

CHATEAU DU LAC

MARTIN'S CONFERENCE & SPA

GENVAL • BELGIUM



Meeting and Seminar Facilities
www.martinshotels.com

avenue du Lac 87 • 1332 Genval (Brussels) • Belgium • tel. +32 (0)2 655 71 11 • fax +32 (0)2 655 74 44
cdl@martinshotels.com • www.martinshotels.com



DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS

Rooms	Area	Dimensions	Height	A/C	U-shape	Classroom	Theatre	Banquet	Boardroom	Cocktail
ARCADES	100 m ²	12.70 x 7.80 m	2.65 m	YES	34	42	90	80	-	150
FOUR SEASONS	250 m ²	32.45 x 7.70 m	2.55 m	YES	-	160	200	200	-	400
SPRING & SUMMER	108 m ²	14.00 x 7.70 m	2.55 m	YES	30	69	112	80	-	165
AUTUMN	61 m ²	7.90 x 7.70 m	2.55 m	YES	20	35	56	60	-	110
WINTER	61 m ²	7.90 x 7.70 m	2.55 m	YES	20	35	56	60	-	110
GRAND SALON DU LAC	82 m ²	A/12.30 x 6.65 m	3.25 m	NO	33	36	104	80	-	120
PETIT SALON DU LAC	55 m ²	B/10.70 x 5.20 m	3.25 m	NO	24	30	64	40	-	80
BOARDROOM A	22 m ²	6.30 x 3.50 m	2.40 m	YES	-	-	-	12	10	-
BOARDROOM B	30 m ²	6.30 x 4.80 m	2.40 m	YES	13	-	-	-	14	-
BOARDROOM C	33 m ²	6.30 x 5.20 m	2.40 m	YES	14	-	-	-	16	-
BOARDROOM D	42 m ²	8.40 x 5.00 m	2.40 m	YES	17	-	-	-	18	-
BOARDROOM E	28 m ²	7.40 x 3.80 m	2.40 m	YES	-	-	-	-	10	-
BOARDROOM F	40 m ²	8.00 x 5.00 m	2.40 m	YES	18	16	36	-	20	-
GEMS										
I or II or III or IV or V	20 m ²	5.77 x 3.50 m	2.66 m	YES	-	-	12	10	10	20
I+ II	40 m ²	5.77 x 6.70 m	2.66 m	YES	14	-	24	30	16	50
I+ II+ III	60 m ²	5.77 x 10.20 m	2.66 m	YES	22	16	42	50	24	80
I+ II+ III+ IV	80 m ²	5.77 x 13.70 m	2.66 m	YES	26	20	60	70	28	110
I+ II+ III+ IV+ V	100 m ²	5.77 x 17.20 m	2.66 m	YES	30	28	90	80	32	140
GUILLAUME TELL	300 m ²	29.65 x 9.90 m	3.16 m	YES	80	202	306	270	-	500
GENEVIEVE	156 m ²	19.10 x 8.15 m	3.10 m	YES	45	80	154	140	-	250
ARGENTINE (A+B)	992 m ²	30.35 x 28.40 m	2.65/5.30 m	YES	-	762	1050	850	-	1050
ARGENTINE A	327 m ²	11.50 x 28.40 m	5.30 m	YES	-	210	320	320	-	500
ARGENTINE B	535 m ²	18.85 x 28.40 m	5.30 m	YES	-	336	600	530	-	825
ARGENTINE FOYER	130 m ²	8.35 x 15.54 m	2.7 m	YES	-	-	-	-	-	80

MEETING & BANQUET ROOMS

23 soundproofed rooms, all enjoying natural daylight and all with air-conditioning. Several multi-purpose, fully modular rooms (business meetings, product launches, training sessions, etc.). The Argentine Room (1,000 m² of modular space) can accommodate up to 1 050 people (theme evenings, conferences, exhibitions, etc.). Wireless LAN Internet in all meeting rooms. Meeting equipment on request : blackboards, overhead projectors, translation equipment, computer monitors, pads, video camera, computer sockets, portable microphone, video DVD, flipcharts, slide projector, video screen, lectern microphone, telephone, video conference.

GENERAL DESCRIPTION

ARGENTINE

THE VENUE FOR GREAT OCCASIONS

TECHNICAL EQUIPMENT

Access

Direct access to Argentine B through the back door (3.75 m x 2.7 m high, by arrangement max. height: 3.40 m).
Goods lift: 2.5 m x 2 m x 2 m (maximum load: 2,500 kg).
Maximum imposed load in the room: 500 kg/m².

External waterfall

Dimensions: 3 m x 3 m. Rocks with flowing water, plants and night-time lighting.

Partition

Totally soundproofed, made up of 24 panels: 1.20 m x 4.75 m.
3 access doors: 1 central door: 1.92 m x 2.05 m and 2 side doors: 90 cm x 2.05 m.

Dressing room

Artist's dressing room in the basement (-1) beneath the stage.
Shower and toilet area. Access via staircases on each side of the stage.

