



MARTIN'S RED



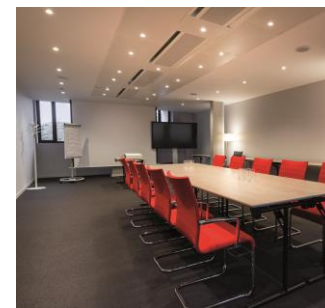
LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS 2022



Martin's Red • Rue de Bruxelles 484 – 1480 Tubize
+32 (0)2 634 11 11 • mred@martinshotels.com • martinshotels.com

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

Martin's Red • Rue de Bruxelles 484 – 1480 Tubize • +32 (0)2 634 11 11 • mred@martinshotels.com • www.martinshotels.com





SOMMAIRE

- FORFAITS SÉMINAIRES **4**
- REUNIONS À LA CARTE **5**
- COCKTAILS & CANAPÉS **6**
- FINGER FOOD PARTY **7**
- BUFFETS **8**
- WALKING DINNER **9**
- FORMULES BBQ **10**
- FORFAITS VINS ET OPEN BAR **11**
- CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES **12**
- DIVERS - NOUS CONTACTER **13**



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 (salles Italia, Brasil, Antwerpen et une système mobile)
- Les forfaits sont applicables à partir de 10 participants
- Papier, stylos, eau minérale, bonbons à la menthe,
- **Deux pause-café**, le matin et l'après-midi, avec cafés, thés, jus d'orange, viennoiseries du jour
- Un déjeuner servi dans l'une de nos salles, eaux, soft drinks et cafés inclus. (faites votre choix ci-dessous)

* https://pro.bose.com/en_us/products/conferencing/videobars/bose-videobar-vb1.html

Half Time forfait

€ 89

2 pause-café

Ou

1 pause-café et verre
Monopole Heidsieck avec le
lunch

~

Lunch 2-services, choix du Chef

Ou

Buffet sandwiches

Full Time Forfait

€ 89

2 pause-café

~

Déjeuner 2 services
au choix du Chef

Ou

Buffet sandwiches

Executive forfait

€ 99

Café d'accueil

+

Pause-café en permanence

~

Déjeuner 2-services

Ou

Buffet sandwiches

Full Time Forfait

€ 95

2 pause-café

~

Déjeuner 3 services

Ou

Buffet chaud et froid



PAUSES et PETIT DÉJEUNER

Café d'accueil

Cafés, thés, jus d'orange, viennoiseries du jour , fruits de saison € 10,00

Pause-café

Cafés, thés, jus de fruits, pommes et douceur du jour 1/2h € 10,00

Pause-café en permanence (AM ou PM)

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

Breakfast

Cafés, thés, jus de fruits, croissants, pains au chocolat, yaourts, fruits, barres céréales et smoothies , ... € 25,00

Soft drinks dans votre salle de réunion durant votre réunion € 10,00
(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Hibiscus, Fuze Tea, jus de fruits)

Corbeille de fruits € 5,00
Sélections des fruits de saisons

RÉUNIONS À LA CARTE

LUNCH

Le buffet du marché (au choix du chef) composé de : € 55,00
3 entrées, 2 plats et 2 desserts (min. 20 personnes)

Le buffet « sandwiches » € 39,00
Potage du jour, sélection de sandwiches, salades individuelles et dessert du jour (min.10 personnes)

Lunch 2 services du jour € 28,00

Lunch 3 services du jour € 34,00

Le buffet « Diables Rouges » € 55,00
Une sélection à partir du large menu « Diables Rouges » (min. 20 personnes)

LOCATION SALLE: TARIF SELON LA SALLE SOUHAITÉE



COCKTAILS

Bulles

1 flûte de Cava € 7,00

Champagne

1 flûte de Champagne Pommery Brut Royal € 12,50

1 flûte de Champagne Monopole € 11,00

Finale

Champagne Monopole Heidsieck – vin maison– softs – eau minérale + chips, cacahuètes olives

