



# MARTIN'S BRUSSELS EU

★ ★ ★ ★

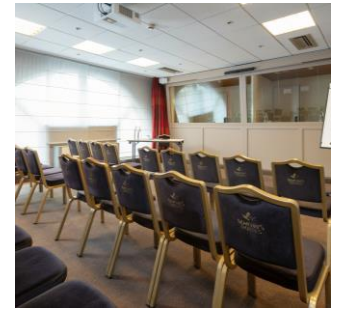
## LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS 2022/2023



Martin's Brussels EU • Boulevard Charlemagne 80 – 1000 Bruxelles  
+32 (0)2 230 85 55 • mbeu@martinshotels.com • martinshotels.com

Prix par personne TVA et service inclus, valables jusqu'au 31 décembre 2023

Martin's Brussels EU • Boulevard Charlemagne 80 – 1000 Bruxelles • +32 (0)2 230 85 55 • mbeu@martinshotels.com • [www.martinshotels.com](http://www.martinshotels.com)



Prix par personne TVA et service inclus, valables jusqu'au 31 décembre 2023

Martin's Brussels EU • Boulevard Charlemagne 80 – 1000 Bruxelles • +32 (0)2 230 85 55 • mbeu@martinshotels.com • [www.martinshotels.com](http://www.martinshotels.com)

## SOMMAIRE

- FORFAITS SÉMINAIRES
- SÉMINAIRE À LA CARTE
- COCKTAILS & CANAPÉS
- WALKING DINNER & BANQUET
- BUFFET
- VINS
- CAPACITÉS & PLANS DES SALLES
- DIVERS - NOUS CONTACTER





## TOUS LES FORFAITS INCLUENT:

- La location de la salle de réunion avec WiFi gratuit, un projecteur LCD, flipchart et un écran
- Papier, stylos, eaux minérales, bonbons à la menthe
- Un déjeuner servi avec eaux, boissons non-alcoolisées, café et thé
- Les pauses-café comprennent:
  - Au matin: sélection de biscuits, panier de fruits, eau infusée, café et thé
  - L'après-midi: sélection de gourmandises sucrées, panier de fruits, eau infusée, café et thé
- Les forfaits sont disponibles à partir de 8 participants

EU Stars Pack  
Demi-Journée

€ 80 pp

Une pause-café &  
buffet sandwiches

EU Stars Pack  
Journée Complète

€ 85 pp

Deux pauses-café &  
buffet sandwiches

Upgrade 2 services

+ € 8 pp

Déjeuner 2 services  
au choix du Chef

\*Disponible à partir de 15 personnes et  
sur base de l'occupation du restaurant

Upgrade 3 services

+ € 15 pp

Déjeuner 3 services  
au choix du Chef

\*Disponible à partir de 15 personnes et  
sur base de l'occupation du restaurant



## SÉMINAIRE À LA CARTE

### ACCUEIL CAFÉ & PAUSES

**Pause-café d'accueil** € 12,00 pp  
café, thé, jus, viennoiseries, salade de fruits

**Pause-café** € 12,00 pp

- Au matin: sélection de biscuits, panier de fruits, eau infusée, café et thé
- L'après-midi: sélection de gourmandises sucrées, panier de fruits, eau infusée, café et thé

*Option : fruit frais coupé* + € 2,00 pp

### LOCATION DE SALLE:

Merci de nous contacter pour toute demande de prix et de nous communiquer la date, la mise en place souhaitée ainsi que le nombre de participants

#### **Nouveau**

Système Vidéo-conférence Bose Videobar (salles Amber & Jade) €90,00 par jour

### DÉJEUNERS

**Le buffet « sandwiches »** € 35,00 pp  
Potage du jour ou snack chaud, sélection de sandwiches, salades individuelles et dessert du jour

**Lunch 2 services** € 35,00 pp

**Lunch 3 services** € 45,00 pp


**Boissons non-alcoolisées** eaux, café et thé durant le lunch € 11,00 pp


**Forfait vins** (voir page 9) à pd € 16,00 pp



## COCKTAILS

### Verre d'accueil

 Vin de miel *par verre* € 5,00  
*Apéritif maison, à base de miel urbain bruxellois de notre propre toit !*

 Cocktail vin de miel *par verre* € 10,00  
*Création maison : vin de miel, tonic, citron vert*

