



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

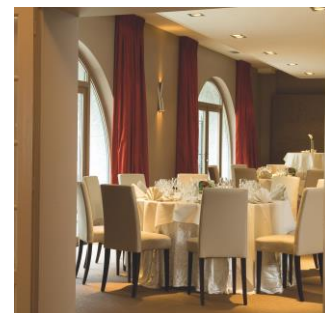
PRIJZEN
MEETINGS & EVENTS



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

Tarieven per persoon, BTW en bediening inbegrepen, geldig tot 31 december 2018

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





SOMMAIRE

- VERGADERARRANGEMENTEN 4
- COCKTAILS & HAPJES 6
- MENUS 7
- WALKING DINNERS 10
- BUFFET 12
- WIJNEN 13
- OPEN BAR 14
- CAPACITEITENTABEL EN PLATTEGROND 16
- CONTACTGEGEVENS 17

ALLE ARRANGEMENTEN HEBBEN ALS BASIS



- Ter beschikking stelling van de zaal met WiFi, een LCD projector of plasma scherm, flipchart en een scherm
- Papier, pennen, mineraalwater, snoepjes
- Twee koffiepauzes, 's ochtends en in de namiddag met koffie, thee, fruitsappen, een fruitmand en een varieteit aan zoetigheden om de drankjes te vergezellen
- Lunch geserveerd in één van onze zalen met dranken: frisdranken, water, koffie (wijn en bier op aanvraag) – maak uw keuze uit de onderstaande formules
- Arrangementen zijn beschikbaar voor gezelschappen vanaf 10 deelnemers

BUSINESS

€ 85

2-gangenmenu van de Chef

of

Sandwich buffet

of

Koud buffet

« CHÂTEAU »

€ 90

3-gangenmenu van de Chef

BUFFET

€ 95

Lunchbuffet van de Chef
een selectie van koude en
warme gerechten

vanaf 30 personen

EXECUTIVE

€ 92,50

Koffieontvangst
+
Doorlopend koffiebuffet
+
2-gangenmenu van de
Chef

of

Sandwich buffet



VERGADEREN À LA CARTE

PAUZES & ONTBIJT

Koffieontvangst

Koffie, thee, fruitsap, koffiekoeken, artisanale yoghurt € 9,00

Koffiepauze ½ uur

Koffie, thee, fruitsap, appels en zoete verrassing van de dag € 9,00

Doorlopende koffiepauze € 22,00

« Breakfast to meet »

Koffie, thee, fruitsap, koffiekoeken, artisanale yoghurts, Fruitsalade, granenrepen en smoothies € 16,00

Frisdranken in de vergaderzaal € 8,00

LUNCHES

Le buffet du marché (keuze van de Chef) bestaande uit :
5 voor- , 2 hoofd- en 2 nagerechten, (vanaf 30 personen) € 53,00

« sandwich » lunch

Huisgemaakte soep van de dag, selectie van sandwiches, Individuele salades en dessert van de dag € 38,00

2-gangen lunch van de dag naar keuze van de Chef € 38,00

3-gangen lunch van de dag naar keuze van de Chef € 48,00

Non-alcoholische dranken, water en koffie tijdens de lunch € 10,00

Wijnarrangement - selectie Château du Lac huiswijn € 14,50

ZAALHUUR: TARIEF NAAR GELANG DE GEWENSTE ZAAL



COCKTAILS & HAPJES

COCKTAILS

Bubbles

1 glas Cava € 7,50

Champagne

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

1 glas Champagne Pommery Brut Royal € 12,50

Bubble time

Cava, gezouten koekjes en olijven *1/2u* € 12,00

1u € 16,00

Champagne time

Champagne Heidsieck & CO Monopole – Blue Top

gezouten koekjes en olijven *1/2u* € 18,00

1u € 25,00

Champagne Pommery Brut Royal

gezouten koekjes en olijven *1/2u* € 22,00

1u € 29,00

HAPJES

Zakouski

Warme en koude hapjes *3 stuks* € 8,00

5 stuks € 12,00

Zakouski Deluxe

Door onze Chef gecreëerde
seizoenshapjes *per stuk* € 4,00

Surprisebrood

50 gevarieerde mini-sandwiches € 105,00

Dip Healthy (lade voor 15 personen)

