



MARTIN'S CHATEAU DU LAC



PRIJZEN
MEETINGS & EVENTS



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





INHOUDSTABEL

• VERGADERARRANGEMENTEN	4
• COCKTAILS & HAPJES	6
• MENUS	7
• BUFFET	10
• OFYR	11
• WIJNEN	12
• OPEN BAR	13
• CAPACITEITENTABEL EN PLATTEGROND	15
• CONTACTGEGEVENS	16



ALLE ARRANGEMENTEN HEBBEN ALS BASIS

- Ter beschikking stelling van de zaal met **WiFi**, een **LCD projector** of plasma scherm, **flipchart** en een **scherm**
- **Nieuw** Bose Videobar: video conferentie systeem (Boardrooms)
- 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 (maak uw keuze uit de onderstaande formules)
- Arrangementen zijn beschikbaar voor gezelschappen vanaf 10 deelnemers

BUSINESS

€ 92,50

2-gangenmenu van de Chef

of

Sandwich buffet

of

Koud buffet

of

3-gangenmenu van de Chef (+10€)

EXECUTIVE

€ 100

Koffieontvangst

+

Doorlopend koffiebuffet

+

2-gangenmenu van de Chef

of

Sandwich buffet

of

3-gangenmenu van de Chef (+10€)

BUFFET

€ 112,5

Lunchbuffet van de Chef

een selectie van koude en warme gerechten

vanaf 30 personen



PAUZES & ONTBIJT

Koffieontvangst

Koffie, thee, gearomatiseerde wateren, fruitsap, koffiekoeken, fruitmand € 12,00

Koffiepauze ½ uur

Koffie, thee, fruitsap, appels en zoete verrassing van de dag € 12,00

Doorlopende koffiepauze

€ 25,00

« Breakfast to meet »

Koffie, thee, fruitsap, koffiekoeken, yoghurt, fruitsalade, granenrepen en smoothies € 16,00

Frisdranken in de vergaderzaal (per persoon) € 8,00

VERGADEREN « À LA CARTE »

LUNCHES

Le buffet du marché (keuze van de Chef) bestaande uit :
5 voor-, 3 hoofd- en nagerechten, (vanaf 30 personen) € 64,00

« sandwich » lunch

Soep van de dag, selectie van sandwiches, Individuele salades en dessert van de dag € 45,00

2-gangen lunch van de dag naar keuze van de Chef € 45,00

3-gangen lunch van de dag naar keuze van de Chef € 55,00

Non-alcoholische dranken, water en koffie tijdens de lunch € 12,00

Wijnarrangement - selectie Château du Lac € 22,00

ZAALHUUR: TARIEF NAAR GELANG DE GEWENSTE ZAAL



COCKTAILS & HAPJES

COCKTAILS

Bubbles
1 glas Cava € 8,00

Champagne
1 glas Champagne Mumm Cordon Rouge € 13,50

Bubble time
Cava, gezouten koekjes en olijven

1/2h	€ 16,00
1h	€ 20,00
1h30	€ 24,00
2h	€ 27,00

Champagne Mumm Cordon Rouge
gezouten koekjes en olijven

1/2h	€ 26,00
1h	€ 34,00
1h30	€ 42,00
2h	€ 48,00

HAPJES

Zakouski

Warme en koude hapjes	3 stuks	(1/2h)	€ 10,00
	5 stuks	(1h)	€ 15,00
	8 stuks	(1h30)	€ 22,00
	15 stuks	(2h)	€ 40,00

Zakouski Deluxe
Door onze Chef gecreëerde
seizoenshapjes

<i>per stuk</i>	€ 4,50
-----------------	--------

Surprisebrood € 110,00
50 gevarieerde mini-sandwiches

Dip Healthy (voor 15 personen) € 45,00
Dipgroeten, cocktailsaus en mini-gazpacho

Dip Healthy formule du Lac (voor 15 personen) € 105,00
Dipgroeten, cocktailsaus, olijven- en tomatentapenade, hummus, focaccia, gressins en mini-gazpacho

Oesters *per stuk* € 3,50



MENUS

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio, paprika op 3 wijzen, pecorino, pijnboompitten

