



MARTIN'S AGORA

CITY RESORT

LOUVAIN-LA-NEUVE • B E L G I U M

PRIJSLIJST 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

Prijzen per persoon exclusief BTW en dienst inbegrepen, geldig tot december 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



Prijzen per persoon exclusief BTW en dienst inbegrepen, geldig tot december 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



INHOUD

• SEMINARIE-ARRANGEMENTEN	4
• SEMINARIES À LA CARTE	5
• COCKTAILS & HAPJES	6
• STREET FOOD	7
• WALKING DINNERS	8
• MENU'S & GERECHTEN À LA CARTE	9
• WIJNEN & OPEN BAR	10
• PERSONEELSKOSTEN	11
• CAPACITEIT EN PLATTEGROND VAN DE ZALEN	12
• VARIA - CONTACT	13



ALLE ARRANGEMENTEN OMVATTEN

- De huur van de vergaderzaal met WiFi, LCD-projector, flipchart en scherm
- Papier, potlood, plat water en bruisend water
- Doorlopende koffiepauze, met koffie, thee, fruitsappen, vers fruit, koffiekoeken van de dag
- Lunch geserveerd in een van onze zalen, inclusief water, frisdranken en koffie. (maak uw keuze hieronder)
- De arrangementen zijn beschikbaar vanaf 8 deelnemers

HEALTHY STANDING LUNCH
ARRANGEMENTEN

€ 70

Broodjesbuffet

BUFFETARRANGEMENT

€ 79

Marktbuffet als lunch

3-GANGENARRANGEMENT

€ 79

3-gangenlunch
naar keuze van de Chef

Max. 45 genodigden

WELLNESS-AANBIEDINGEN
15 MIN.

+ € 124 /groepen

- Dynamische relaxatie
- Zelfmassage (max. 16 personen)
- Massage in zithouding (max. 10 personen)

Andere opties op aanvraag



SEMINAIRE À LA CARTE

PAUZES & BREAKFAST

Koffieontvangst

Koffie, thee, sinaasappelsap, koffiekoeken van de dag

€ 6,50

'Breakfast to meet'

Koffie, thee, fruitsap, croissants, chocoladebroodjes, yoghurt, fruit, granenrepen en smoothies

€ 10,50

Koffiepauze halve dag

€ 10,50

Doorlopende koffiepauze

€ 16,00

Frisdranken en gearomatiseerd water in uw vergaderzaal

€ 5,00

LUNCHES

Marktbuffet (min. 30 personen)

€ 40,00

Healthy Standing Lunch buffet

Dagsoep, gevarieerde broodjes, salades, quiches en dessert van de dag

€ 31,00

3-gangen lunch van de dag

€ 40,00

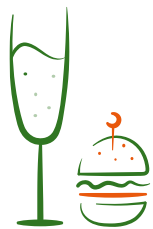
Niet-alcoholische dranken, water en koffie tijdens de lunch

€ 8,50

Toeslag wijnen

€ 4,00

HUUR ZAAL: TARIEF NAARGELANG VAN DE GEWENSTE ZAAL



COCKTAILS & HAPJES

COCKTAIL

Bubbles

1 glas Prosecco	€ 6,00
1 glas Belgische bubbels	€ 7,50

Champagne

1 glas Champagne	€ 9,00
------------------	--------

Bubbles time

Prosecco, hartige koekjes en olijven	1/2 u.	€ 10,00
	1 u.	€ 15,00

Belgian Bubble time

Belgische bubbels		
hartige koekjes en olijven	1/2 u.	€ 12,50
	1 u.	€ 18,00

Champagne time

Champagne		
hartige koekjes en olijven	1/2 u.	€ 15,00
	1 u.	€ 23,00

Wine time

Glas witte of rode wijn		€ 3,50
Witte wijn, rode wijn		
hartige koekjes en olijven	1/2 u.	€ 7,50
	1 u.	€ 10,00