Dipgroeten, cocktailsaus en mini-gazpacho € 35,00

Dip Healthy formule du Lac (lade voor 15 personen)

Dipgroeten, cocktailsaus, olijven- en tomatentapenade, hummus, focaccia, gressins en mini-gazpacho € 100,00

Oesters

per stuk € 3,50



VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio | tomaten | kapper | geitenkaas | erwtscheuten | olijfolie en balsamico

Ceviche van zalm | sésame sojasaus | krokantje van venkel

Tartaar van brasem | gedroogde abrikozen en verse koriander | méli-mélo van jonge scheuten | krokantje van griesmeel

Quenelle van makreel | emulsie van Gueuze bier | shiso scheuten

Raviole van King krab | gefermenteerde melk met citroengras | combava limoen

Risotto met erwten | Grisonvlees | licht zuurachtige rucola salade

UIT DE ZEE

Gegrilde gevulde inktvis op paëlla wijze | picante olijfolie

Kort gebakken baarsfilet | mousseline van tuinbonen | geplette vitelotte aardappelen met truffelolie

Kabeljauw rug | Parmentier van bintjes en gekarameliseerd witloof | jus van rivierkreeftjes

MENUS

VAN HET LAND

Gegrilde Polderkipfilet – duxelles van twee champignons | jus met chlorofyl smeuge gebrande polenta

Stoofpotje van kalbswang | reductie van gebrande cacaokernen | cromesquis van groentjes

Gebraseerde eendenmagret | kruidenrij van krokante gefermenteerde groenten mousseline van zoete aardappel

Op lage temperatuur gegaard lamskroontje | reductie van lievrouwbedstro gebraden wortelgroenten

NAGERECHTEN

Krokant zandkoekje met witte chocolade | crème van limoen

Peperkoek | vijgencompote | panna cotta

Knapperige chocolade feuillantine | Belgische chocolade mousse

Frambozen macaron | quenelle van mascarpone

Vinger van Yuzu mousse | compote van mango en passievruchten | biscuit Joconde van groene Matcha thee

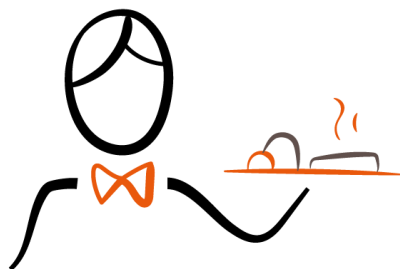
Trio van desserts

3-gangenmenu

€ 50,00

4-gangenmenu

€ 60,00



VEGETARISCH MENU

VOORGERECHTEN

Carpaccio van rode biet | kapperappel | erwtscheuten | olijfolie balsamicocrème

Voorjaarsrolletje van gegrilde tofu | krokante groenjes | koriander

Charlotte van courgettes met gegrilde groenten | coulis van rode paprika

HOOFDGERECHTEN

Gebakken gerst met witte bonen | spinaziescheuten | tomatencoulis

Rode linzen met seizoensgroenten | ruculapesto

Polenta van mais met champignons en gegrilde hazelnoot | rucula met balsamico

3-gangenmenu	€ 50,00
4-gangenmenu	€ 60,00

ANDERE FORMULES

« HÔTE DU LAC » FORMULE

Receptie ½ uur : Cava, fruitsap & 3 hapjes

3-gangenseizoensmenu [in bijlage]

½ fles huiswijn | mineraal water

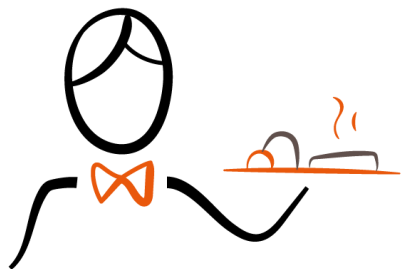
Koffie met een zoete verrassing

Formule

€ 80,00/pers

DE KLEINE EXTRAS

Kaasplankje	€ 11,00
Gepersonaliseerde taart in plaats van dessert	€ 8,00
Spoorn	€ 8,00



VOORGERECHTEN

Kalfszwezerik met speculoos | bosaardbeienchutney | infusie van zwarte thee

Saint-Jacobsmosselen gegrild in een kruidenkorstje | duxelles van champignons
emulsie van zoethout

