



MARTIN'S BRUSSELS EU



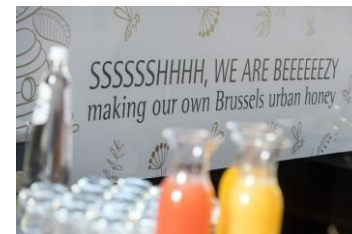
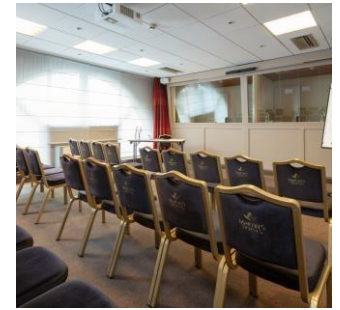
LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS 2025



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 2025

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
- LE PETIT CHEF
- COCKTAILS & CANAPÉS
- WALKING DINNER & BANQUET
- BUFFET
- VINS
- CAPACITÉS & PLANS DES SALLES
- DIVERS - NOUS CONTACTER



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:
 - Le 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 14 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

+ € 12 pp

Déjeuner 2 services
au choix du Chef

*Disponible à partir de 14 personnes et
sur base de l'occupation du restaurant

Upgrade 3 services

+ € 19 pp

Déjeuner 3 services
au choix du Chef

*Disponible à partir de 14 personnes et
sur base de l'occupation du restaurant



OFFRE
GROUPE
-10%

Vous êtes à la recherche d'une expérience gastronomique unique pour votre prochain événement de groupe ?

Le Petit Chef vous invite à un voyage culinaire sans précédent.



Capacité maximale : jusqu'à 42 personnes par session.

Nombre minimum d'invités : offre valable à partir de 25 personnes par session.

Menu : 116,00 EUR (~~129,00 EUR~~) TVA incluse par invité, accompagnant le spectacle.

Forfait boissons : comprend les vins, les boissons non alcoolisées, l'eau et le café, au prix de 26,00 EUR (~~29,00 EUR~~) TVA incluse par personne.

Location de salle : pas de frais supplémentaires pour la location de salle.

Exclusivité : possible à partir de 40 personnes.
<https://lepetitchef.com/brussels>

L'offre peut être réservée tous les jours de la semaine à l'heure du déjeuner ou du dîner, mais n'est pas valable les soirs du vendredi et du samedi.

Pour toute demande de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.



- BRUSSELS -

+32 2 230 85 55

lepetitchef.brussels@martinshotels.com

Bistro Martin | Martin's Brussels EU



A propos du Petit Chef

Le Petit Chef est une expérience immersive au cours de laquelle des animations en 3D sont projetées sur les assiettes des convives et sur la table. Ce théâtre culinaire est une fusion unique entre la narration et un délicieux repas à plusieurs plats préparés par le plus petit chef du monde.





ACCUEIL CAFÉ & PAUSES

Pause-café d'accueil

- Café & thé uniquement € 6,00 pp
- Café, thé, jus, viennoiseries, salade de fruits € 14,00 pp

Pause-café

€ 14,00 pp

- Le 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

Café permanent

Sélection de boissons chaudes telles que café et thé uniquement

€ 7,00 pp (demi-journée)

€ 10,00 pp (journée complète)

DÉJEUNERS

Le buffet « sandwiches »

€ 39,00 pp

Potage du jour ou snack, 3 sandwiches différents, salades et dessert du jour

Lunch 2 services

€ 39,00 pp

Lunch 3 services

€ 49,00 pp

Boissons non-alcoolisées eaux, café et thé durant le lunch

€ 12,00 pp


Forfait vins (voir page 9)


à partir de € 18,00 pp



COCKTAILS

Verre d'accueil

 Vin de miel *par verre* € 6,00
Apéritif maison, à base de miel urbain bruxellois (issus de nos ruches sur le toit !)

 Cocktail vin de miel *par verre* € 10,00
Création maison : vin de miel, tonic, citron vert

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

<i>à la pièce</i>	€ 4,00
<i>3 pièces</i>	€ 11,00
<i>5 pièces</i>	€ 18,00

Pain surprise

1 pain surprise (60 sandwiches inclus) € 280,00 par pièce
Mini-sandwiches variés

Plateau de crudités


et 3 sauces
1 plateau pour 20 personnes € 5,00 pp



WALKING DINNER

Exemple de menu :



Entrées

-  Scampis cuits à la vapeur avec mayonnaise à l'avocat
- Velouté de fenouil, gazpacho, croûton de pain au thym, sauce au yaourt grec
- Carpaccio de bœuf, rucola, parmesan et vinaigrette à la truffe noire
- Polenta frite, champignons et sauce Cobourg
- Mini-flan au topinambour, béchamel au camembert et soufflé au sarrasin
- Croquette au fromage de Waterloo, persil frit

