



MARTIN'S BRUSSELS EU

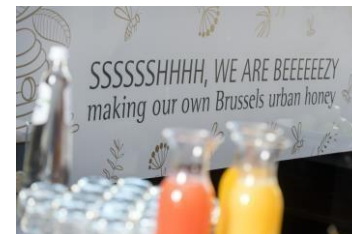
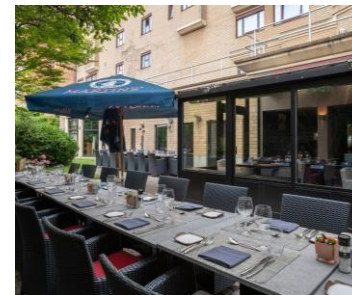
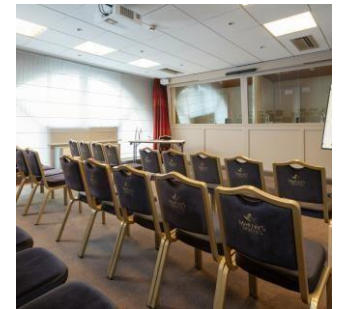
★ ★ ★ ★

PRIJSLIJST MEETINGS & EVENTS 2026

Martin's Brussels EU • Karel de Grotelaan 80 – 1000 Brussel
+32 (0)2 230 85 55 • mbeu@martinshotels.com • martinshotels.com

Prijzen per persoon, BTW en bediening inbegrepen, geldig tot en met 31 december 2025

Martin's Brussels EU • Karel de Grotelaan 80 – 1000 Brussel • +32 (0)2 230 85 55 • mbeu@martinshotels.com • martinshotels.com



Prijzen per persoon, BTW en bediening inbegrepen, geldig tot en met 31 december 2025
Martin's Brussels EU • Karel de Grotelaan 80 – 1000 Brussel • +32 (0)2 230 85 55 • mbeu@martinshotels.com • martinshotels.com

OVERZICHT



- VERGADERARRANGEMENTEN

- VERGADERING À LA CARTE

- LE PETIT CHEF

- COCKTAILS & HAPJES

- WALKING DINNER & BANKET

- BUFFET

- WIJNEN

- CAPACITEITENTABEL EN PLATTEGROND

- EXTRA INFORMATIE - CONTACTGEGEVENS



ALLE ARRANGEMENTEN OMVATTEN:

- Huur van de vergaderzaal met gratis WiFi, LCD projector, flipchart en scherm
- Papier, pennen, mineraalwater, muntjes
- Lunch geserveerd met water, frisdrank, koffie en thee
- Koffiepauzes omvatten :
 - Ochtend pauze: selectie van koekjes, fruitmand, water infusie, koffie en thee
 - Namiddag pauze: selectie van zoete heerlijkheden, fruitmand, water infusie, koffie en thee
- Arrangementen zijn beschikbaar voor gezelschappen vanaf **14 deelnemers**

EU Halve Dag Stars Pack

€ 84 pp

Één koffiepauze & broodjesbuffet

EU Volledige Dag StarsPack

€ 89 pp

Twee koffiepauzes & broodjesbuffet

Upgrade 2 gangen

+ € 12 pp

2-gangenmenu
keuze van de Chef

* Beschikbaar vanaf 14 personen en op basis van restaurantbezetting

Upgrade 3 gangen

+ € 19 pp

3-gangenmenu
keuze van de Chef

* Beschikbaar vanaf 14 personen en op basis van restaurantbezetting



GROEP
AANBIEDING
-10%

Bent u op zoek naar een unieke gastronomische ervaring voor uw volgende groepsbijeenkomst? Le Petit Chef nodigt u uit voor een culinair avontuur als nooit tevoren.



Maximale capaciteit: maximaal 42 gasten per sessie.

Minimum aantal gasten: aanbod geldig vanaf 25 gasten per sessie.

Menu: 116,00 EUR (~~129,00 EUR~~) btw inbegrepen per gast, bij de show.

Drankarrangement: inclusief wijnen, frisdranken, water en koffie, voor 26,00 EUR (~~29,00 EUR~~) btw inbegrepen per persoon.

Zaalhuur: geen extra kosten voor zaalhuur.

Exclusiviteit: mogelijk vanaf 40 gasten.

Deze aanbieding is elke dag van de week geldig behalve vrijdag- en zaterdagavond. Voor alle verdere inlichtingen, aarzel niet om contact op te nemen met : groups.mbeu@martinshotels.com.



