

MARTIN'S GRAND HOTEL

★★★★

W A T E R L O O • B E L G I U M



“Bedrijfsdinners, familiefeestjes,
verjaardagen, evenement ... in

LA SUCRERIE”
RESTAURANT • WATERLOO



CHAUSSÉE DE TERVUREN 198, 1410 WATERLOO (BRUSSEL), BELGIË
Tel. +32 2 352 18 15 - Fax +32 2 352 18 88 – mgh@martinshotels.com
BTW : BE 0422.825.374 – ING : 310-0907850-16

MARTIN'S GRAND HOTEL

W A T E R L O O • B E L G I U M

DE APERITIEFFORMULES ...

AANGENAME SFEER & DISCRETE DIENSTVERLENING BIJ KAARSLICHT

Cocktail "Wellington"

Witte wijn, rode wijn, kir, vruchtensap,
bier, frisdrank en mineraalwater.

Zoute koekjes en olijven.

€ 9,00 p.p. ½ uur

€ 12,00 p.p. 1 uur

Cocktail "Argenteuil"

Champagne brut Piper-Heidsieck, kir royal,
Vers sinaasappelsap en mineraalwater.

Zoute koekjes en olijven.

€ 20,00 p.p. ½ uur

€ 26,00 p.p. 1 uur

Cocktail "Prince d'Orange"

Schuimwijn, kir met schuimwijn,
vruchtensap, Bier, frisdrank en
mineraalwater.

Zoute koekjes en olijven

€ 10,00 p.p. ½ uur

€ 13,00 p.p. 1 uur

Cocktail "Breughel"

Kriek, Gueuze, Trappist, Witbier, witte wijn,
Rode wijn en mineraalwater.

Zoute koekjes en olijven,

Blokjes kaas en worstjes.

€ 10,00 p.p. ½ uur

€ 14,00 p.p. 1 uur

Onze aperitiefhapjes & zakoeski's

Koude aperitiefhapjes € 2,00 per stuk

Grijze garnalen, gemarineerde of gerookte

Zalm, gevogeltelevermousse met Porto,

vismousse, mimosa, ...

Warme aperitiefhapjes € 2,00 per stuk

Quiche Lorraine, gemarineerde brochette,

fondue, lenterolletje, kippenboutje, warme

oester, ...

De arrangementen

5 koude aperitiefhapjes

€ 9,00

Verrassingsbrood (20 personen)

€ 80,00

5 warme aperitiefhapjes

€ 9,00

Rauwkostschotel met sausjes

€ 50,00

3 koude en 3 warme aperitiefhapjes

€ 10,00

(Radiisjes, selder, bloemkool, wortel,...)



CHAUSÉE DE TERVUREN 198, 1410 WATERLOO (BRUSSEL), BELGIË

Tel. +32 2 352 18 15 - Fax +32 2 352 18 88 - mgh@martinshotels.com

BTW : BE 0422.825.374 - ING : 310-0907850-16

MARTIN'S GRAND HOTEL

W A T E R L O O • B E L G I U M

STEL UW MENU SAMEN ...

TAFELS VERSIERD MET BLOEMEN & MENU'S OP MAAT

Wij laten u in alle vrijheid een menu samenstellen dat afgestemd is op uw voorkeur en uw budget. Wij staan evenwel te beschikking om u te helpen om ervoor te zorgen dat de gerechten perfect bij elkaar passen.

Het gekozen menu dient hetzelfde te zijn voor alle genodigden.

Warme en koude voorgerechten

Carpaccio van rundsfilet met olijfolie, sneetjes rauwe champignons en Parmesan	€ 10,00
'Crottin de Chavignol' gepaneerd met koningskruid, coulis van gedroogde tomaten	€ 10,00
Brick van Saint-Marcelin, tomaat met basilicum	€ 11,00
Duo van garnaal- en kaaskroket	€ 12,00
Fijngesneden Sint-Jakobsvruchten in eigen sap met truffeljus	€ 13,00
Zeer fijne zalm, warm gerookt, coulis van Granny Smith	€ 13,00
Salade van 'Coppa de Parma' met ganzenleverkrulletjes en Parmesan	€ 14,00
Eendenleverpastei « cuit au torchon », uienconfituur en geroosterd granenbrood	€ 15,00
Tartare van Middellandse kabeljauw (koningskruid, pijnappelzaadjes, gekonfijte tomaten, rucola)	€ 15,00
Gebakken ganzenlever met speculaas	€ 16,00
Spiesje met scampi van de grill, rucola met pijnappelzaadjes	€ 16,00