Cava *par verre* € 8,00

Champagne Mumm *par verre* € 13,00

### Bubble time

Cava, vin maison, bière au fût, vin de miel maison & boissons non-alcoolisées

Biscuits salés et olives

*30 minutes* € 13,50 pp

*60 minutes* € 18,00 pp

*90 minutes* € 21,00 pp

*120 minutes* € 24,00 pp

*Option : Champagne Mumm* + € 6,00 pp

## COCKTAILS & CANAPÉS

## CANAPÉS

### Canapés

Canapés froids et/ou chauds au choix du Chef

<i>à la pièce</i>	€ 3,00
<i>3 pièces</i>	€ 8,50
<i>5 pièces</i>	€ 13,50

### Pain surprise

50 mini-sandwiches variés

1 pain pour 20 personnes

€ 100,00

### Plateau de crudités

et 3 sauces

1 plateau pour 20 personnes




€ 60,00




## WALKING DINNER

Exemple de menu :

### Entrées

-  Thon rouge, stracciatella di burrata au pesto rouge, ail noir, sésame noir, miel urbain bruxellois
-  Terrine de foie gras, pain brioche aux pacanes, chutney de kumquat
-  Risotto de coriandre et poireau, crevettes tigrées

### Plats principaux

-  Caille farcie aux fruits mi-secs, carottes caramélisées au cumin et au citron, tortellini aux noix de cajou, jus au Grand Marnier et miel urbain bruxellois
- Solomillo de porc ibérique, mousse de paprika rouge, pommes allumettes, mini-aubergine, sauce à la sangria
- Filet de Saint-Pierre en basse température, blettes sautées, croquettes de riz noir, sauce au beurre blanc
- Crépinette d'agneau, mousseline d'artichaut, échalote farcie au poireau et au lard d'Ardenne, jus corsé

### Desserts

- Pâte sablée, crème d'amandes, myrtilles, crème glace amarena maison
- Pavlova aux fruits rouges

### Prix par personne

3 entrées, 4 plats et 2 desserts  
Minimum 30 participants  
Durée: 2 heures

€ 65,00



Végétarien



Vegan



EcoBON Respectueux de l'environnement



Miel de nos ruches

## WALKING DINNER & BANQUET

## BANQUET

### Menu 2 services

Au choix, une entrée et un plat ou un plat et un dessert

€ 35,00 pp

### Menu 3 services

Au choix, une entrée, un plat et un dessert

€ 45,00 pp

### Menu 4 services

Au choix, deux entrées, un plat et un dessert

€55,00 pp

### Menu 5 services

Faites vous surprendre par notre Chef !

€65,00 pp

### Forfait vins (voir page 9)

à pd € 16,00 pp

### Pour chacune des options

Sur base du menu du mois

Un choix unique de menu est demandé à partir de 15 convives

\*Possibilité de louer une salle privative pour maximum 16 convives et selon disponibilité

\* Pour toute demande personnalisée, n'hésitez pas à nous contacter



BUFFET

## ENTREES

- Salade bar (salade grecque, salade césar, crudités)
- Saumon fumé
- Carpaccio de bœuf
- Vitello tonato

## PLATS PRINCIPALS

- Légumes grillés
- Riz préparé à la façon du Chef
- Pommes de terre au romarin
- Pâtes faites maison
- Filet de Coucou de Malines
- Dorade
- Filet de bœuf ou côtelettes d'agneau (au choix du client)

## DESSERTS

- Assortiment de fromages
- Assortiment de mignardises gourmandes

*Certains plats peuvent être modifiés selon la saison*

### Prix par personne

€ 59,00

Minimum 30 participants

Durée: 2 heures

## OPTION OFYR

L'OFYR est à la fois une sculpture, un brasero et une plancha.  
Il apportera chaleur et convivialité à votre événement.  
En cas de beau temps, notre chef vous propose une expérience en live show cooking pour la cuisson des légumes, de la viande et du poisson.





