



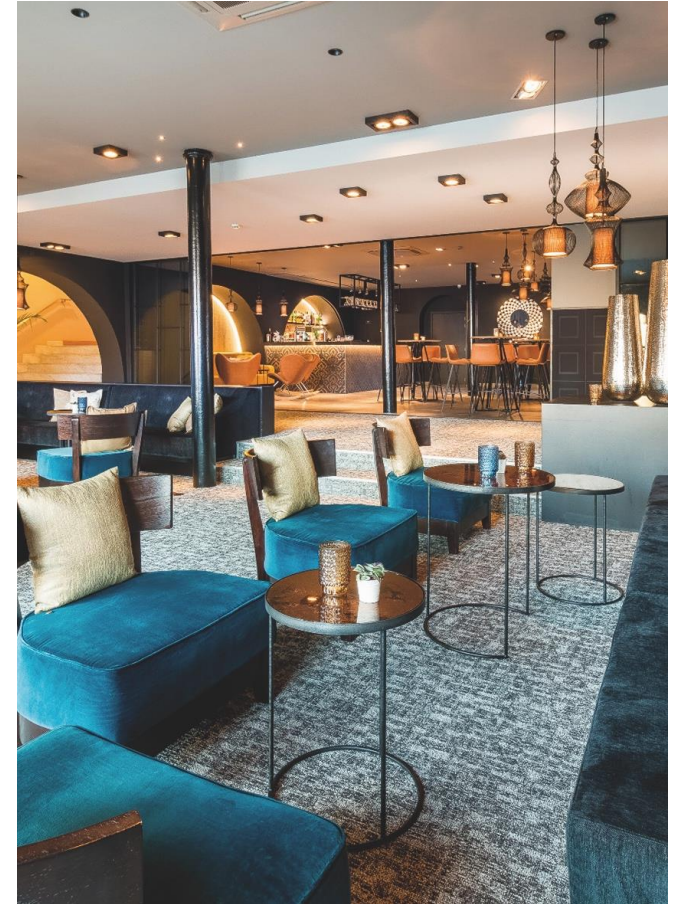
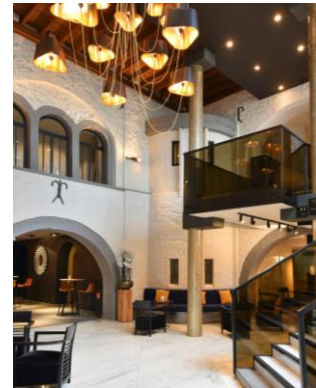
MARTIN'S CHATEAU DU LAC

★ ★ ★ ★ ★

LISTE DES PRIX MEETINGS & EVENTS



Martin's Château du Lac • Avenue du Lac 87 – 1332 Genval
+32 (0)2 655 74 32 • cdl@martinshotels.com • martinshotels.com





SOMMAIRE

- FORFAITS SÉMINAIRE 4
- COCKTAILS & CANAPÉS 6
- MENUS DE SAISON 7
- MENU VIP 8
- MENU VEGETARIEN ET HÔTE DU LAC 9
- BUFFET 10
- OFYR 11
- BBQ 12
- VINS 13
- OPEN BAR 15
- CAPACITÉS ET PLAN DES SALLES 16
- NOUS CONTACTER 17



TOUS LES FORFAITS INCLUENT

- La location de la salle de réunion avec **WiFi** gratuit, un **projecteur** LCD ou une télévision LCD, un **flipchart** et un **écran**
- **Nouveau** Système Vidéo-conférence Bose Videobar (Boardrooms)
- Papier, stylos, eau minérale, bonbons à la menthe
- **Deux pauses-café**, le matin et l'après-midi, avec café, thé, jus de fruits, pommes à croquer, douceurs du jour
- Un **déjeuner** servi dans l'une de nos salles. Eaux, soft drinks et cafés inclus. (faites votre choix ci-dessous)
- Les forfaits sont disponibles à partir de 10 participants

BUSINESS

€ 100

Déjeuner 2 services au choix du Chef

ou

Buffet Sandwiches

ou

Buffet Froid

ou

*Déjeuner 3 services au choix du Chef (+ € 10)
Vin et bière pendant votre déjeuner (+ € 6)*

EXECUTIVE

€ 107,50

Accueil café

+

Pause-café en permanence

+

Déjeuner 2 services au choix du Chef

ou

Buffet Sandwiches

ou

*Déjeuner 3 services au choix du Chef (+ € 10)
Vin et bière pendant votre déjeuner (+ € 6)*