1/2h € 18,00

1h € 25,00

Demi Finale

Vin mousseux – vins maison– bières – softs - eau minérale + chips, cacahuètes olives

1/2h € 12,00

1h € 16,00

Quart de Finale

Vin rouge et blanc – bières – softs – eau minérale + chips, cacahuètes olives

1/2h € 11,00

1h € 15,00

COCKTAILS & CANAPES

CANAPES

Zakouski

Penalty froids et chauds

3 pièces (1/2h) € 10,00

5 pièces (1h) € 15,00

8 pièces (1h30) € 22,00

15 pièces (2h) € 40,00

Healthy Dips (pour 15 pax) € 30,00

Pain surprise (50 pièces) € 95,00

TO SHARE

Sélection Campagnarde

Jambon d'Ardenne, rillettes et coppa de porc Brasvar € 14,00

Sélection de fromages

Oud Brugge, Pollen ortie, hommelkaas, Chutney de figues € 14,00

Assortiment de mini – croquettes artisanales (fromage + crevettes 12 pièces) € 12,00

Boulettes de bœuf au ragoût de bœuf (8 pièces) € 10,00

La Planche Royale

Charcuterie, fromage, mini-croquettes, boulettes de bœuf € 28,00

Flammkuche

Fromage de chèvre, pomme et lardons € 11,00



STREET FOOD PARTY

Brochettes Yakitori

Mini- burger de boeuf garni

Mini- burger de dinde garni

Petites portions de frites et sauce

Fisch and chips / tartare

Mini- croquettes fromage et tomate

Assortiments de Bruschettas

Wrap saumon fumé / guacamole / oignon rouge

Focaccia / serrano / roquette

Bagel de poulet / mayo / moutarde / salade de chicon

Bretzel de veau/ légumes grillés / Red salade

Assortiment de mini- quiches

Bouillon thaï et garniture

Nouilles sautées saveur d'Asie

Rouleau de printemps aux légumes croquant

STREET FOOD PARTY

A PARTIR DE € 55 PAR PERSONNE

CHOIX ENTRE 8 PLATS ET 4 DESSERTS

Petite soupe du jour chaude ou froide de saison

Gauffres de Bruxelles / confiture de fraises

Brownie chocolat / noix de pécan / caramel

Mousse chocolat noir

Mousse spéculoos

Salade de fruits

Churros

Banane chocolat / noisette

Panna cotta au parfum de saison

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

Martin's Red • Rue de Bruxelles 484 – 1480 Tubize • +32 (0)2 634 11 11 • mred@martinshotels.com • www.martinshotels.com

BUFFET CHAUD ET FROID (selon saison)

ENTRÉES

- Salade câpres et basilic
- Carpaccio de bœuf et ses garnitures
- Mini croquettes de fromage et tomate
- Calamars frits sauce tartare maison
- Tomates crevettes à notre façon
- Croustillant de chèvre-miel du RED
- Bar à soupe de saison (2 sortes)
- Salade de scampis saveur Thai
- Antipasti de légumes mariné
- Rouleau de printemps d'Asie végétarien ou volaille
- Anchois à l'huile d'orange
- Salade Caesar
- Wrap de volaille Pulled ou saumon fumé
- Jambon Serrano et fruits de saison
- Rôti de veau tonnato
- Tartare de saumon-crème chlorophylle
- Canard fumé-noisette-betterave
- Plateau de fromages (supplément de 3€)
- Plateau d'huîtres (supplément prix en saison)

PLATS

- Boulet à la liégeoise/Purée
- Carbonnade Flamande/Frites
- Matelote de poissons-petits légumes/Purée ciboule
- Cabillaud-sauce RED (sauce tomate épicée chimichuri)/écrasée de p.d.t à l'huile d'olive
- Nouilles sautées, légumes croquant et poulet
- Tajine d'agneau à l'orientale
- Burger de bœuf garni/Skin-on
- Veau Marengo/ pomme de terre rôties
- Waterzooi de volaille/Riz pilaf
- Volaille au curry vert et coco/Riz au jasmin
- Filet de rouget Basquaise/Penne
- Bar-crème d'olive-câpre/Purée à la tomate - herbes - huile d'olive

