



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

MARTIN'S BRUSSELS EU

★★★★★
BERLAYMONT • 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 Brussels EU • Boulevard Charlemagne 80 – 1000 Brussels • +32 (0)2 230 85 55 • mbeu@martinshotels.com • martinshotels.com





SOMMAIRE

• FORFAITS SÉMINAIRES	3
• SÉMINAIRES À LA CARTE	4
• COCKTAILS & CANAPÉS	5
• COCKTAILS DÎNATOIRES	6
• VINS	7
• CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES	8
• DIVERS - NOUS CONTACTER	9



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, bonbons à la menthe
- Deux pauses-café, le matin et l'après-midi, avec cafés, thés, jus de fruits, corbeille de fruits et snack sucrés du jour
- Un déjeuner servi dans l'un de nos espaces « lunch », vins, eaux, soft drinks et cafés inclus. (faites votre choix ci-dessous)
- Les forfaits sont disponibles à partir de 8 participants

EU Stars Pack

€ 79

Buffet Sandwiches

Upgrade 2 service

+ €8

Déjeuner 2 services
au choix du Chef

Upgrade 3 services

+ € 15

Déjeuner 3 services
au choix du Chef



SÉMINAIRE À LA CARTE

PAUSES & BREAKFAST

Pause-café d'accueil cafés, thés, jus d'orange, viennoiseries du jour	€ 10,00
Pause-café cafés, thés, jus de fruits, fruits et douceur du jour	€ 10,00
Pause-café en permanence	€ 15,00

LOCATION SALLE:

Topaz	€ 3000,00
Quartz	€ 1100,00
Amber-Bronze / Bronze-Copper	€ 800,00
Amber / Bronze / Copper	€ 500,00
Jade	€ 500,00

DÉJEUNERS

Le buffet « sandwiches » Potage du jour, sélection de sandwiches, salades individuelles et dessert du jour	€ 25,00
Lunch 2 services du jour	€ 26,50
Lunch 3 services du jour	€ 34,00
Boissons non alcoolisées , eaux et cafés durant le lunch	€ 12,00
Forfait vins – eaux et café compris	àpd € 15,00



COCKTAILS & CANAPÉS

COCKTAIL

Bubble time

Cava, biscuits salés et olives	1/2h	€ 12,50
	1h	€ 15,00
	1h30	€ 17,50
	2h	€ 20,00

A GRIGNOTER

Canapés

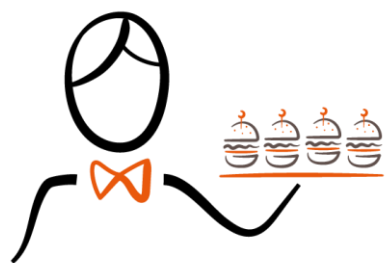
Canapés froids et/ou chauds	<i>la pièce</i>	€ 2,00
-----------------------------	-----------------	--------

Pain surprise

50 mini-sandwiches variés	
1 pain pour 20 personnes	€ 75,00

Plateau de crudités















Et 3 sauces	€ 50,00
1 plateau pour 20 personnes	
















COCKTAILS DÎNATOIRE

Visit EU à partir de 30 convives













Entrées

-  Beignet de Bacalhau (morue) crème brûlée à la portugaise
-  Assiette de Tapas
-  Orektika de bœuf et Tzaziki maison
-  Fish & Chips à la Pale Ale
-  Bonbon de bœuf à la buffala
-  Quiche aux légumes de saisons gratinée au Brie
-  Paris-Brest au sot-l'y-laisse et fromage de chèvre
-  Mille-feuille de saumon sauce à la norvégienne
-  Gaufre de Bruxelles Tomate crevettes
-  Croquette de crevettes
-  Maultaschen (Raviole croquante de chèvre – saucisse- épinards – oignon)
-  Tartiflette revisitée
-  Bitterballen moutarde à l'ancienne
-  Tartine de seigle et hareng mariné à la danoise

Plats

-  Rouget en croûte d'aïoli façon bouillabaisse
-  Gâteau de pintade, suprême (sauce) aux écrevisses
-  Roulades de bœuf à la bruxelloise et frites maisons BBB
-  Saltimboca de canettes et polenta aux olives taggiasche
-  Osso Bucco et cannelloni de veau de céleri et croquant de riz
-  Bonbon d'agneau, mousse de haricot et sauce paloise
-  Filets de sardines confites à l'huile d'olive Arroz de marisco
-  Paella façon Icones (show cooking)
-  Cochon de lait, churros au chorizo et jus corsé au Madère
-  Mezze du pêcheur
-  Agneau grillé et jallumettes d'alumi (fromage dur grillé)
-  Filet de truite au riesling
-  Médallion de porc façon viennoise et bonbons d'abricot

