



MARTIN'S AGORA

CITY RESORT

LOUVAIN-LA-NEUVE • B E L G I U M

LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS 2018

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

Prix par personne HTVA et service inclus, valables jusque décembre 2018

| 1 |

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

MARTIN'S AGORA
 CITY RESORT
 LOUVAIN-LA-NEUVE • B E L G I U M



Prix par personne HTVA et service inclus, valables jusque décembre 2018
 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



SOMMAIRE

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



TOUS LES FORFAITS INCLUENT

- La location de la salle de réunion avec WiFi, un projecteur LCD, flipchart et un écran
- Papier, crayon, eau plate et eau pétillante
- 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

€ 70

Buffet Sandwiches

FORFAIT BUFFET

€ 79

Déjeuner buffet du marché

FORFAIT 3 SERVICES

€ 79

Déjeuner 3 services
au choix du Chef

Max 45 convives

OFFRES WELLNESS 15 MIN

+ €124 /groupes

- 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 € 6,50

« Breakfast to meet »

Café, thés, jus de fruits, croissants, pains au chocolat, yaourts, fruits, barres céréales et smoothies € 10,50

Pause-café demi-journée € 10,50

Pause-café en permanence € 16,00

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

SÉMINAIRES À LA CARTE

DÉJEUNERS

Le buffet du marché (min.30 personnes) € 40,00

Le buffet Healthy Standing Lunch

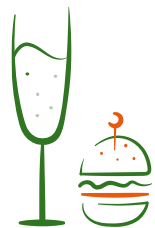
Potage du jour, sélection de sandwiches, de salades, de quiches et dessert du jour € 31,00

Lunch 3 services du jour € 40,00

Boissons non alcoolisées, eaux et café durant le lunch € 8,50

Supplément vins € 4,00

LOCATION SALLE: TARIF SELON LA SALLE SOUHAITÉE



COCKTAILS & CANAPÉS

COCKTAILS

Bubbles

1 flûte de Prosecco	€ 6,00
1 flûte de bulles belges	€ 7,50

Champagne

1 flûte de Champagne	€ 9,00
----------------------	--------

Bubbles time

Prosecco, biscuits salés et olives	1/2h	€ 10,00
	1h	€ 15,00

Belgian Bubble time

Bulles belges		
biscuits salés et olives	1/2h	€ 12,50
	1h	€ 18,00

Champagne time

Champagne		
biscuits salés et olives	1/2h	€ 15,00
	1h	€ 23,00

Wine time

Verre de vin blanc ou vin rouge		€ 3,50
Vin blanc, vin rouge		
biscuits salés et olives	1/2h	€ 7,50
	1h	€ 10,00

CANAPÉS

Cuillères et verrines	3 pièces	€ 7,50
	5 pièces	€ 11,50

Pain surprise

50 mini-sandwiches variés	€ 94,00
---------------------------	---------

Assortiment de légumes healthy

Légumes frais et potage de saison	€ 7,00
-----------------------------------	--------

Ardoise de salaisons belges

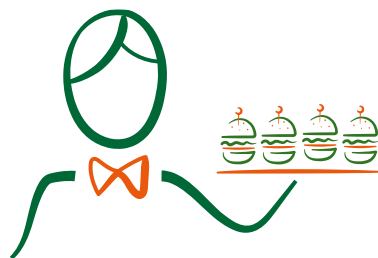
€ 4,00

Ardoise de fromages belges

€ 4,00

Ardoise mixte de fromages et salaisons belges

€ 4,00



PLATS

Soupe de légumes bio ou gaspacho

Rouleaux de printemps (bœuf mariné/gingembre/menthe fraîche, volaille/miel/sésame , saumon/avocat/citron vert)

