

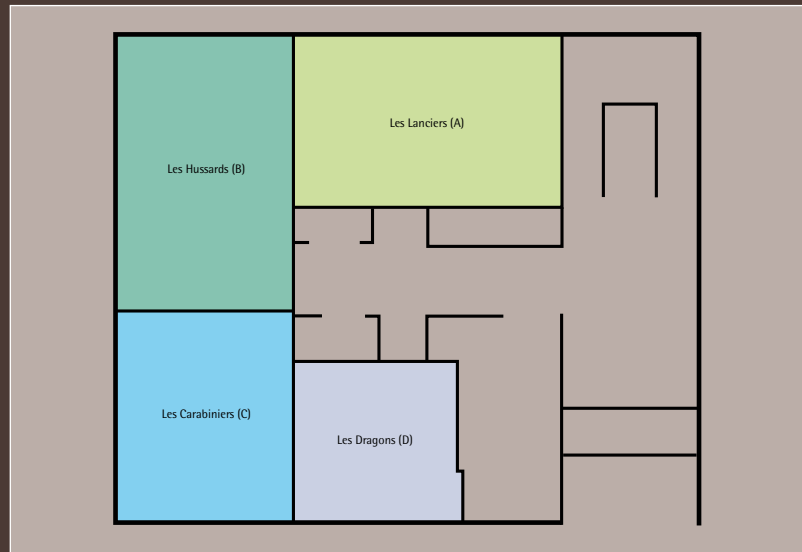
# MARTIN'S GRAND HOTEL

★★★★

W A T E R L O O • B E L G I U M

## DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS

Rooms	Area	Dimensions	Height	Daylight	U shape	Classroom	Theatre
 LES LANCIEERS (A)	45 m <sup>2</sup>	9.00 x 5.00 m	2.53 m	yes	20	24	48
 LES HUSSARDS (B)	51 m <sup>2</sup>	8.50 x 6.00 m	2.53 m	yes	20	24	56
 LES CARABINIERS (C)	38 m <sup>2</sup>	6.30 x 6.00 m	2.53 m	yes	14	18	35
 LES DRAGONS (D)	26 m <sup>2</sup>	5.20 x 5.00 m	2.53 m	yes	10	12	20
 A + B	97 m <sup>2</sup>	15.20 x 5/8.50 m	2.53 m	yes	40	47	98
 B + C	90 m <sup>2</sup>	15.00 x 6.00 m	2.53 m	yes	44	48	98
 C + D	65 m <sup>2</sup>	11.20 x 5/6.30 m	2.53 m	yes	22	30	65
SYNDICATE ROOMS 1-4	15 m <sup>2</sup>	5.00 x 3.00 m	2.35 m	yes		Boardroom 8 pers	



Martin's Grand Hotel offers not only the benefits of a convenient location but also all the comforts you would expect from a luxury 4-star hotel.  
 4 modular meeting rooms – capacity from 5 to 100 people – 79 bedrooms – “La Sucrerie” restaurant



# MARTIN'S GRAND HOTEL

★★★★

W A T E R L O O • B E L G I U M



CHAUSSEE DE TERVUREN 198, 1410 WATERLOO (BRUSSELS), BELGIUM  
Tel. +32 2 352 18 15 - Fax +32 2 352 18 88 - [mgh@martinshotels.com](mailto:mgh@martinshotels.com)  
VAT BE0422.825.374 - ING : 310-0907850-16

# MARTIN'S GRAND HOTEL



W A T E R L O O • B E L G I U M

## *History of La Sucrierie*

On the 19th of January 1836, in Brussels the s.a. (joint-stock company) "National Refinery of Indigenous and Exotic Sugar" is created. Its founders belong to the banking heart of Brussels, and the Société Générale and the Meeûs family are found among its principal shareholders. The goal of the new joint-stock company, with a capital of 4 million Belgian francs, one of the highest in Belgium, is the refining of indigenous and exotic sugars and the culture of beetroot, used for manufacturing sugar. In 1836, the construction of the Sugar Refinery is started by 500 workmen. It will last only one year. Twenty-nine hectares of land are cleared in order to allow the planting of the beetroot. The company's failure is quick. The legend states that the establishment never did function. Actually, the sugar industry in Belgium is still at its beginnings (the continental blockage dates to 1806) and in addition, it became apparent that there was not enough later.

Beginning in 1838, the financial difficulties force their way through and the building is mortgaged in 1840.

In 1851, the Sugar Refinery is retaken by Mr. Capouillet (Burgomester of Waterloo from 1861 to 1873) and becomes the only sugar fabricator in the district. Mr. Capouillet did not have any more luck than his predecessors. He must also undergo a failure: the geographic isolation prevents any progress that the company could make, and the doors will close in 1837. Unfortunately, as the Brussels-Waterloo railway will be inaugurated in 1874.