HAPJES

Lepels en glaasjes	3 stuks	€ 7,50
	5 stuks	€ 11,50

Verrassingsbrood

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

Assortiment healthy groenten

Verse groenten en seizoenssoep	€ 7,00
--------------------------------	--------

Leisteen met Belgische vleeswaren

€ 4,00

Leisteen met Belgische kazen

€ 4,00

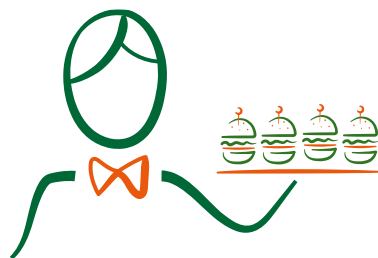
Gemengde leisteen met Belgische kazen en vleeswaren

€ 4,00

Prijzen per persoon exclusief BTW en dienst inbegrepen, geldig tot december 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



STREET FOOD

‘Street Food’: vanaf 30 genodigden

GERECHTEN

Soep van biogroenten of gazpacho

Spring rolls (gemarineerd rundvlees/gember/verse munt, gevogelte/honing/sesam, zalm/avocado/limoen)

Linzensalade, pittige espuma van rode biet en verse geitenkaas

Ceviche van zwaardvis, citrus, gember en koriander

Falafel van groenten, yoghurt en verse munt

Miniburger ‘B comme’, frietjes

Gevogeltebrochette met pindanoten en koriander

Bruschetta van Parmaham, tartaar van tomaat en tapenade

Assortiment maki’s, gemarineerde gember, sojasaus en wasabi

Bruschetta van boerenbrood, verse geitenkaas en Coppa

Vegetarische miniburgers, frietjes van zoete aardappel

Wok van wilde rode garnalen, mango en zoete kerrie

DESSERTS

Cheesecake met citrus en speculaas

Chocolademousse met espuma van popcorn

Assortiment muffins

Beignets met Nutella

Brochette van seizoensfruit

Luikse wafel, karamel met gezouten boter

Assortiment smoothies

Churros

Panna cotta met passievrucht en ‘Oreo’ crumble

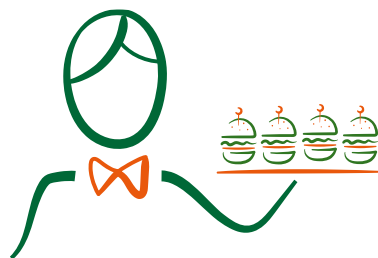
NAAR KEUZE:

5 gerechten, 2 desserts, niet-alcoholische dranken, wijnen en bieren

€ 52,00

Per extra gerecht

+ € 2,00



WALKING DINNERS

‘Walking dinners’: vanaf 30 genodigden

GERECHTEN

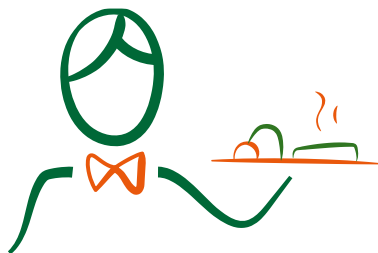
Soep van biogroenten
Vichyssoise van witte asperges, grijze garnalen en focaccia
Salade van fusilli, courgette, broccoli en pijnboompitten
Taboulé van quinoa, seizoensgroenten en pesto
Linzensalade, pittige espuma van rode biet en verse geitenkaas
Tiramisu van foie gras met peperkoek, konfijt van rode ui
Flan van courgette, Pancetta en Belgische feta
Ceviche van zwaardvis, citrus, gember en koriander
Tartaar van tomaat, grijze garnalen en tofu
Mousse van verse geitenkaas, tartaar van aardbei met balsamico
Risotto van gierst, wortel, courgette en Oud Brugge
Gebakken courgette en champignons, feta en eenkoren
Bruschetta van boerenbrood, verse geitenkaas en Coppa
Gebakken rund met tamari, broccoli, wortel en honing
Saltimbocca van kalf, Belgische tomme en Ardeense ham
Brochette van hoevegevogelte
Miniburgers ‘B-comme’
Gebakken wilde rode garnalen, Tequila en limoen
Blokjes gelakte zalm met pesto, gekonfijte ‘Belle de Fontenay’ en fleur de sel
In hoefemelk gepocheerde kabeljauw, mosselroomsoep met saffraan
Waterzooi van sliptongen met Tartufata

