



Martin's Agora City Resort • +32 (0)10 77 20 20 • lln@martinshotels.com • martinshotels.com
Martin's Louvain-La-Neuve • Rue de l'Hocaille 1 -B-1348 Louvain-La-Neuve
Martin's All Suite • Rue de l'Hocaille 2 – B-1348 Louvain-La-Neuve

MARTIN'S AGORA

CITY RESORT

PRIJSLIJST

MEETINGS & EVENTS 2022





Prijzen per persoon exclusief BTW en dienst inbegrepen, geldig tot december 2022
Martin's Agora City Resort • +32 (0)10 77 20 20 • ln@martinshotels.com • martinshotels.com
Martin's Louvain-La-Neuve & Martin's All Suites • Rue de l'Hocaille 1-3 – B-1348 Louvain-La-Neuve





INHOUD

- SEMINARIE-ARRANGEMENTEN **4**
- SEMINARIES À LA CARTE **5**
- COCKTAILS & HAPJES **6**
- STREET FOOD **7**
- WALKING DINNERS **8**
- MENU'S & GERECHTEN À LA CARTE **9**
- WIJNEN & OPEN BAR **10**
- PERSONEELSKOSTEN **11**
- CAPACITEIT EN PLATTEGROND VAN DE ZALEN **12**
- VARIA - CONTACT **13**



ALLE ARRANGEMENTEN OMVATTEN

- De huur van de vergaderzaal met WiFi, LCD-projector, een flipchart en scherm
- Papier, potlood, plat water en bruisend water
- **NIEUW:** videoconference systeem Bose Videobar in enkele zalen
- https://pro.bose.com/en_us/products/conferencing/videobars/bose-videobar-vb1.html
- Doorlopende koffiepauze, met koffie, thee, fruitsappen, vers fruit en koffiekoeken van de dag
- Lunch wordt geserveerd in een van onze zalen, inclusief water, frisdranken en koffie. (kiezen uit ondertaande opties)
- De arrangementen zijn beschikbaar vanaf 8 deelnemers

HEALTHY STANDING LUNCH ARRANGEMENTEN

€ 74

Broodjesbuffet

BUFFETARRANGEMENT

€ 84

Marktbuffet lunch
(min. 30 personen)

2 of 3- GANGENARRANGEMENT

€ 79 of € 84

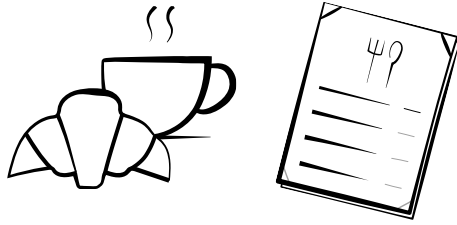
2 of 3-gangenlunch
keuze van de Chef

WELLNESS-AANBIEDINGEN 15 MIN.

+ € 150 /groep

- Dynamische relaxatie
- Zelfmassage
- (max. 16 personen)
- Massage in zithouding
- (max. 10 personen)

Andere opties op aanvraag



PAUZE & BREAKFAST

Welomskoffie

Koffie, thee, sinaasappelsap, koffiekoeken van de dag

€ 7,00

'Breakfast to meet'

Koffie, thee, fruitsap, croissants, chocoladebroodjes, yoghurt, fruit, granenrepen en smoothies

€ 11,00

Koffiepauze halve dag

€ 11,00

Doorlopende koffiepauze

€ 17,00

Frisdranken en gearomatiseerd water in uw vergaderzaal

€ 5,00

SEMINARIE À LA CARTE

LUNCH

Marktbuffet (min. 30 personen)

€ 42,50

Healthy Standing Lunch buffet

Dagsoep, gevarieerde broodjes, salades, quiches en dessert van de dag

€ 32,50

3-gangen lunch van de dag

€ 42,50

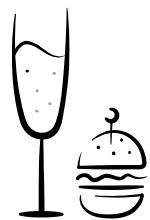
Niet-alcoholische dranken, water en koffie tijdens de lunch

