

A modern lounge interior featuring a fireplace with a warm fire, two ornate leather chairs with silver frames, and a small round table with drinks and a bottle. The room has a dark marble baseboard and a patterned rug. A dark overlay on the right side contains text and logos.

INSPIREDMEETINGS™



INSPIRED BY YOU.
STAGED BY US

SOFITEL
HOTELS & RESORTS

BRUSSELS LE LOUISE



SOMMAIRE

Sofitel Brussels Le Louise

Présentation de l'hôtel	4
Présentation des salons	5
Capacité des salons	8

Réunions et événements

Le Chef	9
Forfait Réveil Gourmand	10
Forfait Montagu	11
Forfait Le choix du Chef	12
Forfait Vatel	13
Pauses	14
Atelier cocktail	15
Cocktails	16
Canapés	17
Menus	18
œnologie et Champagne	20

Espaces privatisables et le matériel

Information technique	24
Le VIP Corner	25
La Terrasse	26
Le Crystal Lounge	27

Le confort Sofitel

MyBed™	28
--------------	----

Une capitale européenne

Bruxelles, Capitale Européenne	29
Situation de l'hôtel	30



SOFITEL BRUSSELS LE LOUISE

UN VÉRITABLE HÂVRE DE PAIX



Le Sofitel Brussels Le Louise vous accueille dans un cadre hors du commun. L'établissement, revisité par l'architecte et artiste Antoine Pinto, vous invite à succomber au charme de sa décoration hors du temps mêlant avec raffinement couleurs vives et matériaux nobles.

Idéalement localisé à proximité de la prestigieuse Avenue Louise et de ses luxueuses boutiques, à quelques minutes à pied du centre ville historique de Bruxelles, l'hôtel est facile d'accès. Il se situe à tout juste un kilomètre de la Gare du Midi, à une quinzaine de kilomètres de l'aéroport, et peut être rejoint en transports en communs via la ligne 2 ou 6 en descendant à l'arrêt Louise.

L'hôtel dispose de 169 chambres et suites, récemment rénovées et au confort inégalable. Au delà de ses chambres remarquables, le Sofitel Brussels Le Louise vous invite à découvrir son restaurant renommé, le Crystal Lounge. Découvrez également la terrasse, véritable lieu de relaxation au centre de la vie trépidante de la capitale. Ce lieu sans égal vous permettra de savourer des moments inoubliables lors de vos réceptions.

Le Sofitel Brussels Le Louise vous propose d'organiser vos rencontres professionnelles ou privées au sein de ses murs enchanteurs. Des espaces jouissant d'une lumière naturelle seront entièrement mis à votre disposition afin de favoriser des échanges créatifs et dynamiques. Vous pourrez profiter du professionnalisme de nos équipes qui vous délivreront un service « cousu-main » afin de faire de chacun de vos événements un succès.

Le surréalisme belge au Sofitel Brussels Le Louise : plongez dans un monde irréel où ce courant artistique, cher à Magritte, s'invite au coeur de vos événements.

Life is Magnifique in Brussels!

LES SALONS

ÔDE AU SURREALISME



Sofitel Brussels Le Louise vous invite à vivre une expérience unique dans des lieux résolument singuliers et atypiques.

L'hôtel rend hommage à la ville de Bruxelles et à l'un de ses plus illustres personnages : René Magritte. Considéré dans le monde artistique comme une référence absolue de l'art surréaliste, Magritte a depuis peu des salles de réunion qui sont entièrement dédiées à ce courant artistique. Vous pourrez ainsi découvrir des lieux décalés où se retrouvent des personnages hauts en couleur qui ne laisseront pas vos invités indifférents.

Au programme : des hommes à têtes d'animaux, le regard profond d'un tigre plein d'énergie, une table en forme de sanglier, le buste d'un élan fait de bois qui domine une cheminée moderne et originale... Vous l'aurez compris, un décor résolument différent et novateur !

Bien entendu, les salles vous mettent à disposition les dernières technologies pour ce qui est de la lumière, du son et de la connectique.

Pas de lien à l'artiste sans une référence au fameux chapeau melon ! Le célèbre couvre chef de Magritte est bien évidemment présent, et se retrouve même sous forme de luminaires. A l'issue de chaque réunion, vos convives auront la possibilité, s'ils le souhaitent, de se faire photographier sous ces chapeaux et se verront remettre un chapeau par les équipes de l'hôtel en guise de clin d'oeil.