Carpaccio van langoustines | passiefruit | rode radijs | shiso
tuile met sepia

Javanais van gerookte ganzen foie gras in een gelei van kruiden met citrusvruchten

UIT DE ZEE

Medaillons van zeeduivel | kreeftenbouillabaisse
espuma van aardappel met zwarte knoflook | cromesquis van fijne groentjes

Gegrilde tarbot | emulsie van olijfolie met citroen | ratte-aardappelpuree met half-
zoute boter | gebakken tuinbonen en zeekraal met grijze garnalen

GALAMENU (TOT 150 genodigden)

VAN HET LAND

Duo van eend [gegrilde eendenborst | gebakken foie gras] | reductie van Jack
Daniels, gebakken polenta | ingelegde groenten

Kalfshaas gevuld met feta | lichte jus met hooi | mousseline brava
seizoensgroentjes | pont-neuf van zoete aardappel

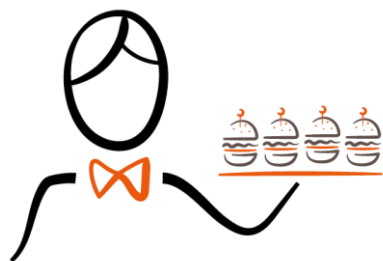
NAGERECHTEN

Mousse van amandelmelk | abrikozencoulis | amandelbisquit

Krokante chocoladefeuiltine | Tanzania chocolademousse | passiefruit en
mango macaron | maracujabol | quenelle caramel & exotisch fruit

Variatie van citrusfruit | amandelcrumble | gepofte rijst met chocolade

3-gangenmenu	€ 60,00
4-gangenmenu	€ 70,00



HOOFDGERECHTEN

Meergranen zwarte buns | Artis dry aged ribeye | barbecue sauce | gebakken ajuin | augruk | verse tomaat | rucola

Fish and chips van kabeljauw | erwtenmousse

Gekruide râmen met miso en champignons

Kortgebakken gambas | kokos arcane amber rum | mousseline van zoete aardappel

Bagel met gerookte zalm | mayonnaise met koffie | Arenkha kaviaar | rode ui | tuinkers

Groentensmoothie

Temaki met kip | teriyaki | sesame wasabi

WALKING DINNER

« **STREET FOOD** »: vanaf 30 genodigden

NAGERECHTEN

Met limoen geparfumeerde churros

Brusselse wafel | espuma van chocolde | marmalade van seizoensfruit

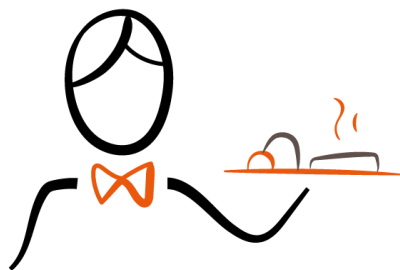
Lollipop van soesjes

Banaan | chocolade | nootjes

Formule

Frisdranken, bier en wijn inbegrepen

€ 59,00



WALKING DINNER OP Z'N BELGISCH

AMUSES

Mini garnalenkroketten

Foie gras truffel | speculoos

Vichyssoise van spruitjes | oud Brugge kaas

Hartige Brusselse wafel | feta en courgette

HOOFDGERECHTEN

Paling in het groen herzien

Asperges op vlaamse wijze

Vlaams runderstoofpotje « gedestructureerd »

Luikse salade

Petits Gris de Namur slakken | daslookpesto

Balletjes op luikse wijze « sauce lapin »

NAGERECHTEN

Luikse en Brusselse wafels

Wentelteefjes van kramiek

Formule

Frisdranken, bier en wijn inbegrepen

€ 79,00

VOORGERECHTEN

Tomaat-mozzarellabrochettes met pesto
 Rundscarpaccio met garnituur
 Zalm-avocadotartaar
 Gevulde tomaten met grijze garnalen
 Eendenham | rode biet-kikkererwtensalade
 Caesarsalade met gerookt gevogelte
 Serranoham | met meloen of ananas | rucola
 Assortiment wraps | salade | rauwkost | sauzen
 Mihoensalade met kip
 Brochette Scampibrochette | groenten op Thaise wijze
 Limoenceviche van zwaardvis | koriander
 Samosa's met geitenkaas | Luikse stroop | rucola
 Loempia's en dipsauzen
 Gefrituurde loempia's en sauzen
 Linzen-bietensalade met gerookte eendenfilet
 Soepbar [2 soorten] aangepast aan het seizoen
 Garnalennems met Thaise basilicum
 Gefrituurde calamares met tartaar
 Kleine garnaal- en kaaskroketten
 Seizoensvoorgerecht