Desserts

-  Mousse au chocolat
-  Croustillant de banane
-  Panacotta au Limoncello
-  Tiramisu selon l'inspiration du Chef
-  Tarte au caramel, chocolat et amandes
-  Pastéis de nata
-  Natilla
-  Assiette de fromages
-  Paris-Brest
-  Orange confite au Metaxás (alcool) et glace vanille au kadaïf
-  Forêt noire
-  Strudel aux pommes et aux amandes flambées au Jagertee et boule de glace vanille

AU CHOIX:

3 entrées – 4 plats et 2 desserts

€ 55,00









LES VINS

	VINS BLANCS	VINS ROUGES
FORFAIT 1 3 SERVICES: €15 4 SERVICES: €20	BOUCHARD AÎNÉ & FILS BEAUNE – FRANCE GRENACHE BLANC – COLOMBARD	BOUCHARD AÎNÉ & FILS BEAUNE – FRANCE GRENACHE – SYRAH
FORFAIT 2 3 SERVICES: €16 4 SERVICES: €21	CHASING CLOUDS CENTRAL RANGES – AUSTRALIA CHARDONNAY – SÉMILLON – RIESLING	CHASING CLOUDS CENTRAL RANGES – AUSTRALIA SHIRAZ – CABERNET – MERLOT
FORFAIT 3 3 SERVICES: €17 4 SERVICES: €22	PIERRE AMADIEU - ROULEPIERRE CÔTES DU RHÔNE CLAIRETTE	PIERRE AMADIEU - ROULEPIERRE CÔTES DU RHÔNE GRENACHE – SYRAH
FORFAIT 4 3 SERVICES: €19 4 SERVICES: €25	TAPIZ MENDOZA – ARGENTINA CHARDONNAY	TAPIZ MENDOZA – ARGENTINA MALBEC
FORFAIT 5 3 SERVICES: €21 4 SERVICES: €27	BODEGAS PEDRO ESCUDERO VALDELAGUNDE – CASTILLA Y LEÓN – SPAIN VERDEJO	FOSSO CORNO ABRUZZO – ITALIA MONTEPULCIANO
FORFAIT 6 3 SERVICES: €23 4 SERVICES: €30	PFÄFFL WIEN – AUSTRIA RIESLING – GRUNER VELTLINER – PINOT BLANC	EIKENDAL-CHARISMA STELLENBOSCH – SOUTH AFRICA SHIRAZ – PETIT VERDOT – SANGIOVESE
FORFAIT 7 3 SERVICES: €25 4 SERVICES: €33	ENTRE-DEUX-MONTS BGA HEUVELLAND PINOT GRIS – PINOT AUXERROIS – SIEGERREBE	WIJNDOMEIN ALDENYCK BGA MAASVALLEI LIMBURG PINOT NOIR
FORFAIT 8 3 SERVICES: €27 4 SERVICES: €35	LAPORTE – LES GRANDMONTAINS SANCERRE – LOIRE SAUVIGNON BLANC	CALZADILLA VINOS DE PAGO – SPAIN TEMPRANILLO – GARNACHA – SYRAH – CABERNET SAUVIGNON
FORFAIT 9 3 SERVICES: €30 4 SERVICES: €40	CHÂTEAU LAMBLIN-VAILLON BOURGOGNE CHABLIS 1 ^{ER} CRU CHARDONNAY	CHÂTEAU CROQUE MICHOTTE SAINT-ÉMILION GRAND CRU MERLOT – CABERNET FRANC – CABERNET SAUVIGNON
FORFAIT 10 3 SERVICES: €36 4 SERVICES: €48	CHÂTEAU CARBONNIEUX AOC PESSAC-LÉOGNAN – GRAND CRU CLASSE SAUVIGNON BLANC – SÉMILLON	CHÂTEAU CARBONNIEUX AOC PESSAC-LÉOGNAN – GRAND CRU CLASSE CABERNET SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET FRANC

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

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

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	48	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	—	26	✓
3 + 4	BRONZE + COPPER	1	68	28	32	45	—	26	✓
5 (2+3+4)	QUARTZ (AMBER + BRONZE + COPPER)	1	98	40	60	80	48	44	✓
6	JADE	1	25	—	—	—	—	16	—





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



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



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



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.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

www.meetings-and-more.com

VOS CONTACTS

Pisvin Stéphanie

Conference & Event Manager

02 235 13 27

banquet.mbeu@martinshotels.com