BUFFET

€ 120

Déjeuner buffet au choix du Chef

Une sélection de plats chauds
et froids

*à partir de 30 participants
Vin et bière pendant votre déjeuner (+ € 6)*



PAUSES & PETIT DEJEUNER

Accueil café

café, thés, eaux aromatisées, jus de fruits, viennoiseries du jour, corbeille de fruits € 12,00

Pause-café ½ h

cafés, thés, jus de fruits, pommes et douceur du jour € 12,00

Pause-café en permanence € 25,00

« Breakfast to meet »

café, thé, jus de fruits, croissants, pains au chocolat, yaourts, salade de fruits, barres céréales et smoothies € 16,00

Soft drinks dans votre salle de réunion (par personne) € 8,00

SÉMINAIRE À LA CARTE

DÉJEUNERS

Le buffet de saison (au choix du chef) composé de :
5 entrées, 3 plats et assortiment de desserts, (min.30 personnes) € 64,00

Le buffet « sandwiches »

Potage du jour, sélection de sandwiches, salades individuelles et dessert du jour € 45,00

Lunch 2 services du jour au choix du chef € 45,00

Lunch 3 services du jour au choix du chef € 55,00

Boissons non alcoolisées, eaux et café durant le lunch € 12,00

Forfait vins - sélection Château du Lac € 22,00

LOCATION SALLE: TARIF SELON LA SALLE SOUHAITÉE



COCKTAILS & CANAPÉS

COCKTAILS

| | | | |
|---|------|--|---------|
| Bubbles | | | |
| 1 flûte de Cava | | | € 8,00 |
| Champagne | | | |
| 1 flûte de Champagne Mumm Cordon Rouge | | | € 14,00 |
| Bubble time | | | |
| Cava, biscuits salés et olives | 1/2h | | € 16,00 |
| | 1h | | € 21,00 |
| | 1h30 | | € 26,00 |
| | 2h | | € 31,00 |
| Champagne Mumm Cordon Rouge | | | |
| biscuits salés et olives | 1/2h | | € 28,00 |
| | 1h | | € 38,00 |
| | 1h30 | | € 48,00 |
| | 2h | | € 58,00 |
| Bubble time sans alcool | | | |
| Ribo sparkling 0,0%, biscuits salés et olives | 1/2h | | € 28,00 |
| | 1h | | € 38,00 |
| | 1h30 | | € 48,00 |
| | 2h | | € 58,00 |
| Mocktail | | | |
| Nona spritz, Virgin mojito,... | | | € 10,00 |

CANAPÉS

| | | | |
|--|-----------|--------|--------------|
| Zakouski | | | |
| Canapés froids et chauds | 3 pièces | (1/2h) | € 10,00 |
| | 5 pièces | (1h) | € 15,00 |
| | 8 pièces | (1h30) | € 22,00 |
| | 15 pièces | (2h) | € 40,00 |
| Zakouski Deluxe | | | |
| Canapés créés par notre Chef selon la saison | la pièce | | € 5,00 |
| Pain surprise | | | |
| 50 mini-sandwiches variés | | | € 130,00 |
| Dip Healthy (plateau à partir de 10 personnes) | | | |
| Dip de légumes, sauce cocktail et mini-gazpacho | | | € 5,00 /pers |
| Dip Healthy formule du Lac (plateau à partir de 10 personnes) | | | |
| Dip de légumes, sauce cocktail, tapenades olives et tomate, houmous, focaccia, gressins et mini-gazpacho | | | € 9,00 /pers |
| Plateau apéritif (à partir de 10 personnes) | | | |
| Fromage, saucisson et olives | | | € 7,00 /pers |
| Huîtres | | | |
| | la pièce | | € 3,50 |



ENTRÉES

Raviole ouverte de ricotta et champignon, chips de pancetta, noisettes, crème à la tartufata

Mi-cuit de saumon, crème aigre, agrumes, grenade et fruits de la passion, radis en pickles

Tartare de tomates, burrata, poivrons grillés, pesto et huile de basilic

Œuf parfait, effiloché de volaille confit aux épices, tomate et comté en crumble

Carpaccio de bœuf, mayonnaise légère à la truffe, roquette et parmesan

CÔTÉ MER

Dos d'Aiglefin poêlé, purée aux pequillos, mousseline de petit pois, espuma au safran, chorizo

Filet de cabillaud, cromesquis de vitelotte, broccolinis, hollandaise aux crevettes

MENU DE SAISON

COTÉ TERRE

Filet pur de porc, galette de pomme de terre au pimenton, caponata, oignons grelots et sauce au vin rouge

Suprême de volaille rôti, purée de corne de bélier, mousseline de carotte, asperges, jus de volaille

DESSERTS

Crème brûlée aux fruits de la passion

Crèmeux citron, mousse légère parfumée au yuzu (Amalfi)

Carpaccio d'ananas, sabayon violette

Panna-cotta aux fruits rouges

Moelleux au chocolat, glace vanille, crème anglaise coco

Soupe de fraise, meringue, fondant à la vanille, menthe fraîche

3 services

€ 55,00

4 services

€ 65,00

Une location de salle sera appliqué pour ma mise à disposition de votre salle de banquet privatisée.