DESSERTS


- Riz au lait à l'orange
- Verrine de fromage blanc/noix/framboise
- Verrine de mousse café/spéculoos/caramel beurre salé
- Verrine mascarpone/cerise amarena
- Panna cotta coco/ananas frais
- Mini-Merveilleux
- Mousse chocolat et spéculoos
- Verrine fruits de la Passion/meringué
- Mini macaron fleuri
- Mini Moelleux au chocolat
- Gauffre de Bruxelles chantilly de chocolat blond
- Mini paris brest
- Assortiments de Fruits de saison


Buffet au choix
3-2-2 à € 55 par personne
Ou
7-3-4 à € 70 par personne





3 ENTRÉES


 Mousse de poivron rouge /chèvre


 Pêche au thon revisité

 Jambon de canard / betterave / marsepain


 Céviche de saumon / huile de kaffir / caviar arenkha

 Tomate crevettes déstructuré


 Œuf toqué- dès de Bruges /cerfeuil


 Tartare de tomates / espuma de mozzarella


 Carpaccio de bœuf / chèvre / noisette


 Foie gras frais / speculoos / confit d'oginon rouge

3 PLATS


 Chausson d'agneau saveur cajun


 Croustillant de poulet braisé / réduction au miel

 Canard laqué à l'orange

 Bœuf bourguignon / pommes purée

 Risotto / petit pois / viande des grisons

 Cube de saumon / beurre agrume / gnocchetti sardi

 Bar rôti / émulsion thym citronné / mousse de carotte

3 DESSERTS

 Assortiments de desserts en verrine et fruits frais

A PARTIR DE € 69 PAR PERSONNE

Pour un walking dinner réussi, il faut compter entre 1h30 et 2h00 de service.



BBQ € 85 p/p



Gambas grillées ail et citron confit

Tomahawk de Boeuf

Brochette de volaille mariné sauce barbecue



Pommes de terre braisé au sel et à l'ail

Côte d'agneau grillée au romarin

Maïs grillé et cuit au lait



Dorade plancha à l'olive noir

Accompagné de salades, crudités et sauce

Assortiments de réductions de desserts sur buffet

- **Les formules BBQ sont toujours avec boissons inclus: eau, café et thé**
- **Pas de nombre limité– services pendant 2h30**

FORMULES BBQ

FORMULE OFYR €85 p/p



Côte à l'Os de boeuf grillé au romarin – sauce béarnaise

Kefta d'agneau – crème de Feta

Filet de saumon cuit sur peau



Gambas mariné à l'aneth flambée au Ricard

Brochette de st-Jacques à l'huile vierge

Assortiments de légumes plancha



Pastèque et ananas caramélisé au rhum Plantation

Mini crêpes à la bière IPA

Banane chaude – chocolat et guimauve

- **Formule OFYR à €85 p/p – minimum 15 pax/maximum 25 pax**
- **Eau, café et thé compris**



FORFAITS VINS – OPEN BAR

Sélection - Vin Maison € 13,00

- Bouchard Aîné & Fils
- Bouchard Aîné & Fils

Sélection - Deluxe € 17,00

- Château La Jaubertie (blanc)
- Château Prieure des Mourgues (rouge)

Sélection - Superior € 23,00

- Pouilly Fumé (blanc)
- Château Corbin (rouge)

Les forfaits vins s'entendent de la manière suivante :

½ bouteille de vin rouge/blanc consommé par personne durant la durée du repas.

