



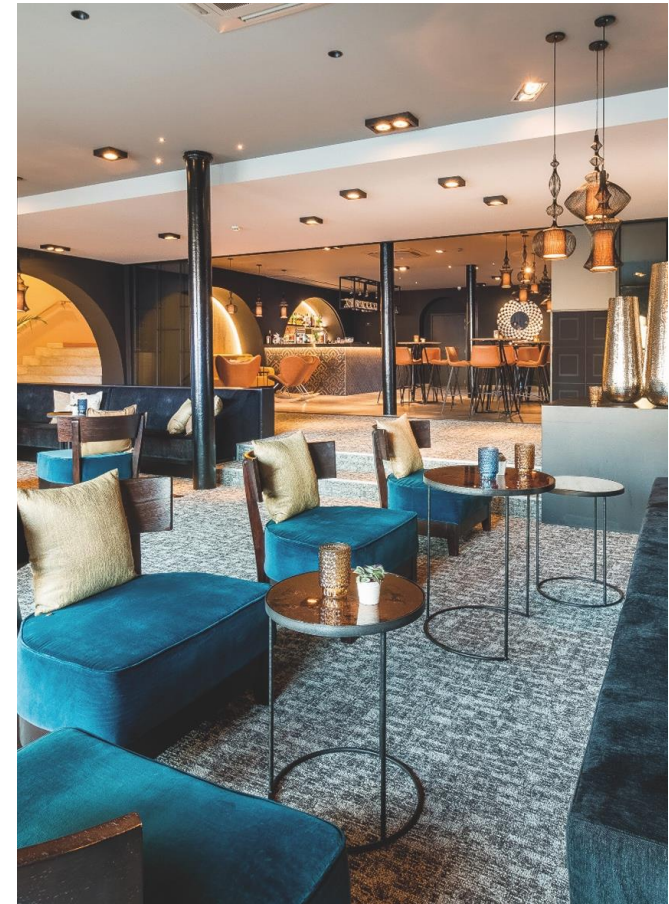
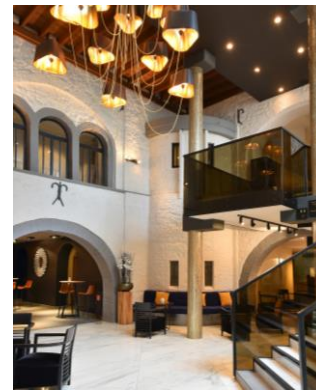
MARTIN'S CHATEAU DU LAC



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
• MENU VIP	8
• VEGETARISCHE MENU EN HÔTE DU LAC	9
• BUFFET	10
• OFYR	11
• BBQ	12
• WIJNEN	13
• OPEN BAR	15
• CAPACITEITENTABEL EN PLATTEGROND	16
• CONTACTGEGEVENS	17



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

€ 100,-

2-gangenmenu van de Chef

of

Sandwich buffet

of

Koud buffet

of

3-gangenmenu van de Chef (+ € 10)
Wijn en bier tijdens de lunch (+ € 6)

EXECUTIVE

€ 107,50

Koffieontvangst

+

Doorlopend koffiebuffet

+

2-gangenmenu van de Chef

of

Sandwich buffet

of

3-gangenmenu van de Chef (+10€)
Wijn en bier tijdens de lunch (+ € 6)

BUFFET

€ 120,-

Lunchbuffet van de Chef

een selectie van koude en warme gerechten

vanaf 30 personen
Wijn en bier tijdens de lunch (+ € 6)



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 of fruitsap, gezouten koekjes en olijven € 8,00

Champagne

1 glas Champagne Mumm Cordon Rouge € 14,00

Bubble time

Cava, fruitsap, frisdranken	1/2h	€ 16,00
gezouten koekjes en olijven	1h	€ 21,00
	1h30	€ 26,00
	2h	€ 31,00

Champagne Mumm Cordon Rouge

gezouten koekjes en olijven	1/2h	€ 28,00
	1h	€ 38,00
	1h30	€ 48,00
	2h	€ 58,00

Bubble time alcohol vrij (0,0%)