Stage

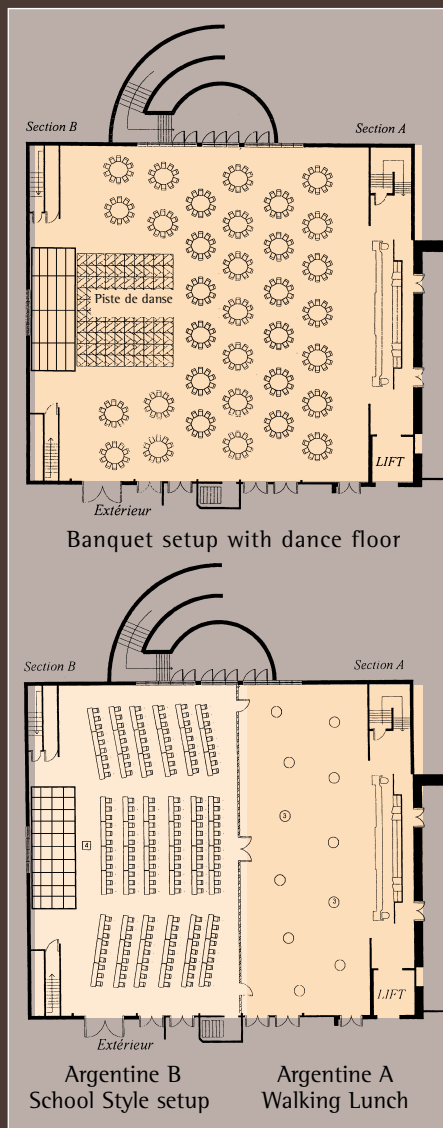
Dimensions: 11.65 m x 4.50 m.
Height: variable: 20, 40, or 60 cm.
Removable parquet dance floor: adjustable with modules from 56 to 100 m².
Electric curtains surrounding the stage operated by infrared remote control.

Mezzanine

Located above the bar: 1.70 m x 25 m.
Access via staircase from the bar (max. width: 1.70 m).

Safety standards to be complied with (Failure to comply with these standards may result in cancellation of the event).

- Safety: 6 doors on left side of stage and 7 doors on right side + 12 fire extinguishers and 2 hydrants. The route to these exists must not be obstructed.
- Sound or other cables must be placed in the false ceilings from the mezzanine to the stage and vice-versa.
- All audio-visual and other equipment must be installed in the mezzanine.
- Parking is prohibited in front of the access to Argentine B. Loading and unloading permitted by arrangement.
- Use of non-inflammable or flame-retardant equipment.
- The use of confetti is not allowed.



Screen

Electric, infrared remote control.
Dimensions: 6 m wide x 4.25 m high.
Sound system: 28 Bose loudspeakers each 25 W.
Amplifier: 2 x 950 w – 100 v with 5 disc Sony CD.
Professional mixing console with 8 inputs and 4 outputs.
Wall boxes: 1 on mezzanine side and 1 on each side of the stage.

Electricity – Telephony

From mezzanine: 1 x 63 A – 380 v.
From stage: 1 x 63 A – 380 v.
Additionally if necessary: 1 x 3 x 125 A – 220 v.

- 40 power points in the floor every 2 meters with 2 power sockets each.
- 20 telephone sockets are available in the floor.
- Power points with ISDN or ADSL line capability, WLAN.
- Laser show: 1 x 63 A – 380 v with water inlet and outlet on the mezzanine, four other water inlets are available.
- Cable television : jack available in the three floor power points in front of the stage.

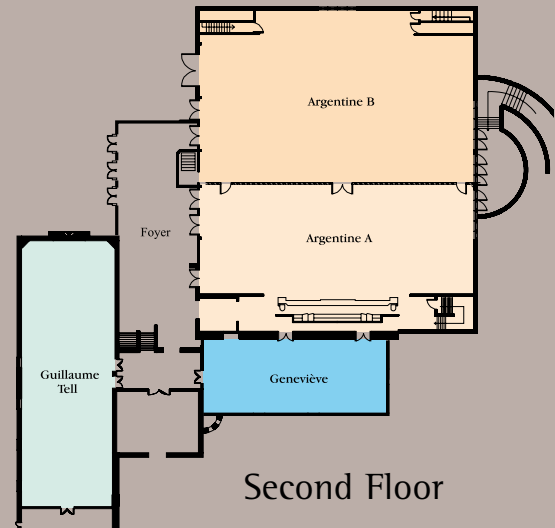
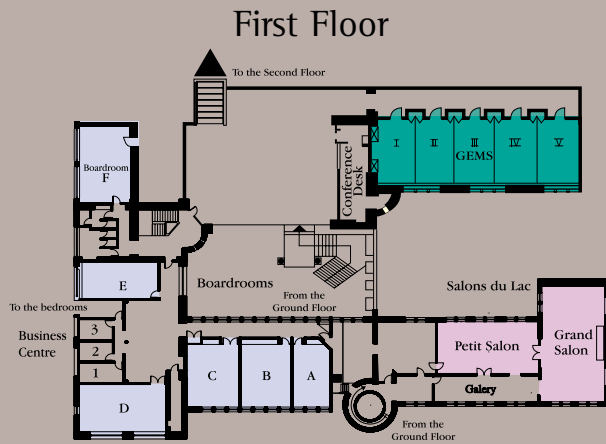
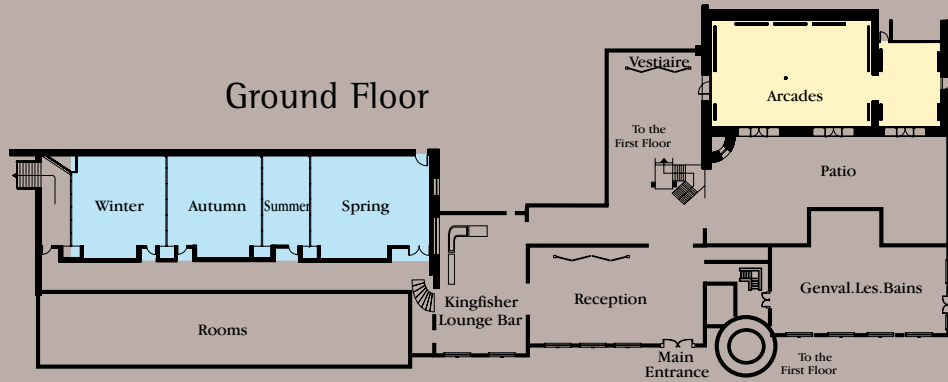
Lighting

