



Martin's Château du Lac • Avenue du Lac 87 – 1332 Genval
+32 (0)2 655 74 32 • cdl@martinshotels.com • martinshotels.com

MARTIN'S CHATEAU DU LAC

CONFERENCE & SPA
GENVAL • BELGIUM

LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS



 **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 Château du Lac • Avenue du Lac 87 – 1332 Genval • +32 (0)2 655 74 32 • cdl@martinshotels.com • martinshotels.com





SOMMAIRE

- FORFAITS SÉMINAIRES 4
- COCKTAILS & CANAPÉS 6
- MENUS 7
- COCKTAILS DÎNATOIRES 10
- BUFFET 12
- LES VINS 13
- OPEN BAR 14
- CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES 16
- DIVERS - NOUS CONTACTER 17



TOUS LES FORFAITS INCLUENT

- La location de la salle de réunion avec WiFi gratuit, un projecteur LCD ou une télévision LCD, flipchart et un écran
- Papier, stylos, eau minérale, bonbons à la menthe
- Deux pauses-café, le matin et l'après-midi, avec café, thé, 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

FORFAITS BUSINESS

€ 85

Déjeuner 2 services
au choix du Chef*ou*

Buffet Sandwiches

Ou

Buffet Froid

FORFAIT « CHÂTEAU »

€ 90

Déjeuner 3 services
au choix du Chef

FORFAIT BUFFET

€ 95

Déjeuner buffet
au choix du Chef

à partir de 30 participants

EXECUTIVE

€ 92,50

Accueil café
+
Pause-café en
permanence
+
Déjeuner 2 services
au choix du Chef*ou*

Buffet Sandwiches



PAUSES & BREAKFAST

Accueil café

café, thés, jus de fruits, viennoiseries du jour, yaourts artisanaux € 9,00

Pause-café 1/2h

cafés, thés, jus de fruits, pommes et douceur du jour € 9,00

Pause-café en permanence

€ 22,00

« Breakfast to meet »

café, thé, jus de fruits, croissants, pains au chocolat, yaourts, salade de fruits, barres céréales et smoothies € 16,00

Soft drinks dans votre salle de réunion € 8,00

SÉMINAIRE À LA CARTE

DÉJEUNERS

Le buffet du marché (au choix du chef) composé de :

5 entrées, 2 plats et 2 desserts, (min.30 personnes) € 53,00

Le buffet « sandwiches »

Potage du jour, sélection de sandwiches, salades individuelles et dessert du jour € 38,00

Lunch 2 services du jour au choix du chef € 38,00

Lunch 3 services du jour au choix du chef € 48,00

Boissons non alcoolisées, eaux et café durant le lunch € 10,00

Forfait vins - sélection Château du Lac € 14,50

LOCATION SALLE: TARIF SELON LA SALLE SOUHAITÉE



COCKTAILS & CANAPÉS

COCKTAILS

Bubbles

1 flûte de Cava € 7,50

Champagne

1 flûte de Champagne Heidsieck & CO Monopole – Blue Top € 11,00

1 flûte de Champagne Pommery Brut Royal € 12,50

Bubble time

Cava, biscuits salés et olives 1/2h € 12,00

1h € 16,00

Champagne time

Champagne Heidsieck & CO Monopole – Blue Top biscuits salés et olives 1/2h € 18,00

1h € 25,00

Champagne Pommery Brut Royal

biscuits salés et olives 1/2h € 22,00

1h € 29,00

CANAPÉS

Zakouski

Canapés froids et chauds 3 pièce € 8,00

5 pièces € 12,00

Zakouski Deluxe

Canapés créés par notre Chef selon la saison la pièce € 4,00

Pain surprise

50 mini-sandwiches variés € 105,00

Dip Healthy (plateau pour 15 personnes)

€ 35,00

Dip de légumes, sauce cocktail et mini-gazpacho

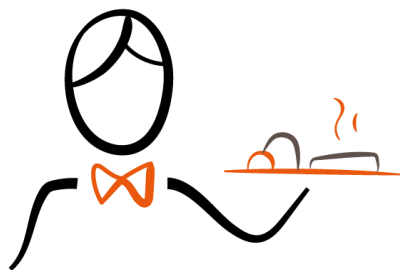
Dip Healthy formule du Lac (plateau pour 15 personnes)

