



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

LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS 2022







SOMMAIRE

- FORFAITS SÉMINAIRES 4
- SEMINAIRES À LA CARTE 5
- COCKTAILS & CANAPÉS 6
- STREET FOOD 7
- COCKTAILS DINATOIRES 8
- MENUS & PLATS À LA CARTE 9
- VIN & OPEN BAR 10
- FRAIS DU PERSONNEL 11
- CAPACITÉS EN PLANS DES SALLES 12
- DIVERS - NOUS CONTACTER 13



TOUS LES FORFAITS INCLUENT

- La location de la salle de réunion avec WiFi, un projecteur LCD, un flipchart et un écran
- Papier, potlood, plat water en bruisend water
- **NOUVEAU** : Système Vidéo-conférence Bose Videobar dans certaines salles:
https://pro.bose.com/en_us/products/conferencing/videobars/bose-videobar-vb1.html
- Pause-café en permanence, avec café, thés, jus d'orange, fruits frais, viennoiseries 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 8 participants

FORFAIT HEALTHY
STANDING LUNCH

€ 74

Buffet Sandwiches

FORFAIT BUFFET

€ 84

Déjeuner buffet du marché
(min.30 personnes)FORFAIT 2 ou 3
SERVICES

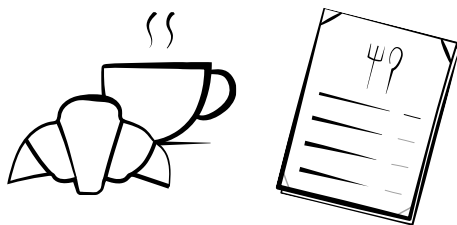
€ 79 of € 84

Déjeuner 2 ou 3 services
au choix du ChefOFFRES WELLNESS
15 MIN

+ € 150 /groupe

- Relaxation dynamique
- Automassage (max 16 personnes)
- Massage postural assis (max 10 personnes)

Autres options sur demande



PAUSES & BREAKFAST

Pause-café d'accueil

Café, thés, jus d'orange, viennoiseries du jour € 7,00

« Breakfast to meet »

Café, thés, jus de fruits, croissants, pains au chocolat, yaourts, fruits, barres céréales et smoothies € 11,00

Pause-café demi-journée € 11,00

Pause-café en permanence € 17,00

Soft drinks et eaux aromatisées dans votre salle de réunion € 5,00

LUNCH

Le buffet du marché (min.30 personnes) € 42,50

Le buffet Healthy Standing Lunch

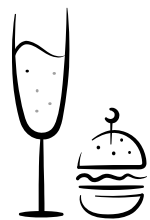
Potage du jour, sélection de sandwiches, de salades, de quiches et dessert du jour € 32,50

Lunch 3 services du jour € 42,50

Boissons non alcoolisées, eaux et café durant le lunch € 9,50

Supplément vins € 4,50

LOCATION SALLE: TARIF SELON LA SALLE SOUHAITÉE



COCKTAILS & CANAPÉS

COCKTAILS

Bubbles

1 flûte de Cava	€ 7,00
1 flûte de bulles belges	€ 9,00

Champagne

1 flûte de Champagne	€ 10,50
----------------------	---------

Bubbles time

Cava, mix de cacahuètes	1/2h	€ 12,00
	1h	€ 17,00

Belgian Bubble time

Bulles belges		
mix de cacahuètes	1/2h	€ 15,00
	1h	€ 20,00

Champagne time

Champagne		
mix de cacahuètes	1/2h	€ 17,00
	1h	€ 25,00

Wine time

Verre de vin blanc ou vin rouge		€ 4,00
Vin blanc, vin rouge		
mix de cacahuètes	1/2h	€ 8,50
	1h	€ 11,00

CANAPÉS

Cuillères et verrines	3 pièces	€ 8,00
	5 pièces	€ 12,00

Pain surprise

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

Assortiment de légumes healthy

Légumes frais et potage de saison	€ 7,50
-----------------------------------	--------