Schotel oesters met garnituur
 [SUPPLEMENT naargelang het seizoen]
 Assortiment sushi en sashimi € 3,00
 Kaasschotel € 3,00

HOOFDGERECHTEN

Gevogeltefricassee met oesterzwam, pilavrijst
 Limanda-matelote met fijne groenten | puree met gekonfijte tomaten
 Rundstartaar | gebakken aardappelen
 Couscous met lamskotelet
 Paella royale
 Kip met pinda's op mafé-wijze | rijst
 Chili con carne, rijst
 Gegrilde gamba's met look | tagliatelle met courgettes
 Hamburger | cheeseburger | gebakken ajuinringen
 Gewokte noedels met groenten en kip
 Mulfilet op Baskische wijze | penne met parmezaan
 Risotto met erwten | parmaham | rucola
 Visgerecht van het seizoen
 Vleesgerecht van het seizoen

NAGERECHTEN

Brusselse wafels | espuma met chocolade
 Cheesecake
 Chocolade brownies
 Verse fruitsla
 Churros
 Rijstpap met citrusvruchten
 Panna cotta met amandelmelk | coulis van zure kers
 Ile flottante met limoen en kokos
 Platte kaas | noten | frambozen
 Vanillecrème | zoute karamel
 Mascaronemousse | krokante speculoos
 Passievruchtencrème met meringue
 Chocolademousse van pure chocolade
 Speculoosmousse
 Assortiment mini-éclairs (kokosnoot, mokka, citroen, framboos, chocolade, vanille)

NAAR KEUZE:

5 voor-, 2 hoofd-, 4 nagerechten € 59,00
 7 voor-, 3 hoofd-, 4 nagerechten € 69,00

De buffetten worden met rauwkost en sauzen geserveerd



WIJNEN

Selectie 'Château du Lac' € 14,50

Selectie 'Deluxe' € 16,00

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

Selectie '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

Selectie 'Grands Vins' € 24,00

Grote wijnen door onze sommelier gekozen in overeenstemming met uw menu

Dessertwijn

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

Kurkrecht

- Wijn € 10,00
- Schuimwijn € 12,50

De wijnarrangementen bestaan uit :

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



« OPEN BAR »

ONZE FORMULES

	'MELODIE'	'SWING'	'VALSES'
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
	Frisdranken water fruitsap*	Frisdranken water fruitsap bier wijn *	Frisdranken water fruitsap bier wijn whisky gin wodka rum