€ 100,00

Dip de légumes, sauce cocktail, tapenades olives et tomate, hummus, focaccia, gressins et mini-gazpacho

Huîtres

la pièce € 3,50



MENUS

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf | tomates | câpron | fromage de chèvre | pousses de petits pois
huile d'olive | crème balsamique

Ceviche de saumon | sésame soja | croquant de fenouil

Tartare de dorade | abricots secs | coriandre fraîche | méli-mélo de jeunes pousses
croquant de semoule

Quenelle de maquereau | émulsion à la Gueuze | pousses de shiso

Raviole de King crabe | lait fermenté à la citronnelle et combava

Risotto de petits pois | viande des Grisons | roquette acidulée

CÔTÉ MER

Calamar grillé farci façon paëlla | huile d'olive | pimentón

Filet de bar snacké | mousseline de fèves des marais | écrasée de vitelotte à l'huile
de truffe

Dos de cabillaud | Parmentier de bintjes | chicon caramélisé | jus corsé d'écrevisse

CÔTÉ TERRE

Blanc de Polders grillé | duxelles de deux champignons | jus à la chlorophylle
polenta crémeuse torréfiée

Mijotée de joue de veau | jus réduit de gruë de cacao | cromesquis de petits
légumes

Magret de canard braisé | condiment de légumes croquants fermentés
mousseline de patate douce

Couronne d'agneau basse température | réduction d'aspérule odorante
légumes racines rôtis

DESSERTS

Sablé croquant chocolat blanc | crème de citron vert

Pain d'épices | compotée de figues | panna cotta

Croquant de feuillantine au chocolat | mousse chocolat belge

Macaron framboise | quenelle mascarpone

Finger de mousse yuzu | compotée mangue passion | biscuit Joconde au thé
vert Matcha

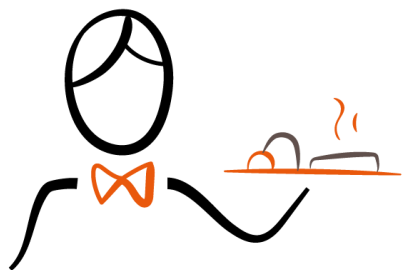
Trilogie de desserts du moment

3 services

€ 50,00

4 services

€ 60,00



MENU VEGETARIEN

ENTRÉES

Carpaccio de betterave | câpron | mousse de petit pois | huile d'olive | crème balsamique

Rouleau de printemps de tofu grillé | petits légumes croquants | coriandre

Charlotte de courgettes aux légumes grillés | coulis de poivron rouge

PLATS

Orge sauté et haricots blancs | pousses d'épinards | coulis de tomates

Lentilles corail aux légumes de saison | pesto de roquette

Polenta de maïs aux champignons et noisettes torréfiées | roquette | balsamique

3 services € 50,00

4 services € 60,00

AUTRES FORMULES

FORMULE « HÔTE DU LAC »

Réception ½ heure : Cava, jus de fruits & 3 canapés

Menu de saison 3 services [en pièce jointe avec votre brochure]

½ bouteille de vin maison | eaux

Café et douceurs

Formule à

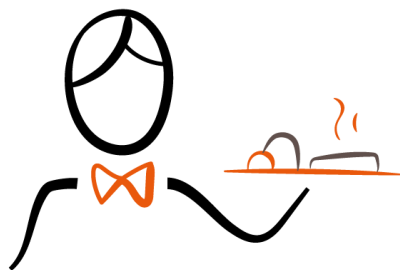
€ 80,00/pers

SUPPLEMENTS

Plateau de fromages € 11,00

Supplément pièce montée en dessert € 8,00

Trou normand € 8,00



ENTRÉES

Ris de veau au spéculoos | chutney de fraises des bois | jus infusé au thé noir

Saint-Jacques snackées en croûte d'herbes | duxelles de champignons
émulsion de réglisse

Carpaccio de langoustines | fruits de la passion | radis rouge | shiso
tuile à l'encre de seiche

Javanais de foie gras d'oie fumé en gelée d'épices aux agrumes

CÔTÉ MER

Médallions de lotte façon bouillabaisse de homard
espuma de pomme de terre à l'ail noir | cromesquis de petits légumes

Turbot grillé | émulsion d'huile d'olive au citron | écrasé de ratte
au beurre demi-sel | poêlée de fèves des marais et salicornes aux crevettes grises

MENU GALA (MAX. 150 convives)

