



MARTIN'S PATERSHOF

★★★★★
MECHELEN • BELGIUM

LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS 2018



Martin's Patershof • Karmelietenstraat 4 – 2800 Mechelen
+32 (0)15 46 46 46 • mph@martinshotels.com • martinshotels.com

 **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 Patershof • Karmelietenstraat 4 – 2800 Mechelen • +32 (0)15 46 46 46 • mph@martinshotels.com • martinshotels.com

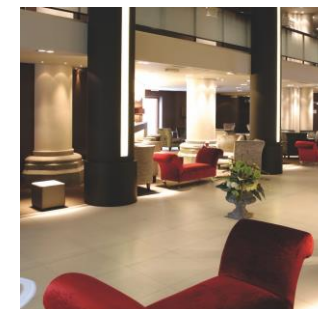




TABLE DES MATIERES

- FORFAITS SÉMINAIRES
- CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES
- COCKTAILS & CANAPÉS
- DÎNERS
- MENUS DE SAISON
- ECOMENUS
- DIVERS - NOUS CONTACTER



TOUS LES FORFAITS INCLUENT

- La location de la salle de réunion avec Wi-Fi, 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 café, thé, jus d'orange, pommes à croquer, viennoiseries du jour
- Un déjeuner, eaux, soft drinks et café/thé inclus (faites votre choix ci-dessous) - vin maison optionnel
- La location de la salle, dépendamment la période/nombre de personnes

MEETING & DÉJEUNER

€ 99

Menu 3 services

à composer de nos menus de
saison

Vin maison inclus

MEETING & DÉJEUNER

€ 89

Menu 2 services

à composer de nos menus de
saison

Vin maison inclus

MEETING & DÉJEUNER

€ 79

Lunch en style buffet

Soupe du jour
Salades de saison
Charcuterie
Plateau de fromages
Plat de poisson
Plat chaud
Pain
Desserts

MEETING & DÉJEUNER

€ 69

Lunch en style buffet

Potage du jour
Wraps
Sandwiches
Salades de saison







PAUSE-CAFÉ

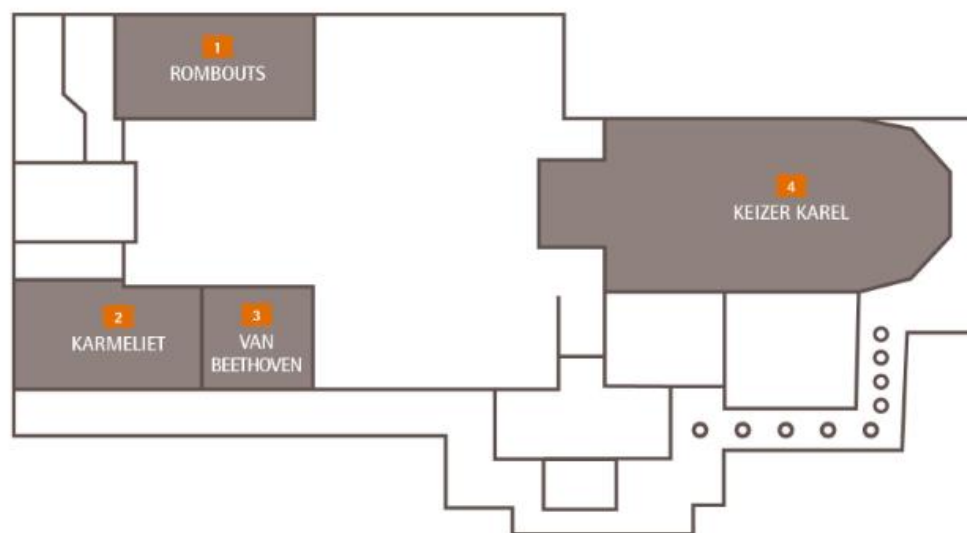
€ 8,50

Accueil café où pause
café supplémentaire

Café & Thé
Jus de fruits/sodas
Viennoiseries
Fruits

SALLES DE REUNION ET CAPACITE

DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS									
MEETING ROOM		AREA (m²)	DIMENSIONS (m)	U-SHAPE 	CLASSROOM 	THEATRE 	CABARET 	BOARDROOM 	COCKTAIL 
1	ROMBOUTS	50	10.32 x 4.84	28	28	44	20	28	55
2	KARMELIET	47	9.05 x 4.84	20	23	34	15	22	45
3	VAN BEETHOVEN	28	5.74 x 4.84	12	11	16	—	12	30
2 + 3	VAN BEETHOVEN + KARMELIET	75	14.79 x 4.84	40	40	60	25	42	70
4	KEIZER KAREL	147,8	21.00 x 8.40	60	75	150	50	90	150



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

Martin's Patershof • Karmelietenstraat 4 – 2800 Mechelen • +32 (0)15 46 46 46 • mph@martinshotels.com • martinshotels.com



COCKTAILS & CANAPÉS

COCKTAILS & CANAPÉS

Cocktail standard – vin maison, softs & bière à la pression (1h)
Canapé du Chef et nacho's, olives, noix

€ 12,00 p.p.

Cocktail Cava – Cava, jus d'orange, vin maison, softs & bière à la pression (1h)
Canapé du Chef et nacho's, olives, noix

€ 16,00 p.p.

Cocktail avec canapés (2h)
Vin maison, softs & bière à la pression, 6 canapés du Chef

€ 29,00 p.p.

Open bar (3h)
Vin maison, softs & bière à la pression

€ 24,00 p.p.

Canapés
Canapés créés par notre Chef selon la saison – la pièce

€ 2,00



DÎNERS

Vous pouvez choisir un forfait vin qui accompagne votre menu.
Tous nos forfaits vins sont inclusive d'eau, softs, café & thé.

