



MARTIN'S BRUSSELS EU

★ ★ ★ ★

LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS 2024



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 2024

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



Prix par personne TVA et service inclus, valables jusqu'au 31 décembre 2024

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

SOMMAIRE

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



Prix par personne TVA et service inclus, valables jusqu'au 31 décembre 2024

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



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

€ 84 pp

Une pause-café &
buffet sandwiches

EU Stars Pack
Journée Complète

€ 89 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



ACCUEIL CAFÉ & PAUSES

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

Pause-café € 14,00 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

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) €160,00 par jour

DÉJEUNERS

Le buffet « sandwiches » € 35,00 pp
Potage du jour ou snack, sélection de notre boulanger, salades 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 € 12,00 pp

Forfait vins (voir page 9) à pd € 18,00 pp



COCKTAILS

Verre d'accueil

 Vin de miel	par verre	€ 6,00
<i>Apéritif maison, à base de miel urbain bruxellois de notre propre toit !</i>		
 Cocktail vin de miel	par verre	€ 10,00
<i>Création maison : vin de miel, tonic, citron vert</i>		
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	€ 15,50 pp
60 minutes	€ 21,00 pp
90 minutes	€ 27,00 pp
120 minutes	€ 31,00 pp

Option : Champagne Mumm

+ € 8,00 pp/ 30 minutes*

* Le Champagne remplacera le Cava

COCKTAILS & CANAPÉS

CANAPÉS

Canapés

Canapés froids et/ou chauds au choix du Chef	à la pièce	€ 4,00
	3 pièces	€ 11,00
	5 pièces	€ 18,00

Pain surprise

Minimum 20 personnes

1 pain surprise (60 sandwiches inclus)

€ 280,00

Mini-sandwiches variés

Plateau de crudités

et 3 sauces

1 plateau pour 20 personnes

€ 5,00 pp



WALKING DINNER & BANQUET

WALKING DINNER

Exemple de menu :

Entrées

-  Gravelax de saumon, tartare de betterave, vinaigrette moutarde et miel
- Velouté de fenouil , crouton de pain au thym citronné, sauce au yoghourt grec
- Carpaccio de bœuf, roquette parmesan et vinaigrette parfumée à la truffe noire
- Polenta frit, sauce aux champignons et Cobourg croquant
- Mini flan de topinambour, béchamel au camembert, sarrasin soufflé
- Croquette de fromage Waterloo, persil frit

Plats principaux

- Oiseau sans tête, stoemp de chicon et jus corsé
- Mini boulettes à la liégeoise (3 pp) et purée de pomme de terre
- Cannelloni ricotta épinard, crème potiron à la sauge et crumble d'Amaretti
- Choux fleur rôti, sauce curcuma et Bleu d'Auvergne, pickles d'oignon rouge
- Dos de colin au four, sauce béarnaise, demi-lune de rösti de pomme de terre
- Gnocchi de pomme de terre, ragout de scampis et sauce bisque parfumé à l'anis étoilé

Desserts

- Brownies au chocolat et crème anglaise
- Mousse de yoghourt et coco, tartare de mangue
- Panacotta aux agrumes et caramel
-  Bavaroise poire et chantilly au miel de nos ruches

Prix par personne

€ 69,00

3 entrées, 3 plats et 2 desserts

Minimum 30 participants

Durée: 2 heures



Végétarien



Vegan



Miel de nos ruches

BANQUET

Menu 2 services

€ 35,00 pp

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

Menu 3 services

€ 45,00 pp

Au choix, une entrée, un plat et un dessert

Menu 4 services

€ 55,00 pp

Au choix, deux entrées, un plat et un dessert

Menu 5 services

€ 65,00 pp

Faites-vous surprendre par notre Chef !

