



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

# MARTIN'S GRAND HOTEL

★★★★  
WATERLOO • BELGIUM

## LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS 2018

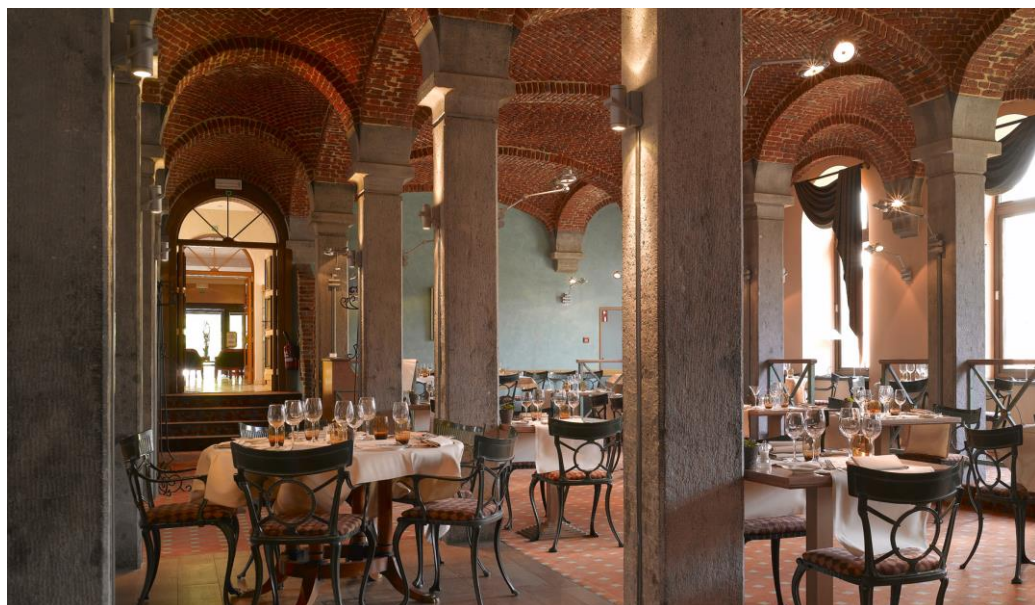


 **MARTIN'S HOTELS** | A COLLECTION OF GREAT HOSPITALITY  
TOMORROW NEEDS TODAY | HOTELS - RESTAURANTS - MEETINGS - EVENTS - SPA - GOLF

Prix par personne TVA et service inclus, valables jusqu'au 31 décembre 2018

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

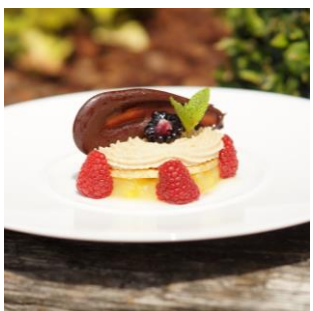
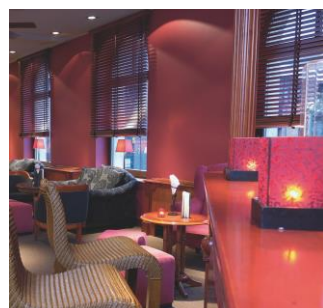




Prix par personne TVA et service inclus, valables jusqu'au 31 décembre 2018

Martin's Grand Hotel • Chaussée de Tervuren 198 – 1410 Waterloo • +32 (0)2 352 18 15 • ydn@martinshotels.com • 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, un projecteur LCD, flipchart et un écran
- 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

MEET & LUNCH  
2-course

€ 79

Lunch 2 services  
« du jour » à la Sucrierie

MEET & SNACK  
Sandwich Buffet

€ 84

Buffet Sandwiches  
(assortiment de 3  
sandwiches/wraps par  
personne, quiches, potage et  
dessert du jour)

MEET & GREEN  
2-COURSE

€ 89

Green Lunch du Chef  
à la Sucrierie

Pauses-café régionales

MEET & SAVOUR  
2-course « à la carte »

€ 94

Menu 2-services  
« Découverte »  
**LA SUCRERIE**  
RESTAURANT  
(max. 20 personnes)

Pauses-café de saison

## SPICE IT UP

Accueil-Café: + 7,5 € pp

Supplément vin « Maison »:  
+ 5 € pp

Dessert (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** € 8,50  
Cafés, thés, jus d'orange, viennoiseries du jour

**Pause-café** € 8,00  
Cafés, thés, jus de fruits, eau infusée et douceur du jour 1/2h  
*Pause servie en salle* + € 2,50

## SÉMINAIRE À LA CARTE

## DÉJEUNERS

**Le buffet « sandwiches »** € 45,00  
Potage du jour, sélection de sandwiches,  
Mini-quiches et dessert du jour (boissons non-alcoolisées incluses)