- RGB LED lighting (floor and ceiling) controlled by a DMX console.
- 150 W spots on side and in frames.
- Tracking spot.
- Neon light in frames.
- Lighting in floor.
- Stage lighting: 6 theater spots of 1,000 W.
- Optical fibres and starred ceiling.
- Switch to separate rooms on the mezzanine.
- Preset by remote control.
- Option of dimmer and complete black-out.
- Option of manual control from the mezzanine.

Hanging points

12 motors are at equal distance of 4.50 m and each support a maximum weight of 500 kg. The first row of 3 points is located at 7.50 m from the mezzanine. These motors are remotely controlled. 2 suspensions bars are available above the stage. Maximum weight 7 kg / 50 cm.

MEETING ROOMS



Banquets

Party & Events



Gala



CHATEAU DU LAC
MARTIN'S CONFERENCE & SPA
GENVAL • BELGIUM



De geschiedenis van het "Château du Lac"

Het "Château du Lac" werd in 1904 gebouwd door architect Wendrickx voor "La Compagnie Internationale des Eaux", die in Genval de minerale waterbronnen wilde uitbaten en een kuuroord oprichten. In 1934 werd het gebouw door John Martin gekocht. Hij bracht er een productie-eenheid van zijn Schweppes Indian Tonic onder, als aanvulling op het assortiment bieren (Guinness en Gordon's) dat hij sinds 1909 invoerde.

De bronnen – zuiver water dat door de Koninklijke Academie voor Geneeskunde wordt erkend – ontspringen vandaag nog dicht bij het kasteel: Bonne Fontaine, Argentine en Geneviève.

In 1981 verhuisde de productie naar modernere installaties, in de rue du Cerf in Genval. In 1985 besliste de familie Martin het "Château du Lac" te restaureren. Het is nu het enige vijfsterrenhotel in het zuiden van het land dat tot 1.000 personen kan verwelkomen voor congressen, banketten en huwelijken.

De kamers

De 120 kamers en 2 luxueuze, ruime suites van het Château du Lac, evenals de 12 kamers van Martin's Manoir, werden zorgvuldig ingericht voor het comfort van veeleisende zakenmensen. Maar ook voor familieweekends of voor privéaangelegenheden zijn onze kamers uitstekend geschikt.

Al onze kamers zijn ingericht met de nieuwste snufjes: airconditioning die u zelf kunt regelen, digitale betaaltelevisie, ASDL-internetverbinding op de televisie, WiFi en een digitale brandkast.

De prijzen werden bepaald om aan de wensen van de klant te beantwoorden.

De vergaderzalen

Het Château du Lac biedt 23 vergader- of banketzalen die tussen 10 en 1.000 gasten kunnen verwelkomen. De uitzonderlijke Argentine-zaal, uniek in België, heeft zelfs een oppervlakte van 900 m².

Al onze moduleerbare zalen hebben airconditioning en een WiFi-internetverbinding op aanvraag. Het Château du Lac heeft zeer uitgebreide vergader- en seminariemogelijkheden voor een breed, trouw en zakelijk cliënteel.

In deze banketmap vindt u de complete lijst van onze vergaderzalen. Onze Business Centres en de Conference Desk staan tot uw beschikking van 9 tot 17 uur.

U kunt bij ons ook terecht voor all-in formules vanaf € 49,00 (exclusief btw) die uw vergaderingen nog aangenamer maken.

De bar

De 'Kingfisher Lounge Bar' bevindt zich op het gelijkvloers en is open van 17 tot 24 uur. Daar kunt u genieten van een uitzonderlijke keuze aan cocktails, maar ook van de complete selectie John Martin's-bieren. Gesloten op zondag.

Het restaurant

Ons Restaurant – Bar – Coffee & Tearoom 'Genval.Les.Bains' is alle dagen open van 12 tot 15 uur en van 18.30 uur tot middernacht. Elegante vrijetijdskledij gewenst.

De Martin'Spa Bodywhealth

Keer de stress uw rug toe en maak wat tijd vrij voor uzelf. Alles begint met een echte én symbolische klimtocht naar het dak van het Château du Lac. Daar wacht een onthaalbalie, opgetrokken uit prachtig houtwerk, met een stijlvolle luchter (een combinatie van metaal en kristal), een zuilenrij in Venetiaans stucco en een zilverkleurige vloer in vlechtwerk.

Vanaf nu staat u centraal. Een Guest Relation verwelkomt u en begeleidt u naar een ruimte waar u kunt acclimatiseren, de prelude van de eigenlijke reis naar het land van welzijn en schoonheid. U kunt kiezen uit een brede waaier van professionele lichaams- en gelaatsbehandelingen, zowel voor haar als voor hem, alleen of met z'n tweetjes.

