



# 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](mailto:cdl@martinshotels.com) • [martinshotels.com](http://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

€ 100

Déjeuner 2 services au choix du Chef

*ou*

Buffet Sandwiches

*ou*

Buffet Froid

*ou*

Déjeuner 3 services au choix du Chef

*(+10€)*

## EXECUTIVE

€ 107,50

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

€ 120

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) € 45,00

Dip de légumes, sauce cocktail et mini-gazpacho

**Dip Healthy formule du Lac** (plateau pour 15 personnes) € 105,00

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

**Huîtres** *la pièce* € 3,50



## MENU DE SAISON

### ENTRÉES

Velouté de panais à la truffe, poêlée de champignons des bois, noisettes

Tataki de saumon fumé maison, poireaux confits, crumble de moutarde à l'ancienne, pickles d'oignon rouge, vinaigrette

Ravioles poêlés de cuisse de volaille confite, gingembre, citronnelle, mais grillé, bouillons de volaille épicée

Carpaccio de céleri confit, noisettes, maquereau fumé, betterave en pickles, vinaigrette au raifort

Saint-Jacques rôties, mousseline de chou fumé, romanesco, espuma parmesan

Vitello tartufato, copeaux de parmesan et croustillant de champignons

### CÔTÉ MER

Dos de maigre snacké, écrasée de ratte à la crème d'Isigny, crumble aux algues, déclinaison de carotte, bisque de crevettes

Filet de sandre poêlé, pommes bouchons, salsifis, poireaux confits, sauce mousseline à la truffe

### COTÉ TERRE

Suprême de volaille jaune rôti, mousseline de butternut au lard fumé, galette de pomme de terre à la truffe, jus de volaille

Magret de canard en basse température, polenta torréfié, chou de Bruxelles, confit d'oignons au vin rouge, jus corsé

Filet pur de biche, pommes bouchon, mousseline de céleris à la truffe, tatin de chicon, jus corsé. +5€ p/p (octobre-janvier)

### DESSERTS

Crème brûlée coco et chocolat

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

Avelina : Mousse praliné, éclats de caramel et noisettes, dacquoise aux noisettes du Piémont

3 services

€ 55,00

4 services

€ 65,00

**Une location de salle sera appliqué pour ma mise à disposition de votre salle de banquet privatisée.**



## 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 à la pistache

**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 [descriptif sur la page 7]

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



## ENTRÉES

Velouté de panais à la truffe

Tataki de saumon fumé maison, poireaux confits, crumble de moutarde à l'ancienne, oignons rouges, vinaigrette

Carpaccio de cèleri confit, noisettes, maquereau fumé, betterave en pickles

Panna-cotta de potimarron, noisette, canard fumé, kadaïf

Terrine de gibier, pistache, confit d'oignons aux figues

## PLATS

Dos de skrei poêlé, purée à la crème d'Isigny, salsifis, bisque de crevettes

Cochon de lait braisé, mousseline de butternut au lard fumé, chicon, galette de pomme de terre, jus de volaille

Mille feuilles de légumes racines, crème de potiron aux piments doux

## BUFFET DE SAISON

à partir de 30 convives

## DESSERTS

Tiramisu spéculos

Gaufre de Bruxelles

Mousse au chocolat

Churros

Assortiment de mini verrines

*Le buffet peut être servi en formule assise ou cocktail dînatoire*

5 entrées, 3 plats et desserts

Les crudités et les sauces sont comprises dans le buffet

€ 64,00



## 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

## VERRE D'ACCUEIL

Coupe de Cava ou kir cava, jus de fruits

## PRÉPARÉ DEVANT VOUS SUR NOTRE OFYR

Gambas rôties, citronnelles, basilic thaï  
Encornets sautés à l'ail et herbes fraîches  
Contre filet de bœuf grillé, sauce choron  
Cuisses de canards confites, jus corsé et sirop de liège  
Camembert rôti à la braise

Purée de pomme de terre à la truffe  
Wok de légumes racines  
Choux de Bruxelles au lard  
Champignons, beurre maître d'hôtel  
Chiconnettes au miel de nos abeilles  
Poireaux à la flamme  
Velouté de pannais