CÔTÉ TERRE

Duo de canard [magret grillé | foie gras poêlé] réduction de Jack Daniels
polenta frit | déclinaison de légumes pickles

Filet pur de veau farci à la feta | jus léger au foin | mousseline brava
petits légumes de saison | pont-neuf de patate douce

DESSERTS

Mousse au lait d'amande | coulis d'abricot | dacquoise

Croquant feuillantine chocolat | mousse chocolat Tanzanie | passion mangue en
macaron | sphère passion | quenelle caramel fruits exotiques

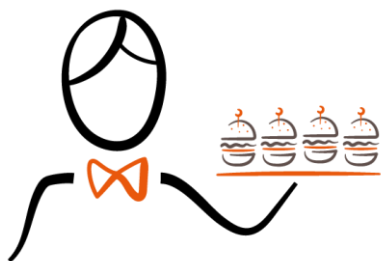
Déclinaison d'agrumes | crumble d'amandes | riz soufflé au chocolat

3 services

€ 60,00

4 services

€ 70,00



PLATS

Petits pains noirs multicéréales | ribeye Artis dry aged | sauce barbecue | oignons frits | cornichons | tomates fraîches | salade de roquette

Fish and chips de cabillaud – mousse de petit pois

Râmen épicés au miso et aux champignons

Gambas snackées | rhum ambré Arcane aux notes coco | mousseline de patate douce

Bagel au saumon fumé | mayonnaise au café | caviar Arenkha | oignons rouges - cressonnette

Smoothie de légumes

Temaki de poulet | teriyaki | sésame wasabi

COCKTAILS DÎNATOIRE

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

DESSERTS

Churros parfumés au citron vert

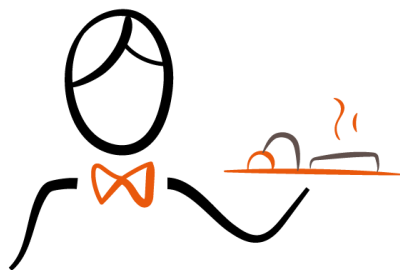
Gaufre de Bruxelles | espuma chocolat | marmelade de fruits de saison

Sucette-choux à la crème

Banane | chocolat | noisettes

Formule à
Comprend softs, bières et vins

€ 59,00



WALKING DINNER FAÇON BELGE

AMUSE-BOUCHES

Mini-croquettes de crevettes

Truffes de foie gras au spéculoos

Vichyssoise de choux de Bruxelles au Vieux Brugge

Gaufres féta et courgette

SALÉS

Anguilles au vert revisitées

Asperges à la flamande

Carbonnade de bœuf à la flamande déstructurée

Salade liégeoise

Petit-Gris de Namur et son pesto d'ail des ours

Boulets sauce lapin

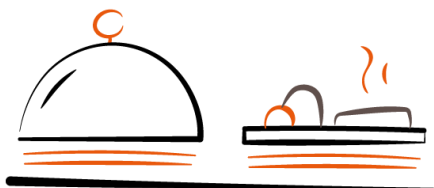
SUCRÉS

Gaufres de Liège et de Bruxelles

Cramique façon pain perdu

Formule à
Comprend softs, bières et vins

€ 79,00



BUFFET

ENTRÉES

Brochettes tomates mozzarella au pesto
Carpaccio de bœuf et ses garnitures
Tartare de saumon avocat
Tomates crevettes grises
Jambon de canard | salade de pois chiches et betterave rouge
Salade Caesar de volaille fumée
Jambon Serrano | melon ou ananas | roquette
Assortiment de wraps, salade | crudités | sauces
Salade de vermicelles de riz au poulet
Antipasti de légumes grillés marinés
Brochette de scampi aux petits légumes façon thaï
Ceviche d'espadon citron vert | coriandre
Samossa de chèvre frais au sirop de Liège | roquette
Rouleau de printemps frais | sauces à dipper
Rouleau de printemps frits | sauces
Salade de lentilles et betterave au magret de canard fumé
Soupe bar [2 sortes] | selon la saison
Nems de crevettes au basilic thaï
Calamars frits et sauce tartare
Mini-croquettes de crevettes | fondus au fromage
Entrée de saison
Plateau d'huîtres et ses garnitures
[SUPPLÉMENT selon saison]
Assortiments de sushis et sashimis + € 3,00
Planche de fromages + € 3,00