Plats principaux

- Volaille sans tête, purée de pommes de terre truffée et jus copieux
- Mini-boulettes de viande Liégeoise (3 pp) avec purée de pommes de terre
- Cannelloni aux épinards et à la ricotta, crème de potiron à la sauge et crumble d'Amaretti
- Chou-fleur rôti, sauce au curcuma et au bleu d'Auvergne, cornichons à l'oignon rouge
- Merlu au four, réduction de bouillabaisse, demi-lune de rösti de pommes de terre
- Cube de saumon au four, taboulé de légumes, sauce hollandaise

Desserts

-  Brownies au chocolat avec crème pâtissière
- Mousse au mascarpone avec pistache, crumble aux amandes et framboises
- Panna cotta au coulis de fruits rouges
-  Bavaoise de poires et crème fouettée 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 urbaines

WALKING DINNER & BANQUET

BANQUET

Menu 2 services

€ 39,00 pp

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

Menu 3 services

€ 49,00 pp

Au choix, une entrée, un plat et un dessert

Menu 4 services

€ 59,00 pp

Au choix, deux entrées, un plat et un dessert

Forfait vins (voir page 9)

à partir de € 18,00 pp

Forfait soft

Soft, eau, café, thé

€ 12,00 pp

Pour chacune des options :

Chaque service sera basé sur le choix de notre Chef.

Un choix unique de menu est demandé à partir de 15 convives.

* Possibilité de louer une salle privative pour maximum 15 convives et selon disponibilité

* Pour toute demande personnalisée, n'hésitez pas à nous contacter.



BUFFET

ENTREES (3 max)

- Assortiment de fromages (3 choix différents)
- Carpaccio de bœuf à la rucola et au parmesan
- Différents légumes cuits
- Saumon fumé avec garniture
- Tomate, mozzarella et pesto caprese
- Gazpacho

PLATS PRINCIPAUX (2 max)

- Boulette de viande Liégeoise
- Filet de poulet jaune avec sauce au miel de nos ruches et à la moutarde
- Filet de daurade royale, sauce hollandaise au citron
- Filet de merlu poêlé au beurre d'Ardenne, sauce bisque
- Cannelloni aux épinards et à la ricotta avec sauce béchamel
- Chili sin carne
- **ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)**
- Ratatouille
- Salade de mesclun et vinaigrette au miel et à la moutarde
- Riz avec légumes
- Purée de pommes 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.

Veillez noter que cette expérience n'est disponible que sur demande.





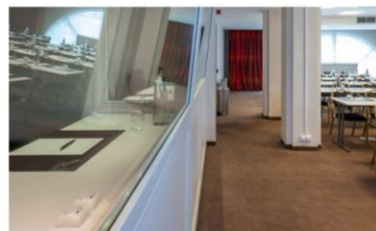
	WHITE WINES	RED WINES
FORFAIT 1 2 COURSE (ENTRÉE & PLAT) : €14 2 COURSE (PLAT & DESSERT) : €18 3 COURSE : €18 4 COURSE : €22	BOUCHARD AÎNÉ & FILS BEAUME - FRANCE GRENACHE BLANC – COLOMBARD	BOUCHARD AÎNÉ & FILS BEAUME – France GRENACHE - SYRAH
FORFAIT 2 2 COURSE (ENTRÉE & PLAT) : €16 2 COURSE (PLAT & DESSERT) : €20 3 COURSE : €20 4 COURSE : €25	PIERRE AMADIEU VIN DE PAYS DE MÉDITÉRANÉ VIOGNIER	PIERRE AMADIEU – ROULEPIERRE CÔTES DU RHÔNE GRENACHE - SYRAH
FORFAIT 3 2 COURSE (ENTRÉE & PLAT) : €20 2 COURSE (PLAT & DESSERT) : €24 3 COURSE : €24 4 COURSE : €28	TAPIZ MENDOZA - ARGENTINA CHARDONNAY	TAPIZ MENDOZA – ARGENTINA MALBEC
FORFAIT 4 2 COURSE (ENTRÉE & PLAT) : €23 2 COURSE (PLAT & DESSERT) : €28 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 (ENTRÉE & PLAT) : €29 2 COURSE (PLAT & DESSERT) : €34 3 COURSE : €34 4 COURSE : €39	ENTRE-DEUX-MERS PINOT-LE-DOUVE PINOT GRIS, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, PINOT AUXERROIS	WIJNDOMEIN ALDENYCK BGA MAASVALEI LIMBURG PINOT NOIR
FORFAIT 6 2 COURSE (ENTRÉE & PLAT) : €38 2 COURSE (PLAT & DESSERT) : €45 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	–	



Si vous avez besoin d'équipement supplémentaire pendant votre réunion :

- Système de vidéoconférence Bose Videobar (dans les salles Ambre et Jade) 160,00 € par jour
- Cabine de traduction à 100 € par cabine pouvant accueillir au maximum deux interprètes.
- Equipement audiovisuel sur demande.
- L'espace du restaurant n'est pas exclusif à un groupe. Pour toute privatisation, veuillez nous contacter.



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, 70 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