



# MARTIN'S BRUSSELS EU



## LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS 2024

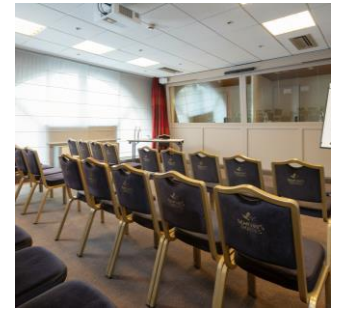


Martin's Brussels EU • Boulevard Charlemagne 80 – 1000 Bruxelles  
+32 (0)2 230 85 55 • mbeu@martinshotels.com • martinshotels.com

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](http://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](http://www.martinshotels.com)



## SOMMAIRE

- FORFAITS SÉMINAIRES
- SÉMINAIRE À LA CARTE
- 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:
  - 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



## SÉMINAIRE À LA CARTE

### 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  
*Apéritif maison, à base de miel urbain bruxellois de notre propre 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 sandwichs 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 au 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 boulette 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

### 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



Végétarien



Vegan



EcoBON Respectueux de l'environnement



Miel de nos ruches

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](http://www.martinshotels.com)



## 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

Minimum 30 participants

Durée: 2 heures

€ 61,00

BUFFET

## 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
<b>FORFAIT 1</b> 2 COURSE: €14 3 COURSE: €18 4 COURSE: €22	BOUCHARD AÎNÉ & FILS BEAUNE – FRANCE GRENACHE BLANC – COLOMBARD	BOUCHARD AÎNÉ & FILS BEAUNE – FRANCE GRENACHE – SYRAH
<b>FORFAIT 2</b> 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
<b>FORFAIT 3</b> 2 COURSE: €20 3 COURSE: €24 4 COURSE: €28	TAPIZ MENDOZA – ARGENTINA CHARDONNAY	TAPIZ MENDOZA – ARGENTINA MALBEC
<b>FORFAIT 4</b> 2 COURSE: €23 3 COURSE: €28 4 COURSE: €32	BODEGAS PEDRO ESCUDERO VALDELAGUNDE – CASTILLY LEON – SPAIN VERDEJO	CALZADILLA VINOS DE PAGO – SPAIN TEMPRANILLO – GARNACHA – SYRAH – CABERNET SAUVIGNON
<b>FORFAIT 5</b> 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
<b>FORFAIT 6</b> 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



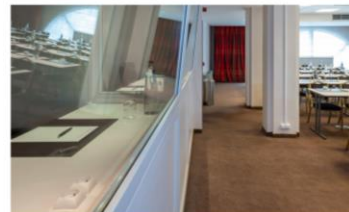
MARTIN'S BRUSSELS EU - DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS								
MEETING ROOM	AREA (m <sup>2</sup> )	U-SHAPE	DOUBLE U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	CABARET	BOARDROOM	INTERPRETER'S BOOTH
1 TOPAZ	100	38	66	64	120	48	40	✓
2 AMBER	30	12	—	18	36	—	16	✓
3 BRONZE	38	12	—	18	36	—	16	—
4 COPPER	30	12	—	18	36	—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

### PERSONNES DE CONTACT

#### Grégory Stamenkovic

Conference & Event Manager

+32 2 235 17 27

[gregory.stamenkovic@martinshotels.com](mailto:gregory.stamenkovic@martinshotels.com)

#### Ysaline Bonus

Conference & Event Coordinator

+32 2 235 17 26

[ysaline.bonus@martinshotels.com](mailto:ysaline.bonus@martinshotels.com)



### CHOISISSEZ L'ECO-ÉFFICACITE

Carbon Zero, Eco-Bon et Système de Management Environnemental : 3 valeurs ajoutées pour votre événement et l'image de votre entreprise.

[www.martinshotels.com](http://www.martinshotels.com)