PLATS

Fricassée de volaille aux pleurotes | riz pilaf
Matelote de limande aux petits légumes | purée aux tomates confites
Tartare de bœuf et ses pommes rissolées
Couscous de côtes d'agneau
Paëlla royale
Poulet aux arachides façon mafé | riz
Chili con carne | riz
Gambas grillées à l'ail | tagliatelles aux courgettes
Hamburger | cheeseburger | oignons frits
Nouilles sautées aux légumes et poulet
Filets de rouget à la Basquaise | penne au Parmesan
Risotto aux petits pois | jambon de Parme et roquette
Poisson de saison
Viande de saison

DESSERTS

Gaufre de Bruxelles, espuma au chocolat
Cheesecake
Brownies au chocolat
Salade de fruits frais
Churros
Riz au lait aux agrumes
Panna cotta au lait d'amande, coulis de griotte
Ile flottante citron vert | coco
Fromage blanc | noix | framboises
Crèmeux vanille | caramel salé
Mousse mascarpone | croquant spéculoos
Assortiments de mini-éclairs
[noix de coco | café | citron | framboise | chocolat | vanille]

AU CHOIX :

5 entrées, 2 plats, 4 desserts € 59,00
7 entrées, 3 plats, 4 desserts € 69,00

Les crudités et les sauces sont comprises dans le buffet.



LES VINS

Sélection 'Château du Lac' € 14,50

Sélection 'Deluxe' € 16,00

- Château la Mazerolle – Sauvignon blanc, Sémillon – AOC Bordeaux
- Château la Mazerolle – Merlot, Cabernet sauvignon – AOC Bordeaux

Sélection 'Sommelier' € 18,00

- Château de Montfrin "à la rêverie" AOP Côtes du Rhône
- Neipperg Collection – Sauvignon Blanc – AOP Bordeaux
- Duquesa de Valladolid – Verdejo – DOC Rueda – Espagne
- Neipperg Collection – Merlot/Cabernet Sauvignon – AOP Bordeaux
- Lan Rioja Crianza – Tempranillo DOC – Espagne

Sélection 'Grands Vins' € 24,00

De Grands Vins sélectionnés par notre équipe pour venir accompagner au mieux vos choix culinaires

Vin de dessert

- Château Lauerie, AOP Côtes de Montravel € 4,00
- Thanisch Riesling Kabinett – Moselle – Allemagne € 7,00

Droit de Bouchon

- Vin € 10,00
- Vin Mousseux € 12,50

Les forfaits vins s'entendent de la manière suivante :

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



PACKAGE « OPEN BAR »

NOS FORMULES

	FORFAIT 'MELODIE'	FORFAIT 'SWING'	FORFAIT 'VASES'
1h	€ 9,00	€ 14,00	€ 19,00
2h	€ 12,50	€ 19,00	€ 23,50
3h	€ 16,00	€ 23,00	€ 28,00
4h	€ 18,00	€ 26,00	€ 32,00
5h	€ 19,50	€ 28,00	€ 35,00
	Softs eaux jus de fruits *	Softs eaux jus de fruits bières vins *	Softs eaux jus de fruits bières vins whisky gin vodka rhum

* Supplément Gin ou Aperol Bar : € 7,00 par Cocktail servi



PRIX DES BOISSONS AU VERRE

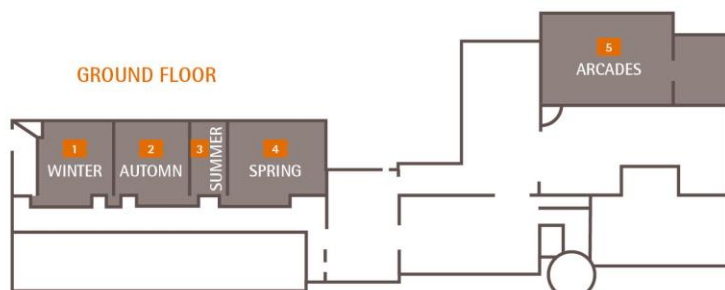
Champagne Heidsieck & CO Monopole - Blue Top	€ 11,00
Champagne Pommery Brut Royal	€ 12,50
Cava	€ 7,50
Whisky gin vodka rhum	€ 9,00
Liqueurs & Digestifs	€ 9,00
Bières pression	€ 3,50
Bières spéciales	€ 5,50
Vin blanc Vin rouge	€ 4,50
Softs drinks	€ 3,00
Jus de fruits frais	€ 5,00
Boissons chaudes	€ 3,50
Frais d'installation pour un Open Bar à la consommation	€ 250,00