From 1871 to 1907, the Sugar Refinery will become a condensed milk fabricator and will include up to 150 workers.

In 1908, Mr de Meeûs acquires the property and divides it into two farms, which he will rent out.

In 1929, the Sugar Refinery, with its majestic industrial construction, accommodates an astrakhan breeding house which Mr. Gobbe attempts to carry out. The Sugar Refinery has not yet finished hosting the most diverse companies. In 1948, it becomes the headquarters of a demolition company. In 1951, the s.p.r.l. Cinematographic Productions Charles Deleukeleire uses it as a cinema studio and for filming. In 1963, the R.T.B. chooses the Sugar Refinery to record various programs. In 1970, after this artistic interlude, the Sugar Refinery is acquired by a contractor from Waterloo, Mr. Eugène Smits. The negotiations between the Commune and Mr. Smits begin in 1972. In 1978, the Ministry of the French Community makes a promise of subsidization for the purchase of the property by the Commune, with the goal of creating a cultural and leisure centre on the of the former Sugar Refinery. In 1979, the communal Council decides of the acquisition. On March 24<sup>th</sup> 1980, the property is acquired by the Commune. An office draft for the renovation, which is definitively approved by the communal and French Community agrees to subsidize the amount of 60%. In 1983, after the installation of the new majority, the project is put entirely in question. The reasons are essentially related to the budget. The conservation work of the buildings are nevertheless and carried-out. The opinion of the Municipal Magistrate's College is that the Commune of Waterloo cannot support the expenses of such an important investment by itself. From 1983 to 1989, properly restored, the Sugar Refinery hosts many various communal associations. In 1989, it is acquired by the holding company of the Louis De Waele group seduced by the site Sugar Refinery, remains of Wallonia's industrial past, and by the harmony of its spaces, Louis De Waele real estate came up with a new dynamism by creating a leisure and business centre.

Since then, the Martin's Grand Hôtel as well as its restaurant La Sucrierie have opened their doors, and belong to Mr. John Martins (also owner of the Château du Lac in Genval, and other hotels in the country).





Marquez votre séminaire d'une empreinte durable !

Compensez les émissions de CO<sub>2</sub> de votre séjour.



Pour chaque séminaire résidentiel au sein de ses 11 hôtels, Martin's Hotels compense totalement les émissions de CO<sub>2</sub> au travers de créations d'énergies renouvelables dans les pays émergents et en voie de développement (projets attestés par les Nations Unies).

Cette compensation est authentifiée par CO2logic, organisme belge contrôlé et dûment reconnu pour son expertise ainsi que pour la qualité des projets dans lesquels les fonds sont investis.

Un certificat « Émission zéro » vous sera remis pour votre entreprise.

Le séminaire Martin's Carbon Zero fait partie intégrante du projet global de développement durable Martin's Hotels.

Une action conjointe et concrète pour la planète et les générations futures.

## SEMINAR PACKAGES

*AIR CONDITIONED, FULL DAYLIGHT, WIRELESS LAN INTERNET CONNECTION*

### Package "Meet & Lunch" 2-course € 75,00 p.p. VAT incl.

- Use of a modular plenary room equipped with : 1 flipchart, 1 integrated projection screen, paper, pens, mints, Genva's mineral water.
- A welcome coffee and 2 coffee breaks with : Coffee, decaffeinated, selection of teas and infusions, fruit juices, fruit basket en pastries.
- **A 2-course menu of the market served in our restaurant "La Sucrerie" in 1 hour, drinks and coffee included.**

### Package "Meet & Lunch" Sandwiches € 80,00 p.p. VAT incl.

- Use of a modular plenary room equipped with : 1 flipchart, 1 integrated projection screen, paper, pens, mints, Genva's mineral water.
- A welcome coffee and 2 coffee breaks with : Coffee, decaffeinated, selection of teas and infusions, fruit juices, fruit basket en pastries.
- **A sandwich Lunch served in our restaurant "La Sucrerie": assortment of wraps and sandwiches, soup, salad bar en dessert of the day, drinks and coffee included.**



# MARTIN'S GRAND HOTEL

★★★★  
W A T E R L O O • B E L G I U M

## Package "Meet & Taste" € 85,00 p.p. VAT incl.

- Use of a modular plenary room equipped with : 1 flipchart, 1 integrated projection screen, paper, pens, mints, Genval's mineral water.
- A welcome coffee and 2 coffee breaks with : Coffee, decaffeinated, selection of teas and infusions, fruit juices, fruit basket en pastries.
- **A 3 course menu "of the market" served in our restaurant "La Sucrerie", drinks and coffee included.**

## Package "Meet & Savour" € 100,00 p.p. VAT incl.

(max. 15 pers)

- Use of a modular plenary room equipped with : 1 flipchart, 1 integrated projection screen, paper, pens, mints, Genval's mineral water.
- A welcome coffee and 2 coffee breaks with : Coffee, decaffeinated, selection of teas and infusions, fruit juices, fruit basket en pastries.
- **A 3 course menu "A la carte" served in our restaurant "La Sucrerie", aperitif, selection of wines, water and coffee incl. We will send you the menu on request.**

**Our seminar packages** are valid for groups of minimum 8 persons.  
For groups with less than 8 persons, an additional amount of € 150,00 VAT incl will be charged as room rental.