Of misschien wilt u liever aan uw conditie werken of wat gewicht verliezen? Het kan allemaal. En dat met behulp van gepersonaliseerde programma's, onder het waakzame oog van onze fitnessinstructeurs, die allemaal gediplomeerde kinesitherapeuten zijn. Zij zorgen voor aangepaste massages en begeleiden u bij de cardio- of powertraining, stretching, spinning, body pump, pilates, tai chi en yoga. Dat allemaal in een luchtgekoelde en heldere ruimte, uitgerust met hoogtechnologische toestellen.

Na het fitnessen kunt u genieten van de weldaden van het water. Neem een duik in het relaxatiebad of trek de sauna, de jacuzzi of de hammam in. U kunt uiteraard ook rustig nagenieten op het panoramische terras dat uitkijkt op het meer van Genval.

Teambuildingactiviteiten

Het Château du Lac biedt eveneens een waaier van teambuildingactiviteiten om uw evenement dat tikkeltje 'meer' te geven, uw team een nieuw elan te bezorgen en de teamgeest aan te wakkeren. Deze activiteiten vinden binnen of buiten plaats.

Cocktailkaart

Cocktailkaart

Dranken

The 'Favourite'	Kir Royal (schuimwijn, zwartebessenlikeur), schuimwijn, fruitsappen Chips, olijven, pinda's	1/2u	€ 11,-
		1u	€ 14,-
The 'Mojito'	Mojito, aardbeiensap, frisdrank Chips, olijven, pinda's	1/2u	€ 15,-
		1u	€ 23,-
The 'Wine Bar'	Witte en rode wijn geselecteerd door onze sommelier Chips, olijven, pinda's	1/2u	€ 12,-
		1u	€ 15,-
The 'Champagne'	Champagne Piper-Heidsieck Brut, Kir Royal, fruitsappen Chips, olijven, pinda's	1/2u	€ 20,-
		1u	€ 27,-

Hapjes

Aperitiefhapjes	Kaas- en salamiblokjes, radijsjes en olijven Tapenade & guacamole op toast	€ 4,-
		€ 6,-
Hapjes	3 hapjes per persoon (koud & warm) 5 hapjes per persoon (koud & warm)	€ 7,-
		€ 11,-
Hapjes 'Prestige'	De hapjes zijn door ons chef bereid en variëren volgens de seizoenen. Koud en warm, samengesteld uit geraffineerde producten en opgediend op een bordje, in een glas of in lepels.	€ 3,50
Verrassingsbrood	Assortiment van 50 minibroodjes	€ 85,-
Minigebak		€ 3,50
Oesterbar		Prijs op aanvraag
Gastronomische stand		Prijs op aanvraag

Receptieformules

The 'Hôtes du Lac'	Schuimwijn, Kir Royal en fruitsappen	1/2u	€ 18,-
	3 hapjes, chips, olijven, peanuts	1u	€ 21,-
'Klassieke formule'	Schuimwijn, Kir Royal en fruitsappen	2u	€ 30,-
	3 koude hapjes, 3 warme hapjes, chips, olijven en peanuts Optie : per overuur : + € 8,-		
'Prestige formule'	Champagne Piper-Heidsieck, Kir Royal en fruitsappen	1u	€ 39,-
	3 koude hapjes, 3 warme hapjes, chips, olijven en peanuts		
In verlenging van uw receptie	Prijs van de dranken per glas		
	Champagne Piper-Heidsieck Brut		€ 12,-
	Schuimwijn		€ 7,-
	Alcohol (whisky, gin vodka, rum)		€ 7,-
	Likeuren		€ 9,-
	Softdrinks		€ 3,-
	Verse fruitsappen		€ 5,-
	Bieren van het vat		€ 4,-
Glas huiswijn		€ 4,-	
Warme dranken		€ 3,-	



Menu

Menu

Voor uw aperitief en wijnen vindt u een ruime keuze op onze cocktail- en wijnkaart.

Seizoensmenu

Seizoensmenu

Als drie- of viergangenmenu
(samenstelling is beschikbaar op aanvraag)

€ 48,-/ € 59,-

Menu van de prinsen

€ 78,-

Deze **'all inclusive'** formule omvat

een receptie van 1/2 uur: schuimwijn, Kir Royal, fruitsappen
3 hapjes per persoon
het seizoensmenu (3 gangen)
selectie wijnen van 'Château du Lac' en Water van Genval
Koffie & koekjes

Supplementen:

Receptie van 1 uur	+ € 3,-
4 gangen	+ € 11,-
Keuze van de sommelier	+ € 8,-
Feesttaart	+ € 8,-



Voor uw aperitief en wijnen vindt u een ruime keuze op onze cocktail- en wijnkaart.

Gelieve zelf uw menu samen te stellen.