Ardoise de salaisons belges

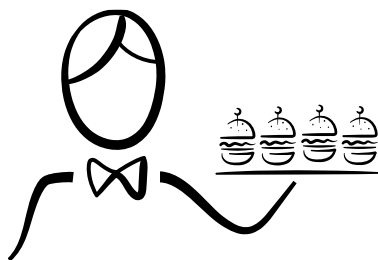
€ 5,00

Ardoise de fromages belges

€ 5,00

Ardoise mixte de fromages et salaisons belges

€ 5,00



PLATS

Soupe de légumes bio
Vichyssoise d'asperges blanches, crevettes grises et focaccia
Salade de fusillis, courgettes, brocolis et pignons de pin
Taboulé de quinoa, légumes de saison et pesto
Salade de lentilles, espuma de betterave rouge épicé et fromage de chèvre frais
Tiramisu de foie gras au pain d'épice, confit d'oignon rouge
Flan de courgette, Pancetta et feta belge
Ceviche d'espadon, agrumes, gingembre et coriandre
Tartare de tomates, crevettes grises et tofu
Mousse de chèvre frais, tartare de fraises au balsamique
Risotto de millet, carottes, courgettes et Vieux Brugge
Poêlée de courgettes et champignons, feta et petit épeautre
Bruschetta de pain de ferme, chèvre frais et Coppa
Bœuf sauté au tamari, brocolis, carottes et miel
Saltimbocca de veau, tomme belge et jambon d'Ardenne
Brochette de volaille fermière
Mini-burgers « B-comme »
Crevettes rouges sauvages sautées, Tequila et citron vert
Dés de saumon laqué au pesto, « Belle de Fontenay » confites et fleur de sel
Copeaux de cabillaud poché au lait de ferme, crème de moule au safran
Waterzooï de solettes à la Tartufata

COCKTAILS DÎNATOIRES

'Cocktails Dînatoires': à partir de 30 convives

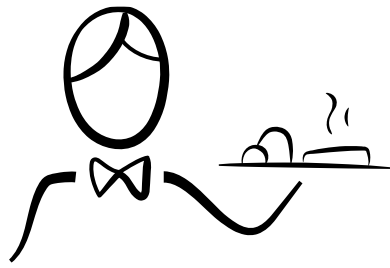
DESSERTS

Cheesecake aux agrumes et spéculoos
Panna cotta aux fruits de la passion et crumble « Oréo »
Mousse au chocolat, espuma pop-corn
Crème chocolat
Salade de fruits de saison
Riz au lait, tartare de fraises et crumble de sablé à la fleur de sel
Trifle « B.Comme » (compotée de fruits de saison épicée, pâtissière de betterave rouge et financier noisette)
Tiramisu au spéculoos
Assortiment de mini crèmes brûlées
Assortiment de Smoothies

AU CHOIX:

5 plats, 2 desserts, boissons non alcoolisées, vins et bières
Par plat supplémentaire

€ 66,50
+ € 2,00



ENTRÉES

- Duo de croquette crevettes et fondue fromages
- Tartare de thon (pêche durable) pamplemousse rose, coriandre et guacamole
- Carpaccio de veau « vitello tonnato »
- Terrine de canard « maison », mesclun de jeunes pousses
- Carpaccio de saumon façon « Thaï »
- Tartare de boeuf à l'italienne, focaccia grillée, parmesan et roquette
- Salade de fusilli, courgettes, brocolis et pignon de pin
- Brandade de cabillaud, panisse, pesto et roquette
- Salade Martin's « Terre » (Volaille, Pancetta et asperges vertes rôties, parmesan et vinaigrette Balsamique)
- Salade Martin's « Mer » (gambas, Saint-Jacques, crevettes grises et vinaigrette au piment doux et miel)
- Brandade de cabillaud au chorizo, pain de ferme grillé à l'huile d'olive

PLATS

- Fusilli au courgettes, pesto, tomates cerises et parmesan
- Nouille sauté façon « Thaï »
- Fricassée de loup de mer au coulis de crustacé, purée à l'huile d'olive et légumes de saison
- Filet de bar rôti, risotto d'orge perlée, aubergine et olive Taggiasche
- Filet de cabillaud « royal » rôti, stoemp de légumes de saison et émulsion de fines herbes
- Dos de saumon grillé, purée aux tomates confites, courgettes sautées, crème de basilic
- Filet de Coucou de Maline aux pleurotes, gratin dauphinois à la Tartuffatta et légumes sautés

- Magret de canard aux cerises noires, polenta gratinée au Parmesan
- Noisette de veau rôtie, crème de chicon au pain d'épices, mousse de céleri
- Pavé de bœuf grillé, légumes sautés, frites et sauce Choron