Forfait vins (voir page 9)

à pd € 18,00 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

- Assortiment de fromages (3 choix différents)
- Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan
- Légumes en différentes saisons
- Saumon fumé et sa garniture
- Caprese tomate, mozzarella et pesto
- Crudité mixte (tomate, carotte râpée, choux rouge râpé, choux blanc râpé) + vinaigrette maison

PLATS PRINCIPALS

- Mijoté de viande comme une carbonnade
- Coucou de Maline cuit à basse température, jus corsé au poivre vert
- Saumon grillé, sauce citron
- Filet de colin poêlé au beurre d'Ardenne, sauce bisque
- Cannelloni ricotta épinard, sauce béchamel
- Blanquette vegan, sauce au lait de soja, légumes et champignons de Paris sauté
- **ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)**
- Ratatouille
- Epinards au beurre
- Riz aux légumes
- Purée de pomme de terre

DESSERTS

- Assortiment de mignardises gourmandes (choix du chef)

Certains plats peuvent être modifiés selon la saison

Prix par personne

€ 61,00

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.





LES VINS

	WHITE WINES	RED WINES
FORFAIT 1 2 COURSE: €14 3 COURSE: €18 4 COURSE: €22	BOUCHARD AÎNÉ & FILS BEAUNE – FRANCE GRENACHE BLANC – COLOMBARD	BOUCHARD AÎNÉ & FILS BEAUNE – FRANCE GRENACHE – SYRAH
FORFAIT 2 2 COURSE: €16 3 COURSE: €20 4 COURSE: €25	PIERRE AMADIEU VIN DE PAYS DE MÉDITERRANÉE VIOGNIER	PIERRE AMADIEU - ROULEPIERRE CÔTES DU RHÔNE GRENACHE – SYRAH
FORFAIT 3 2 COURSE: €20 3 COURSE: €24 4 COURSE: €28	TAPIZ MENDOZA – ARGENTINA CHARDONNAY	TAPIZ MENDOZA – ARGENTINA MALBEC
FORFAIT 4 2 COURSE: €23 3 COURSE: €28 4 COURSE: €32	BODEGAS PEDRO ESCUDERO VALDELAGUNDE – CASTILLAY LEON – SPAIN VERDEJO	CALZADILLA VINOS DE PAGO – SPAIN TEMPRANILLO – GARNACHA – SYRAH – CABERNET SAUVIGNON
FORFAIT 5 2 COURSE: €29 3 COURSE : €34 4 COURSE : €39	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: €38 3 COURSE: €45 4 COURSE: €54	CHÂTEAU CARBONNIEUX AOC PESSAC-LÉOGNAN – GRAND CRU CLASSE SAUVIGNON BLANC – SÉMILLON	CHÂTEAU CARBONNIEUX AOC PESSAC-LÉOGNAN – GRAND CRU CLASSE CABERNET SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET FRANC

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

CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES



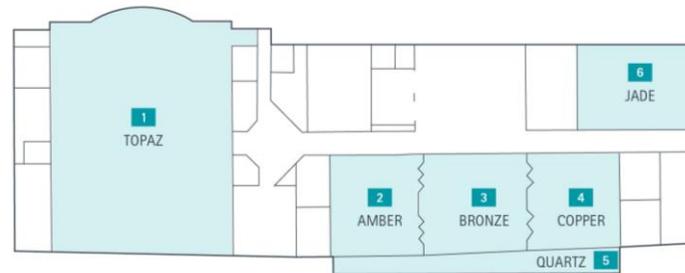
MARTIN'S BRUSSELS EU - DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS									
MEETING ROOM	AREA (m ²)	U-SHAPE	DOUBLE U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	CABARET	BOARDROOM	INTERPRETER'S BOOTH	
1 TOPAZ	100	38	66	64	120	48	40	✓	
2 AMBER	30	12	—	18	36	—	16	✓	
3 BRONZE	38	12	—	18	36	—	16	—	
4 COPPER	30	12	—	18	36	—	16	✓	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

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

DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE

12 hôtels, 9 villes, 63 salles de réunion & événement :

Parcourez le panorama détaillé de notre offre meetings en ligne:

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

PERSONNES DE CONTACT

Margot Pic-Paris

Conference & Event Manager

+32 2 235 17 27

Margot.pic-paris@martinshotels.com

Ysaline Bonus

Conference & Event Coordinator

+32 2 235 17 26

ysaline.bonus@martinshotels.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.martinshotels.com