€ 9,50

Toeslag wijnen

€ 4,50

HUUR ZAAL: TARIEF NAARGELANG VAN DE GEWENSTE ZAAL



COCKTAILS & HAPJES

COCKTAIL

Bubbles

1 glas Cava	€ 7,00
1 glas Belgische bubbels	€ 9,00

Champagne

1 glas Champagne	€ 10,50
------------------	---------

Bubbles time

Cava, nootjes mix	1/2 u.	€ 12,00
	1 u.	€ 17,00

Belgian Bubble time

Belgische bubbels		
Nootjes mix	1/2 u.	€ 15,00
	1 u.	€ 20,00

Champagne time

Champagne		
Nootjes mix	1/2 u.	€ 17,00
	1 u.	€ 25,00

Wine time

Glas witte of rode wijn		€ 4,00
Witte wijn, rode wijn		
Nootjes mix	1/2 u.	€ 8,50
	1 u.	€ 11,00

HAPJES

Lepels en glaasjes	3 stuks	€8,00
	5 stuks	€12,00

Verrassingsbrood

50 gevarieerde mini-sandwiches	€ 99,00
--------------------------------	---------

Assortiment healthy groenten

Verse groenten en seizoenssoep	€ 7,50
--------------------------------	--------

Assortiment Belgische vleeswaren

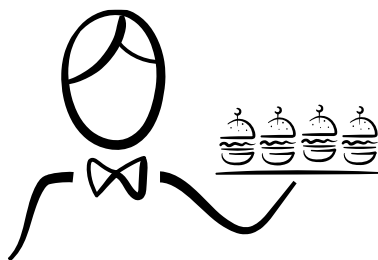
€ 5,00

Assortiment Belgische kazen

€ 5,00

Gemengd assortiment Belgische kazen en vleeswaren

€ 5,00



WALKING DINNERS

'Walking dinners': vanaf 30 genodigden

GERECHTEN

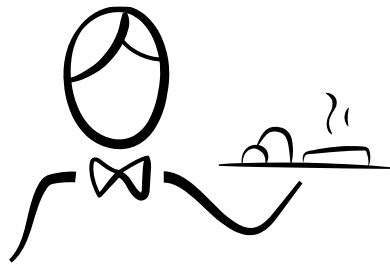
Soep van biogroenten
Vichyssoise van witte asperges, grijze garnalen en focaccia
Salade van fusilli, courgette, broccoli en pijnboompitten
Taboulé van quinoa, seizoensgroenten en pesto
Linzensalade, pikante espuma van rode biet en verse geitenkaas
Tiramisu van foie gras met peperkoek, konfijt van rode ui
Flan van courgette, Pancetta en Belgische feta
Ceviche van zwaardvis, citrus, gember en koriander
Tartaar van tomaat, grijze garnalen en tofu
Mousse van verse geitenkaas, tartaar van aardbei met balsamico
Risotto van gierst, wortel, courgette en Brugge Oud
Gebakken courgette en champignons, feta en eenkoren
Bruschetta van boerenbrood, verse geitenkaas en Coppa
Gebakken rund met tamari, broccoli, wortel en honing
Saltimbocca van kalf, Belgische tomme kaas en Ardeense ham
Brochette van hoevegevogelte
Miniburgers 'B-comme'
Gebakken wilde rode garnalen, Tequila en limoen
Blokjes gelakte zalm met pesto, gekonfijte 'Belle de Fontenay' en fleur de sel
In hoefemelk gepocheerde kabeljauw, mosselroomsoep met saffraan
Waterzooi van sliptongen met Tartufata

DESSERTS

Cheesecake met citrus vruchten en speculoos
Panna cotta met passievrucht en 'Oreo' crumble
Chocolademousse met espuma van popcorn
Chocoladecrème
Salade van seizoensfruit
Rijstpap, tartaar van aardbei en crumble van zandkoekje met fleur de sel
Trifle 'B.Comme' (pittige moes van seizoensfruit, crème van rode biet en hazelnootcake)
Tiramisu met speculaas
Assortiment mini crèmes brûlées
Assortiment smoothies

NAAR KEUZE:

5 gerechten, 2 desserts, niet-alcoholische dranken, wijnen en bieren € 66,50
Per extra gerecht + € 2,00



VOORGERECHTEN

- Duo van kaas en garnaal kroketten
- Tartaar van tonijn (duurzame visvangst), pompelmoes, koriander en guacamole
- Carpaccio van kalfsvlees "vitello tonnato"
- Terrine van eend "maison", mesclun van jonge spruiten
- Carpaccio van zalm op "Thaise wijze"
- Tartaar van rundsvlees op z'n Italiaans, gegrilde focaccia, Parmezaan en rucola
- Fusilli salade, courgette, broccoli en pijnboompitten
- Brandade van kabeljauw, Panisse, pesto en rucola
- Salade Martin's "Land" (gevogelte, pancetta en gebakken groene asperges, Parmezaan afgewerkt met balsamico vinaigrette)
- Salade Martin's "zee" (gamba's, sint-jacobsvruchten, grijze garnalen, vinaigrette op basis van zoete paprika en honing)