Buffet dessert

Les grillades sont préparées sur Ofyr et seront présentées sous forme de buffet

**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

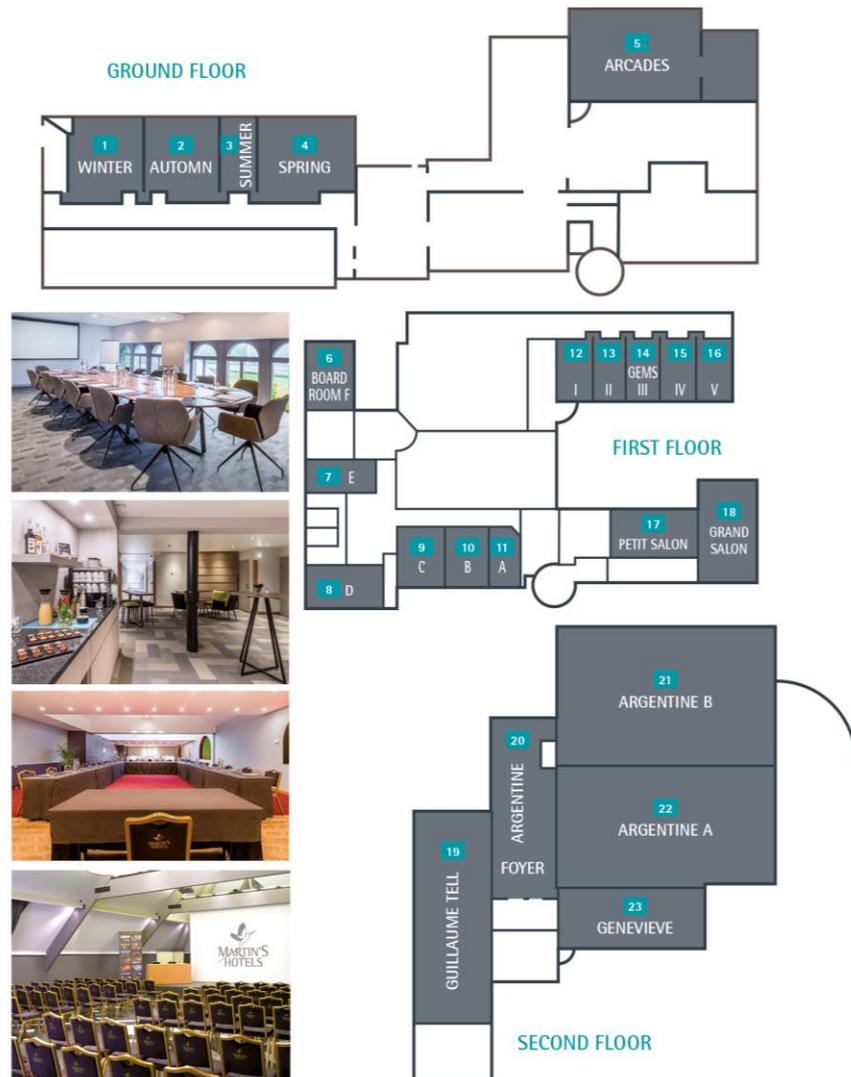
Champagne Mumm Cordon Rouge	€ 13,50
Cava	€ 8,00
Whisky   gin   vodka   rhum	€ 10,00
Liqueurs & Digestifs	€ 10,00
Bières pression	€ 4,00
Bières spéciales	€ 7,00
Vin blanc   Vin rouge	€ 6,00
Softs drinks	€ 4,00
Jus de fruits frais	€ 6,00
Boissons chaudes	€ 4,00
Frais d'installation pour un Open Bar à la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

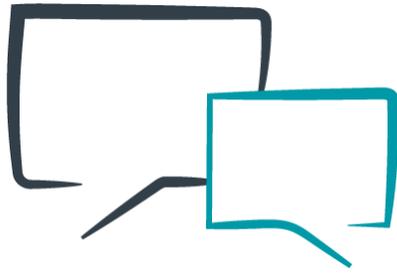
# CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES



DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS										
MEETING ROOM	AREA (M <sup>2</sup> )	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	—	—
7	BOARDROOM E	28	7.40 x 3.80	2.40	—	—	—	10	—	—
8	BOARDROOM D	42	8.40 x 5.00	2.40	17	—	—	18	—	—
9	BOARDROOM C	33	6.30 x 5.20	2.40	14	—	—	16	—	—
10	BOARDROOM B	30	6.30 x 4.80	2.40	13	—	—	14	—	—
11	BOARDROOM A	22	6.30 x 3.50	2.40	—	—	—	10	12	—
12/13/14/15 or 16	GEMS I / II / III / IV or V	20	5.77 x 3.50	2.66	—	—	12	—	10	20
12+13	GEMS I + II	40	5.77 x 6.70	2.66	14	—	24	—	30	50
12+13+14	GEMS I + II + III	60	5.77 x 10.20	2.66	22	16	42	36	50	80
12+13+14+15	GEMS I + II + III + IV	80	5.77 x 13.70	2.66	26	20	60	48	70	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	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





## NOUS CONTACTER



### 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](http://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](http://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](http://www.martinshotels.com)

### VOS CONTACTS

#### Paul Koot

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

#### Isabelle Mortier

Meeting & Events Sales Manager  
+32 (0)2 655 7464  
[im@martinshotels.com](mailto:im@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](http://www.martinshotels.com)

#### Claire Vanden Broeck

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