## **THE "PLUS-POINTS" € 5,00 P.P. VAT INCL.**

A THOUGHTFUL ATTENTION THAT WILL DELIGHT PARTICIPANTS

### **"VITAMINS" coffee break**

In addition to the coffee break we propose :  
fresh fruit juices (orange , strawberry, kiwis,...), fresh fruit brochettes,  
choice of whole milk and fruits yoghurts

### **"BRUXELLOISE" coffee break**

In addition to the coffee break we propose :  
assortment of cuberdons, speculoos ,mini pastries, biscuits and Belgian chocolates

### **"SOFT-DRINKS" coffee break**

In addition to the coffee break we propose :  
an assortment of soft drinks as Coca-cola, Sprite, Orangina, Schweppes Tonic,....



# MARTIN'S GRAND HOTEL

★★★★  
W A T E R L O O • B E L G I U M

## **YOUR 3-COURSE DINNER € 55,00 P.P. VAT INCL.**

MAKE YOUR CHOICE WITHIN THE FOLLOWING DISHES (THE SAME MENU FOR EVERYBODY)

1 glass of kir (white wine, crème de cassis) or fruit juice, Crisps and olives  
\*\*\*

Sautéed scampi in lightly curried coconut milk on a bed of shredded Chinese cabbage

Saint-Marcellin cheese pancake with lavender honey and balsamic vinegar

Andalouse gazpacho with a creamy green asparagus "espuma"

Grilled duck breast salad with young shoots. Crispy olive bread

Spiced tuna carpaccio with marinated tomatoes

Saint-Jacques scallop brochette with chorizo and a sorrel vinaigrette (suppl. 2€)  
\*\*\*

Grilled fillet of bream on a bed of tomatoes and black olives, rocket and aromatic herb salad

Fillet of fresh cod, creamy parsnip mousse, pine nut infused virgin olive oil

Swordish steak wrapped in Ganda ham, creamy leeks with a hint of lime

Malines "coucou" chicken breast in a sauce of oyster mushrooms in sweet wine,  
- mashed "ratte" potatoes and chicory conserve

Roast rack of suckling pig in Brive violet mustard, potato wafers

Roast lamb fillet in a spicy Tandoori crust, thick cut marrow French fries (suppl.3€)  
\*\*\*

"Arabica" crème brûlée

Peanut Dacquoise with a thick milky caramel sauce

Melon soup with a hint of red wine

Chocolate mousse duet

Caramelised pear feuilleté, lightly creamed confectioner's custard with a hint of Poire William

Marbled mint chocolate Marquise  
\*\*\*

A ½ bottle of wine white/red per person, mineral water, coffee and tea.



## ***THE MEETING ROOMS***

### *AUDIO-VISUAL EQUIPMENT, MATERIAL & MISCELLANEOUS SERVICES*

OUR MEETING ROOMS ARE EQUIPPED WITH THE FOLLOWING MATERIAL :

1 screen - 1 flipchart and felt-tip pen – desk pads and pens – mints and mineral water.  
Air-conditioned – full daylight – digital & analog lines.

#### EQUIPMENT TO RENT AT THE HOTEL :

LCD projector : € 180,00 VAT incl. for the day

Flipchart : € 30,00 VAT incl. for the day

Overhead projector (slides) : free of charge upon availability

WiFi : € 15,00 VAT incl. for a 24hrs connection.

Fax machine, DVD player, copy machine, ... on request

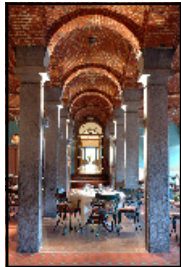
The prices are multiplied by the following coefficient in case of several days :

2 days X 1,5 - 3 days X 2 - 4 days X 2,5 - 5 days X 3.