- BRUSSELS -

+32 2 230 85 55

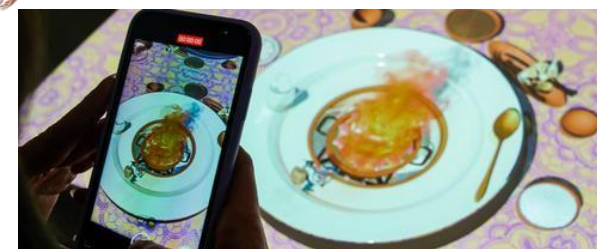
lepetitchef.brussels@martinshotels.com

Bistro Martin | Martin's Brussels EU



Over Le Petit Chef

Le Petit Chef is een meeslepende ervaring waarbij driedimensionale animaties worden geprojecteerd op de borden en tafels van de gasten. Dit culinaire theater is een unieke combinatie van verhaalvertelling en de bereiding van een heerlijke meergangenmaaltijd de kleinste chef-kok ter wereld.





ONTBIJT & PAUZES

Welcome coffee

- Koffie en thee alleen € 6,00 pp
- Koffie, thee, sappen, fruitsalade en gebak € 14,00 pp

Coffee Breaks

€ 14,00 pp

- Ochtendsnack: selectie van koekjes, fruitmand, sappen, koffie en thee
OF
- Middagpauze: selectie van zoete lekkernijen, fruitmand, sappen, koffie en thee

Permanent Coffee

- Selectie van warme dranken zoals koffie en thee
- € 7,00 pp (Halve dag)
€ 10,00 pp (Volledige dag)

VERGADERING À LA CARTE

LUNCHES

Broodjesbuffet

€ 39,00 pp

Soep van de dag of warme snack, selectie van sandwiches
individuele salades en dessert van de dag

2-gangen lunch

€ 39,00 pp

3-gangen lunch

€ 49,00 pp

Alcoholvrije dranken water en koffie tijdens de lunch

€ 12,00 pp



Wijnarrangement (zie pagina 9)

vanaf € 19,50 pp



COCKTAILS

Welkomst drankje

 Honing wijn	per glas	€ 6,00
<i>Huisgemaakt aperitief, op basis van Brusselse stadshoning van eigen dak!</i>		
 Honingwijn cocktail	per glas	€ 12,00
<i>Huiscreatie : honingwijn, tonic, limoen</i>		
Cava	per glas	€ 8,00
Champagne Mumm	per glas	€ 13,00

Bubble time

Cava, huiswijn, bier van 't vat, honingwijn van het huis en frisdranken
Hartige koekjes en olijven

30 minuten	€ 17,00 pp
60 minuten	€ 22,50 pp
90 minuten	€ 28,50 pp
120 minuten	€ 32,50 pp

Optie : Champagne Mumm + € 8,00 pp/30 minuten*

* Champagne in plaats van Cava

COCKTAILS & HAPJES

HAPJES

Hapjes

Warme en/of koude hapjes naar keuze van de Chef	per stuk	€ 4,00
	3 stuks	€ 11,00
	5 stuks	€ 18,00

Verrassingsbrood

Minimum 20 personen	€ 280,00 pp
1 verrassingsbrood (60 sandwiches)	
Gevarieerde mini-sandwiches	

Assortiment van rauwe groenten


en 3 sauzen	€ 5,00 pp
1 bord voor 20 personen	




WALKING DINNER

Voorbeeldmenu :

Voorgerechten

-  • Gestoomde scampi met avocadomayonaise
- Venkelsoep, gazpacho-stijl, citroen-thym broodcrouton, griekse yoghurtsaus
- Rundscarpaccio, rucola, Parmezaanse kaas en truffelvinaigrette
- Gebakken polenta, champignon- en Cobourgsaus
- Mini-flan van Jeruzalemartisjok met camembertbechamel en boekweitsoufflé

Hoofdgerechten

-  • Blinde vink, truffel-aardappelpuree en pittige saus
- Mini Luikse balletjes (3 pp) en aardappelpuree
- Spinazie-ricotta cannelloni, pompoenroom met salie en Amaretti-kruim
- Geroosterde bloemkool, kurkuma en Bleu d'Auvergne saus, ingelegde rode ui
- Gebakken heek, bouillabaisereductie, halve maan van aardappel rösti
- Gebakken zalmfilet, groenten tabouleh, hollandaisesaus