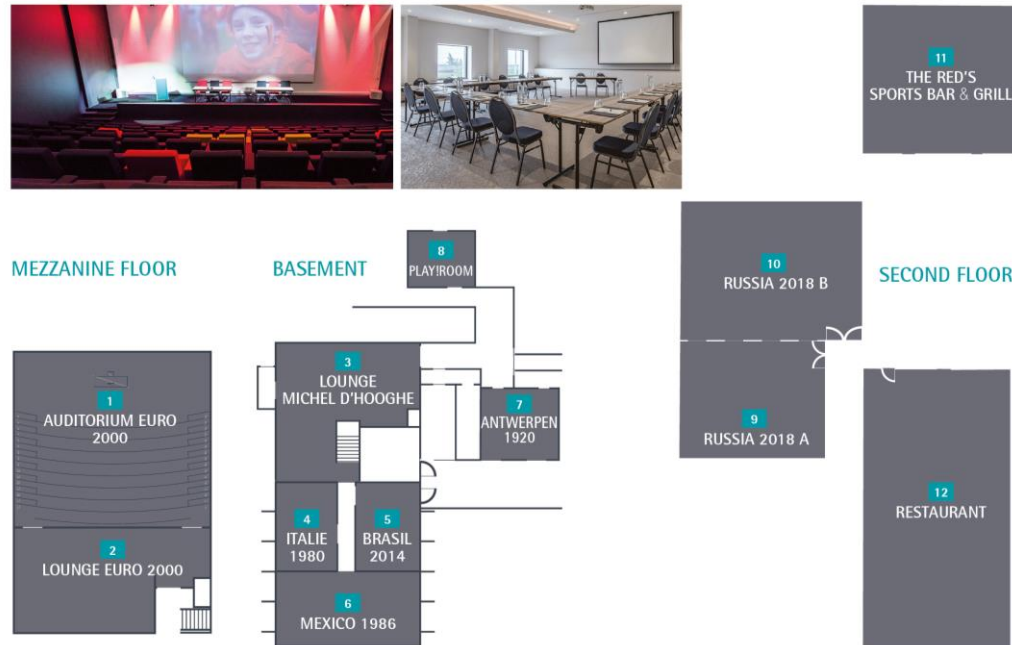
Open bar – Forfait 1 - Unlimited € 25,00 p.p. / 3h

- Vin blanc et rouge
- Bière au fût
- Soft drinks
- Eau minérale
- Jus de fruits

Open bar – Forfait 2 - Unlimited € 35,00 p.p. / 3h

- Vin blanc et rouge
- Bière au fût
- Soft drinks
- Eau minérale
- Jus de fruits
- Gin / Whisky / Rhum / Vodka au choix du barman

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	
1	AUDITORIUM EURO 2000	189	13.03 x 14.48	6.00	—	—	160	—	—	—	
2	LOUNGE EURO 2000	54	6.40 x 8.50	4.50	25	30	50	30	60	26	
3	LOUNGE MICHEL D'HOOGHE	105	11.75 x 11.59	2.50	—	—	—	—	—	20	
4	ITALIE 1980	39	7.32 x 4.88	2.50	15	20	30	20	—	14	
5	BRASIL 2014	36	7.18 x 5.16	2.50	15	20	30	20	—	14	
6	MEXICO 1986	69	5.73 x 11.60	2.50	25	36	60	32	—	24	
7	ANTWERPEN 1920	35	5.55 x 6.37	2.50	15	20	30	18	—	12	
8	PLAYROOM	31	5.55 x 5.67	2.40	11	12	28	—	—	10	
9	RUSSIA 2018 A	116	10.89 x 10.70	3.30	30	70	140	32	70	—	
10	RUSSIA 2018 B	141	14.46 x 9.78	3.30	38	70	126	48	70	—	
9+10	RUSSIA 2018 A+B	257	12.54 x 20.48	3.30	70	140	266	180	140	—	
11	THE RED'S SPORTS BAR & GRILL	269	11.8 x 22.86	2.70	—	—	—	—	50	—	
12	RESTAURANT	—	—	—	—	—	—	—	160	—	



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

DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE

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

martinshotels.com

VOS CONTACTS

Vicky Plasschaert

Meeting & Events Operational Coordinator

+32 2 634 11 14

vicky.plasschaert@martinshotels.com

Ozgur Demir

General Manager

+ 32 2 634 11 16

dyo@martinshotels.com



CHOISISSEZ L'ECO-ÉFFICACITE

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

www.martinshotels.com