#### "CONFERENCE DESK" SERVICE

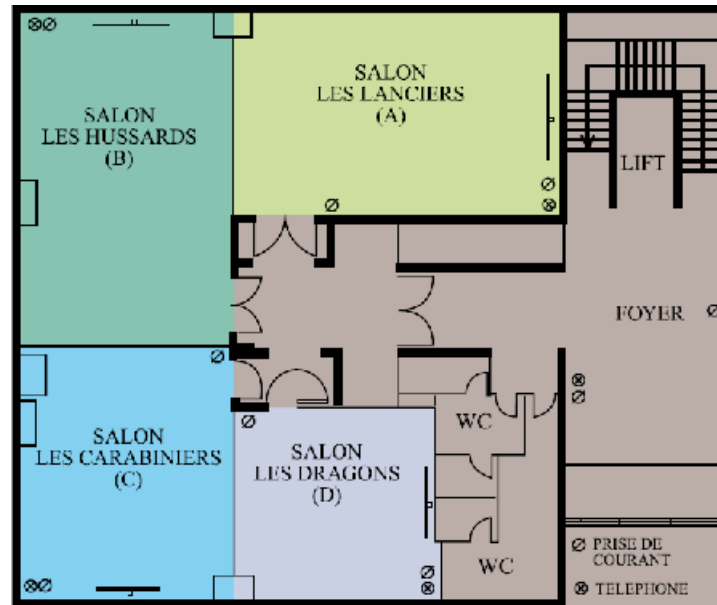
Copies : € 0,15 VAT incl. / page

Slides : € 0,75 VAT incl. / page



# MARTIN'S GRAND HOTEL

★★★★  
W A T E R L O O • B E L G I U M



## DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS

Rooms	Area	Dimensions	Height	Daylight	U shape	Classroom	Theatre
LES LANCIS (A)	45 m <sup>2</sup>	9.00 x 5.00 m	2.53 m	YES	20	24	48
LES HUSSARDS (B)	51 m <sup>2</sup>	8.50 x 6.00 m	2.53 m	YES	20	24	56
LES CARABINIERS (C)	38 m <sup>2</sup>	6.30 x 6.00 m	2.53 m	YES	14	18	15
LES DRAGONS (D)	26 m <sup>2</sup>	5.20 x 5.00 m	2.53 m	YES	10	12	20
A + B	97 m <sup>2</sup>	15.20 x 5/6.50 m	2.53 m	YES	40	47	98
B + C	90 m <sup>2</sup>	15.00 x 6.00 m	2.53 m	YES	44	48	98
C + D	65 m <sup>2</sup>	11.20 x 5/6.10 m	2.53 m	YES	22	30	65
SYNDICATE ROOMS 1-4	15 m <sup>2</sup>	5.00 x 3.00 m	2.35 m	YES		Boardroom 8 pers	

## **CANCELLATION CONDITIONS**

### **➤ ACCOMMODATION**

- Until 15 days before the date of arrival, 20% of the total number of rooms booked can be cancelled without any cost.
- Between 15 days and 7 days before the date of arrival, 10% of the total number of rooms booked can be cancelled without any cost
- Between 6 days and 2 days before the date of arrival, 5% of the total number of rooms booked can be cancelled without any cost.
- Between the day before arrival and the expected departure date, any cancelled booking will be charged in full.
- Cancellations which exceed the percentages stipulated in points 1.1 to 1.4 will be invoiced in full.

### **➤ CONFERENCES AND BANQUETS**

- Between 60 days and 30 days before the date of the event, the total number of participants may be reduced by 20% without any cost
- Between 29 days and 7 days before the date of the event, the total number of participants may be reduced by 10% without any cost
- Between 6 days and 3 days before the date of the event, the total number of participants may be reduced by 5% without any cost
- Two days or less before the event, no reduction in the number of participants may be taken into account and the event shall be invoiced in its entirety.
- Any cancellation which exceeds the percentages set out under points 2.1.1. to 2.1.3. cannot be taken into account and will be invoiced in full.

### **➤ IN CASE OF FULL CANCELLATION**

- Between 60 days and 30 days before the date of the event, the Martin's Grand Hotel will invoice 25% of the cost of the event.
- Between 30 and 15 days before the date of the event, the Martin's Grand Hotel will invoice 50% of the cost of the event.
- Between 14 days and 3 days before the date of the event, the Martin's Grand Hotel will invoice 75% of the cost of the event.
- Two days or less before the event, the Martin's Grand Hotel will invoice the event in full.

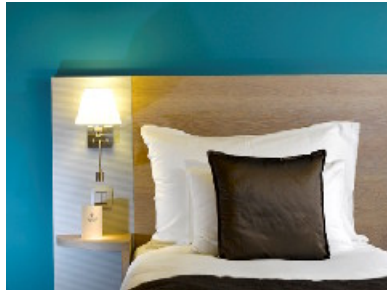
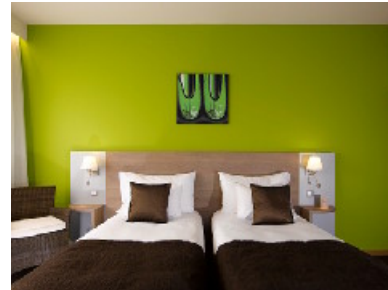
Rates include VAT, taxes and services and are valid from 1<sup>st</sup> January until 31<sup>st</sup> December 2010

# MARTIN'S GRAND HOTEL

★★★★  
W A T E R L O O • B E L G I U M

# MARTIN'S LODGE

★★★  
W A T E R L O O • B E L G I U M



## Waterloo : 2 hôtels - 1 adresse

Chaussée de Tervuren 198 • B-1410 Waterloo (Brussels) • Belgium  
Tel. +32-(0)2-352 18 15 • Fax + 32-(0)2-352 18 88 • [www.martinshotels.com](http://www.martinshotels.com)



Geef uw seminarie een duurzame stempel mee !

