



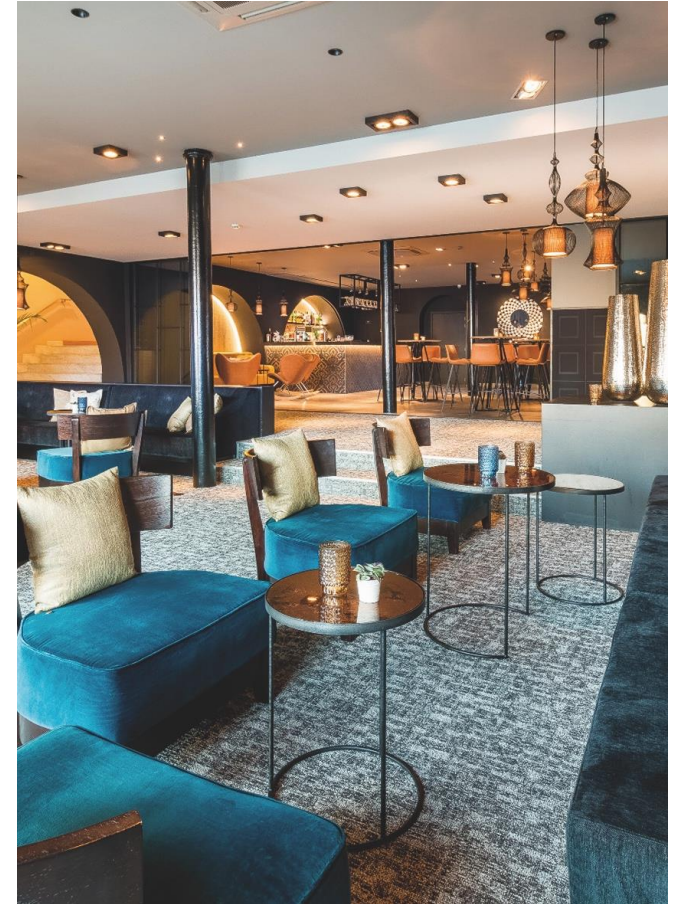
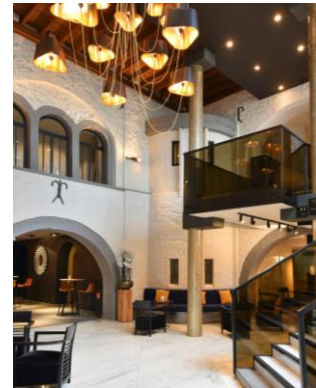
MARTIN'S CHATEAU DU LAC



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

Cappuccino van garnalen bisque

Tartaar van kalfsvlees met kruiden, kalamansi, gefrituurd gepocheerd eitje

Arancini met boschampionns, espuma van belegen Parmezaanse kaas, balsamico

Carpaccio van zalm, gepekeld rode biet, zeekraal, Isigny crème

Open ravioli met gekonfijte eend, kastanje, geroosterde butternut met honing

UIT DE ZEE

Dorade filet, aardappelpuree met kruiden, broccolini, gekonfijte prei, beurre blanc met garnaltjes

Koolvis, mille-feuille van zoete aardappel, jonge worteltjes, beurre blanc met limoen

MENUS

VAN HET LAND

Gebraden lamsfilet, aardappelnestje, puree van butternut met komijn, jus van lamvlees met tijm en honing

Gevogeltesuprême, gratin dauphinois met truffel, gebraiseerd witloof, mousseline van wortels, fijne champagne saus

Gegrilde varkenshaas, polenta met Tomme kaas, groene kool, Bordeaux saus

Gebraden hertenfilet, croustade van vitelotte met truffel, mousseline van selder, jonge wortels, cranberry jus (van 10/09/2024 tot 01/01/2025: + € 5,00)

NAGERECHTEN

Crème brûlée met speculoos

Appel tatin, vanille ijs, gezouten karamel

Chocolade moelleux, crème anglaise met vanille

Paris-Brest, crème pralinée, geschaafde amandel

Saint Honoré: soezen gevuld met een gezouten karamel custard, glazuur, gezouten diplomat crème karamel

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

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



Garnaal Rosso de Mazare op 2 wijzen

OF

Krokant gekonfijte eend, foie gras, butternut, jus



Gebraden duif, mille-feuille van selder met truffel, pomme bouchon, groene kool, jus



Kaasplankje van Pascal Fauville **



Saint Honoré op wijze van Martin's Hotels

MENU VIP



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



VEGETARISCH MENU

VOORGERECHT

Gepekeld rode biet, mousse van geitenkaas, honing van onze bijenkorven, passievrucht

HOOFDGERECHT

Risotto met boschampignons, tuiltje van Parmezaanse kaas

DESSERT

Appel tatin, vanille ijs, gezouten karamel

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
Spoom	€ 8,00



VOORGERECHTEN

Velouté van pastinaak met tartufata

Zalmgravlax, gepekeld rode biet, limoen, jonge scheuten

Rundercarpaccio, verse geitenkaas, pijnboompitjes, gekonfijte paprika, focaccia met knoflook

Half gegaarde bonite, emulsie met curry, kalamansi

Linzen in kruidige bouillon, gevogelte stukjes, edamame, sausje met pruimen

SEIZOENSBUFFET

Vanaf 30 genodigden

HOOFDGERECHTEN

Gevogeltesuprême, aardappelpuree met truffel, gebraseerd witloof, champignons, gevogelte jus

