



Martin's Klooster • Onze-Lieve-Vrouwstraat 18 – 3000 Leuven
+32 (0)16 21 31 41 • mk@martinshotels.com • martinshotels.com

MARTIN'S KLOOSTER



LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS 2026



Prix par personne TVA et service inclus, valables jusqu'au 31 décembre 2026

Martin's Klooster • Onze-Lieve-Vrouwstraat 18 – 3000 Leuven • +32 (0)16 21 31 41 • mk@martinshotels.com • martinshotels.com





SOMMAIRE

- FORFAITS SÉMINAIRES **4**
- SÉMINAIRES À LA CARTE **5**
- COCKTAILS & CANAPÉS **6**
- DÎNERS **7 & 8**
- CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES **9 & 10**
- DIVERS - NOUS CONTACTER **11**



TOUS LES FORFAITS INCLUENT

- La location de la salle de réunion* avec WiFi gratuit, un projecteur LCD, flipchart et un écran
- Système Vidéo-conférence
- Papier, stylos, eau minérale, bonbons à la menthe
- Deux pauses café, le matin et l'après-midi, avec café, thé, jus, fruits à croquer, viennoiseries du jour
- Un déjeuner servi dans l'une de nos salles, eau, soft drinks et café inclus (faites votre choix ci-dessous)

* Pour les petits groupes, des frais de salle de réunion peuvent être ajoutés.

FORFAIT COMFORT

€ 98

Buffet déjeuner 'Healthy':
Salades, sandwiches, soupe,
plat chaud, dessert
+
2 pauses café
+
Salle de réunion

FORFAIT BUSINESS

€ 108

Green Lunch du chef
2 services
+
2 pauses café
+
Salle de réunion

FORFAIT EXECUTIVE

€ 115

Buffet de saison froid et
chaud avec spécialités belges
et européennes
+
2 pauses café
+
Salle de réunion



PAUSES & BREAKFAST

Pause-café d'accueil

café, thé, jus d'orange, viennoiseries du jour
fruits et yaourt

€ 12,00

Pause-café

café, thé, jus de fruits ou boissons énergisantes saines,
fruits et douceur du jour 1/2h

€ 12,00

Breakfast

Copieux petit-déjeuner buffet dans notre restaurant

€ 25,00

Soft drinks dans votre salle de réunion

boissons énergisantes saines, boissons rafraîchissantes, jus de fruits

€ 8,00

SÉMINAIRE À LA CARTE

DÉJEUNERS

Buffet de saison (min. 20 personnes)

Buffet de saison froid et chaud
avec spécialités belges et européennes

€ 60,00

Buffet « Healthy »

Buffet composé de salades, charcuterie, fromages, poisson,
accompagnement chaud, soupe, sandwiches et dessert

€ 45,00

Lunch 2 services du jour

@ Restaurant Curatio

Prix à la carte

Lunch 3 services du jour

@ Restaurant Curatio

Prix à la carte

LOCATION SALLE: TARIF SELON LA SALLE SOUHAITÉE



COCKTAILS & CANAPÉS

COCKTAIL

Bubbles

1 flûte de Cava € 8,00

Champagne

1 flûte de Champagne Mumm Grand Cordon € 13,50

Bubble time

Cava	1/2h	€ 16,00
	1h	€ 23,00

Champagne time

Champagne Mumm Grand Cordon	1/2h	€ 28,00
	1h	€ 36,00

Beer time

Sélection de Martin's Bières	1/2h	€ 17,00
	1h	€ 23,00

CANAPÉS

Amuse-bouche froid

Salami, fromages, tomates-mozzarella etc. € 12,00

Amuse - bouche Deluxe

Canapés créés par notre Chef selon la saison	<i>la pièce</i>	€ 6,50
---	-----------------	--------



Dîner 3-course "Classique"

Menu:

Croquettes au fromage à la Bière de Waterloo

Ou

Salade César

Raviolis | scampis | curry vert

Ou

Carbonnade Flamand avec des frites

Tarte aux pommes | glace vanille

Ou

Dame Blanche

Vins, eau, boissons non alcoolisées, café et thé inclus.

Cuvée Bouchard Aîné | pays d'Oc

● Grenache & Colombard

Arômes de fruits rouges, d'agrumes et une pointe de notes florales.

● Grenache & Syrah

Arômes de fruits rouges, d'épices et une pointe de poivre, avec une finale ronde et onctueuse.

