



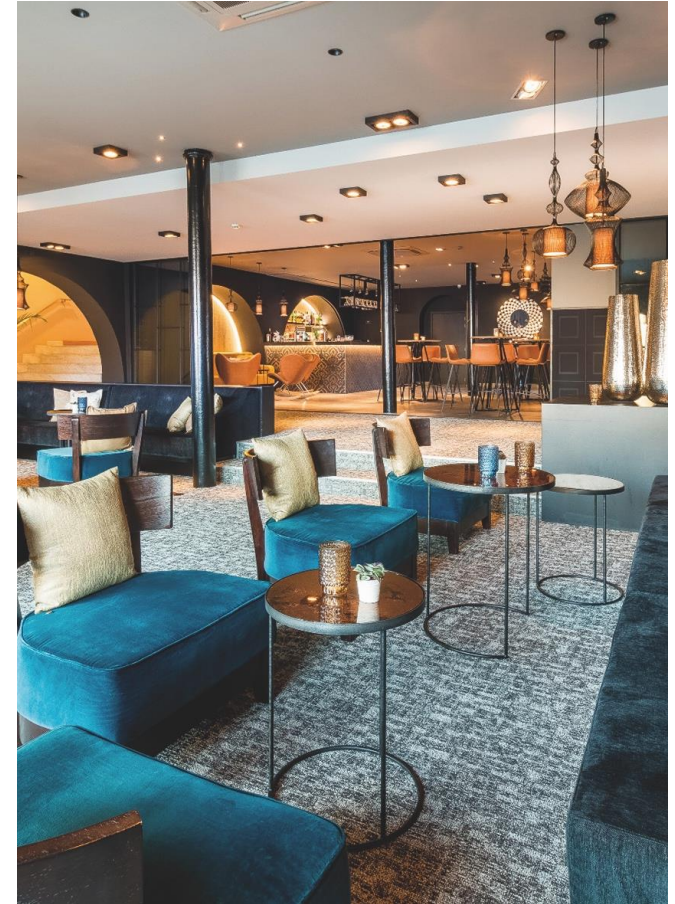
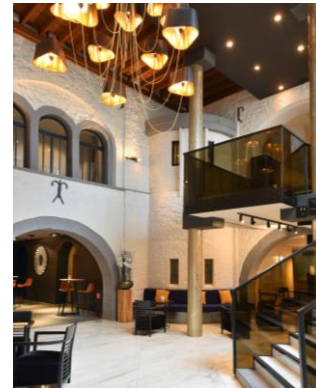
# MARTIN'S CHATEAU DU LAC

★ ★ ★ ★ ★

## 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](mailto:cdl@martinshotels.com) • [martinshotels.com](http://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

Cappuccino de bisque de crevettes

Tartare de veau aux épices, kalamansi, œuf poché frit

Arancini aux champignons des bois, espuma au vieux parmesan, balsamique

Carpaccio de saumon, betterave en pickles, salicorne, crème d'Isigny

Raviole ouverte de canard confit, marron, butternut rôti au miel

## CÔTÉ MER

Filet de dorade, purée de pomme de terre aux herbes, bimis, poireaux confits, beurre blanc aux crevettes

Dos de lieu jaune, mille-feuille de patate douce, jeune carotte, beurre blanc au citron vert

## MENU DE SAISON

## COTÉ TERRE

Filet d'agneau poêlé, nid de pomme de terre, purée de butternut au cumin, jus d'agneau au thym et miel

Suprême de volaille rôti, gratin dauphinois truffé, chicon braisé, mousseline de carottes, sauce fine champagne

Filet pur de porc grillé, polenta à la Tomme, chou vert, sauce bordelaise

Filet de biche poêlé, cromesquis de vitelotte truffé, mousseline de céleri, jeune carotte, jus aux airelles (+ €5 entre 10/9/24 et 01/1/25)

## DESSERTS

Crème brûlée au spéculoos

Tatin de pommes, crème glacée à la vanille, caramel au beurre salé

Moelleux au chocolat, crème anglaise vanille

Paris-Brest, crème pralinée, amandes effilées

Saint honoré revisité: petits choux craquelés garnis d'une crème pâtissière au caramel salé et d'un glaçage à la confiture de lait, surmontée d'une crème diplomate caramel salé

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

Crevette Rosso Di Mazare en 2 préparations \*

OU

Croustillant de canard confit, foie gras, butternut, jus \*



Pigeonneau rôti, mille-feuille de céleri truffé, pomme bouchon, chou vert,  
jus de cuisson



Planche de fromages by Pascal Fauville \*\*



Saint-Honoré façon Martin's



3 services

€ 75,00

4 services \*

€ 85,00

5 services \*\*

€ 95,00

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





## 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  
Formule avec 1 heure d'apéritif et 5 canapés

€ 95,00/pers  
€ 105,00/pers

## AUTRES FORMULES

### MENU VEGETARIEN

Betteraves en pickles, mousse de chèvre frais, miel de nos abeilles, fruits de la passion



Risotto aux champignons des bois, tuile de parmesan



Tatin de pommes, crème glacée à la vanille, caramel au beurre salé

3 services	€ 55,00
4 services	€ 65,00

### SUPPLEMENTS

Plateau de fromages	€ 11,00
Supplément pièce montée en dessert	€ 8,00
Trou normand	€ 8,00



## ENTRÉES

Velouté de panais et tartufata

Gravlax de saumon, betteraves en pickles, citron vert, jeunes pousses

Carpaccio de bœuf, chèvre frais, pignons de pin, poivron confit, focaccia à l'ail

