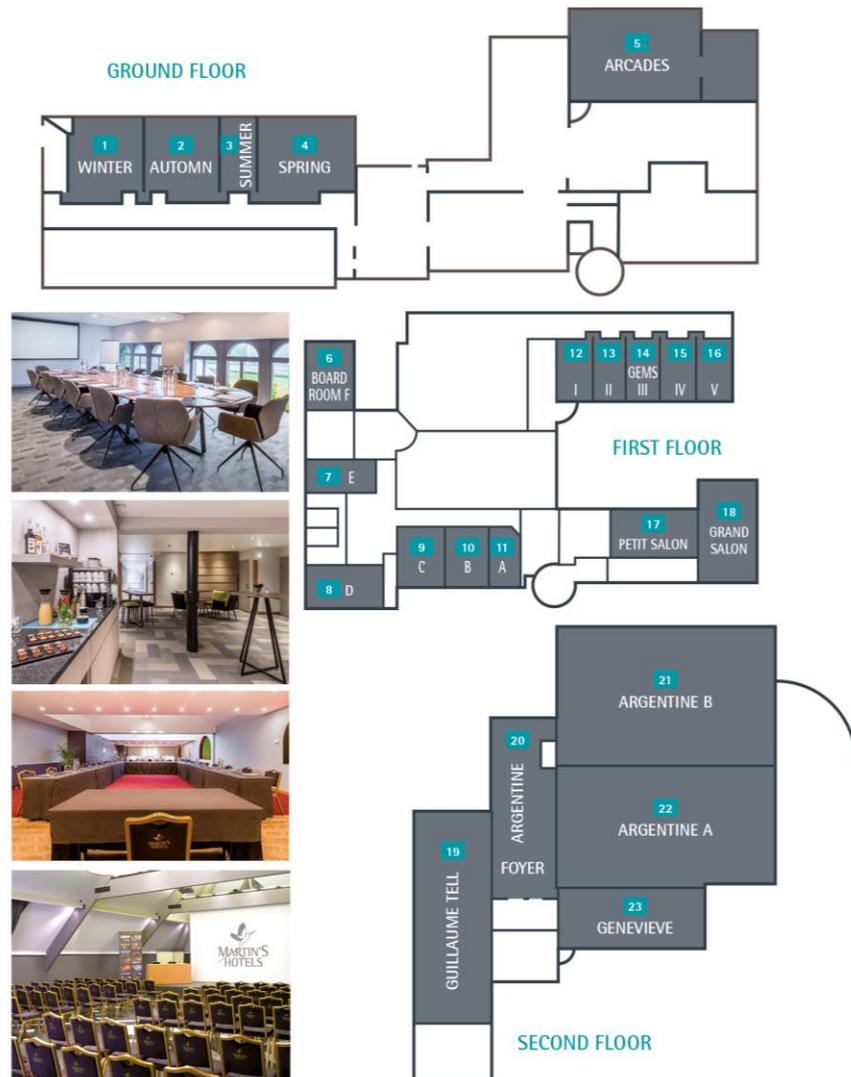
Champagne Mumm Cordon Rouge	€ 13,50
Cava	€ 8,00
Whisky gin vodka rhum	€ 10,00
Liqueurs & Digestifs	€ 10,00
Bières pression	€ 4,00
Bières spéciales	€ 7,00
Vin blanc Vin rouge	€ 6,00
Softs drinks	€ 4,00
Jus de fruits frais	€ 6,00
Boissons chaudes	€ 4,00
Frais d'installation pour un Open Bar à la consommation	€ 250,00

AUTRES BOISSONS ET PERSONNEL

FRAIS DE PERSONNEL (PAR HEURE)

Serveur [au-delà de 1h00 du matin]	€ 40,00
Service vestiaire [prix pour 1 personne minimum 4h]	€ 40,00
Service parking [prix pour 1 personne minimum 4h]	€ 40,00
Service hôtesse [prix pour 1 personne minimum 4h]	€ 40,00