Compenseer de CO2-uitstoot van uw verblijf.



Martin's Hotels compenseert de volledige CO2-uitstoot van elk residentieel seminarie in zijn 11 hotels door de aanmaak van hernieuwbare energie in groei- en ontwikkelingslanden (door de VN erkende projecten).

Deze compensatie wordt gewaarborgd door CO2logic, een gecontroleerd Belgisch organisme dat erkend is voor zijn expertise en de kwaliteit van de projecten waarin het investeert.

U ontvangt voor uw bedrijf een "Zero uitstoot"-certificaat.

Het seminarie "Martin's Carbon Zero" maakt integraal deel uit van het globale project inzake duurzame ontwikkeling Martin's Hotels.

**Een gezamenlijke, concrete actie voor de planeet en de toekomstige generaties.**

## ***Geschiedenis van La Sucrierie***

Op 19 januari 1836 werd in Brussel de S.A. "Raffinerie nationale de sucre indigène et exotique" opgericht. De oprichters behoorden tot de Brusselse bankierskringen en één van de belangrijkste aandeelhouders was de Société Générale.

Het doel van de nieuwe naamloze vennootschap met een kapitaal van 4 miljoen frank (één van de hoogste van België) was de raffinage van inheemse en exotische suiker en het kweken van suikerbieten voor de suikerfabricage.

In 1836 begonnen 500 arbeiders met de bouw van de suikerfabriek, die na slechts één jaar was voltooid. Negenentwintig hectare grond werd ontbost om suikerbieten te kweken. Maar de onderneming werd al snel een mislukking.

De legende wil dat de fabriek zelfs nooit zou hebben gewerkt.

De suikerindustrie stond op dat ogenblik in België nog in de kinderschoenen (het continentaal stelsel dateert uit 1806) en bovendien bleek dat er te weinig water voorhanden was. Rond 1838 doken financiële moeilijkheden op en in 1840 werd het gebouw gehypothekeerd.

In 1851 werd de "Sucrierie" overgenomen door mijnheer Capouillet (burgemeester van Waterloo van 1861 tot 1873) en werd de enige suikerfabriek van het arrondissement. Maar mijnheer Capouillet had niet meer geluk dan zijn voorgangers. Ook hij moest forfait geven: -het geografische isolement remde de ontwikkeling van de onderneming, die in 1871 haar deuren sloot. Jammer, want in 1874 werd de spoorweg Brussel-Waterloo voor het eerst in gebruik genomen.

Van 1871 tot 1907 was in La Sucrierie een fabriek van gecondenseerde melk ondergebracht, waar tot 150 arbeiders werkten.

In 1908 kocht mijnheer De Meeûs het goed en splitste het op in twee boerderijen, die hij verhuurde. In 1929 probeerde de Heer Gobé in het indrukwekkende industriegebouw een kwekerij van astrakan-schape uit de grond te stampen.

En de lijst van ondernemingen die achtereenvolgens in La Sucrierie hun intrek namen is nog niet ten einde.

In 1948 werd het gebouw de zetel van een sloopbedrijf.

In 1951 gebruikte de s.p.r.l. Productions cinématographique Charles Deleukeleire het als film- en fotostudio.

In 1963 koos de RTB La Sucrierie voor de opname van verscheidene variétéprogramma's.

Na dit artistieke intermezzo werd La Sucrierie in 1970 aangekocht door een ondernemer uit Waterloo, mijnheer Eugène Smits. In 1972 gingen onderhandelingen tussen de gemeente en mijnheer Smits van start. In 1978 beloofde het Ministerie van de Franstalige Gemeenschap de gemeente subsidies voor de aankoop van de eigendom, met de bedoeling er een ontspannings- en cultuurcentrum op te richten. In 1979 besloot de gemeenteraad het te kopen.

Op 24 maart 1980 werd het goed gekocht door de gemeente. Een studie bureau werkte een voorontwerp van renovatie uit, dat in 1982 werd goedgekeurd door de gemeenteraad, en het Ministerie van de Franstalige Gemeenschap stemde erin toe het voor 60% te subsidiëren.

Van 1983 tot 1989 namen diverse gemeentelijke instellingen hun intrek in La Sucrierie.