Kies een voorgerecht, een hoofdgerecht en een nagerecht

KOUDE VOORGERECHTEN

Krokante gamba's met saus van fijne tuinkruiden en een Cesaarslaetje

Sushi van hamachi en grijze garnalen

Trio van zalm: gerookt, tartaar en sushi

Gerookte ganzenborstfilet, espuma van ganzenlevermousse en gekonfijte vijgen

Carpaccio van rundfilet, parmezaan, rucola en zeer fijne olijfolie

Gemarineerde sint-jakobsvruchten, tartaar van vitelotte aardappelen (+ € 3,-)

Terrine van eend met Sarawakpeper, chutney van peertjes en gember (+ € 4,-)

Salade "Château du Lac" – kreeft, ganzenlever, gerookte zalm en snijbonen (+ € 6,-)

WARME VOORGERECHTEN

Duo van garnaalkroketten en kaaskroketten, gefrituurde peterselie

Filet van rode poot, even gegrild, taboulé van quinoa en kruidige tomatensiroop

Risotto met wilde champignons, Parmaham, parmezaan en gefrituurde enoki

Ravioli van kreeft in romige saus met preifondue

Op het vel gebakken snoekbaarsfilet, zeesla, sesam en dressing met citrusvruchten

Filets van lauwe kwartel, crème brûlée met ganzenlever en gekonfijte mango's

VIS

Gebraden zalmrug met Mediterraanse vulling

Zeebaars 'à la plancha', sabayon van schaaldieren

Filet van koninklijke witte heilbot, rijkelijk ingestreken met zee-egelkoraal

VLEES EN GEVOGELTE

Gelakte eend met Chinese aroma's

Parelhoenfilet met paddestoelen in roomsaus

Varkensfilet 'pata negra', jus geparfumeerd met truffel

Lamsribbetjes in korst van peterselie

Kalfsnootjes met wilde paddenstoelen (+ € 4,-)

Ossenhaasje, saus met ganzenlever en truffels (+ € 6,-)

Al onze gerechten worden geserveerd met groenten en/of een bijgerecht naargelang van het seizoen.

TUSSENGERECHTEN

Sorbet naar keuze, zonder alcohol (+ € 7,-)
Sorbet met champagne (+ € 9,-)

KAZEN EN NAGERECHTEN

Kaasschotel (+ € 8,-)
Vacherin met kersen, verse room, meringueschuimpje
Tompoes met chocolade, espuma van amandelmelk
Moelleux met chocolade op een Dame Blanche
Speculaasmousse, banketbakkersroom en karamel
Achterafje met aardbeien, ijskoude mascarpone
Reuzenmacarons gevuld met chocolade (+ € 3,-)
Trilogie van zoetigheden (+ € 3,-)
Feesttaart naar keuze (+ € 8,-)
Nagerechtenbuffet (+ € 9,-)

Aperitief van 1/2 uur naar keuze:

- Martin's-bieren – ontdek vier Belgische bieren: Gordon Five, Pale Ale, Timms Kriek, Bourgogne des Flandres, drie canapés, chips, olijven en pinda's
- Aperitief "Hôtes du Lac"
Schuimwijn, Kir Royal en vruchtensappen, drie canapés, chips, olijven en pinda's

Gelieve zelf uw menu samen te stellen.
Kies een voorgerecht, een hoofdgerecht en een nagerecht.

VOORGERECHTEN

Rollade van asperges met gerookte zalm, bieslookroom (in het seizoen)
Tomaat met grijze Noordzeegarnalen
Carpaccio van rundvlees met witloof
Duo van garnaal- en kaaskroketten (warm voorgerecht)
Waaier van typisch Belgische voorgerechten

HOOFDGERECHTEN

Knapperige bereiding van Mechelse koekoek met truffeljus
Gebakken ossenhaas, peperroomsaus
Waterzooi van zeetongfilet, aardappelen met peterselie
Kalfsworstje met ganzenlever en champignons, saus met Brabants amberbier
Vlaamse karbonaden en hun beroemde frietjes

Al onze gerechten worden geserveerd met groenten en/of een bijgerecht naargelang van het seizoen.

NAGERECHTEN

Smeuïg en smeltend chocoladegebak op een Dame Blanche
Chocolademousse van het huis
Belgisch trio: chocolademousse – mini tarte tatin – aardbeiensoepje
Assortiment Belgische taarten
Buffet van Belgische nagerechten (suppl. € 12)
Bij de nagerechten: een glas Martin's Timmermans Strawberry

WIJNPAKKETTEN

Selectie 'Château du Lac'

Supplement: selectie van de sommelier: +€ 8

Voor uw aperitief en wijnen vindt u een ruime keuze op onze cocktail- en wijnkaart.

Terrine van ganzenlever

Met zoetzure garnituur en briochebrood

Rug van babytarbot

Met espuma van garnalenjus,
Verfijning uit Asia en Fines de Claire met spinazie

Champagnesorbet

Geparfumeerd met papaja

Duo van gebraden lamsribbetje en lamsfilet

Met truffelparfum, gevulde Provençaalse groentjes

Krokante Saint-Maure en Fourme d'Ambert

Salsa van gekruide mango's

Trilogie van lekkernijen

Koffie, versnaperingen en pralines



Les prix sont valables jusqu'au 31 décembre 2011. Service et TVA inclus.

Al onze prijzen zijn geldig tot en met 31 december 2011. Service en btw inbegrepen.

Wijnselectie

Selectie 'Château du Lac'

€ 13,- Terra Deus, wijn uit het Pays d'Aude, wit
Terra Deus, wijn uit het Pays d'Aude, rood
Water van Genval, plat en bruisend
Koffie en versnaperingen

Selectie van de sommelier

€ 18,- Bij de wijnkeuze spelen zowel uw persoonlijke voorkeur als het gekozen menu een grote rol. Onze sommelier zal u met raad en daad bijstaan om u wegwijs te maken in onze wijnkaart en om u, binnen de afgesproken forfaitprijs, die wijnen aan te bevelen die uw gasten in vervoering zullen brengen. U kunt uw evenement natuurlijk ook een sprankelende, feestelijke en exclusieve toets meegeven met het platte en bruisende Water van Genval!