Ribo Spaking, fruitsap, frisdranken	1/2h	€ 16,00
gezouten koekjes en olijven	1h	€ 21,00
	1h30	€ 26,00
	2h	€ 31,00

Mocktails

Virgin Mojito, Nona spritz,... € 10,00

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	per stuk	€ 5,00
--	----------	--------

Surprisebrood

50 gevarieerde mini-sandwiches € 130,00

Dip Healthy (minimum 10 personen)

Dipgroeten, cocktailsaus en mini-gazpacho € 5,00 /pers

Dip Healthy formule du Lac (minimum 10 personen)

Dipgroeten, cocktailsaus, olijven- en tomatentapenade, hummus, focaccia, gressins en mini-gazpacho € 9,00 /pers

Aperitief plankje (minimum 10 personen)

Kaasblokjes, worst & olijven € 7,00 /pers

Oesters

per stuk € 3,50



VOORGERECHTEN

Open ravioli met ricotta en champignons, pancetta chips, hazelnoot, truffelroom

Tataki van zalm, zure room, citrusfruit, granaatappel en passievrucht, pickels van radijs

Tomatentartaar, burrata, gegrilde paprika, pesto en basilicumolie

Gepocheerd ei, pulled gekonfijte kip met kruiden, tomaat en Comté-crumble

Carpaccio van rundsvlees, lichte mayonaise met truffel, rucola en parmezaanse kaas

UIT DE ZEE

Gebakken schelvisfilet, puree van pequillo, erwtensmousseline, espuma van saffraan, chorizo

Kabeljauwfilet, cromesquis van zwarte truffel aardappel, broccolini, hollandaise saus met garnalen

MENUS

VAN HET LAND

Varkenhaasje, aardappelgalette met chilipepers, caponata, zilveruitjes en rode wijnsaus

Gebraden kippenborst, purée van corne de bélier, wortelmousseline, asperges, gevogeltejus

NAGERECHTEN

Crème brûlée met passievruchten

Citroencrème, lichte mousse van yuzu

Ananascarpaccio, sabayon van viooltjes

Panna-cotta met rode vruchten

Chocolade moelleux, vanille-ijs, creme anglaise met kokos

Aardbeiensoep, meringue, vanillefondant, verse munt

Een zaalhuur is van toepassing voor het gebruik van een geprivatiseerde banketruimte

3 - gangenmenu

€ 55,00

4 - gangenmenu

€ 65,00



MENU VIP

Tataki van Bonito, zure room met passievruchten, arenkha kaviaar, pickles van radijs



Kwartelfilets met zwarte knoflook, duxelles van champignons, espuma van gerookte aardappel *



Rossini eendenborst, cantharellen, wortelmousseline, truffeljus

OF

Gebakken zeebaars, erwtenmousseline, pomme bouchon, hollandaise saus met garnalen



Kaasplankje van Pascal Fauville **



Chocoladeballon, citroencrème, hazelnoot cumble

OF

Geroosterde ananas, hazelnootpraliné, chocoladeganach, vanilleroom



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 met half uur receptie

€ 95,00/persoon

Formule met één uur receptie en 5 hapjes

€ 105,00/persoon

DE KLEINE EXTRAS

Kaasplankje	€ 10,00
Gepersonaliseerde taart in plaats van dessert	€ 8,00
Spoem	€ 8,00



VOORGERECHTEN

Vichyssoise van erwten met verse geitenkaas

Gebakken groene asperges, gerookte zalm, eigeelcrème, soja

Tartaar van tomaat en pequillo, burrata, amandelen, rucola, basilicumolie

Tataki van kalfsfilet, truffelcrème, rucola, gebakken kappertjes

Carpaccio van rundsvlees, pecorino, pickels van rode ui

HOOFDGERECHTEN

Gevogelte filet, aardappelen met Provençaalse kruiden, gebakken groenten, gevogelte jus

Gebakken lengfilet, saffraanrijst, groentepiperade, chorizo, beurre blanc met kervel

Spinazie en ricotta ravioli, parmezaanse room, mesclun

SEIZOENSBUFFET

Vanaf 30 genodigden

NAGERECHTEN

Assortiment van seizoens desserts

Het menu kan gezeten worden genuttigd of als lopend buffet worden geserveerd (voorgerechten uitgeserveerd, hoofd- en nagerecht op buffet.