In 1989 werd ze gekocht door de holdingmaatschappij van de groep Louis de Waele. De bouwmaatschappij zag de troeven van deze getuige uit het industriële verleden van Wallonië en gaf het fraaie gebouw een nieuwe dynamiek als zaken- en ontspanningscentrum zoals het "Martin's Grand Hotel" met bijbehorend restaurant "La Sucrierie", beide behorend tot de groep Martin's Hotels die eigenaar is van het Château du Lac in Genval en andere hotels in België.

# SEMINARIE PAKKETTEN

*AIRCONDITIONING, VOLLEDIG DAGLICHT, DRAADLOZE INTERNETVERBINDING*

## Package "Meet & Lunch" 2-Course € 75,00 p.p. incl. BTW

- Gebruik van een moduleerbare plenaire zaal voorziet van : 1 flipchart, 1 geïntegreerd projectiescherm, papier, balpennen, muntjes & mineraalwater van Genval.
- Onthaal en 2 koffiepauzes per dag : koffie, cafeïne vrije koffie, assortiment thee en kruidenthee, vruchtensap en verse fruitmand, selectie gebakjes s'morgens en Dandoy koekjes in de namiddag.
- **Een 2 gangen lunch van de markt wordt in ons restaurant "La Sucrierie" in 1 uur opgediend. (Voor- en hoofdgerecht, dranken en koffie inbegrepen).**

## Package "Meet & Lunch" Sandwiches 80,00 p.p. incl. BTW

- Gebruik van een moduleerbare plenaire zaal voorziet van : 1 flipchart, 1 geïntegreerd projectiescherm, papier, balpennen, muntjes, & mineraalwater van Genval.
- Onthaal en 2 koffiepauzes per dag : koffie, cafeïne vrije koffie, assortiment thee en kruidenthee, vruchtensap en verse fruitmand, selectie gebakjes s'morgens en Dandoy koekjes in de namiddag.
- **Sandwich lunch wordt in onze "Foyer" opgediend: selectie van wraps en belegde broodjes, soep, salade en dessert van de dag, dranken en koffie inbegrepen.**



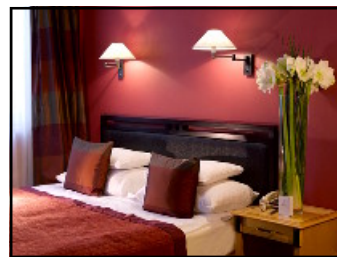
## Package "Meet & Taste" € 85,00 p.p. incl. BTW

- Gebruik van een moduleerbare plenaire zaal voorziet van : 1 flipchart, 1 geïntegreerd projectiescherm, papier, balpennen, muntjes, & mineraalwater van Genva.
- Onthaal en 2 koffiepauzes per dag : koffie, cafeïne vrije koffie, assortiment thee en kruidenthee, vruchtensap en verse fruitmand, selectie gebakjes s'morgens en Dandoy koekjes in de namiddag.
- Een 3 gangen lunch van de markt wordt in ons restaurant "La Sucrierie" opgediend, dranken en koffie inbegrepen.

## Package "Meet & Savour" € 100,00 p.p. incl. BTW (max 15 pers)

- Gebruik van een moduleerbare plenaire zaal voorziet van : 1 flipchart, 1 geïntegreerd projectiescherm, papier, balpennen, muntjes, & mineraalwater van Genva.
- Onthaal en 2 koffiepauzes van dag : koffie, cafeïne vrije koffie, assortiment thee en kruidenthee, vruchtensap en verse fruitmand, selectie gebakjes s'morgens en Dandoy koekjes in de namiddag.
- 3 gangen lunch "A la carte" wordt in ons restaurant "La Sucrierie" opgediend, aperitief, selectie wijnen door ons Maître d'Hotel, mineraal water en koffie inbegrepen.

**Onze seminarie pakketten** zijn beschikbaar voor groepen vanaf 8 personen. Voor kleinere groepen wordt een zaalverhuur van € 150,00 incl. BTW in toeslag aangerekend.



# **DE "PLUS PUNTEN" € 5,00 P.P. INCL. BTW**

EEN AARDIG ATTENTIE DIE ZAL UW DEELNEMERS VERBLIJDEN

## **"VITAMINES" koffiepauze**

In aanvulling van de koffiepauze, voorstellen wij u :

Verse fruitsappen (sinaasappel, aardbei, kiwi,.....)

Verse vruchtenspiesjes

Een assortiment volle yoghurt en fruit yoghurt.

