



# MARTIN'S BRUSSELS EU



## LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS 2022

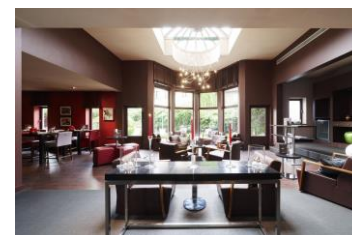
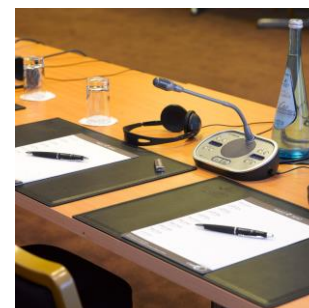


Martin's Brussels EU • Boulevard Charlemagne 80 – 1000 Bruxelles  
+32 (0)2 230 85 55 • mbeu@martinshotels.com • martinshotels.com

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

Martin's Brussels EU • Boulevard Charlemagne 80 – 1000 Bruxelles • +32 (0)2 230 85 55 • mbeu@martinshotels.com • [www.martinshotels.com](http://www.martinshotels.com)





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

Martin's Brussels EU • Boulevard Charlemagne 80 – 1000 Bruxelles • +32 (0)2 230 85 55 • mbeu@martinshotels.com • [www.martinshotels.com](http://www.martinshotels.com)





## SOMMAIRE

- FORFAITS SÉMINAIRES
- SÉMINAIRE À LA CARTE
- COCKTAILS & CANAPÉS
- WALKING DINNER & BANQUET
- VINS
- CAPACITÉS & PLANS DES SALLES
- DIVERS - NOUS CONTACTER

## 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 Amber & Jade)
- Papier, stylos, eaux minérales, bonbons à la menthe
- Un déjeuner servi avec eaux, boissons non-alcoolisées, café et thé
- Les pauses-café comprennent:
  - Au matin: Une sélection de biscuits artisanaux, panier de fruits, eau infusée, jus Talina, café et thé
  - L'après-midi: Une sélection de gourmandises sucrées, panier de fruits, thé glacé fait maison, eau infusée, café et thé
- Les forfaits sont disponibles à partir de 8 participants

EU Stars Pack  
Demi-Journée

€ 77 pp

Une pause-café &  
buffet sandwichesEU Stars Pack  
Journée Complète

€ 82 pp

Deux pauses-café &  
buffet sandwiches

Upgrade 2 services

+ € 8 pp

Déjeuner 2 services  
au choix du Chef\*Disponible à partir de 15 personnes et  
sur base de l'occupation du restaurant

Upgrade 3 services

+ € 15 pp

Déjeuner 3 services  
au choix du Chef\*Disponible à partir de 15 personnes et  
sur base de l'occupation du restaurant



## ACCUEIL CAFÉ & PAUSES

### Pause-café d'accueil

€ 12,00 pp

café, thé, jus, viennoiseries, salade de fruits et yaourt frais avec son assortiment de granola

### Pause-café

€ 12,00 pp

- Au matin: Une sélection de biscuits artisanaux, panier de fruits, eau infusée, jus Talina, café et thé
- L'après-midi: Une sélection de gourmandises sucrées, panier de fruits, Ice-Tea fait maison, eau infusée, café et thé

## LOCATION DE SALLE:

Merci de nous contacter pour toute demande de prix et de nous communiquer la date, la mise en place souhaitée ainsi que le nombre de participants

## SÉMINAIRE À LA CARTE

## DÉJEUNERS

### Le buffet « sandwiches »

€ 25,00 pp

Potage du jour ou snacks chauds, sélection de sandwiches, salades individuelles et dessert du jour

### Lunch 2 services

€ 35,00 pp

### Lunch 3 services

€ 39,00 pp

**Boissons non-alcoolisées** eaux, café et thé durant le lunch

€ 11,00 pp

**Forfait vins** (voir page 8)

àpd € 16,00 pp

IC<sup>ON</sup>ES  
LOUNGE BAR & RESTAURANT



## COCKTAILS & CANAPÉS

### COCKTAILS

#### Verre d'accueil

Cava	<i>par verre</i>	€ 7,00
------	------------------	--------

#### Bubble time

Cava, vin maison, bière au fût & boissons non-alcoolisées

Biscuits salés et olives	<i>30 minutes</i>	€ 12,50 pp
	<i>60 minutes</i>	€ 15,00 pp
	<i>90 minutes</i>	€ 17,50 pp
	<i>120 minutes</i>	€ 20,00 pp

### CANAPÉS

#### Canapés

Canapés froids et/ou chauds au choix du Chef	<i>à la pièce</i>	€ 3,00
	<i>3 pièces</i>	€ 8,50
	<i>5 pièces</i>	€ 13,50

#### Pain surprise

50 mini-sandwiches variés		
1 pain pour 20 personnes		€ 100,00

#### Plateau de crudités

et 3 sauces		
1 plateau pour 20 personnes		€ 60,00



## WALKING DINNER

Exemple de menu :

### Entrées



- Thon rouge | stracciatella di burrata au pesto rouge | ail noir | sésame noir | miel urbain bruxellois
- Terrine de foie gras | pain brioche aux pacanes | chutney de kumquat
- Risotto de coriandre et poireau | crevettes tigrées