€ 83,00

MENUS

Dîner 3-course "Deluxe"

Menu:

Carpaccio de canard

Ou

Saumon fumé | crème ciboulette | gelée de citron

Tataki de thon | à la thaïlandaise | riz sauté

Ou

Filet de poulet coucou de Malines | cuisson lente | purée de pommes de terre

Mont Blanc

Crème de marrons | chantilly | meringue

Ou

Île flottante | crème à la vanille | amandes caramélisées

Verre de cava, Vins, eau, boissons non alcoolisées, café et thé inclus.

Chateau de la Jaubertie | Bergerac

● Sauvignon Blanc & Sémillon.

Arômes d'agrumes et de fruits tropicaux avec une subtile note de miel.

● Merlot & Malbec

Des tanins souples et des arômes ronds et fruités. Un vin équilibré et de caractère.

€ 98,00

Renseignez-vous sur nos salles à manger privées !



Prix par personne TVA et service inclus, valables jusqu'au 31 décembre 2026

Martin's Klooster • Onze-Lieve-Vrouwstraat 18 – 3000 Leuven • +32 (0)16 21 31 41 • mk@martinshotels.com • martinshotels.com

| 7 |

MARTIN'S KLOOSTER

★★★★



Buffet Froid & Chaud

Buffet froid :

Poissons et viandes raffinés, salades de saison et un généreux buffet de salades.

Buffet chaud :

Choix d'un plat de viande tendre, d'un plat de poisson raffiné et d'une option végétarienne originale.

Accompagnements :

Légumes de saison chauds, riz/pâtes et plats de pommes de terre onctueux (gratin ou purée, par exemple).

Buffet de desserts :

Assortiment de desserts et une salade de fruits frais.

Vins, eau, boissons non alcoolisées, café et thé inclus.

Cuvée Bouchard Aîné | pays d'Oc

● Grenache & Colombard

Arômes de fruits rouges, d'agrumes et une pointe de notes florales.

● Grenache & Syrah

Arômes de fruits rouges, d'épices et une pointe de poivre, avec une finale ronde et onctueuse.

€ 91,00

Renseignez-vous sur nos salles à manger privées !

MENUS

Barbecue 'OFYR'

Live cooking:

Viandes et poissons de qualité supérieure grillés sur place par le chef.

Spécialités végétariennes :

Légumes de saison grillés, pommes de terre au four et fromages artisanaux cuits à la plancha.

Accompagnements froids :

Un buffet composé de salades fraîches, de sauces maison et de pain artisanal avec des trempettes.

Buffet de desserts :

Assortiment de desserts et une salade de fruits frais.

Vins, bières, eau, boissons non alcoolisées, café et thé inclus.

Cuvée Bouchard Aîné | pays d'Oc

● Grenache & Colombard

Arômes de fruits rouges, d'agrumes et une pointe de notes florales.

● Grenache & Syrah

Arômes de fruits rouges, d'épices et une pointe de poivre, avec une finale ronde et onctueuse.

€ 118,00



Prix par personne TVA et service inclus, valables jusqu'au 31 décembre 2026

Martin's Klooster • Onze-Lieve-Vrouwstraat 18 – 3000 Leuven • +32 (0)16 21 31 41 • mk@martinshotels.com • martinshotels.com

| 7 |

MARTIN'S KLOOSTER

★ ★ ★ ★



Cocktail dînatoire

Menu:

- Croquette végétalienne *
- Tataki de thon sauce thaï **
- Risotto aux légumes verts ***
- Poulet mariné sur purée truffée ****
- Mélange de légumes du jardin *****
- Cabillaud à la betterave *****
- Tiramisu au spéculoos *****
- Panna cotta aux fruits rouges

Verre de cava, Vins, eau, boissons non alcoolisées, café et thé inclus.

Cuvée Bouchard Aîné | pays d'Oc

● Grenache & Colombard

Arômes de fruits rouges, d'agrumes et une pointe de notes florales.

● Grenache & Syrah

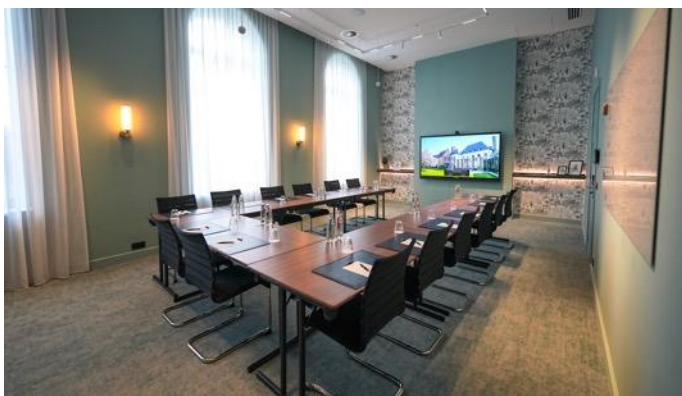
Arômes de fruits rouges, d'épices et une pointe de poivre, avec une finale ronde et onctueuse.

