



Martin's Agora City Resort • +32 (0)10 77 20 20 • ln@martinshotels.com • martinshotels.com
Martin's Louvain-La-Neuve • Rue de l'Hocaille 1 -B-1348 Louvain-La-Neuve
Martin's All Suite • Rue de l'Hocaille 2 – B-1348 Louvain-La-Neuve

MARTIN'S AGORA

CITY RESORT
LOUVAIN-LA-NEUVE • B E L G I U M

PRIJSLIJST MEETINGS & EVENTS 2024



 **MARTIN'S HOTELS** | A COLLECTION OF GREAT HOSPITALITY
TOMORROW NEEDS TODAY | HOTELS - RESTAURANTS - MEETINGS - EVENTS - SPA - GOLF

Prijzen per persoon exclusief BTW en dienst inbegrepen, geldig tot december 2024 | 1 |
Martin's Agora City Resort • +32 (0)10 77 20 20 • ln@martinshotels.com • martinshotels.com
Martin's Louvain-La-Neuve & Martin's All Suites • Rue de l'Hocaille 1-3 – B-1348 Louvain-La-Neuve

MARTIN'S AGORA
CITY RESORT
LOUVAIN-LA-NEUVE • B E L G I U M



Prijzen per persoon exclusief BTW en dienst inbegrepen, geldig tot december 2024
Martin's Agora City Resort • +32 (0)10 77 20 20 • ln@martinshotels.com • martinshotels.com
Martin's Louvain-La-Neuve & Martin's All Suites • Rue de l'Hocaille 1-3 – B-1348 Louvain-La-Neuve



INHOUD

- SEMINARIE-ARRANGEMENTEN 4
- SEMINARIES À LA CARTE 5
- COCKTAILS & HAPJES 6
- WALKING DINNERS 7
- MENU'S & GERECHTEN À LA CARTE 8
- WIJNEN & OPEN BAR 9
- PERSONEELSKOSTEN 10
- CAPACITEIT EN PLATTEGROND VAN DE ZALEN 11
- VARIA - CONTACT 12



ALLE ARRANGEMENTEN OMVATTEN

- De huur van de vergaderzaal met WiFi, LCD-projector, een flipchart en scherm
- Papier, potlood, plat water en bruisend water
- **NIEUW:** videoconference systeem Bose Videobar in enkele zalen
- https://pro.bose.com/en_us/products/conferencing/videobars/bose-videobar-vb1.html
- Doorlopende koffiepauze, met koffie, thee, fruitsappen, vers fruit en koffiekoeken van de dag
- Lunch wordt geserveerd in een van onze zalen, inclusief water, frisdranken en koffie. (kiezen uit onderstaande opties)
- De arrangementen zijn beschikbaar vanaf 8 deelnemers

HEALTHY STANDING LUNCH
ARRANGEMENTEN

€ 79

Broodjesbuffet

Dagsoep, gevarieerde broodjes, salades, quiches en dessert van de dag

BUFFETARRANGEMENT

€ 89

Warm en koud buffet lunch
(min. 40 personen / zittend
of staand)

2 of 3-
GANGENARRANGEMENT

€ 84 of € 89

2 of 3-gangenlunch
keuze van de Chef

WELLNESS-AANBIEDINGEN
15 MIN.

+ € 150 /groep

- Dynamische relaxatie
- Zelfmassage
- (max. 16 personen)
- Massage in zithouding (max. 10 personen)

Andere opties op aanvraag



SEMINARIE À LA CARTE

PAUZE & BREAKFAST

Welomskoffie

Koffie, thee, sinaasappelsap, koffiekoeken van de dag

€ 7,00

'Breakfast to meet'

Koffie, thee, fruitsap, croissants, chocoladebroodjes, yoghurt, fruit, granenrepen en smoothies

€ 11,00

Koffiepauze halve dag

€ 11,00

Doorlopende koffiepauze hele dag

€ 17,00

Frisdranken en gearomatiseerd water in uw vergaderzaal

€ 5,00

LUNCH

Warm en koud buffet (min. 40 personen)

€ 42,50

Healthy Standing Lunch buffet

Dagsoep, gevarieerde broodjes, salades, quiches en dessert van de dag

€ 32,50

3-gangen lunch van de dag

€ 45,00

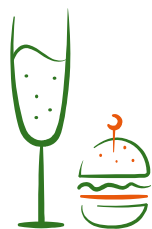
Non-alcoholische dranken, water en koffie tijdens de lunch