Nagerechten

- Chocoladebrownies met Engels room
- Mascarpone mousse met pistachenoten, amandelkruim en framboos
- Panna cotta met rode vruchten coulis
- Perenbavarois en slagroom met honing van onze bijenkorven

Prijs per persoon

€ 69,00


3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten en 2 nagerechten

Voor minstens 30 gasten

Duur: 2 uren

 Vegetarisch

 Veganistisch

 Honing uit onze honingraten

WALKING DINNER & BANKETTEN

BANKETTEN

2 gangen menu € 39,00 pp
Kies een voorgerecht/hoofdgerecht OF een hoofdgerecht/nagerecht

3 gangen menu € 49,00 pp
Kies een voorgerecht, een hoofdgerecht en een nagerecht

4 gangen menu € 59,00 pp
Kies twee voorgerechten, een hoofdgerecht en een nagerecht

Wijnarrangement (zie pagina 9) vanaf € 19,50 pp

Soft drink package : Frisdranken, water, koffie en thee € 12,00 pp

Elke service is gebaseerd op de keuze van onze chef

Een uniek menu voor de gehele groep wordt van tevoren aangevraagd vanaf 15 gasten

*Mogelijkheid om een privéruimte te huren, afhankelijk van beschikbaarheid, voor maximaal 15 gasten

*Neem gerust contact met ons op voor een meer gepersonaliseerd aanbod



VOORGERECHTEN (maximaal 3)

- Assortiment kazen (3 verschillende keuzes)
- Rundercarpaccio, rucola, parmezaan
- Verschillende gekookte groenten
- Gerookte zalm met garnering
- Tomaat, mozzarella en pesto caprese
- Gazpacho

HOOFDGERECHTEN (maximaal 2)

- Luikse gehaktbal
- Gele kipfilet met honing-mosterdsaus van onze bijenkorven
- Zeebaarsfilet met citroen-hollandaisesaus
- Heekfilet gebakken in Ardense boter, bisquesaus
- Spinazie en ricotta cannelloni, béchamelsaus
- Chili sin carne
- **GARNITUREN(2 om uit te kiezen)**
- Ratatouille
- Gemengde Mesclun salade met honing-mosterddressing
- Rijst met groenten
- Aardappelpuree

DESSERTEN

- Assortiment gastronomische mignardises (keuze van de chef)
Sommige gerechten kunnen afhankelijk van het seizoen worden aangepast

Prijs per persoon

Minimaal 30 deelnemers
Duur: 2 uur

€ 61,00

OFYR OPTIE

*De OFYR is een beeldwerk, een vuurkorf en een plancha!
Onze Chef biedt u een gloednieuwe culinaire ervaring.
Bij mooi weer biedt onze Chef u een live showcooking-ervaring voor het koken
van groenten, vlees en vis.*

Let op, deze ervaring is alleen beschikbaar op aanvraag.