MENU VIP

Mi-cuit de Bonite, crème aigre aux fruits de la passion, caviar Arënkha, pickles de radis



Filets de caille à l'ail noir, duxelle de champignons, espuma de pommes de terre fumé *



Magret de canard Rossini, girolles, mousseline de carottes, jus à la truffe

OU

Bar de ligne poêlé, mousseline de petits pois, pommes bouchon, hollandaise aux crevettes



Planche de fromages by Pascal Fauville **



Sphère de chocolat, crémeux citron, crumble de noisettes

OU

Ananas rôti, praliné noisette, ganache au chocolat, crème vanille



3 services

€ 75,00

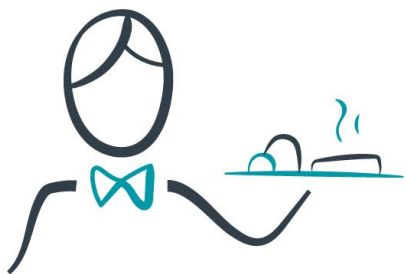
4 services *

€ 85,00

5 services **

€ 95,00

Un tarif s'applique pour la mise à disposition de votre salle



MENU VEGETARIEN

ENTRÉES

Extrait de tomate en gelée, burrata crémeuse, tuile d'olive taggiasche, pignon de pin

Crème de panais, oignons confit, croûtons à l'ail, raifort

Salade de quinoa, noix, feta, grenade, cébettes

PLATS

Espuma de champignons des bois, tuile de pain, noisettes, œuf parfait

Embeurrée de chou, curry doux, espuma de pomme de terre, sarrasin soufflé

Risotto à la tartufata, shimeji, tuile de Parmesan

3 services € 55,00

4 services € 65,00

AUTRES FORMULES

FORMULE « HÔTE DU LAC »

Réception ½ heure : Cava, jus de fruits & 3 canapés

Menu de saison 3 services [descriptif sur la page 7]

½ bouteille de vin maison, eaux

Café et douceurs

Formule avec 30 minutes d'apéritif

€ 95,00/pers

Formule avec 1 heure d'apéritif et 5 canapés

€ 105,00/pers

SUPPLEMENTS

Plateau de fromages € 11,00

Supplément pièce montée en dessert € 8,00

Trou normand € 8,00



BUFFET DE SAISON

à partir de 30 convives

ENTRÉES

Vichyssoise de petit pois au chèvre frais

Asperges vertes poêlées, saumon fumé, crème de jaune d'œuf, soja

Tartare de tomate et pequillos, burrata, amandes, roquette, huile de basilic

Filet de veau mi-cuit, crème de truffe, roquette, câpres frits

Carpaccio de bœuf, pecorino, pickles d'oignons rouges

PLATS

Suprême de volaille, pommes de terre aux herbes de Provence, poêlée de légumes, jus de volaille

Dos de langue poêlé, riz au safran, piperade de légumes, chorizo, beurre blanc au cerfeuil

Raviole d'épinards ricotta, crème de parmesan, jeunes pousses

DESSERTS

Assortiment de dessert de saison

Le buffet peut être servi en formule assise ou cocktail dînatoire

5 entrées, 3 plats et desserts

€ 64,00

Les crudités et les sauces sont comprises dans le buffet

Un tarif s'applique pour la mise à disposition de votre salle



OFYR

L'OFYR est à la fois une sculpture, un brasero et une plancha.
Il apportera chaleur et convivialité à votre événement.
Notre chef vous propose une toute nouvelle expérience en live show cooking



OFYR

De 20 à 60 convives sur le patio
De 60 à 120 convives sur les pelouses

VERRE D'ACCUEIL

Coupe de Cava ou kir cava, jus de fruits

PRÉPARÉ DEVANT VOUS SUR NOTRE OFYR

Gambas flambées au pastis, fenouil confit
Pavé de bœuf grillé, béarnaise maison, pommes de terre à la plancha
Dos de saumon snacké, raviole d'épinards ricotta
Brochettes de porc marinées aux épices, légumes grillés

Assortiments de crudités
Salade de pâtes, tomate, mozzarella et pesto
Taboulé aux petits légumes
Caviar d'aubergine
Maïs grillé

Buffet de desserts

Les grillades sont préparées sur Ofyr et sont présentées sous forme de buffet

Prix € 89,00

Inclus eaux, soft, vins blancs et rouges et bière

**Tarif pour la mise à disposition de votre section du patio
des pelouses** € 600,00
€ 1,950,00



BBQ

Imaginez-vous, entouré de vos collègues, amis ou famille.

