



Martin's Red • Rue de Bruxelles 484 – 1480 Tubize  
+32 (0)2 634 11 11 • mred@martinshotels.com • martinshotels.com

MARTIN'S RED  
★★★★  
TUBIZE • BELGIUM

## LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS 2018

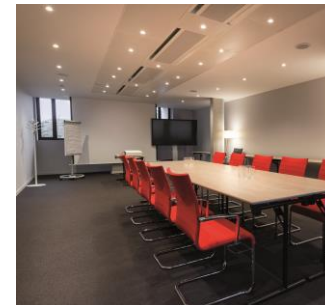


 MARTIN'S HOTELS | A COLLECTION OF GREAT HOSPITALITY  
TOMORROW NEEDS TODAY | HOTELS - RESTAURANTS - MEETINGS - EVENTS - SPA - GOLF

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

Martin's Red • Rue de Bruxelles 484 – 1480 Tubize • +32 (0)2 634 11 11 • mred@martinshotels.com • martinshotels.com

MARTIN'S RED  
★★★★  
TUBIZE • BELGIUM







## SOMMAIRE

- FORFAITS SÉMINAIRES **4**
- SÉMINAIRES À LA CARTE **5**
- COCKTAILS & CANAPÉS **6**
- FINGER FOOD PARTY **7**
- BUFFETS **8**
- MENU SELON SAISON **9**
- WALKING DINNER **10**
- MENUS & PLATS À LA CARTE **11**
- VINS ET OPEN BAR **12**
- CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES **13**
- DIVERS - NOUS CONTACTER **14**



## 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 d'orange, pommes à croquer, viennoiseries du jour
- Un déjeuner servi dans l'une de nos salles, vin, eaux, soft drinks et cafés inclus. (faites votre choix ci-dessous)
- Les forfaits sont disponibles à partir de 10 participants

## Half Time Buffet

€ 69

(demi-journée)

Déjeuner 2 services  
au choix du Chef*ou*

Buffet Sandwiches

## Full Time Buffet

€ 75

Déjeuner 2 services  
au choix du Chef*ou*

Buffet Sandwiches

## Full Time 3 services

€ 80

Déjeuner 3 services  
Votre choix*ou*

Buffet Chaud &amp; Froid



## SÉMINAIRE À LA CARTE

### PAUSES & BREAKFAST

**Pause-café d'accueil**

cafés, thés, jus d'orange, viennoiseries du jour , fruits de saison € 7,00

**Pause-café**

cafés, thés, jus de fruits, pommes et douceur du jour 1/2h € 7,00

**Pause-café en permanence**

€ 10,00

**Breakfast**

Cafés, thés, jus de fruits, croissants, pains au chocolat, yaourts, fruits, barres céréales et smoothies , ... € 20,00

**Soft drinks** dans votre salle de réunion

gratuit

### DÉJEUNERS

**Le buffet du marché** (au choix du chef) composé de :  
3 entrées, 3 plats et 3 desserts (min.10 personnes)

€ 49,00

**Le buffet « sandwiches »**

Potage du jour, sélection de sandwiches, salades individuelles et dessert du jour (min.10 personnes)

€ 39,00

**Lunch 2 services** du jour

€ 19,00

**Boissons non alcoolisées**, eaux et cafés durant le lunch

inclus

**Forfait vins** - sélection Martin's Red

€ 13,00

**Le buffet « Diables Rouges »**

€ 49,00

Une sélection à partir du large menu « Diables Rouges » (min.10 personnes)

**LOCATION SALLE:** TARIF SELON LA SALLE SOUHAITÉE



## COCKTAILS & CANAPÉS

### COCKTAIL

#### Bubbles

1 flûte de Cava € 7,00

#### Champagne

1 flûte de Champagne Pommery Brut Royal € 11,00

#### Quarter - Final

Vin rouge et blanc – kir – bières – softs – eau minérale + biscuits salés et olives

1/2h € 9,00

1h € 13,00

#### Semi - Final

Vin mousseux – kir avec bulles – bières – softs - eau minérale + biscuits salés et olives