### Plats Principaux



- Caille farcie aux fruits mi-secs | carottes caramélisées au cumin et au citron | tortellini aux noix de cajou | jus au Grand Marnier et miel urbain bruxellois
- Solomillo de porc ibérique | mousse de paprika rouge | pommes allumettes | mini-aubergine | sauce à la sangria
- Filet de Saint-Pierre en basse température | blettes sautées | croquettes de riz noir | sauce au beurre blanc
- Crêpinette d'agneau | mousseline d'artichaut | échalote farcie au poireau et au lard d'Ardenne | jus corsé

### Desserts

- Pâte sablée | crème d'amandes | myrtilles | crème glace amarena maison
- Pavlova aux fruits rouges

### Prix par personne

3 entrées, 4 plats et 2 desserts  
Minimum 30 participants  
Durée: 2 heures

€ 65,00



Végétarien



Vegan



ECOBON Respectueux de l'environnement



Miel de nos ruches

## WALKING DINNER & BANQUET

## BANQUET

### Menu 2 services

€ 35,00 pp

Au choix, une entrée et un plat ou un plat et un dessert

### Menu 3 services

€ 39,00 pp

Au choix, une entrée, un plat et un dessert

### Forfait vins (voir page 8)

àpd € 16,00 pp

### Pour chacune des options

Sur base du menu du mois

Un choix unique de menu est demandé à partir de 15 convives

\*Possibilité de louer une salle privative pour maximum 16 convives et selon disponibilité

\* Pour toute demande personnalisée, n'hésitez pas à nous contacter



## LES VINS

	VIN BLANC	VIN ROUGE
<b>FORFAIT 1</b> 2-SERVICE: €12 3- SERVICE: €16	<b>BOUCHARD AÎNÉ &amp; FILS</b> BEAUNE – FRANCE GRENACHE BLANC – COLOMBARD	<b>BOUCHARD AÎNÉ &amp; FILS</b> BEAUNE – FRANCE GRENACHE – SYRAH
<b>FORFAIT 2</b> 2- SERVICE: €14 3- SERVICE: €18	<b>PIERRE AMADIEU - ROULEPIERRE</b> CÔTES DU RHÔNE CLAIETTE	<b>PIERRE AMADIEU - ROULEPIERRE</b> CÔTES DU RHÔNE GRENACHE – SYRAH
<b>FORFAIT 3</b> 2- SERVICE: €17 3- SERVICE: €22	<b>BODEGAS PEDRO ESCUDERO</b> VALDELAGUNDE – CASTILAY LEON – SPAIN VERDEJO	<b>FOSSO CORNO</b> ABRUZZO – ITALIA MONTEPULCIANO
<b>FORFAIT 4</b> 2- SERVICE: €19 3- SERVICE: €26	<b>ENTRE-DEUX-MONTS</b> BGA HEUVELLAND PINOT GRIS – PINOT AUXERROIS – SIEGERREBE	<b>WIJNDOMEIN ALDENYCK</b> BGA MAASVALLEI LIMBURG PINOT NOIR
<b>FORFAIT 5</b> 2- SERVICE: €24 3- SERVICE: €31	<b>CHÂTEAU LAMBLIN-VAILLON</b> BOURGOGNE CHABLIS 1ER CRU CHARDONNAY	<b>CHÂTEAU CROQUE MICHOTTE</b> SAINT-EMILION GRAND CRU MERLOT – CABERNET FRANC – CABERNET SAUVIGNON

\* Nos forfaits incluent de l'eau plate et pétillante, boissons non-alcoolisées à la demande, café et thé

ECOBON



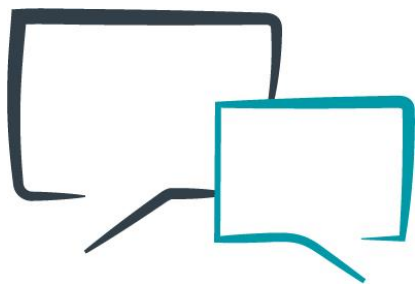
## CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES

DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS									
MEETING ROOM	FLOOR	AREA (m²)	U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	CABARET	BOARDROOM	INTERPRETER'S BOOTH	
1 TOPAZ	1	100	50	80	120	50	50	✓	
2 AMBER	1	30	14	16	20	—	14	✓	
3 BRONZE	1	38	14	16	25	—	12	—	
4 COPPER	1	30	14	16	20	—	12	✓	
2 + 3 AMBER + BRONZE	1	68	28	32	45	20	26	✓	
3 + 4 BRONZE + COPPER	1	68	28	32	45	20	26	✓	
5 QUARTZ (2+3+4)	1	98	40	60	80	40	44	✓	
6 JADE	1	25	—	—	—	—	16	—	

Pour toute demande d'interprétation:

- €90 par cabine pouvant accueillir deux interprètes chacune
- Matériel audiovisuel sur demande





## DIVERS - 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:

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



### TEAMBUILDING & SÉMINAIRES DE MOTIVATION

En extérieur ou en intérieur, les expériences de teambuilding n'ont de valeur réelle que si le climat et le cadre favorisent la cohésion et la motivation.

[martinshotels.com](http://martinshotels.com)

### PERSONNE DE CONTACT

**Siham Verreycken**

Conference & Event Manager

+32 2 235 17 27

[siham.verreycken@martinshotels.com](mailto:siham.verreycken@martinshotels.com)



### CHOISISSEZ L'ECO-ÉFFICACITÉ

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)