DESSERTS

Cheesecake met citrus en speculaas
Panna cotta met passievrucht en ‘Oreo’ crumble
Chocolademousse met espuma van popcorn
Chocoladecrème
Salade van seizoensfruit
Rijstpap, tartaar van aardbei en crumble van zandkoekje met fleur de sel
Trifle ‘B.Comme’ (pittige moes van seizoensfruit, crème van rode biet en hazelnootcake)
Tiramisu met speculaas
Assortiment mini crèmes brûlées
Assortiment smoothies

NAAR KEUZE:

5 gerechten, 2 desserts, niet-alcoholische dranken, wijnen en bieren	€ 57,50
Per extra gerecht	+ € 2,00



VOORGERECHTEN

Luikse salade
Duo van garnaal- en kaaskroket
'Vitello tonnato'
Huisbereide terrine in korst met eend, appelsien en gember, gemengde sla
Taart van courgette met gerookte zalm, vinaigrette met rode kerrie
Ceviche van zwaardvis, citrus, gember en koriander
Salade van Orzo met gerookte makreel en rode paprika
Taboulé van bulgur met wilde rode garnalen
Salade van fusilli, courgette, broccoli en pijnboompitten
Carpaccio van rund, olijfolie en witte balsamico, Oud Brugge en rucola
Salade van linzen 'Du Puy', puttige espuma van rode biet en verse geitenkaas
Brandade van kabeljauw met chorizo, geroosterd boerenbrood met olijfolie

GERECHTEN

Fusilli met pistou, gedroogde tomaatjes en ricotta
Gebakken noedels op Thaise wijze
Rigatoni met geitenkaas, kerstomaat en Taggiasche olijf
Gebakken zeewolffilet, crème van asperges, groentegratin en risotto van aardappelen met 'Blanche de Namur' bier
In de oven gebakken zeebaarsfilet, parelgort, aubergine, tomaat en koriander
Kabeljauwhaasje demi-sel, gestoofde jonge prei, Pancetta en aardappeltjes
Gebakken goudbrasem, piperrada van groenten met oregano, volkorenrijst en cashewnoten
Gegrilde gamba's, gestoofde venkel met verse tomaat en Patis, puree met olijfolie
Waterzooi van vis (zalm, zeewolf, kabeljauw en grijze garnalen)

À LA CARTE

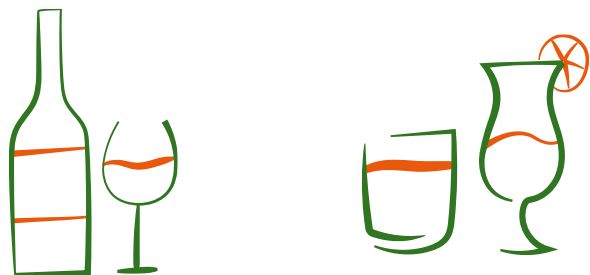
Hoevekip met pindanoten, gebakken groenten met tamarinde en basmatirijst
Gelakte varkenswang met honing en zoete paprika, Piccalilli-crème en gratin dauphinois
Saltimbocca van kalf met Belgische tomme en Ardeense ham
Gegrild lamskroontje met zoete look en rozemarijn, gebakken seizoensgroentjes en gebakken 'Belle de Fontenay' met Tandoori (+4€)
Gebakken eendenborst met Luikse siroop, jus met 'Bister' mosterd, seizoensgroenten en rösti's

DESSERTS

Salade van seizoensfruit
Rijstpap, aardbeienmoes en 'Oreo' crumble
Chocolademousse met espuma van popcorn
Appel- en rabarbercrumble met amandelen
Panna cotta met passievrucht, zandkoekje met fleur de sel
Cheesecake met citrus en speculaas
Assortiment mini crèmes brûlées
Mi-cuit van chocolade met 'Chokotoff', pistache-ijs
Pavlova met seizoensfruit
Trifle 'B.Comme' (pittige moes van seizoensfruit, crème van rode biet en hazelnootcake)
Tiramisu met speculaas