Soepen

Koude komkommerroomsoep met reepjes gerookte zalm	€ 9,00
Vissoep met lookkorstjes en rouille	€ 10,00
Cocktail van gazpacho met rivierkreeften	€ 13,00



CHAUSÉE DE TERVUREN 198, 1410 WATERLOO (BRUSSEL), BELGIË
Tel. +32 2 352 18 15 - Fax +32 2 352 18 88 - mgh@martinshotels.com
BTW : BE 0422.825.374 - ING : 310-0907850-16

MARTIN'S GRAND HOTEL

★★★★
W A T E R L O O • B E L G I U M

De zee

Rollade van lichtjes gerookte zalm met verse platte kaas en fijne tuinkruiden, venkel met komijn	€ 19,00
Tonijn gebakken in olijfolie, botersaus met gember en groenterisotto	€ 20,00
Zwaardvismoot in Ganda omhuld, prei met room en limoen	€ 21,00
Zeebaarsfilet van de grill met venkel op een 'caponata' van aubergines	€ 22,00
Het beste van de Schotse zalm eenzijdig gebakken, geweldige boter met bieslook en Xeresazijn	€ 22,00
Kabeljauwhaasje op vel gebraden, Parmezaan crumble	€ 24,00

Het vlees

Ribstuk van melkvarkentje met paarse mosterd uit Brive, wafeltjesaardappelen	€ 21,00
Parelhoenfilet met frambozenazijn, gebakken pleurotjes, grenaille aardappelen	€ 21,00
Gebakken eendenborst met wijnsinaasappel, groene asperges op Engelse wijze en frieten van zoete aardappelen	€ 22,00
Geroosterd ierse 'rib-eye', groene pepersaus	€ 23,00
Kalfsmedaillons met manchego gegratineerd, gebraden polenta met stukjes truffel	€ 23,00
Gebraden lamsfilet in een korst van Tandoori, pompofrietjes	€ 24,00

De nagerechten

Crème brûlée met vanille Bourbon	€ 8,00
Appeltaart van de zusjes Tatin met vanille-ijs	€ 8,00
Tussengerecht : peer & karamel	€ 8,00
Crêpe Suzette geflambeerd met Grand Marnier	€ 8,00
Duo van chocolademousse	€ 8,00
Bosvruchtensoepje met frisse munt	€ 8,00



CHAUSÉE DE TERVUREN 198, 1410 WATERLOO (BRUSSEL), BELGIË
Tel. +32 2 352 18 15 - Fax +32 2 352 18 88 – mgh@martinshotels.com
BTW : BE 0422.825.374 – ING : 310-0907850-16

MARTIN'S GRAND HOTEL

★★★★
W A T E R L O O • B E L G I U M

Kaas: een assortiment van 4 kazen p.p. geserveerd met brood en boter.
8,00

€



CHAUSÉE DE TERVUREN 198, 1410 WATERLOO (BRUSSEL), BELGIË
Tel. +32 2 352 18 15 - Fax +32 2 352 18 88 – mgh@martinshotels.com
BTW : BE 0422.825.374 – ING : 310-0907850-16

MARTIN'S GRAND HOTEL

★★★★
W A T E R L O O • B E L G I U M

DE WIJNFORFAITS ...

SYMBIOSE VAN GERECHTEN EN WIJNEN ONDER HET OPMERKZAAM OOG VAN DE MAITRE D'HOTEL

Onze wijnen worden geserveerd tijdens de hele duur van de maaltijd, volgens de gekozen formule. De tafels, die gedekt worden voor 8 tot 10 personen afhankelijk van het aantal genodigden en de indeling van het restaurant, zijn vierkant of rechthoekig. Bloemen en kaarsen zorgen voor een aangename en gezellige sfeer.

In onze forfaits zijn onze witte en rode wijnen inbegrepen (landwijn uit de Aude-streek - Terra Deus).

Formule A - € 10,00 p.p.

½ fles witte wijn en/of rode wijn per persoon
½ fles water van Gerval (plat en bruisend).

Formule B - € 16,00 p.p.

1 fles witte wijn en/of rode wijn per persoon
½ fles water van Gerval (plat en bruisend).

Formule C - € 12,00 p.p.

1 kir met witte wijn of 1 kir met schuimwijn
½ fles witte wijn en/of rode wijn per persoon
½ fles water van Gerval (plat en bruisend).