DESSERTS

- Salade de fruits de saison
- Panna Cotta aux fruits frais de saison et crumble de sablé breton
- Mousse au chocolat, espuma pop-corn
- Crumble de pomme aux amandes, glace vanille
- Framboisier au chocolat
- Tiramisu au spéculoos
- Cheesecake aux fruits rouges
- Brésilien (dacquoise aux amandes et noix, crème au beurre café, noix caramélisé et glaçage chocolat au lait)
- Assortiment de fromages, pain aux noix

3 services

€ 42,50

4 services

€ 51,50



Sélection 'Maison'

€ 14,50

Sélection 'Vins français'

€ 17,00

Sélection 'Vins italiens'

€ 17,00

Les sélections vins s'entendent de la manière suivante :

½ bouteille de vin,
½ litre d'eau
1 café/thé par personne.

VINS ET FORMULES OPEN BAR

HEURES	FORMULE 'OPEN BAR' 1	FORMULE 'OPEN BAR' 2
1H	€ 12,00	€ 17,00
2H	€ 17,00	€ 22,00
3H	€ 20,50	€ 25,50
4H	€ 24,00	€ 28,00
5H	€ 27,00	€ 31,00
	Softs - Eau plate, eau pétillante et eaux aromatisées – Jus de fruits- Bières - Vin blanc et vin rouge	Softs - Eau plate, eau pétillante et eaux aromatisées – Jus de fruits- Bières - Vin blanc et vin rouge Whisky – Vodka – Gin - Rhum

FRAIS DE PERSONNEL PAR HEURE *

Maître d'hôtel	€ 45,00
Service vestiaire [prix pour 1 personne minimum 4h]	€ 25,00
Service parking [prix pour 1 personne minimum 4h]	€ 25,00
Service hôtesse [prix pour 1 personne minimum 4h]	€ 37,00
Frais de personnel par serveur [au-delà de 1h00 du matin]	€ 33,00

*L'établissement se réserve le droit de facturer les dépassements horaires ainsi que tout changement de manière générale qui nécessite des heures supplémentaires du personnel par rapport aux prestations initialement prévues.

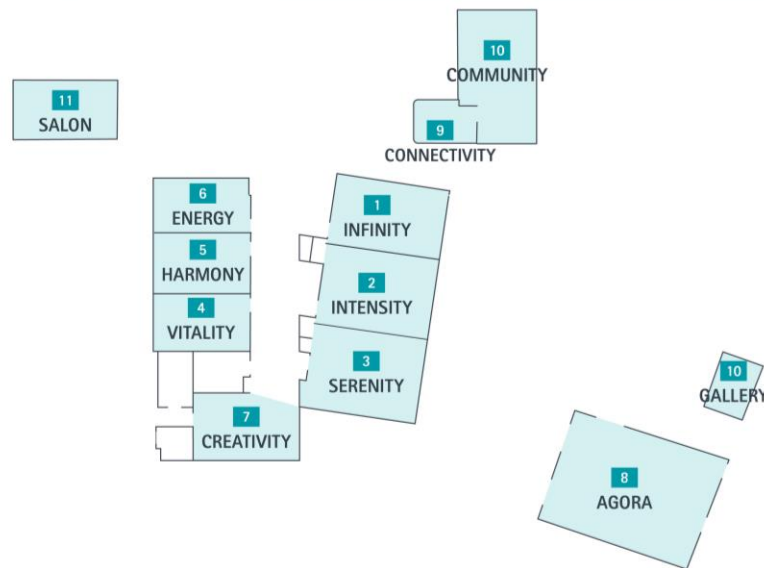
CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES



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

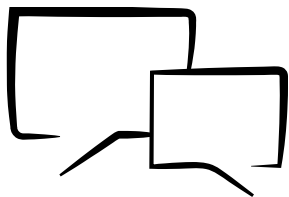
+ 5 Business Suites – for small meetings up to 6 people



Prix par personne HTVA et service inclus, valables jusque décembre 2022

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

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



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 en Belgique, 63 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

Jonathan Pire

Meeting & Event Manager
+32 10 77 48 13 / +32 474 74 56 01
jp@martinshotels.com

Morgane Leclercq

Meeting & Event Coordinator
+32 10 77 48 14 / +32 477 73 34 96
morgane.leclercq@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