HOOFDGERECHTEN

- Fusilli van courgette, pesto, kerstomaatjes en Parmezaan
- Gebakken noedels op "Thaise wijze"
- Gebakken zeewolffilet, coulis van schaaldieren, puree met olijfolie en seizoensgroeten
- In de oven gebakken zeebaarsfilet, parelgort, aubergine, tomaat en Taggiasche olijven
- Gebraden kabeljauwfilet "Royal", Stoemp van seizoensgroenten afgewerkt met een emulsie van verse kruiden
- Gegrild kabeljauwhaasje, puree van gekonfijte tomaten, gebakken courgette en crème van basilicum
- Mechelse koekoek met oesterzwammen, aardappelgratin Tartufata en gebakken groenten

À LA CARTE

- Gegrilde entrecote met gebakken groenten, frieten en Choron saus
- Gebakken eendenborst met zwarte kersen, gegrilde polenta met Parmezaan
- Gebraden kalfsoester, crème van witloof met peperkoek, mousse van selderij

DESSERTS

- Salade van seizoensfruit
- Panna Cotta met vers fruit en crumble van Bretonse zandkoekjes
- Chocolademousse met espuma van popcorn
- Appel- en amandel crumble met vanille-ijs
- Chocoladecake met framboos
- Tiramisu met speculoos
- Cheesecake met rood fruit
- Bréslien (Dacquoise met amandelen, koffie-botercreme, gekarameliseerde noten en chocolade glacering)
- Assortiment van kazen met notenbrood

3 gangen

€ 42,50

4 gangen

€ 51,50



Selectie 'Van het Huis'

€ 14,50

Selectie 'Franse wijnen'

€ 17,00

Selectie 'Italiaanse wijnen'

€ 17,00

De wijnarrangementen omvatten het volgende:

½ fles wijn

½ liter water

1 koffie/tee per persoon.

WIJNEN EN 'OPEN BAR' FORMULES

UREN	'OPEN BAR' FORMULE 1	'OPEN BAR' FORMULE 2
1 u.	€ 12,00	€ 17,00
2 u.	€ 17,00	€ 22,00
3 u.	€ 20,50	€ 25,50
4 u.	€ 24,00	€ 28,00
5 u.	€ 27,00	€ 31,00
	Frisdranken - Plat water, bruisend water en gearomatiseerd water – Fruitsappen - Bieren - Witte wijn en rode wijn	Frisdranken - Plat water, bruisend water en gearomatiseerd water – Fruitsappen - Bieren - Witte wijn en rode wijn Whisky – Wodka – Gin – Rum

PERSONEELSKOSTEN PER UUR*

Maître d'hôtel	€ 45,00
Vestiairedienst [prijs voor 1 persoon minimaal 4 u.]	€ 25,00
Parkingdienst [prijs voor 1 persoon minimaal 4 u.]	€ 25,00
Hostessdienst [prijs voor 1 persoon minimaal 4 u.]	€ 37,00
Personeelskosten per ober [na 1 u. 's nachts]	€ 33,00

*De instelling behoudt zich het recht voor uuroverschrijdingen en alle wijzigingen die overuren van het personeel vereisen in vergelijking met de initieel voorziene prestaties, te factureren.