Formule D - € 22,00 p.p.

½ uur met de cocktailformule « Prince d'Orange »
1 fles witte wijn en/of rode wijn per persoon
½ fles water van Gerval (plat en bruisend).

Wijnen à la carte

Als u opteert voor een verfijndere wijnselectie, dan stellen wij u voor om onze kaart te raadplegen. De Maître d'Hôtel zal u met genoeg begeleidingen.

Koffie, thee - € 2,00 p.p.

Bij de koffie en de thee worden heerlijke chocolaatjes geserveerd.



CHAUSÉE DE TERVUREN 198, 1410 WATERLOO (BRUSSEL), BELGIË
Tel. +32 2 352 18 15 - Fax +32 2 352 18 88 – mgh@martinshotels.com
BTW : BE 0422.825.374 – ING : 310-0907850-16

MARTIN'S GRAND HOTEL

★★★★
W A T E R L O O • B E L G I U M

BUFFET DINER...

EEN ALTERNATIEF DAT BIJ IEDEREEN IN DE SMAAK VALT (VANAF 40 PERSONEN)

Menu aan € 50,00 p.p.

zonder dranken en koffie

Consommé van grijze garnalen met truffelolie

Rundcarpaccio met truffelolie, raketsla en Parmezaanshilfers

In "Belle-vue" zalm

Mini-tomaatjes met grijze garnalen

Tomaten en mozzarella salade, basilicumolie

Paté met uienconfituur

Eendenpastei

Assortiment koude pasta's & gegrilde groenten,
taboulé, mesclun

Vinaigrette, cocktailsaus, mayonaisse

Nage van vis met groentjes, risotto met safran

&

'Navarin' van lam met verse tagliatellies

Kaasplank

Mini-chocolademousse, assortiment van mini-gebakjes

Mand met vers seizoensfruit, kleine crèmes brûlées

Koffie & chocolaatjes



CHAUSÉE DE TERVUREN 198, 1410 WATERLOO (BRUSSEL), BELGIË
Tel. +32 2 352 18 15 - Fax +32 2 352 18 88 – mgh@martinshotels.com
BTW : BE 0422.825.374 – ING : 310-0907850-16

MARTIN'S GRAND HOTEL

★★★★
W A T E R L O O • B E L G I U M

WIST U DIT AL ...

I DEEËN EN WEETJES DIE ALTIJD INTERESSANT ZIJN

Exclusiviteit van de locatie : u kunt de locatie exclusief reserveren als de bezetting van het restaurant en/of van het hotel minimum 80 genodigden bedraagt. Anders zullen kosten voor de huur van de zaal aangerekend worden.

Tafels : onze tafels worden versierd met kaarsen en een prachtig bloemstuk. Alle andere versiering kan door ons worden besteld. Wij bieden u de gedrukte menu's aan. U kunt de menu's trouwens personaliseren met een logo/tekst naar keuze.

Kurkrecht : desgewenst kunt u uw eigen wijnen meebrengen. In dit geval zal een « kurkrecht » van € 12,00 per fles wijn en € 16,00 per fles champagne of alcohol aangerekend worden.

Logies : in het kader van een evenement waarvoor logies vereist zijn voor de genodigden, stellen wij u aantrekkelijke kamerprijzen voor.

Dansfeest : wij bevelen onze DJ aan. Hiervoor wordt € 600,00 aangerekend. Het dansfeest wordt afgerond omstreeks 2u00. Dansvloer prijzen op aanvraag.

Open bar A aan € 16,00 p.p. : Forfait naar believen gedurende 3 uur: witte wijn, rode wijn, bier van het vat, frisdrank, mineraalwater en vruchtensap.

Open bar B aan € 25,00 p.p. : Forfait naar believen gedurende 3 uur: witte wijn, rode wijn, bier van het vat, frisdrank, mineraalwater, vruchtensap, whisky, gin, wodka, rum.

Supplement per uur : forfait A: € 3,00 p.p. / forfait B: € 4,50 p.p.

Onze prijzen zijn geldig van 1/01/10 tot en met 31/12/10 en zijn inclusief BTW, taksen en dienst.



CHAUSÉE DE TERVUREN 198, 1410 WATERLOO (BRUSSEL), BELGIË
Tel. +32 2 352 18 15 - Fax +32 2 352 18 88 – mgh@martinshotels.com
BTW : BE 0422.825.374 – ING : 310-0907850-16