Hertenstoofpot met rode wijn, aardappelkroketten, veenbessen (beschikbaar tussen 10 september en 1 januari + € 5,00)

Waterzooi van vis, seizoensgroenten, basmati rijst

Ravioli met spinazie en ricotta, pecorino saus

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

Een glas Cava, fruitsappen

LIVE-COOKING OP DE OFYR

Op de grill

Gerookte zalmfilet
Gebraden gambas met look
Gemarineerde gevogelte brochette met kruiden
Op houtvuur gegrilde biefstuk
Gekonfijte eendenbout

Bijgerechten

Gratin dauphinois
Mille-feuille van pompoen, pecorino met truffel
Gebraseerd witloof
Gegrilde groenten
Linzensalade
Rauwkost

Dessertenbuffet

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

Boerenworst

Lamsmergez

Kruidige kippenbrochette

Gemarineerde varkensbrochette

Zalm

Gebraden aardappelen met Provençaalse kruiden

Gegrilde groenten

Linzensalade

Salad bar

(rauwkost, pastasalades, enz.)

Dessertenbuffet

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
van het grasveld

€ 600,00
€ 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 wijnselectie 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 Mouilin 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

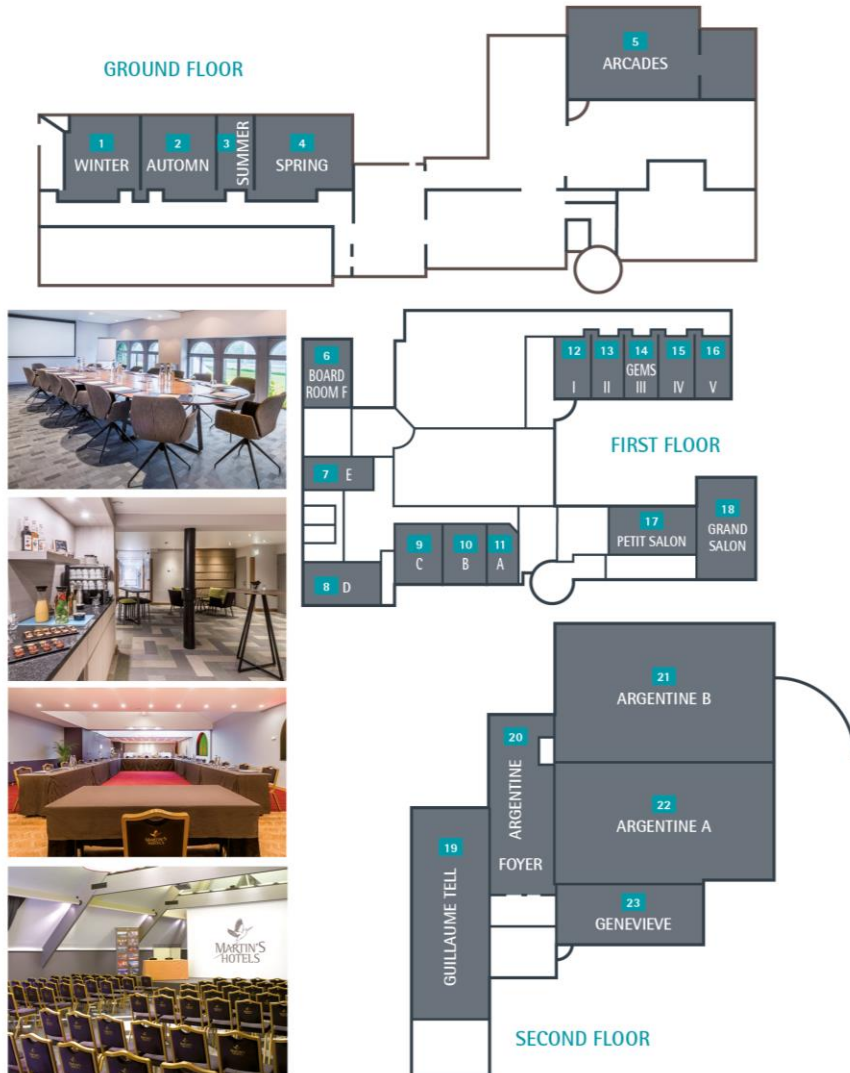
MIDNIGHT SNACK

Kaas en charcuterie plankjes [per persoon]	€ 7,00
Warme snacks [Pizza, mini burger, hot-dog, frites met sauzen]	
2 stuks per persoon	€ 9,00
4 stuks per persoon	€ 15,00
Personneelskosten voorbereiding warme snacks	€ 250,00

PERSONEELSKOSTEN (PER UUR)

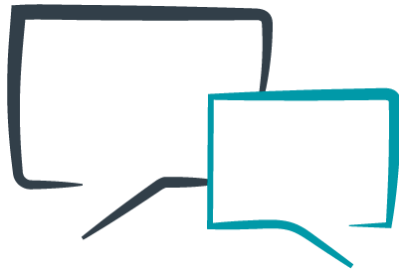
Kelner	[vanaf 1 uur 's ochtends]	€ 40,00
Garderobe	[per personeelslid minimum 4 uur]	€ 40,00
Parkeerservice	[per personeelslid minimum 4 uur]	€ 40,00
Ontvangst	[per personeelslid minimum 4 uur]	€ 40,00

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 Systeem 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

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