Ceviche van zeebrasem, Isigny crème met kruiden, pickels van rode ui, mango en passievrucht

Zalmrillettes met zure room, daslookpesto, wafelaardappelen, citroenkaviaar

Tomatentartaar, gekonfijte sjalotten met port, gerookte ham, burrata

Perfect ei, gegrilde asperges, grijze garnalen, Hollandaise saus, zuring

UIT DE ZEE

Gegrilde zeebaarsfilet, wortelmousseline met citrusvruchten, aardappelpannenkoek, schaaldierenjus met ijzerkruid

Kabeljauwhaasje in kruidenkorst, venkelravioli, gekonfijte tomaten, Hollandaisesaus

VAN HET LAND

Gebakken supreme van maïskip, erwtmousseline, gebraseerde sucrose, jonge wortel, vin jaune saus.

Varkenshaas op lage temperatuur, kurkaardappelen, gekonfijte paprika, krokantje van parmezaan, saliejus

NAGERECHTEN

Crème brûlée, vanille uit Madagascar, geroosterde perzik

Belgische chocolademousse, chocoladebiscuit, krokante feuillantine

Paris-Brest en hazelnootpraliné.

Aardbeiensoep, meringue, vanille fondant

3 - gangenmenu	€ 55,00
4 - gangenmenu	€ 65,00

Vraag ook ons seizoensmenu met de suggesties van de chef



Eerste VOORGerecht

Kalfstartaar, truffelolie, gegrilde asperges, parmezaan

Halfgegaarde zwaardvisfilet, daslook, soja, pickels van rode ui

Tweede VOORGerecht

Kwartelfilets, espuma van gerookte aardappel, kaviaar, sterke jus

Halfgeroosterde kreeft, truffelvinaigrette, prei

HOOFDGERECHT

Geroosterde tarbotfilet, erwtmousseline, pommes bouchons, asperges

Wilde eendenborst gevuld met truffels en foie gras, morilles, jonge wortelen, dauphine-aardappel

KAAS

Selectie van gerijpte kazen 'Pascal Fauville'

NAGERECHTEN

Chocoladegebak, citroencrème, amandelcrumble, praliné, basilicumcake

3-gangenmenu	€ 84,00
4-gangenmenu	€ 95,00
5-gangenmenu	€ 106,00



VEGETARISCH MENU

VOORGERECHTEN

Gelei van tomaten, romige burrata, krokantje van taggiasche olijven, pijnboompitten

Crème van pastinaak, gekonfijte ui, knoflookcroûtons, mierikswortel

Quinoa salade, noten, feta, granaatappel, lente-ui

HOOFDGERECHTEN

Espuma van boschampionns, krokantje van brood, hazelnoot, gepocheerd ei

Langzaam in boter gegaarde kool, zoete curry, espuma van aardappel, gepofte boekweit

Tartufata risotto, shimeji, krokantje van Parmezaanse kaas

3-gangenmenu	€ 55,00
4-gangenmenu	€ 65,00

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 € 89,00/persoon

DE KLEINE EXTRAS

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



SEIZOENSBUFFET

Vanaf 30 genodigden

VOORGERECHTEN

Tomatentartaar, in porto gekonfijte sjalotten, gerookte ham, burrata

Ceviche van zeebrasem, Isigny crème met kruiden, pickels van rode ui, mango en passievrucht

Zalmrillettes met zure room, daslookpesto, wafelaardappelen, gekonfijte citroen

Rundercarpaccio, paprika op 3 wijzen, pecorino, pijnboompitten

Gerookte eendenborst, sushirijst, pecannoten, rucola en sojasaus

HOOFDGERECHTEN

Gebakken kip Supreme, erwtmousseline, gesmoorde sla, aardappelgratin met truffels

Gegrilde zalmfilet, méli-mélo van asperges, tagliatelle, blanke botersaus met kruiden

Taart van gekonfijte seizoensgroenten met knoflook, pecorino, pikante tomaten crème

