



MARTIN'S GRAND HOTEL



LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS 2022



Martin's Grand Hotel • Chaussée de Tervuren 198 – 1410 Waterloo
+32 (0)2 352 18 15 • mgh@martinshotels.com • martinshotels.com

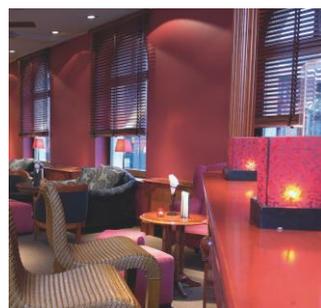
Prix par personne TVA et service inclus, valables jusqu'au 31 décembre 2022

Martin's Grand Hotel • Chaussée de Tervuren 198 – 1410 Waterloo • +32 (0)2 352 18 15 • ydn@martinshotels.com • www.martinshotels.com



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

Martin's Grand Hotel • Chaussée de Tervuren 198 – 1410 Waterloo • +32 (0)2 352 18 15 • ydn@martinshotels.com • www.martinshotels.com



SOMMAIRE

- FORFAITS SÉMINAIRES **4**
- SÉMINAIRES À LA CARTE **5**
- COCKTAILS & CANAPÉS **6**
- MENU BANQUET **7**
- BUFFETS **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, Grand écran TV tactile ou projecteur LCD, flipchart
- **Nouveau** Système Vidéo-conférence Bose Videobar (salles Dragons & Lanciers)
- Papier, stylos, eau minérale et soft drinks en salle, bonbons à la menthe
- Deux pause-café, le matin et l'après-midi, avec cafés, thés, jus d'orange, fruits, douceurs du jour
- Un lunch selon la formule ci-dessous incluant eaux, softs et thé/café
- Les forfaits sont disponibles à partir de 8 participants
- *Tarifs valables dans le cadre de séminaire résidentiels*

MEET & LUNCH
2-courseà partir de **€ 90**Lunch 2 services
« du jour » à la SucrierieMEET & SNACK
Sandwich Buffetà partir de **€ 90**Buffet Sandwiches
(assortiment de 3
sandwiches/wraps par
personne, quiches, potage et
dessert du jour)MEET & GREEN
2-COURSEà partir de **€ 100**Green Lunch du Chef
à la Sucrierie

Pauses-café régionales

SPICE IT UP

Accueil-Café: **+ 9 € pp**Supplément vin « Maison »:
+ 6 € ppDessert (3-services): **+ 9 € pp**Sélection de vins supérieurs:
sur demande



PETIT-DÉJEUNER & PAUSE-CAFÉ

Petit-Déjeuner complet sous forme de Buffet € 20,00
Servi au restaurant « La Sucrierie »

Pause-café d'accueil (à partir de 8p)
Cafés, thés, jus d'orange, viennoiseries du jour € 9,00

Pause-café (à partir de 8p)
Cafés, thés, jus de fruits, eau infusée et douceur du jour 1/2h € 9,00
Pause servie en salle + € 2,50

SÉMINAIRE À LA CARTE

DÉJEUNERS

Le buffet « sandwiches »
*Potage du jour, sélection de sandwiches,
Mini-quiches et dessert du jour (eau, softs, thé/café)* € 50,00
Vins compris € 55,00

Lunch 2 services du jour
Boissons non-alcoolisées incluses (eau, softs, thé/café) € 40,00
Vins compris € 45,00

Lunch 3 services du jour
Boissons non-alcoolisées incluses (eau, softs, thé/café) € 50,00
Vins compris € 55,00

LOCATION SALLE: TARIFS SUR DEMANDE



COCKTAIL

Bubbles

1 flûte de mousseux € 8,00

Champagne

1 flûte de Champagne Heidsieck & Co Monopole – Blue Top € 11,00

1 flûte de Champagne Pommery Brut Royal € 12,50

Bubble time

Mousseux 1/2h € 12,00

1h € 16,00

Champagne time

Champagne Heidsieck & Co Monopole – Blue Top

1/2h € 18,00

1h € 25,00

Wine time

1/2h € 9,00

1h € 12,00

Nos formules cocktail comprennent: Jus, biscuits salés et tomates cerises

COCKTAILS & CANAPÉS

CANAPÉS

Zakouskis Classiques

Canapés froids et chauds *la pièce* € 3,00

3 pièces € 8,50

5 pièces € 13,50

Zakouski Deluxe

Canapés de saison créés par notre Chef *la pièce* € 4,50

Pain surprise

Assortiment de mini-sandwiches variés (15 personnes) € 125,00

Dip Healthy

Dips de légumes (20 personnes) € 60,00

OPEN BAR (après le repas)

Open bar A € 18,00

Forfait à volonté pendant 2 heures :
vin blanc, vin rouge, bière au fût, sodas, eaux minérales et jus de fruits.

Open bar B € 28,00

Forfait à volonté pendant 2 heures :
vin blanc, vin rouge, bière au fût, soft-drinks, eaux minérales, jus de fruits, whisky, gin, vodka, rhum.