Salade de lentilles, espuma de betterave rouge épicé et fromage de chèvre frais

Ceviche d'espadon, agrumes, gingembre et coriandre

Falafel de légumes, yaourt et menthe fraîche

Mini-burger « B comme », frites

Brochette de volaille aux cacahuètes et coriandre

Bruschetta de jambon de Parme, tartare de tomate et tapenade

Assortiment de maki, gingembre mariné, sauce soja et wasabi

Bruschetta de pain de ferme, chèvre frais et Coppa

Mini-burgers végétariens, frites de patate douces

Wok de crevettes rouges sauvages, mangue et curry doux

STREET FOOD

« **Street Food** »: à partir de 30 convives

DESSERTS

Cheesecake aux agrumes et spéculoos

Mousse au chocolat, espuma pop-corn

Assortiment de muffins

Beignets au Nutella

Brochette de fruits de saison

Gaufre de Liège, caramel au beurre salé

Assortiment de smoothies

Churros

Panna cotta aux fruits de la passion et crumble « Oréo »

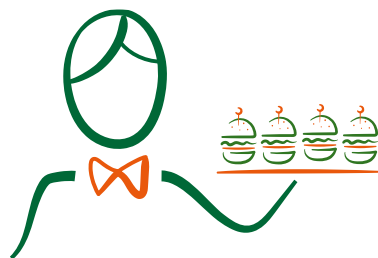
AU CHOIX:

5 plats, 2 desserts, boissons non alcoolisées, vins et bières

€ 52,00

Par plat supplémentaire

+ € 2,00



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

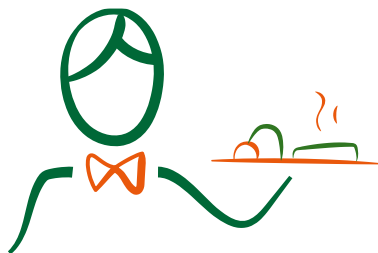
DESSERTS

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

€ 57,50
+ € 2,00



ENTRÉES

Salade liégeoise
Duo de croquette crevettes et fondue fromage
Chiffonnade de veau « vitello tonnato »
Terrine en croûte maison de canard à l'orange et gingembre, mesclun
Gâteau de courgette au saumon fumé, vinaigrette au curry rouge
Ceviche d'espadon, agrumes, gingembre et coriandre
Salade d'Orzo au maquereau fumé et poivrons rouges
Taboulé de boulgour aux crevettes rouges sauvages
Salade de fusillis, courgettes, brocolis et pignons de pin
Carpaccio de boeuf, huile d'olive et balsamique blanc, copeaux de Vieux Brugge et roquette
Salade de lentilles « Du Puy », espuma de betterave rouge épicé et fromage de chèvre frais
Brandade de cabillaud au chorizo, pain de ferme grillé à l'huile d'olive

PLATS

Fusilli au pistou, tomates séchées et ricotta
Nouilles sautées façon « Thaï »
Rigatoni au fromage de chèvre, tomate cerise et olive Taggiasche
Filet de loup de mer rôti, crème d'asperges, gratin de légumes et risotto de pommes de terre à la bière « Blanche de Namur »
Filet de bar rôti au four, orge perlé, aubergine, tomates et coriandre
Royal de cabillaud demi-sel, tombée de jeunes poireaux, Pancetta et pommes de terre fondantes
Daurade royale rôtie, piperade de légumes à l'origan, riz complet et noix de cajou
Gambas grillées, fondu de fenouil aux tomates fraîches et Pastis, purée à l'huile d'olive
Waterzooï de poissons (saumon, loup de mer, cabillaud et crevettes grises)

À LA CARTE

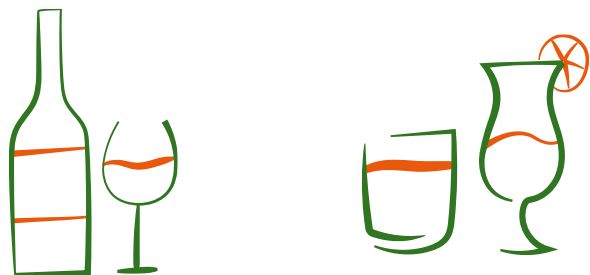
Aiguillettes de volaille fermière aux cacahuète, légumes sautés au tamarin et riz basmati
Joue de porc laqué au miel et piment doux, crème de Piccalilli et gratin dauphinois
Saltimbocca de veau au Tomme belge et jambon d'Ardenne
Couronne d'agneau grillée à l'ail doux et au romarin, poêlée de légumes de saison et « Belle de Fontenay » risolé au Tandoori (+4€)
Magret de canard rôti au sirop de Liège, jus corsé à la moutarde « Bister », légumes de saison et rosties