NAGERECHTEN

Crème brûlée, vanille uit Madagascar, geroosterde perzik

Aardbeiensoup, merengue, verse munt

Assortimenten van zoete verrines

Huisgemaakt kokosijs, gesmolde chocolade

Het menu kan gezeten worden genuttigd of als wandelend buffet worden geserveerd

5 voor-, 3 hoofd-, nagerechten

€ 64,00

De buffetten worden met brood, rauwkost en sauzen geserveerd



OFYR

De OFYR is een beeldwerk, een vuurkorf en een plancha!
Onze chef biedt u een gloednieuwe culinaire ervaring. Een gemoedelijke en smakelijke manier uw diner luister bij te zetten



OFYR

van 20 tot 60 genodigden

ONTVANGST (1/2 u)

Cava, kirr, fruitsappen

LIVE-COOKING OP DE OFYR

Hapjes

Garnalen, persillade met daslook, olie met tomatensmaak

Kabeljauwfilet, erwtenmousse, Aardappelen met chorizo

Angus beef , schuim van waterkers, krokante aardappel

Gevogeltefilet, caponata met olijven, coulis van paprika.

Cocotte eitje, krokantje met Parmezaan, truffle

+ salad bar

Ananas gekookt in eigen sap, lichte vanillemousse, pecannoten

Prijs

€ 85,00

Water, frisdranken, bier en wijn inbegrepen

Privatisatie van uw deel van de Patio

€ 400,00



'Château du Lac' Selectie

€ 22,00 (3-gangen) | € 26,00 (4-gangen) | € 30,00 (5-gangen)

- Bouchard Ainé & Fils | Vin de France | Colombard - Grenache Blanc
- Jardins de Gascogne | IGP Côtes de Gascogne | Colombard - Ugni blanc
- Bouchard Ainé & Fils | Vin de France | Syrah et Grenache
- Jardins de Gascogne | IGP Côtes de Gascogne | Merlot - Cabernet Sauvignon

'Sommelier' Selectie

€30,00 (3-gangen) | €35,00 (4-gangen) | €40,00 (5-gangen)

Onze sommelier stelt u een wijnselectie voor aangepast aan uw menukeuze.

Dessertwijn

€ 6,00 per glas

- Domaine Mouilin de Pouzy 2014 | AOC Montbazillac | France

Kurkengeld

Wijn

€ 12,50

Mousserende wijn

€ 15,00



Het wijnarrangement bestaat uit :

Een halve fles wijn per persoon

Plat en bruisend water

Koffie of thee



« OPEN BAR »

ONZE FORMULES

	'MELODIE'	'SWING'	'Valse'
1u	€ 11,00	€ 17,00	€ 21,00
2u	€ 14,50	€ 21,00	€ 25,50
3u	€ 18,00	€ 25,00	€ 30,00
4u	€ 20,00	€ 28,00	€ 34,00
5u	€ 21,50	€ 30,00	€ 37,00

Frisdranken | Water

Fruitsap

Frisdranken | Water

Fruitsap

Wijn | Bier

Frisdranken | Water

Fruitsap

Wijn | Bier

Whisky | Gin | Vodka | Rum

Optie met Swing en Valse formules :