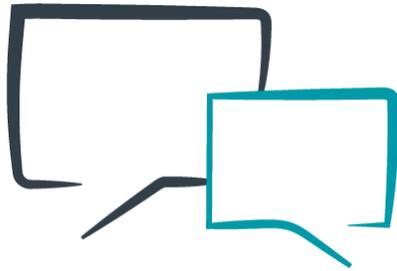
CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES



DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS										
MEETING ROOM	AREA (M ²)	DIMENSIONS (M)	HEIGHT (M)	U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	CABARET	BANQUET	BOARDROOM	COCKTAIL

GROUND FLOOR											
1	WINTER	61	7.90 x 7.70	2.55	20	35	56	30	60	–	110
2	AUTUMN	61	7.90 x 7.70	2.55	20	35	56	30	60	–	110
3+4	SPRING & SUMMER	108	14.00 x 7.70	2.55	30	69	112	42	80	–	165
1+2+3+4	FOUR SEASONS	250	32.45 x 7.70	2.55	–	160	200	160	200	–	400
5	ARCADES	100	12.70 x 7.80	2.65	34	42	90	60	80	–	150
FIRST FLOOR											
6	BOARDROOM F	40	8.00 x 5.00	2.40	18	16	36	20	–	20	–
7	BOARDROOM E	28	7.40 x 3.80	2.40	–	–	–	10	–	10	–
8	BOARDROOM D	42	8.40 x 5.00	2.40	17	–	–	18	–	18	–
9	BOARDROOM C	33	6.30 x 5.20	2.40	14	–	–	16	–	16	–
10	BOARDROOM B	30	6.30 x 4.80	2.40	13	–	–	14	–	14	–
11	BOARDROOM A	22	6.30 x 3.50	2.40	–	–	–	10	12	10	–
12/13/14/15 or 16	GEMS I / II / III / IV or V	20	5.77 x 3.50	2.66	–	–	12	–	10	10	20
12+13	GEMS I + II	40	5.77 x 6.70	2.66	14	–	24	–	30	16	50
12+13+14	GEMS I + II + III	60	5.77 x 10.20	2.66	22	16	42	36	50	24	80
12+13+14+15	GEMS I + II + III + IV	80	5.77 x 13.70	2.66	26	20	60	48	70	28	110
12+13+14+15+16	GEMS I + II + III + IV + V	100	5.77 x 17.20	2.66	30	28	90	58	80	32	140
17	PETIT SALON DU LAC	55	10.70 x 5.20	3.25	24	30	64	30	40	–	80
18	GRAND SALON DU LAC	82	12.30 x 6.65	3.25	33	36	104	42	80	–	120
SECOND FLOOR											
19	GUILLAUME TELL	300	29.65 x 9.90	3.16	80	202	306	180	270	–	500
20	ARGENTINE FOYER	130	8.35 x 15.54	2.70	–	–	–	–	–	–	80
21	ARGENTINE B	535	18.85 x 28.40	5.30	–	336	600	400	530	–	825
22	ARGENTINE A	327	11.50 x 28.40	5.30	–	210	320	280	320	–	500
21+22	ARGENTINE B + A	992	30.35 x 28.40	2.65/5.30	120	762	1,050	750	850	–	1,050
23	GENEVIEVE	156	19.10 x 8.15	3.10	45	80	154	80	140	–	250





CONFIGUREZ VOTRE ÉVÈNEMENT

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

www.martinshotels.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.martinshotels.com



CHOISISSEZ L'ECO-EFFICACITE

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

www.martinshotels.com

DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE

14 hôtels, 10 villes, 71 salles de réunion & événement :
parcourez le panorama détaillé de notre offre meetings en ligne
martinshotels.com

VOS CONTACTS

Paul Koot

Meeting & Events Sales Director
+32 (0)2 655 7432
paul.koot@martinshotels.com

Isabelle Mortier

Meeting & Events Sales Manager
+32 (0)2 655 7464
im@martinshotels.com

Claire Vanden Broeck

Meeting & Events Sales Coordinator
+32 (0)2 655 7425
claire.vandenbroeck@martinshotels.com