Assortiment Belgische kazen, notenbrood (+ 10 €)

3 gangen	€ 40,00
4 gangen	€ 49,00



Selectie 'Van het Huis'

€ 12,50

Selectie 'Franse wijnen'

€ 15,00

● Château Laulerie – Sauvignon/Sémillon – AOC Bergerac

● Château Laulerie – Merlot – AOP Bergerac

Selectie 'Italiaanse wijnen'

€ 15,00

● Pinot Grigio Ca'Di Rajo 2016

● Dolcetto d'Alba DOC Le Strette 2016 Rood

De wijnarrangementen omvatten het volgende:

- ½ fles wijn,
- ½ liter water
- 1 koffie per persoon.

WIJNEN EN 'OPEN BAR' FORMULES

UREN	'OPEN BAR' FORMULE 1	'OPEN BAR' FORMULE 2
1 u.	€ 10,50	€ 15,00
2 u.	€ 15,00	€ 19,00
3 u.	€ 18,00	€ 22,50
4 u.	€ 20,50	€ 25,00
5 u.	€ 22,50	€ 28,00
	Frisdranken - Plat water, bruisend water en gearomatiseerd water – Fruitsappen - Bieren - Witte wijn en rode wijn	Frisdranken - Plat water, bruisend water en gearomatiseerd water – Fruitsappen - Bieren - Witte wijn en rode wijn Whisky – Wodka – Gin – Rum

PERSONEELSKOSTEN PER UUR*

Maître d'hôtel	€ 45,00
Vestiairedienst [prijs voor 1 persoon minimaal 4 u.]	€ 25,00
Parkingdienst [prijs voor 1 persoon minimaal 4 u.]	€ 25,00
Hostessdienst [prijs voor 1 persoon minimaal 4 u.]	€ 37,00
Personeelskosten per ober [na 1 u. 's nachts]	€ 33,00

*De instelling behoudt zich het recht voor uuroverschrijdingen en alle wijzigingen die overuren van het personeel vereisen in vergelijking met de initieel voorziene prestaties, te factureren.

CAPACITEIT EN PLATTEGROND VAN DE ZALEN

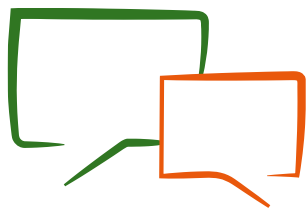


DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS									
MEETING ROOM	AREA (m²)	DIMENSIONS (m)	U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	BANQUET	BOARDROOM	COCKTAIL	
1 INFINITY	44.3	5.4 x 8.2	24	25	63	24	26	62	
2 INTENSITY	46.7	5.7 x 8.2	24	25	63	24	28	67	
3 SERENITY	46.7	5. x 8.2	20	26	55	24	28	67	
2+3 INTENSITY + SERENITY	93.5	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									

Prijzen per persoon exclusief BTW en dienst inbegrepen, geldig tot december 2018

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

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



STEL UW EVENEMENT SAMEN

Een eenvoudige, praktische, gebruiksvriendelijke, intelligente en instant tool om uw behoeften weer te geven en ons een offerte te vragen.

www.meetings-and-more.com



ANNULATIEVERZEKERING

Martin's Hotels stelt u voor om een annulatieverzekering af te sluiten om u te dekken in geval van annulering van uw evenement om redenen buiten uw wil.

www.meetings-and-more.com



TEAM BUILDING & MOTIVATIE-SEMINARIES

Team building, zowel binnen als buiten, wordt pas echt waardevol als de sfeer en het kader de samenhang en de motivatie versterken.

www.meetings-and-more.com



OPTEER VOOR ECO-EFFICIËNTIE

Carbon Zero, Eco-Bon en Environmental Management System: 3 toegevoegde waarden voor uw evenement en het imago van uw bedrijf.

www.tomorrow-needs-today.com

ONTDEK ONS AANBOD

13 hotels, 9 steden in België, 63 vergader- en evenementzalen:

overloop online het gedetailleerde panorama van ons aanbod voor meetings

www.martinshotels.com

www.meetings-and-more.com

UW CONTACTPERSONEN

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