L'odeur alléchante du barbecue flotte dans l'air.
Notre Chef ... d'orchestre du live-cooking, transforme votre repas en une délicieuse expérience conviviale et unique.



BBQ

De 20 à 60 convives sur le patio
De 60 à 120 convives sur les pelouses

PRÉPARÉ DEVANT VOUS SUR NOTRE BBQ

Sur le grill

Brochettes de poulet marine
Saucisses de campagne
Merguez d'agneau
Calamars en persillade
Pêche du jour
Maïs Grillés

Salade bar

(Crudités, salades de pâtes,..)

Buffet de desserts

Prix

€ 69,00

Inclus eaux, soft, vins blancs et rouges

OPTIONS

Bière pils pression + € 3 PP

Bière spéciales + € 8 PP

Tarif pour la mise à disposition de votre section du patio
des pelouses

€ 600,00
€ 1,950,00



Sélection 'Château du Lac'

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

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

Sélection 'Sommelier'

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

Sélection de notre sommelier en accord avec votre choix de menu

Temps de service de votre repas

3 services: 2,5 heures

4 services: 3 heures

5 services: 4 heures

Vin de dessert

€ 6,00 le verre

- Domaine Moulin de Pouzy 2014 | AOC Montbazillac | France

Droit de Bouchon

Vin € 15,00

Vin Mousseux € 15,00



Le forfait vins 3 services s'entend de la manière suivante :

Une demi bouteille de vin par personne (+ 1 verre par service supplémentaire)
Eaux plates et pétillantes
Café ou thé



« OPEN BAR »

Formules pour votre soirée

NOS FORMULES

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

Softs | Eaux
Jus de fruits

Softs | Eaux
Jus de fruits
Vins | Bière

Softs | Eaux
Jus de fruits
Vins | Bière
Whisky | Gin | Vodka | Rhum

En option avec le package Swing et Valse :

Cava € 4,00 / heure

Bières spéciales € 6,00 / heure



PRIX DES BOISSONS AU VERRE

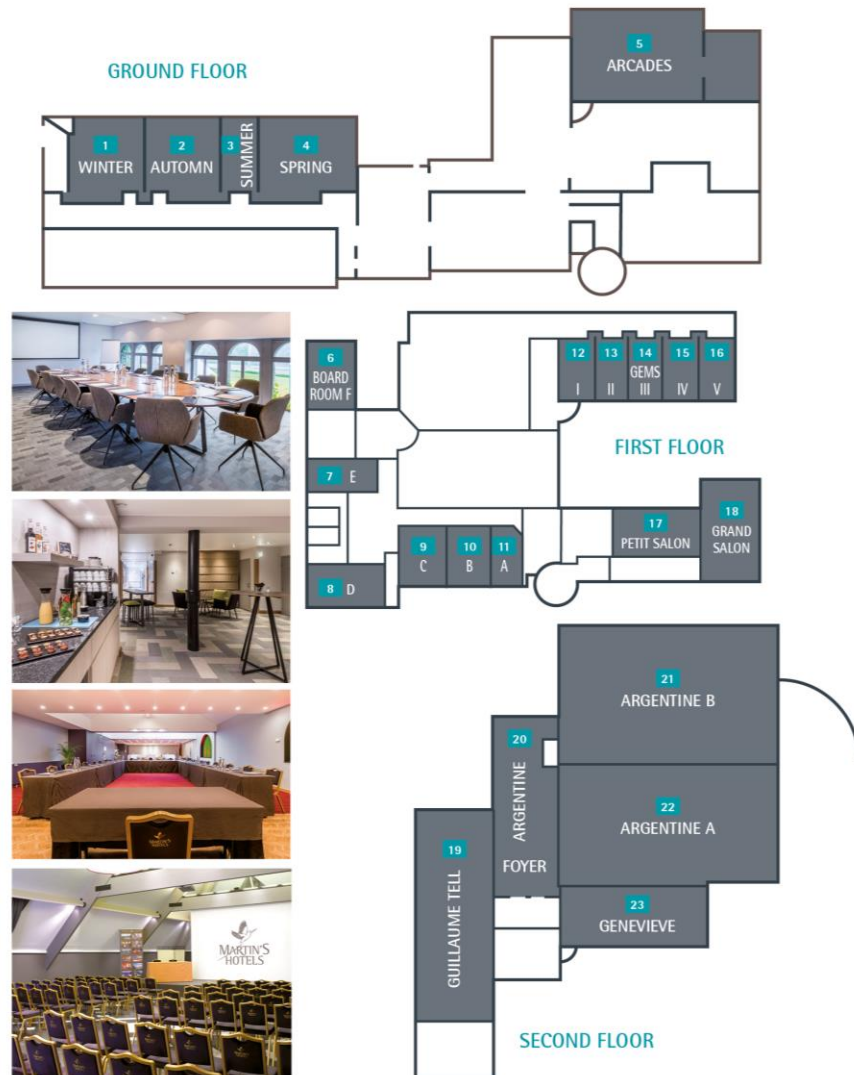
| | |
|---|----------|
| Champagne Mumm Cordon Rouge | € 14,00 |
| Cava | € 8,00 |
| Whisky gin vodka rhum | € 12,00 |
| Liqueurs & Digestifs | € 12,00 |
| Bières pression | € 4,00 |
| Bières spéciales | € 7,00 |
| Vin blanc Vin rouge | € 6,00 |
| Softs drinks | € 4,00 |
| Jus de fruits frais | € 6,00 |
| Boissons chaudes | € 4,00 |
| Frais d'installation pour un Open Bar à la consommation | € 250,00 |
| Mocktail (nona spritz, virgin mojito,...) | € 10,00 |