	VIN BLANC	VIN ROUGE
<b>FORFAIT 1</b>  2 SERVICES: €12 3 SERVICES: €16 4 SERVICES: €21	<b>BOUCHARD AÎNÉ &amp; FILS</b> BEAUNE – FRANCE GRENACHE BLANC – COLOMBARD	<b>BOUCHARD AÎNÉ &amp; FILS</b> BEAUNE – FRANCE GRENACHE – SYRAH
<b>FORFAIT 2</b>  2 SERVICES: €14 3 SERVICES: €18 4 SERVICES: €23	<b>PIERRE AMADIEU</b> IGP Vins de pays de méditerranée VIOGNIER	<b>PIERRE AMADIEU - ROULEPIERRE</b> CÔTES DU RHÔNE GRENACHE – SYRAH
<b>FORFAIT 3</b>  2 SERVICES: €17 3 SERVICES: €22 4 SERVICES: €28	<b>SATOR VERMENTINO</b> Toscana IGT - Italia VERMENTINO	<b>BODEGAS LAN CRIANZA</b> DOC Rioja - España TEMPRANILLO
<b>FORFAIT 4</b>  2 SERVICES: €19 3 SERVICES: €26 4 SERVICES: €34	<b>ENTRE-DEUX-MONTS</b> BGA HEUVELLAND PINOT GRIS – PINOT AUXERROIS – SIEGERREBE	<b>WIJNDOMEIN ALDENYCK</b> BGA MAASVALLEI LIMBURG PINOT NOIR
<b>FORFAIT 5</b>  2 SERVICES: €24 3 SERVICES: €31 4 SERVICES: €41	<b>CHÂTEAU LAMBLIN-VAILLON</b> BOURGOGNE CHABLIS 1ER CRU CHARDONNAY	<b>CHÂTEAU LA ROSE BRISSON</b> AOC SAINT-EMILION GRAND CRU CABERNET SAUVIGNON – MERLOT – PETIT VERDOT

\* Nos forfaits incluent de l'eau plate et pétillante, boissons non-alcoolisées à la demande, café et thé

# CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES



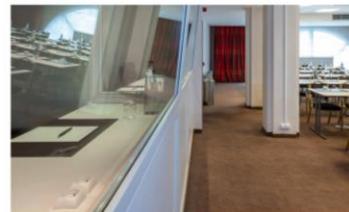
MARTIN'S BRUSSELS EU - DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS								
MEETING ROOM	AREA (m <sup>2</sup> )	U-SHAPE	DOUBLE U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	CABARET	BOARDROOM	INTERPRETER'S BOOTH
1 TOPAZ	100	38	66	64	120	48	40	✓
2 AMBER	30	12	—	18	36	—	16	✓
3 BRONZE	38	12	—	18	36	—	16	—
4 COPPER	30	12	—	18	36	—	16	✓
2 + 3 AMBER + BRONZE	68	34	—	36	70	28	36	✓
3 + 4 BRONZE + COPPER	68	34	—	36	70	28	36	✓
5 (2+3+4) QUARTZ (AMBER + BRONZE + COPPER)	98	50	—	60	100	40	52	✓
6 JADE	25	—	—	—	—	—	16	—

Pour toute demande d'interprétation:

- €90 par cabine pouvant accueillir deux interprètes chacune
- Matériel audiovisuel sur demande



FIRST FLOOR





### CONFIGUREZ VOTRE ÉVÈNEMENT

Un outil facile, pratique, convivial, intelligent et instantané pour visualiser votre requête et nous demander une offre de prix.

[www.martinshotels.com](http://www.martinshotels.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)



### TEAMBUILDING & SÉMINAIRES DE MOTIVATION

En extérieur ou en intérieur, les expériences de teambuilding n'ont de valeur réelle que si le climat et le cadre favorisent la cohésion et la motivation.

[martinshotels.com](http://martinshotels.com)

### PERSONNES DE CONTACT

#### Siham Verreycken

Conference & Event Manager

+32 2 235 17 27

[siham.verreycken@martinshotels.com](mailto:siham.verreycken@martinshotels.com)

#### Marie Flahaut

Conference & Event Coordinator

+32 2 235 17 26

[marie.flahaut@martinshotels.com](mailto:marie.flahaut@martinshotels.com)



### CHOISISSEZ L'ECO-ÉFFICACITE

Carbon Zero, Eco-Bon et Système de Management Environnemental : 3 valeurs ajoutées pour votre événement et l'image de votre entreprise.

[www.martinshotels.com](http://www.martinshotels.com)