## **"OP Z'N BRUSSELS" koffiepauze**

In aanvulling van de koffiepauze, voorstellen wij u :

Een assortiment van "Cuberdons", speculaas,

Mini gebakjes, koekjes, belgische chocolades

## **"SOFT-DRINKS" koffiepauze**

In aanvulling van de koffiepauze, voegen wij bij een selectie van sodas : Cola, Sprite, Orangina, schweppes,



# **UW 3 GANGEN DINER € 55,00 P.P. INCL. BTW**

GELIEVE UW KEUZE VAN ONZE VOORSTELLEN TE MAKEN (HETZELFDE MENU VOOR IEDEREEN)

Een glas Kir witte wijn, fruitsap of sodas vergezeld van chips en olijven.

\*\*\*

Gesauteerde scampi met kokosmelk en tandoori op Chinese kool

Croustillant van saint-Marcellin kaas met lavendelhoning en balsamico

Andalusische gazpacho in "espuma" van groene asperges

Salade van gegrilde eendenborst met groentenscheuten en knapperig brood met olijven

Carpaccio van koninklijke kabeljauw met vierge olijfolie en grijze garnalen

Spiesje van Sint-Jakobsvruchten met chorizo, vinaigrette met zuring (suppl. 2€)

\*\*\*

Zeebrasemfilet van de grill op tomaten en zwarte olijven, rucola met tuinkruiden

Rug van koninklijke kabeljauw, mousseline van pastinaak, fijne olijfolie met noten & pijnappelzaadjes

Zwaardvismoot in Ganda omhuld, prei met room en limoen

Filet van Mechelse kip met hanekammen en gele wijn, geplette "ratte" aardappelen, gesmoord witlof

Ribstuk van melkvarkentje met paarse mosterd uit Brive, wafeltjesaardappelen

Gebraden lamsfilet in een korst van Tandoori, pompenfrietjes (suppl. 3€)

\*\*\*

"Arabica" crème brûlée

Pindas knapperig gebak met melkkonfituur

Soepje van meloen met rode wijn

Duo van chocolade mousse

Verfijning van gekarameliseerde peer, crème Williamine

Huwelijk van chocolade en munt in een gemarmerde bereiding

\*\*\*

½ fles rode/witte wijn per persoon, mineraal water, koffie of thee.



# ONZE SEMINARIEZALEN

## AUDIOVISUELE UITRUSTINGEN, MATÉRIAAL & DIENSTEN

**MET HET SEMINARIEPAKKET WORDT HET VOLGENDE BASIS UITRUISTING VOORZIEN :**  
1 flipchart met viltstiften – papier en balpennen, muntjes & mineraalwater.  
Airconditioning – volledig daglicht.

### WIJ KUNNEN VOOR U ENKELE UITRUSTINGEN HUREN :

Beamer : € 180,00 incl. BTW voor de dag

Flipchart in toeslag : € 30,00 incl. BTW voor de dag

Overheadprojector (slides) : gratis – afhankelijk van ons beschikbaarheid

WiFi : € 15,00 incl. BTW voor 24 uren.

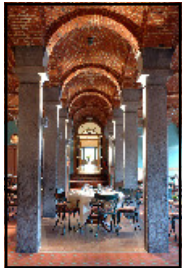
Kopieermachines, fax apparaten, computers en printer,... op aanvraag.

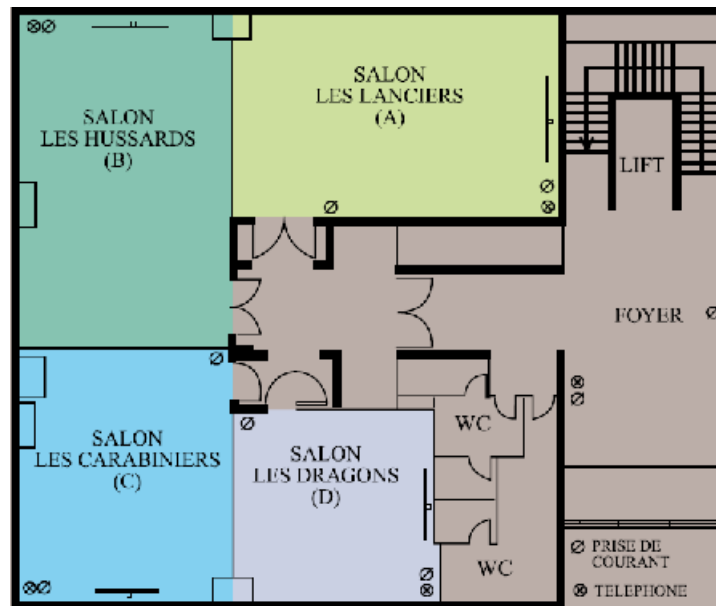
Voor verschillende dagen wordt de prijs met het volgende coëfficiënt vermenigvuldigd:  
2 dagen X 1,5 - 3 dagen X 2 - 4 dagen X 2,5 - 5 dagen X 3.