AUTRES BOISSONS ET OPEN BAR

FRAIS DE PERSONNEL (PAR HEURE)

Serveur [au-delà de 1h00 du matin]	€ 40,00
Service vestiaire [prix pour 1 personne minimum 4h]	€ 30,00
Service parking [prix pour 1 personne minimum 4h]	€ 30,00
Service hôtesse [prix pour 1 personne minimum 4h]	€ 40,00
Frais de personnel par serveur et par heure [au-delà de 1h00 du matin]	€ 40,00

CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES



DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS

MEETING ROOM	AREA (M²)	DIMENSIONS (M)	HEIGHT (M)	U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	CABARET	BANQUET	BOARDROOM	COCKTAIL

GROUND FLOOR

1	WINTER	61	7.90 x 7.70	2.55	20	35	56	30	60	—	110
2	AUTUMN	61	7.90 x 7.70	2.55	20	35	56	30	60	—	110
3+4	SPRING & SUMMER	108	14.00 x 7.70	2.55	30	69	112	42	80	—	165
1+2+3+4	FOUR SEASONS	250	32.45 x 7.70	2.55	—	160	200	160	200	—	400
5	ARCADES	100	12.70 x 7.80	2.65	34	42	90	60	80	—	150

FIRST FLOOR

6	BOARDROOM F	40	8.00 x 5.00	2.40	18	16	36	20	—	20	—
7	BOARDROOM E	28	7.40 x 3.80	2.40	—	—	—	10	—	10	—
8	BOARDROOM D	42	8.40 x 5.00	2.40	17	—	—	18	—	18	—
9	BOARDROOM C	33	6.30 x 5.20	2.40	14	—	—	16	—	16	—
10	BOARDROOM B	30	6.30 x 4.80	2.40	13	—	—	14	—	14	—
11	BOARDROOM A	22	6.30 x 3.50	2.40	—	—	—	10	12	10	—
12/13/14/15 or 16	GEMS I / II / III / IV or V	20	5.77 x 3.50	2.66	—	—	12	—	10	10	20
12+13	GEMS I + II	40	5.77 x 6.70	2.66	14	—	24	—	30	16	50
12+13+14	GEMS I + II + III	60	5.77 x 10.20	2.66	22	16	42	36	50	24	80
12+13+14+15	GEMS I + II + III + IV	80	5.77 x 13.70	2.66	26	20	60	48	70	28	110
12+13+14+15+16	GEMS I + II + III + IV + V	100	5.77 x 17.20	2.66	30	28	90	58	80	32	140
17	PETIT SALON DU LAC	55	10.70 x 5.20	3.25	24	30	64	30	40	—	80
18	GRAND SALON DU LAC	82	12.30 x 6.65	3.25	33	36	104	42	80	—	120

SECOND FLOOR

19	GUILLAUME TELL	300	29.65 x 9.90	3.16	80	202	306	180	270	—	500
20	ARGENTINE FOYER	130	8.35 x 15.54	2.70	—	—	—	—	—	—	80
21	ARGENTINE B	535	18.85 x 28.40	5.30	—	336	600	400	530	—	825
22	ARGENTINE A	327	11.50 x 28.40	5.30	—	210	320	280	320	—	500
21+22	ARGENTINE B + A	992	30.35 x 28.40	2.65/5.30	120	762	1,050	750	850	—	1,050
23	GENEVIEVE	156	19.10 x 8.15	3.10	45	80	154	80	140	—	250



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

Martin's Château du Lac • Avenue du Lac 87 – 1332 Genval • +32 (0)2 655 74 32 • cdl@martinshotels.com • martinshotels.com



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 en dehors 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

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

Cindy Beccaro

Meeting & Events Sales Coordinator

+32 (0)2 655 7425

cb@martinshotels.com

Jonathan Pire

Meeting & Events Sales Executive

+32 (0)2 655 7315

jonathan.pire@martinshotels.com

Isabelle Mortier

Meeting & Events Sales Manager

+32 (0)2 655 7464

im@martinshotels.com

Paul Koot

Meeting & Events Sales Director

+32 (0)2 655 7432

paul.koot@martinshotels.com