€ 9,50

Supplement wijnen

€ 6,50

HUUR ZAAL: TARIEF NAARGELANG VAN DE GEWENSTE ZAAL



COCKTAILS & HAPJES

COCKTAIL

Bubbles

1 glas Cava	€ 7,00
1 glas Belgische bubbels	€ 9,00

Champagne

1 glas Champagne	€ 10,50
------------------	---------

Bubble time

Cava, nootjes mix	1/2 u.	€ 13,00
	1 u.	€ 18,00

Belgian Bubble time

Belgische bubbels		
Nootjes mix	1/2 u.	€ 16,00
	1 u.	€ 21,00

Champagne time

Champagne		
Nootjes mix	1/2 u.	€ 18,50
	1 u.	€ 27,00

Wine time

Glas witte of rode wijn		€ 6,00
Witte wijn, rode wijn		
Nootjes mix	1/2 u.	€ 9,50
	1 u.	€ 12,00

HAPJES

Receptiehapjes	3 stuks	€ 8,00
Warme & koude hapjes	5 stuks	€ 13,00

Broodjes assortiment

50 gevarieerde mini-sandwiches	€ 120,00
--------------------------------	----------

Assortiment healthy groenten

Verse groenten en seizoenssoep	€ 7,50
--------------------------------	--------

Plankje met Belgische vleeswaren

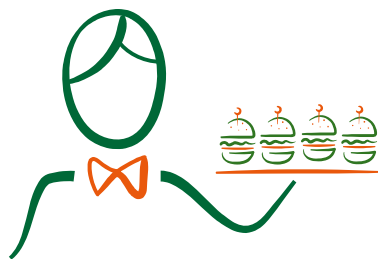
€ 7,50

Plankje met Belgische kazen

€ 7,50

Gevarieerd plankje met Belgische kazen & vleeswaren

€ 7,50



GERECHTEN

Soep van biogroenten

Vichyssoise van witte asperges, grijze garnalen en focaccia

Salade van fusilli, courgette, broccoli en pijnboompitten

Taboulé van quinoa, seizoensgroenten en pesto

Linzensalade, pikante espuma van rode biet en verse geitenkaas

Tiramisu van foie gras met peperkoek, konfijt van rode ui

Flan van courgette, Pancetta en Belgische feta

Ceviche van zwaardvis, citrus, gember en koriander

Tartaar van tomaat, grijze garnalen en tofu

Mousse van verse geitenkaas, tartaar van aardbei met balsamico

Risotto van gierst, wortel, courgette en Brugge Oud

Gebakken courgette en champignons, feta en eenkoren

Bruschetta van boerenbrood, verse geitenkaas en Coppa

Gebakken rund met tamari, broccoli, wortel en honing

Saltimbocca van kalf, Belgische tomme kaas en Ardeense ham

Brochette van hoevegevogelte

Miniburgers 'B-comme'

Gebakken wilde rode garnalen, Tequila en limoen

Blokjes gelakte zalm met pesto, gekonfijte 'Belle de Fontenay' en fleur de sel

In hoefemelk gepocheerde kabeljauw, mosselroomsoep met saffraan

Waterzooi van sliptongen met Tartufata

WALKING DINNERS

'Walking dinners': vanaf 40 genodigden

DESSERTS

Cheesecake met citrus vruchten en speculoos

Panna cotta met passievrucht en 'Oreo' crumble

Chocolademousse met espuma van popcorn

Chocoladecrème

Salade van seizoensfruit

Rijstpap, tartaar van aardbei en crumble van zandkoekje met fleur de sel

Trifle 'B.Comme' (gekruide moes van seizoensfruit, custard van rode biet en financier met hazelnoot)

Tiramisu met speculaas

Assortiment mini crèmes brûlées

Assortiment smoothies

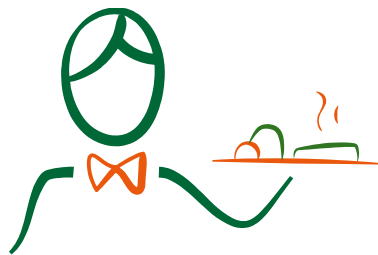
NAAR KEUZE:

5 gerechten, 2 desserts, non-alcoholische dranken, wijnen en bieren

€ 70,00

Per extra gerecht

+ € 2,50



À LA CARTE

VOORGERECHTEN

- Duo van kaas en garnaal kroketten
- Tartaar van tonijn (duurzame visvangst), pompelmoes, koriander en guacamole
- Carpaccio van kalfsvlees "vitello tonnato"
- Terrine van eend "maison", mesclun van jonge spruiten
- Carpaccio van zalm op "Thaise wijze"
- Tartaar van rundsvlees op z'n Italiaans, gegrilde focaccia, Parmezaan en rucola
- Fusilli salade, courgette, broccoli en pijnboompitten
- Brandade van kabeljauw, Panisse, pesto en rucola
- Salade Martin's "Land" (gevogelte, pancetta en gebakken groene asperges, Parmezaan afgewerkt met balsamico vinaigrette)
- Salade Martin's "zee" (gamba's, sint-jacobsvruchten, grijze garnalen, vinaigrette op basis van zoete paprika en honing)

HOOFDGERECHTEN

- Fusilli van courgette, pesto, kerstomaatjes en Parmezaan
- Gebakken noedels op "Thaise wijze"
- Gebakken zeewolffilet, coulis van schaaldieren, puree met olijfolie en seizoensgroeten
- In de oven gebakken zeebaarsfilet, parelgort, aubergine, tomaat en Taggiasche olijven
- Gebraden kabeljauwfilet "Royal", Stoemp van seizoensgroenten afgewerkt met een emulsie van verse kruiden
- Gegrild kabeljauwhaasje, puree van gekonfijte tomaten, gebakken courgette en crème van basilicum
- Mechelse koekoek met oesterzwammen, aardappelgratin Tartufata en gebakken groenten

- Gegrilde entrecote met gebakken groenten, frieten en Choron saus
- Gebakken eendenborst met zwarte kersen, gegrilde polenta met Parmezaan
- Gebraden kalfsoester, crème van witloof met peperkoek, mousse van selderij

DESSERTS

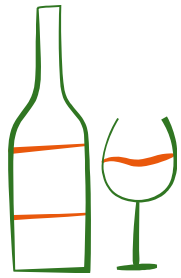
- Salade van seizoensfruit
- Panna Cotta met vers fruit en crumble van Bretonse zandkoekjes
- Chocolademousse met espuma van popcorn
- Appel- en amandel crumble met vanille-ijs
- Chocoladecake met framboos
- Tiramisu met speculoos
- Cheesecake met rood fruit
- Bréslien (Dacquoise met amandelen, koffie-botercreme, gekarameliseerde noten en chocolade glacering)
- Assortiment van kazen met notenbrood

3 gangen

€ 45,00

4 gangen

€ 55,00



Selectie 'Huiswijnen'

€ 16,00
+ € 3,00 (4-gangen)

Selectie 'Premium wijnen'

€ 20,00
+ € 4,00 (4-gangen)

Selectie 'Deluxe wijnen'

€ 25,00
+ € 5,00 (4-gangen)

De wijnarrangementen omvatten het volgende:

- ½ fles wijn
- ½ liter water
- 1 koffie/thee per persoon.

WIJNEN EN 'OPEN BAR' FORMULES

UREN	'OPEN BAR' FORMULE 1	'OPEN BAR' FORMULE 2
1 u.	€ 13,00	€ 18,00
2 u.	€ 18,00	€ 23,00
3 u.	€ 21,50	€ 26,50
4 u.	€ 25,00	€ 29,00
5 u.	€ 28,00	€ 32,00
	Frisdranken - Plat water, bruisend water en gearomatiseerd water – Fruitsappen - Bieren - Witte wijn en rode wijn	Frisdranken - Plat water, bruisend water en gearomatiseerd water – Fruitsappen - Bieren - Witte wijn en rode wijn Whisky – Wodka – Gin – Rum

PERSONEELSKOSTEN PER UUR*

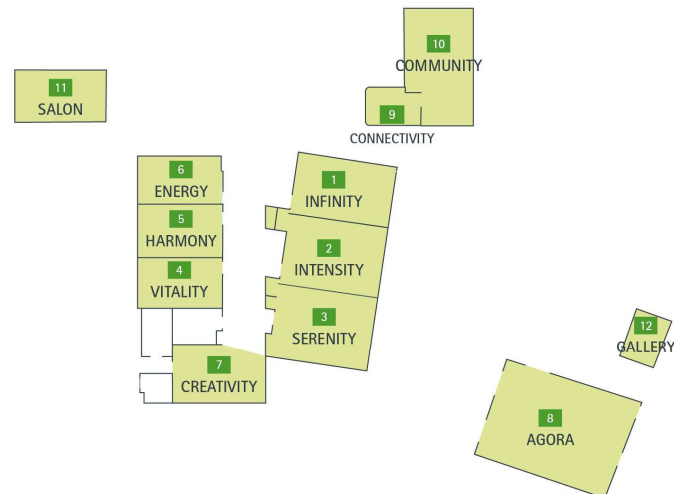
Maître d'hôtel	€ 45,00
Garderobe [prijs voor 1 persoon, minimaal 4 u.]	€ 25,00
Parkeerservice [prijs voor 1 persoon, minimaal 4 u.]	€ 25,00
Hostessdienst [prijs voor 1 persoon, minimaal 4 u.]	€ 37,00
Personeelskosten per ober [na 1 u. 's nachts]	€ 33,00