Wijn 'à la carte'

Op aanvraag

Onze wijnpakketten omvatten het volgende:

Per persoon 1/4 fles witte wijn, 1/3 fles rode wijn en 1/2 fles Water van Genval (plat of bruisend).
De keuze past altijd perfect bij uw 2- of 3-gangenmenu.



Staande buffetten

Formules met stand buffet

De formules met stand buffet zijn beschikbaar vanaf 30 personen en kunnen niet als volledige maaltijd beschouwd worden. Voor het aperitief raden wij u aan om uw selectie te maken uit het assortiment van de cocktailkaart.

Uitgaand van de basisformule kunt u uw evenement naar eigen voorkeur persoonlijk invullen.

Het stand buffet wordt gedurende 2 uur opgediend.

Degustatieformule

€ 42,-

Roomsoep van de dag
Mengeling van groenten

Minisandwiches gepresenteerd in de vorm van een verrassingsbrood
Koekjes

Fruitsappen, softdrinks
Bieren (Stella en Hoegaarden)
'Terra Deus', witte wijn en rode wijn

'Food'- supplement:

Assortiment van kaasblokjes (20 personen)	+ € 50,-
Assortimente van salami (20 personen)	+ € 50,-
Ter plaatse geopende oesters door een zeevruchtenspecialist	+ € 3,50
Klassieke canapé (koud en warm)	+ € 2,50
'Prestige' canapé (koud en warm)	+ € 3,50
4 klassieke canapés (2 koud & 2 warm)	+ € 9,-
6 klassieke canapés (3 koud & 3 warm)	+ € 13,50
4 'Prestige' canapés (2 koud & 2 warm)	+ € 13,50
6 'Prestige' canapés (3 koud & 3 warm)	+ € 19,50
Gerijpte kazen, diverse soorten brood	+ € 8,-
Nagerechtenbuffet	+ € 8,-

Drankensupplement:

1 glas schuimwijn als aperitief	+ € 6,-
1 cocktail 'Mojito' als aperitief	+ € 7,-
1 glas champagne als aperitief	+ € 11,-
Package 2 uur champagne	+ € 15,-
Wijnpackage van onze sommelier	+€ 8,-
Koffie, thee, versnaperingen	+ € 3,50

Fijnproeversformule

€ 75,-

Menu

Fijne groene aspergeroomsoep met truffel

~ ~ ~

Tartaar van zalm met gember
Koude oesters, vinaigrette met sjalotten, grof zout
Rundscarpaccio, parels van tomaat, parmezaanschilfers
Ganzenlevermedallion, gelei van granny smith

~ ~ ~

Ravioli van sint-jakobsvruchten met citroengras en preifondue met kreeftensaus
Risotto met Eryngii-paddenstoelen en parmezaan
Lamsfilet, taboulé, dressing met kerrie van Madras

~ ~ ~

Gerijpte kazen, brood met noten en granen

~ ~ ~

Nagerechtenbuffet "Château du Lac"
Petits fours, chocolademousse, crème brûlée
Vers fruit, ijs in verschillende smaken

Dranken

Schuimwijn
Fruitsappen, softdrinks
Bieren (Stella et Hoegaarden)
'Terra Deus', witte wijn en rode wijn
Koffie, thee, versnaperingen

Supplement:

Oesters geopend door een zeevruchtenspecialist	+ € 3,50
Package 2 uur champagne	+ € 15,-
Wijnpackage van onze sommelier	+ € 8,-

Al onze prijzen zijn geldig tot en met 31 december 2011. Service en btw inbegrepen.

Dansavonden

Packages 'dansavonden'

'Mélodie' Package	Bieren (Stella en Hoegaarden), softdrinks Per extra uur	1h	€ 10- € 3,50
'Swing' Package	Bieren (Stella en Hoegaarden), softdrinks Witte wijn & rode wijn Per extra uur	1h	€ 12- € 3,50
'Valse' Package	Bieren (Stella en Hoegaarden), softdrinks Witte wijn & rode wijn, whisky, gin, vodka & rum Per extra uur	1h	€ 16,50 € 4,50
Personeelskosten	Per kelner en per uur (na 1 uur 's ochtends)		€ 30-

Voor de kleine honger

Verrassingsbrood: 50 gevarieerde minisandwiches	€ 85,-
Assortiment van kaasblokjes (20 personen)	€ 50,-
Assortiment van groenten (20 personen)	€ 50,-
Assortiment van salami (20 personen)	€ 50,-

Prijzen van de dranken per glas

Champagne Piper-Heidsieck Brut	€ 12,-
Schuimwijn	€ 6,-
Alcohol (whisky, gin, vodka, rum)	€ 7,-
Likeuren	€ 9,-
Softdrinks	€ 3,-
Verse fruitsappen	€ 5,-
Bieren van het vat	€ 4,-
Warme dranken	€ 3,-



Evenementen & Feesten !