AUTRES BOISSONS ET PERSONNEL

FRAIS DE PERSONNEL (PAR HEURE)

| | |
|---|---------|
| Serveur [au-delà de 1h00 du matin] | € 40,00 |
| Service vestiaire [prix pour 1 personne minimum 4h] | € 40,00 |
| Service parking [prix pour 1 personne minimum 4h] | € 40,00 |
| Service hôtesse [prix pour 1 personne minimum 4h] | € 40,00 |

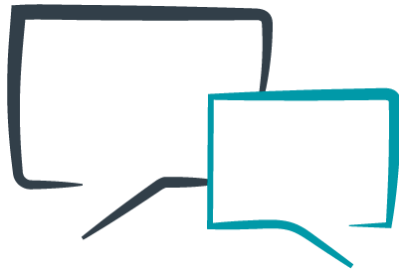
CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES



| 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 | — | — |
| 7 | BOARDROOM E | 28 | 7.40 x 3.80 | 2.40 | — | — | — | 10 | — | — |
| 8 | BOARDROOM D | 42 | 8.40 x 5.00 | 2.40 | 17 | — | — | 18 | — | — |
| 9 | BOARDROOM C | 33 | 6.30 x 5.20 | 2.40 | 14 | — | — | 16 | — | — |
| 10 | BOARDROOM B | 30 | 6.30 x 4.80 | 2.40 | 13 | — | — | 14 | — | — |
| 11 | BOARDROOM A | 22 | 6.30 x 3.50 | 2.40 | — | — | — | 10 | 12 | — |
| 12/13/14/15 or 16 | GEMS I / II / III / IV or V | 20 | 5.77 x 3.50 | 2.66 | — | — | 12 | — | 10 | 20 |
| 12+13 | GEMS I + II | 40 | 5.77 x 6.70 | 2.66 | 14 | — | 24 | — | 30 | 50 |
| 12+13+14 | GEMS I + II + III | 60 | 5.77 x 10.20 | 2.66 | 22 | 16 | 42 | 36 | 50 | 80 |
| 12+13+14+15 | GEMS I + II + III + IV | 80 | 5.77 x 13.70 | 2.66 | 26 | 20 | 60 | 48 | 70 | 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 | 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 |





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

14 hôtels, 10 villes, 71 salles de réunion & événement :
parcourez le panorama détaillé de notre offre meetings en ligne
martinshotels.com



TEAM BUILDING & SÉMINAIRES DE MOTIVATION

En extérieur ou en intérieur, les expériences de team building n'ont de valeur réelle que si le climat et le cadre favorisent la cohésion et la motivation.

www.martinshotels.com

VOS CONTACTS

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



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

Marcelline Andres

Meeting & Events Sales
+32 (0)2 655 7424
marcelline.andres@martinshotels.com