1/2h € 10,00

1h € 14,00

#### Final

Champagne Monopole Heidsieck – Kir Royal – softs – eau minérale + biscuits salés et olives

1/2h € 16,00

1h € 23,00

### CANAPÉS

#### Zakouski

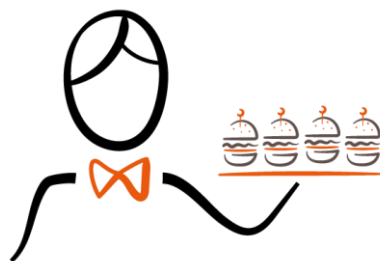
Penalties froids et chauds	3 pièces	€ 7,50
	4 pièces	€ 9,50
	5 pièces	€ 11,00

*Voici une petite sélection proposée par notre Chef:*

- Tartare de St-Jacques au citron vert, toast au jambon et melon et scampi frits

- Blinis au fromage, saumon fumé et sa crème au raifort, mini Paris-Brest au foie gras, mini-burger de dinde au quinoa

*(Cette sélection est donnée à titre indicatif et elle peut varier selon la saison et le choix du chef)*



## FINGER FOOD PARTY

### FINGER FOOD PARTY

Croquetas au jambon Serrano

Gaspacho du marché

Brusquette aux crevettes grises / guacamole

Brochette de poissons / biscuit de maïs à la coriandre

Petit pain au saumon / à l'aneth

Scampi terriyaki au citron vert / au miel

Grenaille farcie / foie gras de canard / fleur de sel

Muffin / épinards / feta

Sandwich au bœuf en brochette.

Mini-cornet de frites

Rouleau de printemps / soja / crevettes Black Tigers

Tartelette / tomates confites / chèvre

Sucette de pizza

Mini-burger de dinde / mayonnaise BBQ

Panini au pesto Asian / au poulet

### A PARTIR DE € 49 PAR PERSONNE

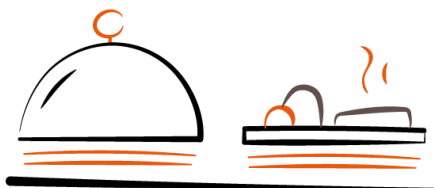
4 mis en bouches apéritives chaudes et froides

15 préparations différentes (Veuillez choisir maximum 8 préparations pour l'ensemble du groupe)

Assortiment de douceurs sucrées – 3 pièces par personne


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


Martin's Red • Rue de Bruxelles 484 – 1480 Tubize • +32 (0)2 634 11 11 • mred@martinshotels.com • martinshotels.com




## BUFFET CHAUD & FROID (selon saison)


### ENTRÉES


 Croustillant « panko » / pressés de queues d'écrevisses / mangues / sauce basilic / jus de coquillages


 Ravioles de scampi / curry Madras / aux pommes / salsa au jus de carotte / fenouil

 Tranche de terrine de canard / noisettes / la bière Martin's / chutney de chou rouge au vinaigre de Xérés

### PLATS

 Mignon de porcelet en saumure à l'estragon frais / au petit Chablis / gâteau d'endives / galette de pommes de terre

 Dos de saumon d'Ecosse / quinoa au persil / crumble de jambon cru Ganda / trois légumes cuits au court-bouillon

 Filet de pintade cuit en basse température / thym frais / jus tranché au fumet de Pomerol / échalotes croquantes / gratin de pommes de terre

### DESSERTS

 Crème brûlée / spéculoos

 Fondant au chocolat « Forastero » / sauce expresso

 Tarte au fromage frais / recette du Brabant Wallon

**A PARTIR DE € 49 PAR PERSONNE**





## MENU SELON SAISON

### ENTRÉES



Tranches de terrinne de marcassin au vieux marc /  
Brioche oubliée / Confit de pommes-poires au miel

*Ou*



Parmentière de canard des Landes au foie gras /  
Jus aux truffes / Corolle de champignons de saison

*Ou*



Filet de bar au riesling / Purée de chou-fleur mauve /  
Potiron au court bouillon et herbes