5 voor-, 3 hoofd-, nagerechten € 64,00
De buffetten worden met brood, rauwkost en sauzen geserveerd

Een zaalhuur is van toepassing voor het gebruik van uw banktruimte



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 op de Patio
van 60 to 120 genodigden op het grasveld

ONTVANGST (1/2 u)

Een glas Cava, fruitsappen

LIVE-COOKING OP DE OFYR

Gamba's geflambeerd in pastis, gekonfijte venkel
Gegrilde biefstuk met béarnaisesaus, aardappelen à la plancha
Gebakken zalmfilet, ravioli van spinazie & ricotta
Varkens brochettes gemarineerd in kruiden, gegrilde groenten

Assortiment van rauwe groenten
Pastasalade met tomaat, mozzarella en pesto.
Taboulé met groenten
Kaviaar van aubergine
Gegrilde maïs

Dessertbuffet

De gerechten worden op buffet gepresenteerd

Prijs € 89,00
Water, frisdranken, bier en wijn inbegrepen

Privatisatie van uw deel van de Patio € 600,00
van het grasveld € 1,950,00



BBQ

Geniet van een heerlijke, klassieke barbecue die bij iedereen in de smaak valt!

Onze chef biedt u een unieke ervaring.
Een gezellige manier om uw evenement luister bij te zetten



BARBECUE

van 20 tot 60 genodigden op de Patio
van 60 to 120 genodigden op het grasveld

LIVE-COOKING OP DE BBQ

Op de grill

Gemarineerde kipspiesjes
Boeren landworsten
Lams merguez
Inktvis in peterseliesaus
Vis van de dag
Gegrilde maïs

Salad bar

(rauwkost, pastasalades, enz.)

Dessertbuffet

Prijs € 69,00
Water, frisdranken, en wijn inbegrepen

Opties
Pils van de tap: + € 3,00 pp
Speciale bieren: + € 8,00 pp

Privatisatie van uw deel van de Patio € 600,00
van het grasveld € 1,950,00



'Château du Lac' Selectie

€ 22,00 (3-gangen) | € 28,00 (4-gangen) | € 34,00 (5-gangen)

- Bouchard Ainé & Fils | Vin de France | Colombard - Grenache Blanc
- Bouchard Ainé & Fils | Vin de France | Syrah et Grenache

'Sommelier' Selectie

€ 30,00 (3-gangen) | € 37,00 (4-gangen) | € 44,00 (5-gangen)

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

Serveertijden

3-gangenmenu: 2,5 uur

4-gangenmenu: 3 uur

5-gangenmenu: 4 uur

Dessertwijn

€ 6,00 per glas

- Domaine Moulin de Pouzy 2014 | AOC Montbazillac | France

Kurkengeld

Wijn € 15,00

Mousserende wijn € 15,00



Het basiswijnarrangement bestaat uit :

Een halve fles wijn per persoon + één glas per extra gerecht

Plat en bruisend water

Koffie of thee



« OPEN BAR »

ONZE FORMULES

	'MELODIE'	'SWING'	'VALSE'
1u	€ 12,00	€ 19,00	€ 27,00
2u	€ 18,00	€ 25,00	€ 37,00
3u	€ 24,00	€ 31,00	€ 47,00
4u	€ 30,00	€ 37,00	€ 57,00
5u	€ 36,00	€ 43,00	€ 67,00

Frisdranken | Water

Fruitsap

Frisdranken | Water

Fruitsap

Wijn | Bier

Frisdranken | Water

Fruitsap

Wijn | Bier

Whisky | Gin | Vodka | Rum

Optie met Swing en Valse formules :