DESSERTS

Salade de fruits de saison
Riz au lait, compotée de fraises et crumble « Oréo »
Mousse au chocolat, espuma pop-corn
Crumble de pommes et rhubarbe aux amandes
Panna cotta aux fruits de la passion, sablé à la fleur de sel
Cheese-cake aux agrumes et spéculoos
Assortiment de mini crèmes brûlées
Mi-cuit de chocolat au « Chokotoff », glace pistache
Pavlova aux fruits de saison
Trifle « B.Comme » (compotée de fruits de saison épicée, pâtissière de betterave rouge et financier noisette)
Tiramisu au spéculoos

Assortiment de fromages belges, pain aux noix (+ 10€)

3 services	€ 40,00
4 services	€ 49,00



Sélection 'Maison'

€ 12,50

Sélection 'Vins français'

€ 15,00

● Château Laulerie – Sauvignon/Sémillon – AOC Bergerac

● Château Laulerie – Merlot – AOP Bergerac

Sélection 'Vins italiens'

€ 15,00

● Pinot Grigio Ca'Di Rajo 2016

● Dolcetto d'Alba DOC Le Strette 2016 Rood

Les sélections vins s'entendent de la manière suivante :

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

VINS ET FORMULES OPEN BAR

HEURES	FORMULE OPEN BAR 1	FORMULE OPEN BAR 2
1H	€ 10,50	€ 15,00
2H	€ 15,00	€ 19,00
3H	€ 18,00	€ 22,50
4H	€ 20,50	€ 25,00
5H	€ 22,50	€ 28,00
	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*

Maitre d'hôtel	€ 45,50
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

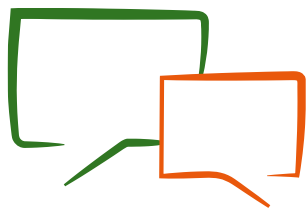


DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS									
MEETING ROOM	AREA (m²)	DIMENSIONS (m)	U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	BANQUET	BOARDROOM	COCKTAIL	
1 INFINITY	44.3	5.4 x 8.2	24	25	63	24	26	62	
2 INTENSITY	46.7	5.7 x 8.2	24	25	63	24	28	67	
3 SERENITY	46.7	5. x 8.2	20	26	55	24	28	67	
2+3 INTENSITY + SERENITY	93.5	11.4 x 8.2	39	56	99	108	42	134	
1+2+3 INFINITY + INTENSITY + SERENITY	142.7	17.4 x 8.2	53	86	154	120	60	204	
4 VITALITY	23.0	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	23.0	4.1 x 5.6	12	12	20	12	16	—	
4+5 VITALITY + HARMONY	45.4	8.1 x 5.6	26	28	49	—	30	—	
4+5+6 VITALITY + HARMONY + ENERGY	68.3	12.2 x 5.6	38	42	70	60	42	101	
7 CREATIVITY	35.3	4.9 x 7.2	12	—	24	—	20	50	
8 AGORA	218.8	12.6 x 17.37	50	101	188	200	76	400	
9 CONNECTIVITY			—	—	—	—	12	—	
+ 5 Business Suites – for small meetings up to 6 people									
+ 1 Event Suite – 120 m² – living room/dining room/projection room – for Executive Committee – up to 10 people									

Prix par personne HTVA et service inclus, valables jusque décembre 2018

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



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-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

DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE

13 hôtels, 9 villes en Belgique, 63 salles de réunion & événement :

parcourez le panorama détaillé de notre offre meetings en ligne

www.martinshotels.com

www.meetings-and-more.com

VOS CONTACTS

Jonathan Pire

Meeting & Event Manager

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

jp@martinshotels.com

Noor Van Esch

Meeting & Event Trainee

+32 472 21 60 45

113ME02@martinshotels.com