Cava € 3,00 / uur

Aperol of Gin Bar € 7,00 /cocktail



PRIJSLIJST DRANKEN PER GLAS

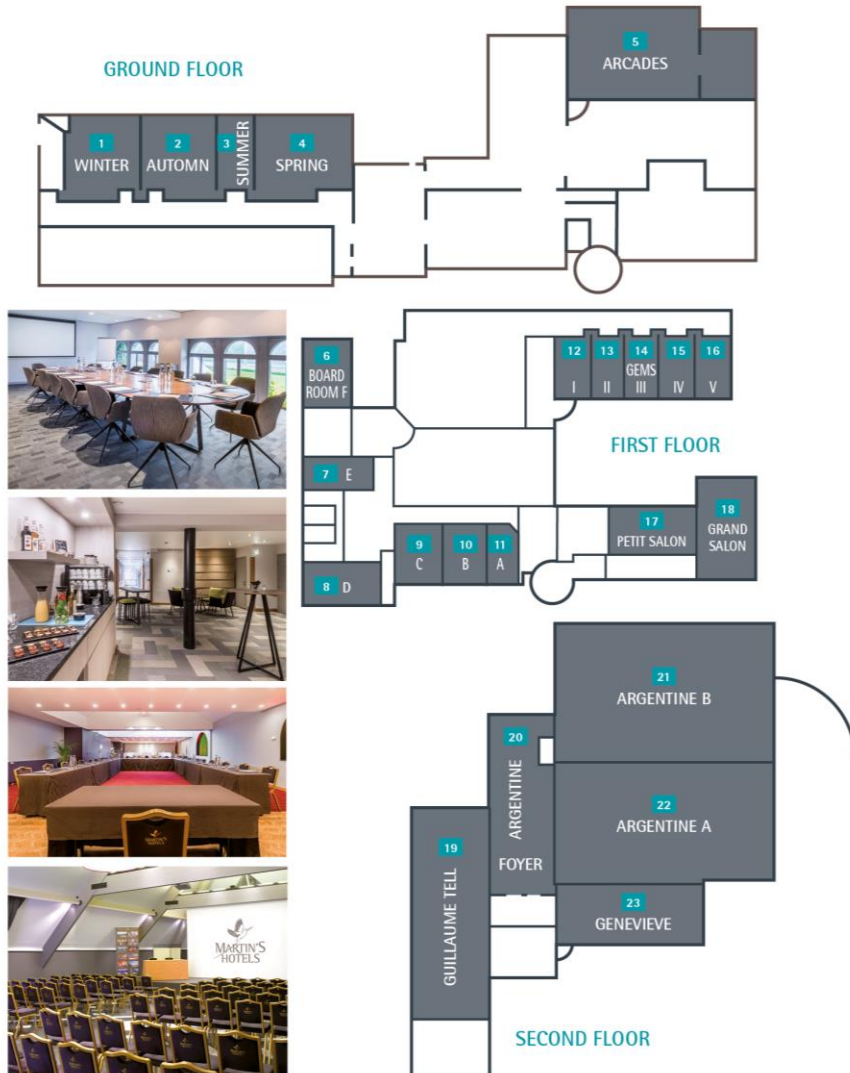
Champagne Mumm Cordon Rouge	€ 13,50
Cava	€ 8,00
Whisky gin vodka rum	€ 10,00
Likeuren & digestieven	€ 10,00
Bieren van het vat	€ 4,00
Speciale bieren	€ 7,00
Witte wijn rode wijn	€ 6,00
Frisdranken	€ 4,00
Verse fruitsappen	€ 6,00
Warme dranken	€ 4,00
Installatiekosten voor een 'Open Bar' op consumptiebasis	€ 250,00

ANDERE DRANKEN & PERSONEEL

PERSONEELSKOSTEN (PER UUR)

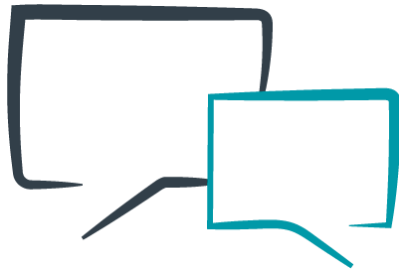
Kelner	[vanaf 1 uur 's ochtends]	€ 40,00
Garderobe	[per personeelslid minimum 4 uur]	€ 40,00
Parkeerservice	[per personeelslid minimum 4 uur]	€ 40,00
Ontvangst	[per personeelslid minimum 4 uur]	€ 40,00

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





CONTACTGEGEVENS



STEL UW EVENEMENT SAMEN

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

[martinshotels.com](https://www.martinshotels.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.

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



KIES VOOR ECO-EFFICIENTIE

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

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

ONTDEK MARTIN'S HOTELS

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

overloop het gedetailleerd panorama van ons aanbod op:

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

UW CONTACT

Paul Koot

Meeting & Events Sales Director

+32 (0)2 655 7432

paul.koot@martinshotels.com

Isabelle Mortier

Meeting & Events Sales Manager

+32 (0)2 655 7464

im@martinshotels.com

Claire Vanden Broeck

Meeting & Events Sales Coordinator

+32 (0)2 655 7425

claire.vandenbroeck@martinshotels.com