Cava € 4,00 / uur

Speciaal bieren € 6,00 / uur



PRIJSLIJST DRANKEN PER GLAS

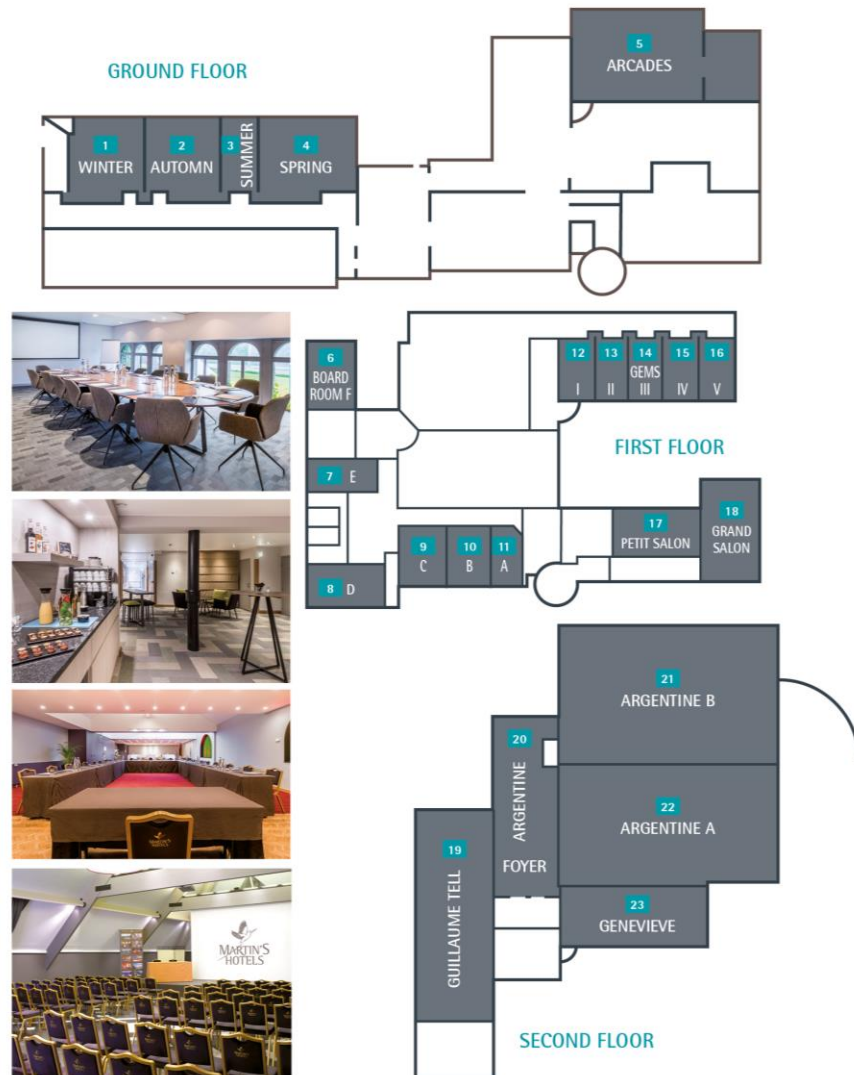
Champagne Mumm Cordon Rouge	€ 14,00
Cava	€ 8,00
Whisky gin vodka rum	€ 12,00
Likeuren & digestieven	€ 12,00
Bieren van het vat	€ 4,00
Speciale bieren	€ 7,00
Witte wijn rode wijn	€ 6,00
Frisdranken	€ 4,00
Verse fruitsappen	€ 6,00
Warme dranken	€ 4,00
Installatiekosten voor een 'Open Bar' op consumptiebasis	€ 250,00
Mocktails: (virgin mojito, Nona Spritz,...)	€ 10,00

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

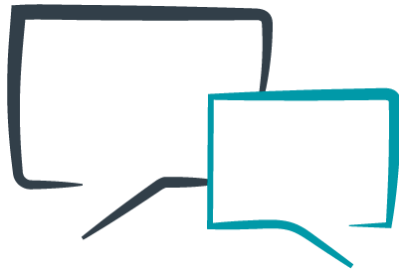
CAPACITEITENTABEL EN PLATTEGROND



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





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)

CONTACTGEGEVENS

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

Marcelline Andres

Meeting & Events Sales

+32 (0)2 655 7424

marcelline.andres@martinshotels.com