De 'Magic Night'

Diner met exclusieve show in het Château du Lac
Deze all-inclusive formule omvat:

Verwelkoming & cocktail

Schuimwijn, Kir Royal, vruchtensap, drie hapjes per persoon
Interactieve 'Close-up'

Seizoensmenu (drie gangen) met huiswijnen

Goochelvoorstelling met Jack Cooper

'De in drieën gezaagde vrouw', 'De pakketboot', 'Schaduwenspel', 'Telepatie', 'Materialisering' & 'De vliegende Chinese ringen'

*Finale: 'Het standbeeld' van **Jérôme Murat***

Dansavond

Twee uur open bar (frisdranken, bieren en huiswijnen)

'Music by the DJ'

Optie: 'live music' op aanvraag

Tarieven

Minder dan 200 personen: op aanvraag

200 tot 250 personen: € 160 per persoon

250 tot 300 personen: € 150 per persoon

300 tot 400 personen: € 145 per persoon

Meer dan 400 personen: op aanvraag

Deze prijzen zijn inclusief aperitief, maaltijd, wijnen, bediening, voorstelling, techniek, twee uur open bar en dj.



Prijzen geldig tot 31 december 2011, bediening en btw inbegrepen

The Exceptional Party

**Uniek avondconcept. Originele buffetten, 'Live cooking', 'Cocktail bar', 'Live Music', 'Lounge' : alles is voorhanden om er een gezellige avond van te maken in een warme en ontspannen sfeer
Aarzel niet en geniet ten volle van 'The Exceptional Party'-formule !**

Klassiek menu € 75,- pp

Op buffet

Gazpacho
Meloenparels en Italiaanse ham
Wrap met avocadoroom en gerookte zalm
Carpaccio van rundsfilet met parmezaanschilfers
Lenterolletjes met kip, zuurzoet sausje
Tartare van gemarineerde zalm met dille
~~~  
Taboulé op Oosterse wijze  
Tomaten met koningskruid en mozzarella  
Salade Cesar  
~~~

Create your own hamburger
~~~

### 'Live cooking'

Wok van Aziatische noedels met groentjes en Black Tiger gamba's  
Tortellini met boschampionns  
Gekarameliseerde saté van kip  
~~~  
Selectie van kaassoorten en desserts
~~~  
Moka & versnaperingen  
Schuimwijn  
Witte wijn, rode wijn  
Bier, soft & fruitsappen  
Supplement van € 15,- voor de champagne

### OPTIES:

DJ: € 600,- // 'Live band' : prijs op aanvraag

'Diamant'-buffet : prijs op aanvraag

Bloemversiering en smeedijzeren kandelaars: prijs op aanvraag

## Menu voor de fijnproever € 95,- pp

### Op buffet

King crab in een bouillon van broccoli  
Toren van Jumbo garnalen met rode pepers en mango  
Meloenparels en Italiaanse ham  
Wrap met avocadoroom en gerookte zalm  
Carpaccio van rundsfilet met parmezaanschilfers  
Lenterolletjes met kip, zuurzoet sausje  
Tartare van gemarineerde zalm met dille  
Assortiment van sushis en sashimis  
~~~  
Taboulé op Oosterse wijze
Tomaten met koningskruid en mozzarella
Salade Cesar
~~~

*Create your own hamburger*  
~~~

'Live cooking'

Wok van Aziatische noedels met groentjes en Black Tiger gamba's
Ravioli van kreeft 'à la tartufata'
Gegrilde lamssaté op zijn provençaals
Risotto met boschampionns
~~~  
Selectie van kaassoorten en desserts  
~~~  
Moka & versnaperingen
Schuimwijn
Witte wijn, rode wijn
Bier, soft & fruitsappen
Supplement van € 15,- voor de champagne

Technische fiche

Geluidsinstallatie voor de zaal en de scène, 'Light show', 'Lounge Decoratie' & 'Live cooking' meubilair : package : € 4250,-

Kort overzicht van de mogelijkheden:

GELUID :

4 basreflexkasten
4 luidsprekerboxen
4 versterkers
2 microfoons zonder draad
1 display 24 ingangen

'LIGHT SHOW':

Vierkante ankerstructuur opgehangen aan het plafond
12 'mac'-spotlights* 300 watt
Op de scène : 3 ankerstructuren met
4 'led blenders'
1 'light' console
1 'rookmachine'

* draibare spots die vanop afstand bediend kunnen worden

'LOUNGE DECORATIE':

4 witte divans
32 witte poefen
12 witte lage tafels
8 lichtgevende vazen

'LIVE COOKING'-MEUBILAIR

Lopende band voorpresentaties en dienst
Geïntegreerde 'led'-verlichting
Lichtgevend 'led'-paneel



Prijzen geldig tot 31 december 2011, bediening en btw inbegrepen

BIJLAGEN

AUDIOVISUELE UITRUSTINGEN

Basis-geluidsinstallatie (voor 4 micro's)

Argentine : € 300,-
Argentine A, Argentine B of Guillaume Tell : € 200,-
Geneviève of 4 Saisons : € 150,-
Salons du Lac, Arcades of Gems : € 150,-

Microphones Micro's

Micro met draad op voet of tafel: € 20,-
Draadloze hand of damsmicrofoon: € 75,-
'Headset' microfoon: € 90,-
Conferentiesysteem : per micro: € 20,-
Centrale voor conferentiesysteem: € 75,-

Divers Audio

Mengpaneel 8 input: € 50,-
CD of DVD speler : € 30,-

Divers Video

TV (54 cm) of VHS: € 60,-

Allerlei

laserrichtingspijl: € 10,-
Flipchart – Pinboard : € 55,-
overheadprojector: € 35,-
Kopieermachines, fax apparaten, computers en printers: op
aanvraag