*Ou*



Veggie:  
Cassolette de champignons de bois / L'ail des ours

### PLATS



Cuissot de pintade farcie / Fumet de Pomerol / Écrasé  
de châtaignes et butternut

*Ou*



Longe de veau cuite en basse température / Sauce aux  
agrumes / Risotto de légumes

*Ou*



Rôti de chevreuil aux 4 épices / Gratin de pomme de  
terre / Légumes de saison braisés

*Ou*



Veggie:  
Gratin de légumes / Sauce ricotta / Ravioles d'épinards

### DESSERTS



Tiramisu à l'amaretto / Éclats de spéculoos

*Ou*



Macaron / Noisettes

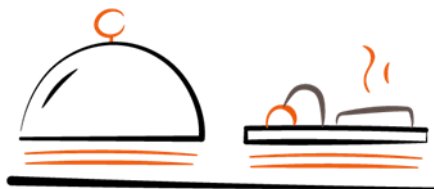
*Ou*



Bavarois vanille des îles / Caramel beurre salé

### A PARTIR DE € 55 PAR PERSONNE

Veuillez choisir maximum 2 choix par service pour  
l'ensemble du groupe.





## WALKING DINNER

### 4 ENTRÉES

 Soupe froide / melon charentais (en saison) / tomates cerise


 Scampi en tempura / crème souple au chipotle

 Salade de petites penne / Pesto rouge / Tomato confite / Pignon de pins torréfiés


 Raviolis de cèpes au beurre végétal / Patates douces

### 4 PLATS

 Blanquette de veau à la façon du Chef / déclinaison de carottes / bouillon en espuma


 Filet de plie au Pomerol / lentilles vertes / beurre rouge

 Filet pur de porcelet saumuré / ecumé de gingembre / citronnelle

 Parmentière de canard / jus tériyaki / champignons chinois

### 3 DESSERTS

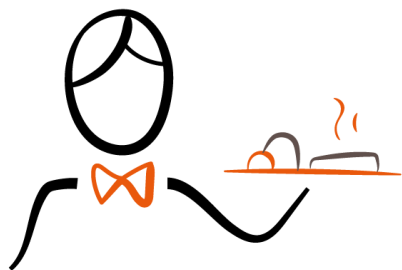
 Poires Doyenné / sirop façon Belle Hélène

 Verrines meringuées / fruits de saison / poivre noir / basilic

 Macaron caramel beurre salé

### A PARTIR DE € 69 PAR PERSONNE

Pour un walking dinner réussi, il faut compter entre 2h30 et 3h00 de service.



À LA CARTE RESTAURANT MARTIN'S RED  
The Red's Sports bar & Grill  
Ouvert 7/7 from 12h-14h et 18h-22h

## ENTRÉES

Duo de croquettes

Antipasti – tapas: Gondole pour deux

Carpaccio de bœuf / Tartare tomates

Croquettes de crevettes / Gribiche

Croquettes de fromage

## PÂTES

Spaghetti Bolo

Penne Arrabiata

Penne au fromage

Spaghetti Carbonara

## SALADES

Salade César

Salade de Chèvre

Salade tout en légumes

## VIANDES

Tartare de bœuf, haché minute

Burger « Red Angus »

Burger « Chicken Buns »

L'entrecôte du Limousin

Le pic de brochette de bœuf « Rouge Belgique »

Le pic de brochette du poulet fermier

Véritables boulets à la Liégeoise

## POISSONS

Fish & Chips – Salade – Sauce Tartare

Cœur de saumon grillé – beurre chocolat blanc – pâtes du jour

## SNACKS

Potage du jour

Nachos / Guacamole

7 Nuggets de poulet et 3 sauces

Pizza aux épinards à la crème

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

Martin's Red • Rue de Bruxelles 484 – 1480 Tubize • +32 (0)2 634 11 11 • mred@martinshotels.com • martinshotels.com