Mi-cuit de bonite, émulsion au curry, kalamansi

Lentilles au bouillon épicé, effiloché de volaille, Edamame, sauce plum

## PLATS

Suprême de volaille jaune, purée de pommes de terre truffée, chicon braisé, champignons, jus de volaille

Civet de biche au vin rouge, croquettes de pomme de terre, aïelles (+ €5 disponible entre 10/9/24-01/1/25)

Waterzooi de poisson, légumes de saison, riz basmati

Ravioles épinard et ricotta, sauce pecorino

## 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

### Sur le grill

Filet de saumon fumé et snacké  
Gambas rôties à l'ail  
Brochette de volaille marinée aux épices  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce Choron  
Cuisse de canard confite

### Accompagnements

Gratin dauphinois  
Mille-feuille de potimarron, pecorino à la truffe  
Chiconette braisée  
Légumes grillés  
Salade de lentilles  
Crudités

### 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** € 600,00  
**la pelouse** € 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

Saucisse de campagne  
Merguez d'agneau  
Brochette de poulet aux épices  
Brochette de porc marinée  
Saumon  
Pomme de terre rôties aux herbes de Provence  
Légumes grillés  
Salade de lentilles

### 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

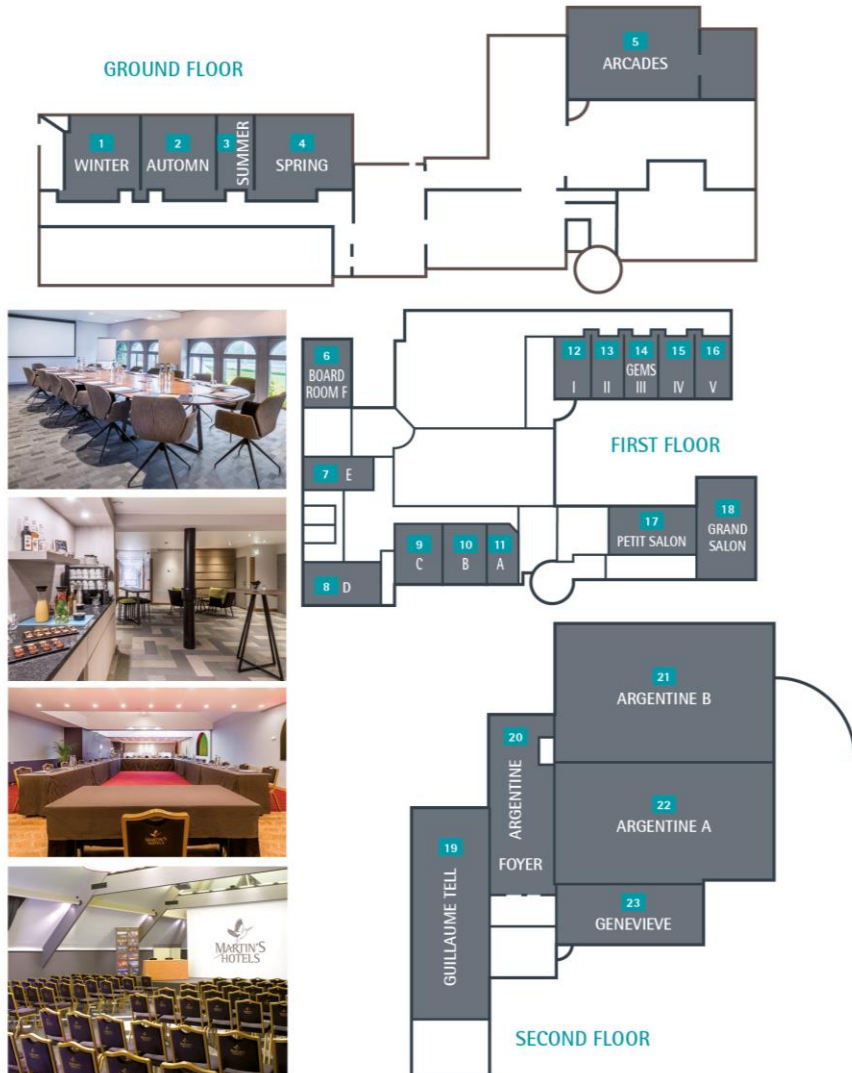
### MIDNIGHT SNACK

Planches de fromage et salaison [par personne]	€ 7,00
Snacks chauds [Pizza, mini burger, hot-dog, frites avec sauces]	
2 pièce par personne	€ 9,00
4 pièces par personne	€ 15,00
Frais de personnel snacks chauds	€ 250,00

### 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

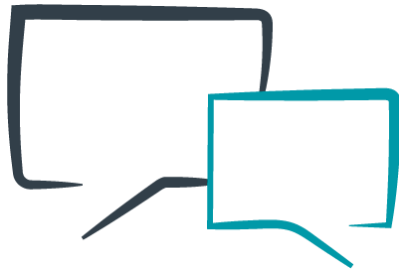
# CAPACITÉS ET PLANS DES SALLES



DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS										
MEETING ROOM	AREA (M <sup>2</sup> )	DIMENSIONS (M)	HEIGHT (M)	U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	CABARET	BANQUET	BOARDROOM	COCKTAIL
<b>GROUND FLOOR</b>										
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
<b>FIRST FLOOR</b>										
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
<b>SECOND FLOOR</b>										
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](http://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](http://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](http://www.martinshotels.com)

### VOS CONTACTS

#### Isabelle Mortier

Meeting & Events Sales Manager

+32 (0)2 655 7464

[im@martinshotels.com](mailto:im@martinshotels.com)

#### Marcelline Andres

Meeting & Events Sales

+32 (0)2 655 7424

[marcelline.andres@martinshotels.com](mailto:marcelline.andres@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](http://www.martinshotels.com)