ECO MENU

€ 79

3 courses – 'Eco Diner'

Boissons inclusives

WALKING DINNER

€ 69

Une sélection de différents entrées, plats principaux et desserts.

Boissons exclusives

DÎNER 4 COURSES

€ 69

4 courses

Menu à composer selon nos menus de saisons.

Boissons exclusives

DÎNER 3 COURSES

€ 59

3 courses

Menu à composer selon nos menus de saisons.

Boissons exclusives

FORFAIT VIN 1

Bouchard Aîné & Fils – Blanc & rouge

€ 12,00 p.p.

FORFAIT VIN 2

Château des Eyssards – Bergerac en Sauvignon Blanc/Semillon
Palacio de La Vega – Navarra en Cabernet Sauvignon/Tempranillo

€ 17,00 p.p.

FORFAIT VIN 3

Domaine Bousquet – Mendoza en Chardonnay
Clos de May – Haut-Medoc

€ 23,00 p.p.

*Tous nos produits sont toujours saisonniers et
proviennent de fournisseurs locaux!*

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

Martin's Patershof • Karmelietenstraat 4 – 2800 Mechelen • +32 (0)15 46 46 46 • mph@martinshotels.com • martinshotels.com

JANVIER - MARS

ENTREES FROIDES

Cobourg – salade roquette – caramel de noisette
Couscous – hamburger de scampi– biscuit au curry
Rillettes de canard – chutney d’orange – croustillant de pistache

ENTREES CHAUDES

Risotto aux moules – céleri– tomates
Potage de carottes – pesto – Philadelphia

PLATS PRINCIPAUX

Loup de mer – pâte filo – chicon – sauce vin blanc
Cassoulet d’agneau –abricots secs – épices amandes
Entrecôte de bœuf – polenta aux carottes – sauce béarnaise

DESSERTS

Poire pochée au cardamome – chocolat
Parfait de fruits de bois – coulis d’hibiscus

AVRIL - JUIN

ENTREES FROIDES

Lard fumé – roulades de chou-fleur – cornichons
Anguille fumé – vinaigrette de cresson – betterave rouge
Tartare de bœuf– chips de paprika – ‘Thousand Island’ sauce

ENTREES CHAUDES

Soupe façon bouillabaisse – rouille
Croquette de fromage – salsa de tomate

PLATS PRINCIPAUX

Canard – Taboulé – poivron – orange
Filet de veau – quinoa – épinards – mange-tout
Roussette – babeurre – shiitake – pois

DESSERTS

Glace pistache – crumble au pain d’épice – espuma de fraises
Mousse aux fruits de la passion – framboises – fruits rouges

JUILLET - SEPTEMBRE

ENTREES FROIDES

Mousse de canard – Jonagold – amandes grillées
Gâteau de crevettes – avocado – structures de citron
Salade à la grecque – brochettes d'agneau

ENTREES CHAUDES

Potage au poivron – crevettes grises
Croquant au crabe – salade de nouilles

PLATS PRINCIPAUX

Côtelettes d'agneau – chou blanc – shiitake
Sole limande – courgette – émulsions de tomate
Pintade – Jambon 'Ganda' – asaperges vertes

DESSERTS

Panna cotta – rhubarbe – cannelle – orange
Crème de nerprun – miel – framboises

OCTOBRE - DÉCEMBRE

ENTREES FROIDES

Bonbon de saumon – sésame noir – concombre mariné – Afile cress
Salade d'automne – figues séchées – carottes
Carpaccio de bœuf – betterave rouge – Comté

ENTREES CHAUDES

Potage aux pois – jambon fumé – crème de persil
Risotto aux légumes – betterave rouge

PLATS PRINCIPAUX

Filet de merlan – champignons de bois – poivron caramélisée –
purée d'herbes vertes
Pigeon – choux de Bruxelles – chicon – patate douce
Ragoût de gibier et sa garniture – croquettes

DESSERTS

Sabayon au chocolat – glace aux amandes – coulis d'hibiscus et
fruit rouges
Kaiserschmarren – crème à la vanille – raisins au rhum

JANVIER - JUIN

ENTREE FROIDE

Toast – jambon fumée – fromage aux fines herbes – salsa de tomates

POTAGE

Cappuccino de chicons – Jambon ‘Breydel’

PLATS PRINCIPAUX

Coucou de Malines – panais – carottes – pommes de terres grillées

OU

Loup de mer – chou fleur – betterave rouge – purée à l’estragon

DESSERT

Tarte tatin – sabayon à la kriek ‘Timmermans’ – framboises

JUILLET - DECEMBRE

ENTREE FROIDE

Maquereau fumé – toast – salade mesclun

POTAGE

Potage au brocoli – crevettes grises – persil

PLATS PRINCIPAUX

Lapin – jambon ‘Ganda’ – légumes de saison – sauce à la bière ‘Martin’s Pale Ale’

OU

Filet de cabillaud – croûte aux herbes – smeus – chou fleur – babeurre

DESSERT

Riz au lait – petites poires caramélisées – fruits rouges



DIVERS – NOUS CONTACTER



CONFIGUREZ VOTRE EVENEMENT

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 & SEMINAIRES 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

DECOUVREZ NOTRE OFFRE

14 hôtels, 10 villes, 71 salles de réunion & événement:

Parcourez le panorama détaillé de notre offre meeting en ligne

www.martinshotels.com

www.meetings-and-more.com

VOTRE CONTACT

Bart Cornelis

Conference & Event Coordinator

+32 (0)15 46 46 01

bart.cornelis@martinshotels.com