€ 115,00

Renseignez-vous sur nos salles à manger privées !

MENUS



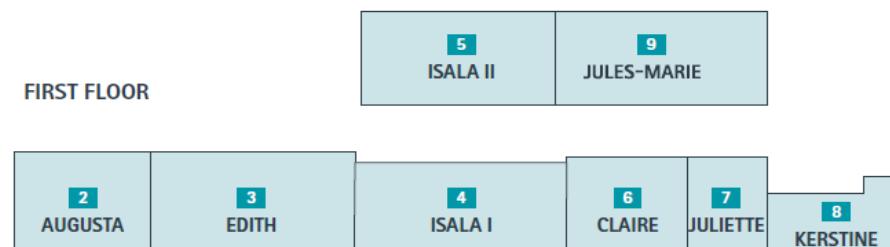


MARTIN'S KLOOSTER GASTHUIS

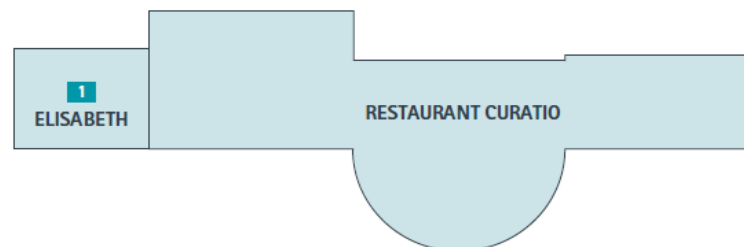
CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES

MARTIN'S KLOOSTER - GASTHUIS - DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS										
MEETING ROOM	DETAILS	AREA (m²)	HEIGHT (m)	U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	CABARET	BANQUET	BOARDROOM	COCKTAIL
1	ELISABETH	Private dining / Fixed table	33	2,5	—	—	—	—	10	—
2	AUGUSTA	Fixed table	35,5	4,12	15	22	30	16	—	18
3	EDITH	Flexible layout	50	4,12	22	28	50	30	—	20
4	ISALA I	Auditorium / Flexible layout	90	4,12	30	40	90	30	40	24
5	ISALA II	Breakout / Flexible layout	46,5	4,12	—	—	45	30	30	20
4+5	ISALA I + II	Flexible layout	165	4,12	—	70	120	60	80	44
6	CLAIRE	Fixed table	32	4,12	—	—	—	—	10	—
7	JULIETTE	Fixed table	20	4,12	—	—	—	—	8	—
8	KERSTINE	Fixed table	26	4,12	—	—	—	—	10	—
9	JULES-MARIE	Flexible layout	52	4,12	31	30	52	30	—	22
10	WINE CELLAR		43,5	—	—	—	—	—	—	—
	RESTAURANT CURATIO	On the right	51	5	—	—	—	—	—	—
		In the middle	85,7	5	—	—	—	—	—	—
		On the left	49	5	—	—	—	—	—	—

FIRST FLOOR



GROUND FLOOR



MARTIN'S KLOOSTER

CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES

DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS										
MEETING ROOM		AREA (m ²)	HEIGHT (m)	U-SHAPE 	CLASSROOM 	THEATRE 	CABARET 	BANQUET 	BOARDROOM 	COCKTAIL 
1	PREDIKHEREN	80	2.90	40	51	70	54	—	38	100
2	FRANCISCANEN	50	2.90	24	32	50	32	—	22	60
3	DOMINICANEN	60	2.90	37	40	60	40	—	34	80
1 + 2 + 3	MEETING ROOM	190	2.90	56	99	146	80	—	54	240
	FOYER	36	3.90	—	—	—	—	—	—	70
	ORANGERY	105	—	—	—	—	—	80	—	120
	MORILLON	60	—	—	—	—	—	40	—	80





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 hors 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-ÉFFICACITÉ

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

Robin Jaubin

Groups & Events Manager

+32 (0)16 21 31 49

robin.jaubin@martinshotels.com

Erika Rodrigues de Sousa

Groups & Events Coordinator

+32 (0)16 21 31 61

erika.rodriguesdesousa@martinshotels.com

Julie Delfosse

Groups & Events Coordinator

+32 (0)16 21 31 54

julie.delfosse@martinshotels.com