### "CONFERENCE DESK"

Fotokopieën : € 0,15 incl. BTW / pagina

Transparanten : € 0,75 incl. BTW / pagina





## DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS

Rooms	Area	Dimensions	Height	Daylight	U shape	Classroom	Theatre
LES LANCIEERS (A)	45 m <sup>2</sup>	9,00 x 5,00 m	2,53 m	YES	20	24	48
LES HUSSARDS (B)	51 m <sup>2</sup>	8,50 x 6,00 m	2,53 m	YES	20	24	56
LES CARABINIERS (C)	38 m <sup>2</sup>	6,30 x 6,00 m	2,53 m	YES	14	18	15
LES DRAGONS (D)	26 m <sup>2</sup>	5,20 x 5,00 m	2,53 m	YES	10	12	20
A + B	97 m <sup>2</sup>	15,20 x 5/6,50 m	2,53 m	YES	40	47	98
B + C	90 m <sup>2</sup>	15,00 x 6,00 m	2,53 m	YES	44	48	98
C + D	65 m <sup>2</sup>	11,20 x 5/6,10 m	2,53 m	YES	22	30	65
SYNDICATE ROOMS 1-4	15 m <sup>2</sup>	5,00 x 3,00 m	2,35 m	YES		Boardroom 8 pers	

# **ANNULERINGSVOORWAARDEN**

## **➤ LOGIES**

- Tot 15 dagen vóór de aankomstdatum kan 20 % van het totaal aantal gereserveerde kamers zonder kosten geannuleerd worden.
- Tussen 15 en 7 dagen vóór de aankomstdatum kan 10 % van het totaal aantal gereserveerde kamers zonder kosten geannuleerd worden.
- Tussen 6 en 2 dagen vóór de aankomstdatum, kan 5 % van het totaal aantal gereserveerde kamers zonder kosten geannuleerd worden.
- Tussen de dag vóór de aankomstdag en de aankomstdag zelf, zal elke geannuleerde boeking volledig aangerekend worden.
- Annuleringen waarbij de percentages vermeld in de bovenstaande punten 1.1. tot 1.4. worden overschreden, zullen volledig aangerekend worden.

## **➤ CONFERENTIE EN BANKET**

- tussen 60 en 30 dagen vóór de datum van de manifestatie, kan het totaal aantal deelnemers zonder kosten met 20 % verminderd worden.
- tussen 29 en 7 dagen vóór de datum van de manifestatie kan het totaal aantal deelnemers zonder kosten met 10 % verminderd worden.
- tussen 6 en 3 dagen vóór de datum van de manifestatie kan het totaal aantal deelnemers zonder kosten met 5 % verminderd worden.
- op 2 dagen of minder vóór de manifestatie kan geen rekening meer worden gehouden met een vermindering van het aantal deelnemers en zal de manifestatie volledig aangerekend worden.
- Annuleringen waarbij de percentages vermeld in de bovenstaande punten

## **➤ BIJ VOLLEDIGE ANNULERING**

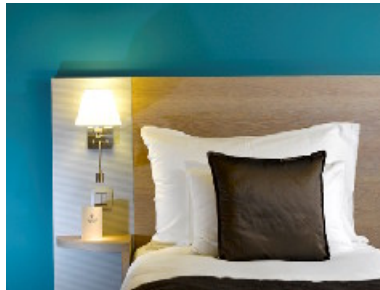
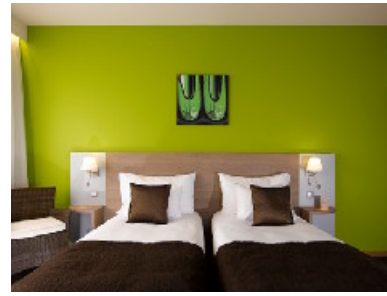
- tussen 60 en 30 dagen vóór de datum van de manifestatie zal het Martin's Grand Hotel 25% van de waarde van de manifestatie aanrekenen.
- tussen 30 en 15 dagen vóór de datum van de manifestatie zal het Martin's Grand Hotel 50% van de waarde van de manifestatie aanrekenen.
- tussen 14 en 3 dagen vóór de datum van de manifestatie zal het Martin's Grand Hotel 75% van de waarde van de manifestatie aanrekenen.
- op 2 dagen of minder vóór de manifestatie zal het Martin's Grand Hotel de manifestatie volledig aanrekenen.

Prijzen inclusief BTW, toeslagen en service en zijn geldig tot 31/08/11.

# MARTIN'S LODGE

★ ★ ★

W A T E R L O O • B E L G I U M



## Waterloo : 2 hôtels - 1 adresse

Chaussée de Tervuren 198 • B-1410 Waterloo (Brussels) • Belgium  
Tel. +32-(0)2-352 18 15 • Fax + 32-(0)2-352 18 88 • [www.martinshotels.com](http://www.martinshotels.com)