



Au Vieux Saint Martin

Location

Salle privée pour évènements
Printemps 2024





- Minimum 3 heures.
- 65,00€ l'heure + TVA

**Offres combinées
(location de la salle incluse dans le prix)**

- **Option 1: “Vin d'honneur”**
Chardonnay Cave des Collines du Bourdic 2022-23 (blanc), Bordeaux Siozard 2020-22 (rouge), Château Roubine “La vie en rose” Côtes de Provence 2022 (rosé), jus de fruit frais, café, thé et eau avec pain « Gemini », service et décoration florale inclus.
37,00€ par personne (TVA comprise)
- **Option 2: “Cocktail”**
Comprend option 1 + prosecco, apéritifs, bières, soft drinks divers, jus de fruit frais, café, thé et eau, pain « Gemini » et petites croquettes aux crevettes.
44,00€ par personne (TVA comprise)
- **Option 3: “Champagne”**
Comprend option 1 et option 2 + champagne de la Maison Gimmonnet, toast Cannibale en dégustation (Filet américain, recette inventée en 1924 par Joseph Niels).
51,00€ par personne (TVA comprise)
- **Banquet:** voir notre bureau : info@auvieuxsaintmartin.be ou 32 (0)2 513 49 17.

Durée d'un cocktail: ± 2 heures

Possibilité de vous commander en régie des tartes sucrées ou salées, ou gâteaux de votre choix.

Contenance de salle

Réunion 50 personnes (assises)
Cocktail 125 personnes (debout)
Banquet 50 personnes

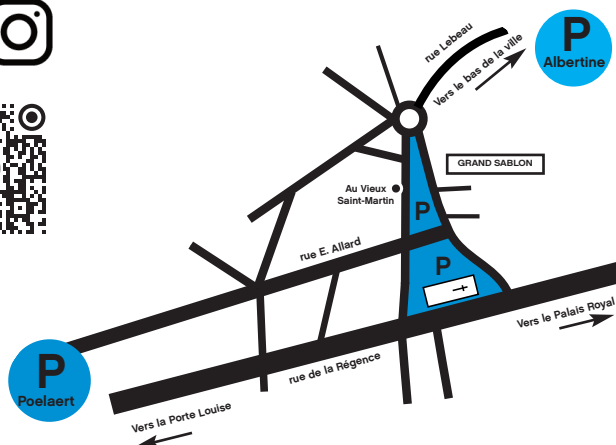


- Les réservations de groupes sont gérées par notre bureau. Vous pouvez nous joindre par téléphone au **+32 (0)2 513 49 17** tous les jours ouvrables (du lundi au vendredi) de 08h00 à 17h00.
- Une réservation est validée lorsqu'elle est confirmée par email à info@auvieuxsaintmartin.be.
- Les prix indiqués sont TVA et service compris (16% de service, TVA 12% sur la nourriture et 21% sur les boissons). Ils comprennent les boissons froides, chaudes ainsi que la nourriture.
- Les tarifs sont applicables pour les groupes de 15 personnes à 50 personnes (ou max. 100 personnes debout).
- Le choix du menu et des plats **doit être communiqué à la réservation au plus tard 5 jours calendrier** avant la date du banquet.
- Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives sauf allergies ou aliments interdits par certaines religions.
- Nous pouvons vous imprimer des menus personnalisés à mettre sur la table. Ce service coûte 3 € en plus par menu.
- Toute commande de produits non compris dans le menu vous sera facturée au prix de notre restaurant Au Vieux Saint Martin du rez de chaussée.
- Le nombre de convives doit être communiqué au plus tard **5 jours ouvrables** (du lundi au vendredi) avant le banquet : ce nombre servira de base de facturation finale.
- En cas de diminution du nombre de personnes réellement présentes par rapport au nombre de personne réservées, les frais s'élèveront à 50% de la variation entre l'effectif confirmé et l'effectif réellement servi, sur la base du prix du menu contracté.
- Sauf accord préalable, un acompte de 50% du prix total fait office de validation de la réservation. Vous pouvez effectuer un virement sur notre compte BNP Paribas Fortis **BE29 0015 1021 8864 EUR (BIC : GEBABEBB)**.
- Pour le solde, nous acceptons les règlements en espèces, la carte Maestro, les cartes de crédit Visa, Mastercard, American Express ou le virement bancaire le jour de la location.
- Toute annulation non signalée au plus tard 72 heures avant l'arrivée du groupe fera l'objet d'une facturation intégrale.
- Nous ne sommes pas responsables des pertes, vols ou dégradations des objets personnels des clients.
- Wifi gratuit (50 connexions), flipchart, baffle Sonos wifi, micro et rétroprojecteur wifi avec télécommande.
- Eclairage dimmable.
- Possibilité d'organiser le petit déjeuner sur demande spéciale (petits pains, toasts, viennoiseries, boissons chaudes, jus de fruits frais).
- Possibilité de vous fournir une animation (cours d'œnologie, clown, etc.) selon vos intérêts et sur devis.

Le restaurant se situe sur la
Place du Grand Sablon, n°38, 1000 Bruxelles

Tel +32 (0)2 512 64 76
info@auvieuxsaintmartin.be
www.auvieuxsaintmartin.be

Join us on



Découvrez notre dernier restaurant situé à Waterloo: **Claridge**.
www.leclaridge.be

Nous disposons de deux superbes chambres et une suite avec vue sur le Grand Sablon :
Les chambres de Martin.
www.leschambresdemartin.be
Tél. **+32 486 02 90 39**
info@leschambresdemartin.be

Rejoignez-nous dans notre brasserie de la place Brugmann : **Au Savoy**.
Cuisine non-stop de midi à 23h00
www.ausavoy.be

Nous vous accueillons avec plaisir tous les jours de la semaine dans notre restaurant à Watermael-Boitsfort :
Au Grand Forestier.
www.augrandforestier.be