	WHITE WINES	RED WINES
FORFAIT 1 2 COURSE (Voorgerecht & Hoofdgerecht) : €15,50 2 COURSE (Hoofdgerecht & Dessert) : €19,50 3 COURSE: €19,50 4 COURSE: €23,50	BOUCHARD AÎNÉ & FILS BEAUNE – FRANCE GRENACHE BLANC – COLOMBARD	BOUCHARD AÎNÉ & FILS BEAUNE – FRANCE GRENACHE – SYRAH
FORFAIT 2 2 COURSE (Voorgerecht & Hoofdgerecht) : €17,50 2 COURSE (Hoofdgerecht & Dessert) : €21,50 3 COURSE: €21,50 4 COURSE: €26,50	PIERRE AMADIEU VIN DE PAYS DE MÉDITERRANÉE VIOGNIER	PIERRE AMADIEU - ROULEPIERRE CÔTES DU RHÔNE GRENACHE – SYRAH
FORFAIT 3 2 COURSE (Voorgerecht & Hoofdgerecht) : €21,50 2 COURSE (Hoofdgerecht & Dessert) : €25,50 3 COURSE: €25,50 4 COURSE: €29,50	TAPIZ MENDOZA – ARGENTINA CHARDONNAY	TAPIZ MENDOZA - ARGENTINA MALBEC
FORFAIT 4 2 COURSE (Voorgerecht & Hoofdgerecht) : €24,50 2 COURSE (Hoofdgerecht & Dessert) : €29,50 3 COURSE: €29,50 4 COURSE: €33,50	BODEGAS PEDRO ESCUDERO VALDELAGUNDE – CASTILLAY LEON SPAIN VERDEJO	CALZADILLA VINOS DE PAGO – SPAIN TEMPRANILLO – GARNACHA – SYRAH – CABERNET SAUVIGNON
FORFAIT 5 2 COURSE (Voorgerechten & Hoofdgerechten) : €30,50 2 COURSE (Hoofdgerecht & Dessert) : €35,50 3 COURSE : €35,50 4 COURSE : €40,50	ENTRE-DEUX-MONTS PINOT-LA-DOUVE Pinot Gris, Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Auxerrois	WIJNDOMEIN ALDENYCK BGA MAASVALLEI LIMBURG PINOT NOIR
FORFAIT 6 2 COURSE (Voorgerechten & Hoofdgerechten) : €39,50 2 COURSE (Hoofdgerecht & Dessert) : €46,50 3 COURSE: €46,50 4 COURSE: €55,50	CHÂTEAU CARBONNIEUX AOC PESSAC-LÉOGNAN – GRAND CRU CLASSE SAUVIGNON BLANC – SÉMILLON	CHÂTEAU CARBONNIEUX AOC PESSAC-LÉOGNAN – GRAND CRU CLASSE CABERNET SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET FRANC

* Onze arrangementen bevatten plat & bruis water, frisdranken op aanvraag en koffie of thee

CAPACITEITENTABEL EN PLATTEGROND

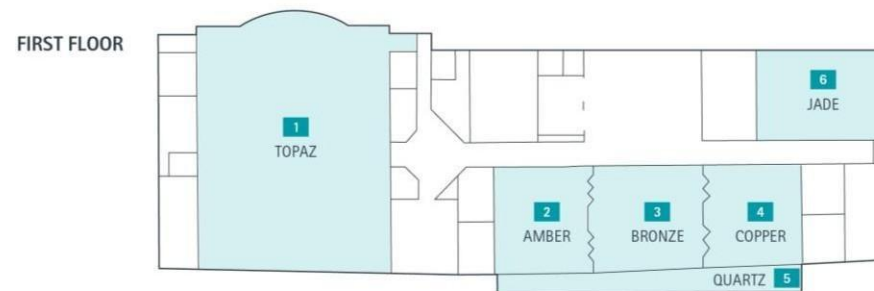


MARTIN'S BRUSSELS EU - DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS									
MEETING ROOM	AREA (m ²)	U-SHAPE	DOUBLE U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	CABARET	BOARDROOM	INTERPRETER'S BOOTH	
1 TOPAZ	100	38	66	64	120	48	40	✓	
2 AMBER	30	12	—	18	36	—	16	✓	
3 BRONZE	38	12	—	18	36	—	16	—	
4 COPPER	30	12	—	18	36	—	16	✓	
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	—	

Voor alle verzoeken voor vertolking :

- **Bose Videobar Video Conferentie Systeem** (in de Amber en Jade) €160,00 per dag
- **Vertaalcabine** à €100 per cabine, geschikt voor maximaal twee tolken
- **AV-apparatuur op aanvraag**

Het restaurant is niet exclusief voor één groep. Voor privéverhuur kunt u contact met ons opnemen.





EXTRA INFORMATIE - CONTACTGEGEVENS



STEL UW EVENEMENT SAMEN

Gebruik onze handige en gebruiksvriendelijke online tool om een offerte aan te vragen.

martinshotels.com

ONTDEK MARTIN'S HOTELS

12 hotels, 9 steden, 70 zalen voor vergaderingen en evenementen :

overloop ons gedetailleerd aanbod op:

www.martinshotels.com



TEAMBUILDING & INSPIRENDE VERGADERINGEN

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

martinshotels.com

UW CONTACT PERSOON

Florane Novis

Conference & Event Coordinator

+32 2 235 17 27

Groups.mbeu@martinshotels.com

Alexandra Benjamin

Conference & Event Manager

+32 2 235 17 27

Groups.mbeu@martinshotels.com



KIES VOOR ECO-EFFICIENTIE

Carbon Zero, Eco-Bon en een systeem voor milieubeheer: 3 toegevoegde woorden voor het imago van uw bedrijf en uw evenement.

martinshotels.com