* Toeslag Gin of Aperol Bar : € 7,00 /cocktail



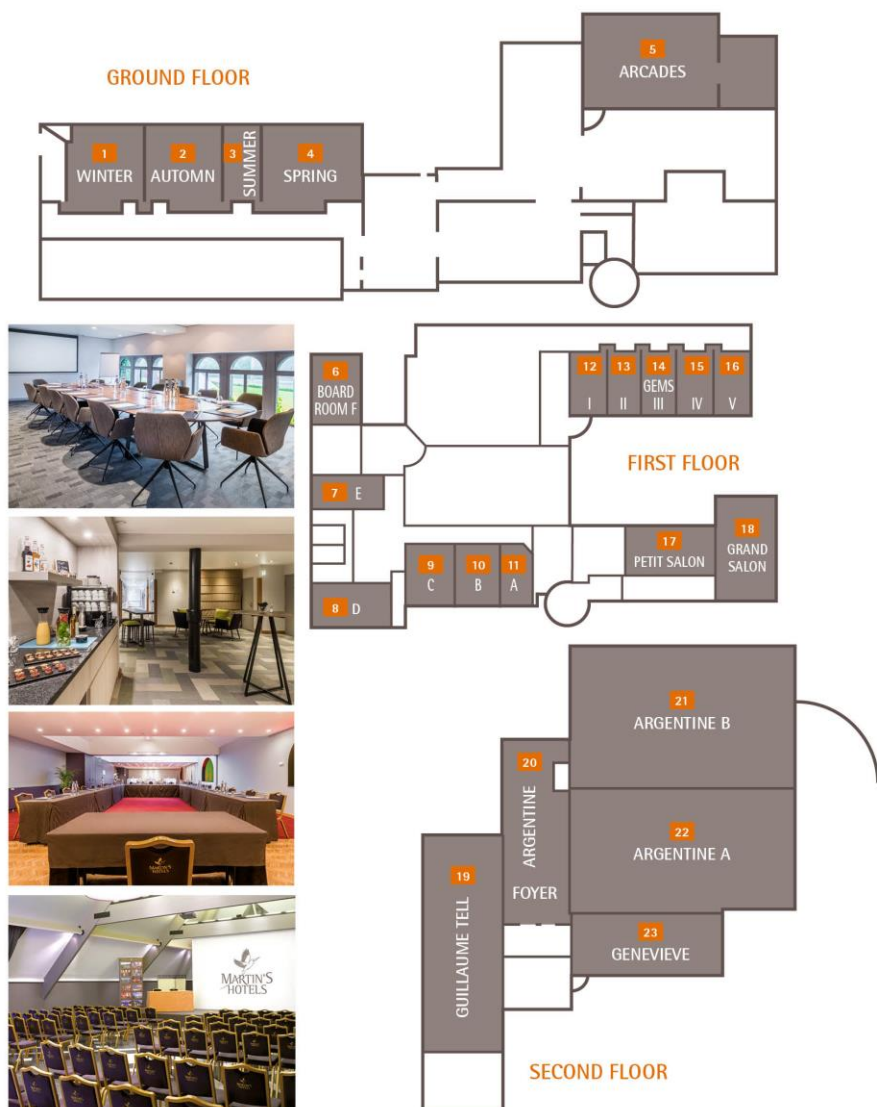
PRIJSLIJST DRANKEN PER GLAS

Champagne Heidsieck & CO Monopole - Blue Top	€ 11,00
Champagne Pommery Brut Royal	€ 12,50
Cava	€ 7,50
Whisky gin vodka rum	€ 9,00
Likeuren & digestieven	€ 9,00
Bieren van het vat	€ 3,50
Speciale bieren	€ 5,50
Witte wijn rode wijn	€ 4,50
Frisdranken	€ 3,00
Verse fruitsappen	€ 5,00
Warme dranken	€ 3,50
Installatiekosten voor een 'Open Bar' op consumptiebasis	€ 250,00

ANDERE DRANKEN & OPEN BAR

PERSONEELSKOSTEN (PER UUR)

Kelner	[vanaf 1 uur 's ochtends]	€ 40,00
Garderobe	[per personeelslid minimum 4 uur]	€ 30,00
Parkeerservice	[per personeelslid minimum 4 uur]	€ 30,00
Ontvangst	[per personeelslid minimum 4 uur]	€ 40,00



CAPACITEITENTABEL EN PLATTEGROND

DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS

MEETING ROOM	AREA (M ²)	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



Tarieven per persoon, BTW en bediening inbegrepen, geldig tot 31 december 2018

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



CONTACTGEGEVENS



STEL UW EVENEMENT SAMEN

Gebruik onze handige en gebruiksvriendelijke online tool om uw aanvraag te doen en een offerte te aanvragen.

www.meetings-and-more.com



ANNULATIEVERZEKERING

Martin's Hotels stelt u voor om een annuleringsverzekering af te sluiten om u in te dekken in geval van annulering van uw reservering voor redenen buiten uw controle.

www.meetings-and-more.com



TEAM BUILDING & INSPIERENDE SEMINARIES

Binnen of buiten, team building evenementen hebben een reële meerwaarde voor de cohesie en de motivatie van uw team wanneer de omgeving en het kader goed gekozen zijn.

www.meetings-and-more.com



KIES VOOR ECO-EFFICIENTIE

Carbon Zero, Eco-Bon en een Systeem voor Milieubeheer: 3 toegevoegde waarden voor de het imago van uw bedrijf en uw evenement.

www.tomorrow-needs-today.com

ONTDEK MARTIN'S HOTELS

14 hotels, 10 steden, 71 zalen voor vergaderingen en evenementen :

overloop het gedetailleerd panorama van ons aanbod op:

www.martinshotels.com

www.meetings-and-more.com

UW CONTACT

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