Videoprojector/data LCD

Projector LCD video/data 2000: € 250,-
Barco : op aanvraag

Projectiescherm op driehoek (L x H in cm)

210 x 210 : € 45,-
240 x 240 : € 50,-

Projectiescherm op kader (L x H in cm)

300 x 225 : € 80,-
420 x 315 : € 110,-

Coëfficiënt

Gebruik voor meer dan 1 dag: *de prijs met volgende
coëfficiënten vermenigvuldigen :*

2 dagen X 1,5
3 dagen X 2
4 dagen X 2,5
5 dagen X 3

Dienst techniker (per uur)

Tussen 8u en 18u (in de week) : € 60,-
Tussen 18u et 8u (in de week) : € 65,-
Zondag en feestdagen: € 65,-

MATÉRIEL & SERVICES DIVERS

INTERNET

Wireless (draadloos internet)

'Login' ticket en wachtwoord geldig gedurende : € 15,-
1 toegangscode per computer
ISDN Installatie ISDN lijn: € 160,-
ADSL Installatie IADSL lijn: € 325,-

CONFERENCE DESK

Fotokopieën / Prints : € 0,30
Kleur fotokopieën / Prints: € 1,75
Fax België : € 1,25
Fax Europa : € 1,85
Fax buiten Europa : € 2,50
Typen en afdrucken: € 9,-
Vertaling : op aanvraag

DIENSTEN & MATERIAAL

Tafelplan : € 50,-
Naamkaartjes: € 1,50
Vertraging cocktail, begin maaltijd: € 6,50 (1/2 uur)
Verlenging cocktail : volgens tarief
Podium blokken: € 8,50
Verandering hoogte podium Argentine : € 450,-
Dansvloer : € 6,50 m²
Verandering van set up tijdens de dag of in verhouding tot het
contract: € 6,50 pers
Technische hulp voor klantenmateriaal: € 20 half uur-
Ophalen van afval boven de 1 m³ : € 25,- / m³
WC dienst/ min 4u : € 30,-/u
Vestiariste min 4u : € 30,-/u
Parking Boys min 4u: € 30,-/u
Shuttle parking en chauffeur : € 65,-/u

DECORATIE

Lederen amstoelen: € 15,-
Rode tapijt: € 250,-
Verlichte disco dansvloer: op aanvraag
'Lounge' meubels en verlichting: op aanvraag

ANNULERINGSVOORWAARDEN

1. LOGIES

- 1.1 Tot 30 dagen voor de aankomstdatum, kan 20% van het totaal aantal gereserveerde kamers zonder kosten geannuleerd worden.
- 1.2 Tussen 29 en 7 dagen voor de aankomstdatum, kan 10% van het totaal aantal gereserveerde kamers zonder kosten geannuleerd worden.
- 1.3 Tussen 6 en 2 dagen voor de aankomstdatum, kan 5% van het totaal aantal gereserveerde kamers zonder kosten geannuleerd worden.
- 1.4 Tussen de dag voor de aankomstdag en de aankomstdag zelf, zal elke geannuleerde reservatie volledig aangerekend worden.
- 1.5 Annulaties, die de percentages vermeld in de punten 1.1 en 1.4 hierboven overschrijden, zullen volledig aangerekend worden.
- 1.6 Wanneer de Klant meer dan een uur na het overeengekomen aankomstuur op het Château du Lac aankomt zonder dat hij verwittigd heeft dat hij later zou komen, heeft de hotelhouder het recht om de overeenkomst zonder opzeg noch schadevergoeding op te zeggen en schadeloosstelling te eisen voor het geleden nadeel.

2. CONFERENCE EN EVENTS

2.1 Vermindering van het aantal deelnemers.

- 2.1.1 Tussen 60 en 30 dagen voor de datum van de manifestatie, kan het totaal aantal deelnemers zonder kosten met 20% verminderd worden.
- 2.1.2 Tussen 29 en 7 dagen voor de datum van de manifestatie kan het totaal aantal deelnemers zonder kosten met 10% verminderd worden.
- 2.1.3 Tussen 6 en 3 dagen voor de datum van de manifestatie, kan het totaal aantal deelnemers zonder kosten met 5% verminderd worden.
- 2.1.4 Op 2 dagen of minder voor de manifestatie kan geen rekening meer worden gehouden met een vermindering van het aantal deelnemers en zal de manifestatie in haar geheel aangerekend worden.
- 2.1.5 Annulaties die de percentages zoals vermeld in de punten 2.1.1 tot 2.1.3 overschrijden, kunnen niet in aanmerking genomen worden en zullen volledig aangerekend worden.

Bij volledige annulatie.

Tot 90 dagen voor de manifestatie, zal het Château du Lac 10% van de waarde van de manifestatie aanrekenen voor de dossierkosten.

Tussen 90 en 60 dagen voor de manifestatie, zal het Château du Lac 25% van de waarde van de manifestatie aanrekenen.

Tussen 59 en 30 dagen voor de manifestatie, zal het Château du Lac 50% van de waarde van de manifestatie aanrekenen.

Tussen 29 en 7 dagen voor de manifestatie, zal het Château du Lac 75% van de waarde van de manifestatie aanrekenen.

2.2.5 7 dagen of minder voor de manifestatie, zal het Château du Lac de manifestatie in haar geheel aanrekenen.