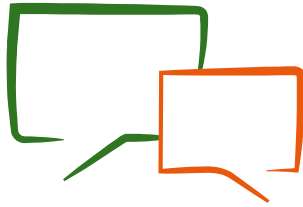
*Het etablissement behoudt zich het recht voor uuroverschrijdingen en alle wijzigingen die overuren van het personeel vereisen in vergelijking met de initieel voorziene prestaties, te factureren.

CAPACITEIT EN PLATTEGROND VAN DE ZALEN

MARTIN'S AGORA - DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS										
MEETING ROOM	AREA (m ²)	DIMENSIONS (m)	U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	BANQUET	BOARDROOM	CABARET	COCKTAIL	
1 INFINITY	44.3	5.4 x 8.2	24	25	50	27	26	18	62	
2 INTENSITY	46.7	5.7 x 8.2	24	25	50	27	26	18	62	
3 SERENITY	46.7	5. x 8.2	20	26	55	27	24	18	67	
2+3 INTENSITY + SERENITY	93.5	11.4 x 8.2	39	56	80	63	42	42	134	
1+2+3 INFINITY + INTENSITY + SERENITY	142.7	17.4 x 8.2	53	86	154	90	60	60	204	
4 VITALITY	23	4.1 x 5.6	10	12	21	12	16	–	–	
5 HARMONY	22.4	4.0 x 5.6	12	12	20	12	16	–	–	
6 ENERGY	23	4.1 x 5.6	12	12	20	12	16	–	–	
4+5 VITALITY + HARMONY	45.4	8.1 x 5.6	26	28	49	24	30	18	–	
4+5+6 VITALITY + HARMONY + ENERGY	68.3	12.2 x 5.6	38	42	70	60	42	30	80	
7 CREATIVITY	35.3	4.9 x 7.2	12	–	24	–	20	12	40	
8 AGORA	218.8	12.6 x 17.37	50	120	200	171	76	110	300	
9 CONNECTIVITY	27.2	6,80 x 4	–	–	–	–	10	–	–	
10 COMMUNITY	120	12 x 10	30	42	80	63	34	42	120	
11 SALON	50	8.3 x 6	–	–	–	12	12	–	20	
12 GALLERY	65	–	–	–	–	–	–	–	60	

+ 5 Business Suites – for small meetings up to 6 people





STEL UW EVENEMENT SAMEN

Een eenvoudige, praktische, gebruiksvriendelijke, intelligente en directe tool om uw behoeften in te geven en een offerte aan te vragen.

www.meetings-and-more.com



TEAM BUILDING & MOTIVATIE-SEMINARIES

Team building, zowel binnen als buiten, wordt pas echt waardevol als de samenhang en de motivatie versterkt worden door de sfeer.

www.meetings-and-more.com



KIES VOOR ECO-EFFICIËNTIE

Carbon Zero, Eco-Bon en Environmental Management System: 3 toegevoegde waarden voor uw evenement en het imago van uw bedrijf.

www.tomorrow-needs-today.com

ONTDEK ONS AANBOD

12 hotels, 9 Belgische steden, 63 vergader- en evenementzalen:

Overloop het gedetailleerd panorama van ons aanbod op:

www.martinshotels.com

www.meetings-and-more.com

UW CONTACTPERSONEN

Jonathan Pire

Meeting & Event Manager

+32 10 77 48 13 / +32 474 74 56 01

jp@martinshotels.com

Morgane Leclercq

Meeting & Event Coordinator

+32 10 77 48 14 / +32 477 73 34 96

morgane.leclercq@martinshotels.com

Pauline Henrotte

Meeting & Event Sales Coordinator

+32 10 77 48 41 / +32 494 98 85 48

pauline.henrotte@martinshotels.com