ENTRÉES

Carpaccio de cabillaud et crevettes grises, vinaigrette acidulée

Ballotin de chèvre et canard fumé, tartare de tomate et balsamique

Foie gras de canard cuit au torchon, confiture d'oignons et pain brioché

Sauté de scampi et pleurotes à l'ail fumé

Croustillant de salade mixte (option végétarienne)

POISSON

Filet de bar grillé, courgette en deux préparations, pommes de terre safranées

Risotto aux petits légumes (option végétarienne)

OPTIONS APÉRITIVES

CLASSIQUE : un verre de kir	€ 6,00
CHARMING : une coupe de mousseux :	€ 8,00
LUXE : une coupe de champagne :	€ 11,00

Ces 3 options apéritives sont accompagnées de chips et cacahuètes « hot mix »

Menu BANQUET

3 services (boissons comprises) € 69,00

4 services (boissons comprises) € 79,00

Inclus: ½ bouteille de vin blanc/rouge « maison » par personne, les eaux minérales, le café ou thé.

VIANDE

Contrefilet de bœuf dry aged, sauce au poivre vert, pommes frites maison

Suprême de volaille en basse température, gratin dauphinois, duxelles de champignons à l'estragon

Longe de veau au gorgonzola, tagliatelles fraîches

DESSERTS

Crème brûlée normande

Tartelette sablée au chocolat blanc et citron vert

Vacherin aux fraises

Cœur coulant au chocolat et sa glace vanille

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

PRESTIGE : Sélection de vins supérieurs	sur demande
GREAT : Possibilité de menu selon le choix (maximum 2) de chacun en confirmant la sélection de vos convives au plus tard 10 jours avant votre évènement (élaboration de « nominettes » avec le choix de chacun à distribuer sur place aux convives)	€ 5,00



BUFFET

Formule Buffet complet (min. 40 participants)

€ 75,00

Inclus: ½ bouteille de vin blanc/rouge « maison » par personne, les eaux minérales, le café ou thé.

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, roquette et copeaux de parmesan
Saumon en Belle-vue
Mini-tomates aux crevettes
Salade de tomates mozzarella, huile au basilic
Terrine de campagne à la confiture d'oignons
Rillettes de canard
Assortiment de pâtes froides & de légumes grillés, taboulé, salade mesclun
Vinaigrette, cocktail, mayonnaise

PLATS

Nage de poissons aux petits légumes, risotto au safran &
Navarin d'agneau printanier, tagliatelles fraîches

DESSERTS

Planche de fromages
Mini-mousses au chocolat, assortiment de mini-pâtisseries
Panier de fruits frais de saison, mini-crèmes brûlées

Certains plats peuvent être modifiés selon la saison

OPTIONS

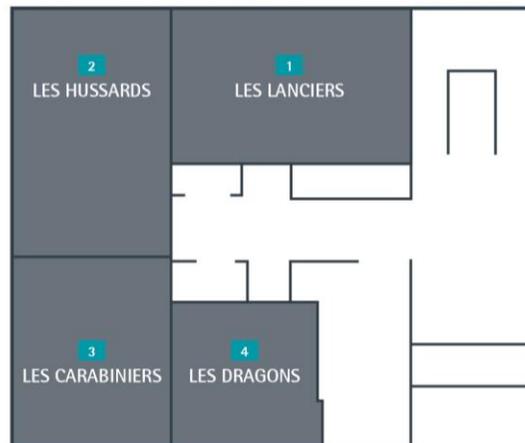
Formule « Prestige » sur demande
sélection de vins supérieurs

Et pour bien commencer...

Classique un verre de Kir ou jus de fruits € 6,00
Charming une coupe de mousseux € 8,00
Luxe une coupe de Champagne € 11,00

CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES

DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS									
MEETING ROOM	AREA (m ²)	DIMENSIONS (m)	HEIGHT (m)	U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	CABARET	BOARDROOM	
1	LES LANCIERS	45	9.00 x 5.00	2.53	21	24	48	15	—
2	LES HUSSARDS	51	8.50 x 6.00	2.53	21	24	56	20	—
3	LES CARABINIERS	38	6.30 x 6.00	2.53	15	18	35	—	—
4	LES DRAGONS	26	5.20 x 5.00	2.53	9	12	20	—	—
1 + 2	LES LANCIERS + LES HUSSARDS	97	15.20 x 5/8.50	2.53	40	47	98	—	—
2 + 3	LES HUSSARDS + LES CARABINIERS	90	15.00 x 6.00	2.53	45	48	98	35	—
3 + 4	LES CARABINIERS + LES DRAGONS	65	11.20 x 5/6.30	2.53	22	30	65	—	—
	SYNDICATE ROOMS	15	5.00 x 3.00	2.35	—	—	—	—	8





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

www.martinshotels.com

VOS CONTACTS

Yohann De Nil

Meeting & Event Sales Manager

+32 2 352 18 17

ydn@martinshotels.com

Alisson Van Calsteren

Meeting & Event Coordinator

+32 2 352 18 12

avc@martinshotels.com