**Lunch 2 services du jour**  
*Boissons non-alcoolisées incluses (eau, softs, thé/café)* € 34,00  
*Vins compris* € 39,00

**Lunch 3 services du jour**  
*Boissons non-alcoolisées incluses (eau, softs, thé/café)* € 43,00  
*Vins compris* € 48,00

**LOCATION SALLE: TARIFS SUR DEMANDE**



## COCKTAILS & CANAPÉS

### 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*

### CANAPÉS

#### Zakouskis Classiques

Canapés froids et chauds

<i>la pièce</i>	€ 2,90
<i>3 pièces</i>	€ 7,50
<i>5 pièces</i>	€ 12,00

#### Zakouski Deluxe

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

#### Pain surprise

Assortiment de mini-sandwiches variés (15 personnes) € 95,00

#### Dip Healthy

Dips de légumes (20 personnes) € 50,00

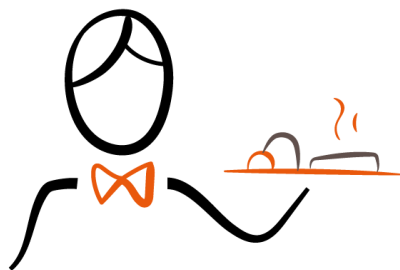
### OPEN BAR

**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

Petits-Gris de Namur aux champignons des grottes, tomates fraîches et espuma de persil

Carpaccio de saumon à la betterave, émulsion au raifort et haricots verts, fenouil citronné

Tartare de bar aux écrevisses et jeunes oignons, vinaigrette au yuzu

Tartare de veau à l'italienne, salade de roquette et tomates confites

Médailillon de foie gras de canard cuit au torchon, confiture de tomates et pain brioché

## POISSON

Filet de bar rôti sur peau, petit pois carottes revisités et pommes bouchon safranées

Sauté de scampi bio, risotto aux petits légumes et beurre blanc au piment d'Espelette

### 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)**

€ 59,00

**4 services (boissons comprises)**

€ 70,00

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

## VIANDE

Suprême de coucou de Malines aux pleurotes, mousseline de courgettes et purée façon Joël Robuchon

Filet de cochon de lait saumuré en croûte d'herbes, ratatouille déstructurée et quinoa rouge

Tournedos de longe de veau au caviar d'aubergine, fond d'artichaut à la barigoule et pommes pont-neuf

## DESSERTS

Crème brûlée

Sélection de 3 mini-desserts

Tarte tatin d'ananas et rhum brun, glace vanille

Soupe de fraises à la rhubarbe, meringue au citron vert

Coulant au chocolat 811, compotée de fraises à la vanille

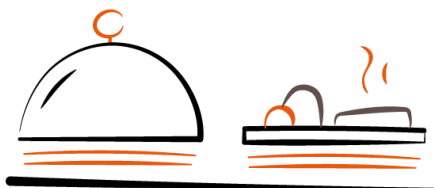
### OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

**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 événement (élaboration de « nominettes » avec le choix de chacun à distribuer sur place aux convives)

€ 4,00



## BUFFET

### Formule Buffet complet (min. 40 participants)

€ 69,00

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 (m²)	DIMENSIONS (m)	HEIGHT (m)	U-SHAPE 	CLASSROOM 	THEATRE 	CABARET 	BOARDROOM 
1	LES LANCERS	45	9.00 x 5.00	2.53	20	24	48	15	—
2	LES HUSSARDS	51	8.50 x 6.00	2.53	20	24	56	20	—
3	LES CARABINIERS	38	6.30 x 6.00	2.53	14	18	35	—	—
4	LES DRAGONS	26	5.20 x 5.00	2.53	10	12	20	—	—
1 + 2	LES LANCERS + 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	44	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





## DIVERS ET 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.meetings-and-more.com](http://www.meetings-and-more.com)



### ASSURANCE ANNULATION

Martin's Hotels vous propose de souscrire à l'assurance annulation afin de vous couvrir en cas d'annulation de votre événement pour des causes hors de votre contrôle.

[www.meetings-and-more.com](http://www.meetings-and-more.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.meetings-and-more.com](http://www.meetings-and-more.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.tomorrow-needs-today.com](http://www.tomorrow-needs-today.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)

[www.meetings-and-more.com](http://www.meetings-and-more.com)

### VOS CONTACTS

**Yohann De Nil**

Meeting & Event Sales manager

+32 2 352 18 17

[ydn@martinshotels.com](mailto:ydn@martinshotels.com)

**Christelle Lejeune**

Meeting & Event Operational Manager

+32 2 352 18 12

[chl@martinshotels.com](mailto:chl@martinshotels.com)