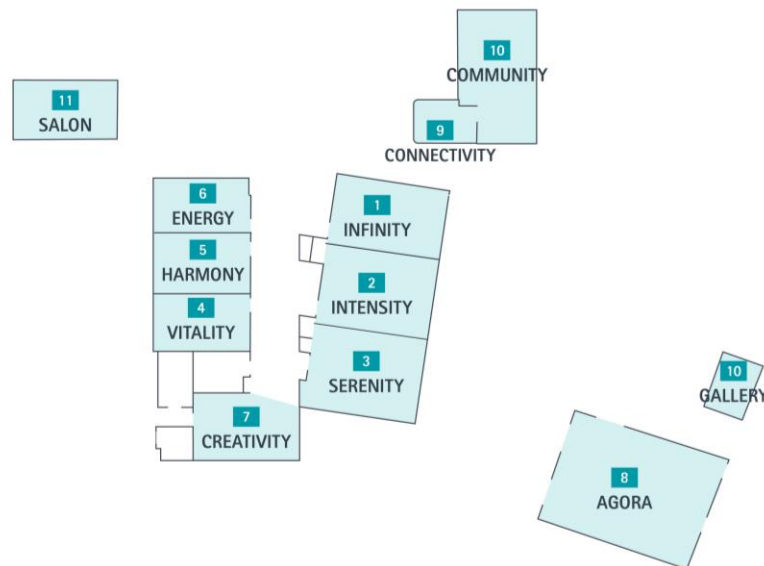
CAPACITEIT EN PLATTEGROND VAN DE ZALEN



MARTIN'S AGORA – DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS

MEETING ROOM	AREA (m ²)	DIMENSIONS (m)	U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	BANQUET	BOARDROOM	CABARET	COCKTAIL
1 INFINITY	44.3	5.4 x 8.2	24	25	50	27	26	18	62
2 INTENSITY	46.7	5.7 x 8.2	24	25	50	27	26	18	62
3 SERENITY	46.7	5. x 8.2	20	26	55	27	24	18	67
2+3 INTENSITY + SERENITY	93.5	11.4 x 8.2	39	56	80	63	42	42	134
1+2+3 INFINITY + INTENSITY + SERENITY	142.7	17.4 x 8.2	53	86	154	90	60	60	204
4 VITALITY	23	4.1 x 5.6	10	12	21	12	16	–	–
5 HARMONY	22.4	4.0 x 5.6	12	12	20	12	16	–	–
6 ENERGY	23	4.1 x 5.6	12	12	20	12	16	–	–
4+5 VITALITY + HARMONY	45.4	8.1 x 5.6	26	28	49	24	30	18	–
4+5+6 VITALITY + HARMONY + ENERGY	68.3	12.2 x 5.6	38	42	70	60	42	30	80
7 CREATIVITY	35.3	4.9 x 7.2	12	–	24	–	20	12	40
8 AGORA	218.8	12.6 x 17.37	50	120	200	171	76	110	300
9 CONNECTIVITY	27.2	6,80 x 4	–	–	–	–	10	–	–
10 COMMUNITY	120	12 x 10	30	42	80	63	34	42	120
11 SALON	50	8.3 x 6	–	–	–	12	12	–	20
12 GALLERY	65		–	–	–	–	–	–	60

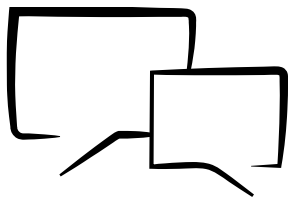
+ 5 Business Suites – for small meetings up to 6 people



Prijzen per persoon exclusief BTW en dienst inbegrepen, geldig tot december 2022

Martin's Agora City Resort • +32 (0)10 77 20 20 • lln@martinshotels.com • martinshotels.com

Martin's Louvain-La-Neuve & Martin's All Suites • Rue de l'Hocaille 1-3 – B-1348 Louvain-La-Neuve



STEL UW EVENEMENT SAMEN

Een eenvoudige, praktische, gebruiksvriendelijke, intelligente en directe tool om uw behoeften weer te geven en een offerte aan te vragen.

martinshotels.com



TEAM BUILDING & MOTIVATIE-SEMINARIES

Team building, zowel binnen als buiten, wordt pas echt waardevol als de sfeer en het kader de samenhang en de motivatie versterken.

martinshotels.com



OPTEER VOOR ECO-EFFICIËNTIE

Carbon Zero, Eco-Bon en Environmental Management System: 3 toegevoegde waarden voor uw evenement en het imago van uw bedrijf.

martinshotels.com

ONTDEK ONS AANBOD

14 hotels, 10 Belgische steden, 71 vergader- en evenementzalen:

bekijk online ons ruim aanbod voor al uw meetings

martinshotels.com

UW CONTACTPERSONEN

Jonathan Pire

Meeting & Event Manager

+32 10 77 48 13 / +32 474 74 56 01

jp@martinshotels.com

Morgane Leclercq

Meeting & Event Coördinator

+32 10 77 48 14 / +32 477 73 34 96

morgane.leclercq@martinshotels.com