## FORFAITS VINS – OPEN BAR

### Sélection - Vin Maison

€ 13,00

- Bouchard Aîné & Fils - Beaune
- Bouchard Aîné & Fils - Beaune

### Sélection - Deluxe

€ 15,00

- Touraine Sauvignon – Les Grives, Loire
- Château Grand Bersan – Lussac Saint-Emilion, Bordeaux

### Sélection - Superior

€ 18,00

- Chardonnay Reserva – Misiones de Rengo
- Nero d'Avola – IGT – Feudo Principi di Butera

#### Les forfaits vins s'entendent de la manière suivante :

- ½ bouteille de vin blanc,
- ½ bouteille de vin rouge

### Open bar – Forfait 1

€ 19,00 p.p / 3h








- Vin blanc et rouge
- Bière au fût
- Soft drinks
- Eau minérale
- Jus de fruits

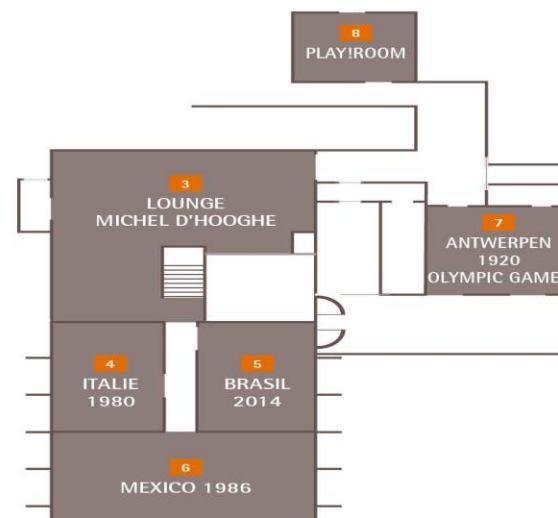
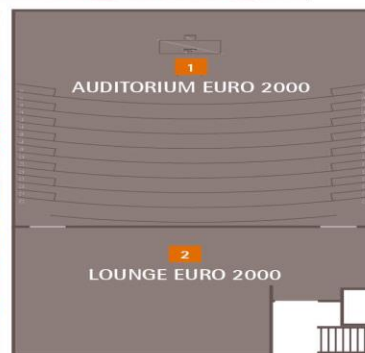
### Open bar – Forfait 2

€ 29,00 p.p / 3h

- Vin blanc et rouge
- Bière au fût
- Soft drinks
- Eau minérale
- Jus de fruits
- Gin / Whisky / Rhum / Vodka au choix du barman

## CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES

DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS											
	MEETING ROOM	AREA (m <sup>2</sup> )	DIMENSIONS (m)	HEIGHT (m)	U-SHAPE 	CLASSROOM 	THEATRE 	CABARET 	BANQUET 	BOARDROOM 	COCKTAIL 
1	AUDITORIUM EURO 2000	189	13.03 x 14.48	6.00	—	—	160	—	—	26	—
2	LOUNGE EURO 2000	54	6.40 x 8.50	4.50	25	36	63	30	60	—	—
3	LOUNGE MICHEL D'HOOGHE	105	11.75 x 11.59	2.50	—	—	—	—	60	—	—
4	ITALIE 1980	39	7.32 x 04.88	2.50	17	24	40	20	—	14	—
5	BRASIL 2014	36	7.18 x 5.16	2.50	17	24	40	20	—	14	—
6	MEXICO 1986	69	5.73 x 11.60	2.50	27	36	70	32	—	24	—
7	ANTWERPEN 1920	35	5.55 x 6.37	2.50	15	18	30	18	—	12	—
8	PLAY!ROOM	31	5.55 x 5.67	2.40	11	12	28	—	—	10	—
	RESTAURANT	269	11.8 x 22.86	2.70	—	—	—	—	170	—	300







## 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

**Mme. Femke Van Dessel**

Conference & Events coordinator

+32 2 634 11 18

[f.vandessel@martinshotels.com](mailto:f.vandessel@martinshotels.com)

**Mr. Bregt Pillen**

Operational Meeting & Events Manager

+32 2 634 11 14

[Bregt.pillen@martinshotels.com](mailto:Bregt.pillen@martinshotels.com)