LES SÆLONS

ÔDE AU SURREALISME



SALON JUNGLE



SALON ELÉPHANT



SALON COLOMBE



SALON MÉTAMORPHOSE (COLOMBE + ÉLÉPHANT)



LOBBY

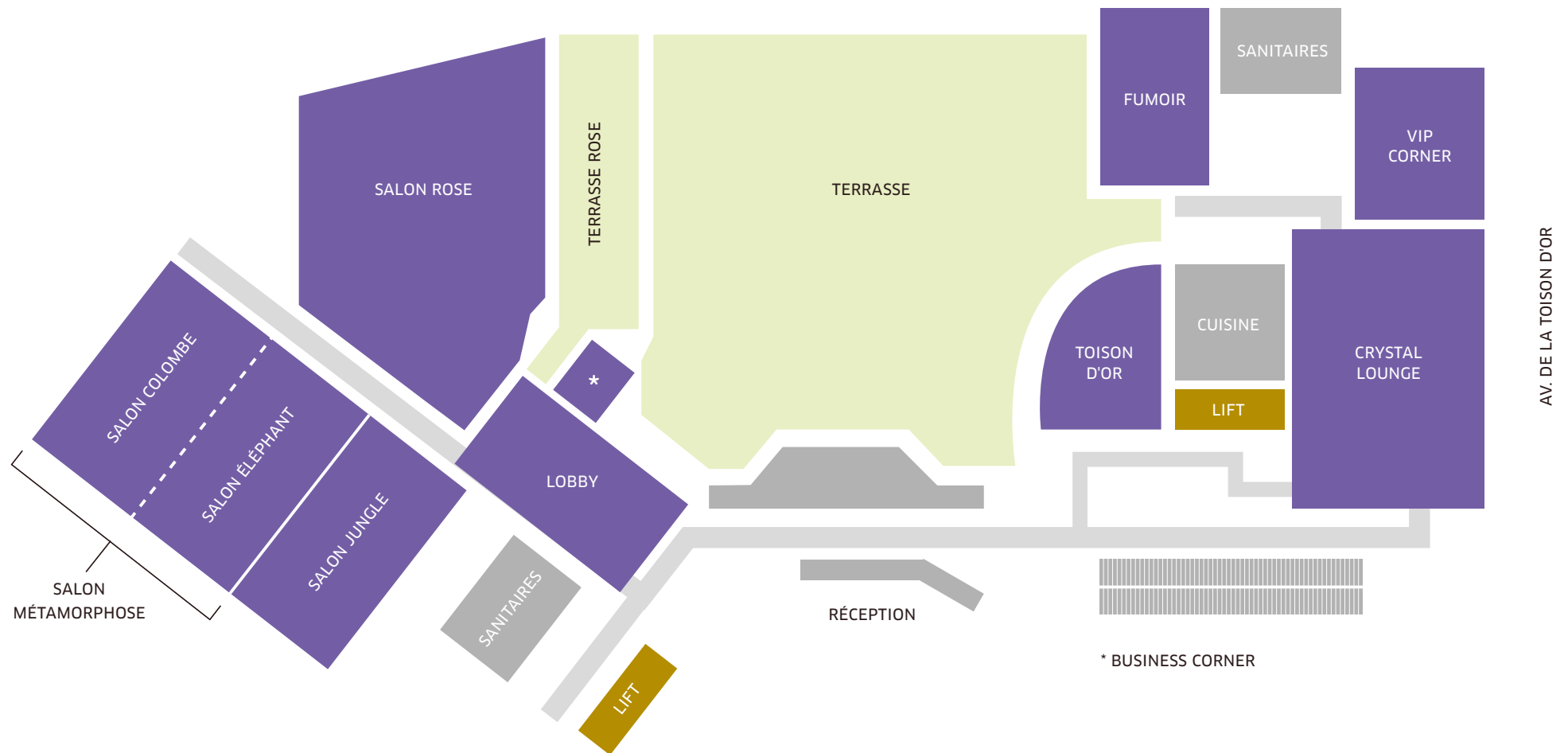


TOISON D'OR



LES SÆLONS

ÔDE AU SURREALISME



LES SALONS

ÔDE AU SURREALISME



CAPACITÉS DES SALLES DE RÉUNION

	Surface (m²)	Largeur (m)	Longueur (m)	Hauteur (m)	Salle de classe	Théâtre	Style U	Directoire	Banquet**	Cabaret***	Cocktail	Prix 1/2 journée	Prix 1 journée
Jungle	82	7,30	11,20	2.5	36	60	25	24	40	30	50	680€	1120€
Eléphant	83	7,40	11,20	2.5	36	70	30	24	40	30	50	680€	1120€
Colombe	83	7,40	11,20	2.5	36	70	30	24	40	30	50	680€	1120€
Métamorphose *	166	14,80	11,20	2.5	72	140	40	40	88	70	100	1360€	2240€
Toison d'Or	43	5,40	8	2.5	-	15	-	12	16	-	20	385€	630€
VIP Corner	65	7,70	8,40	2.5	24	40	20	18	30	18	40	555€	910€
Salon Rose	160	12	15,60	2.5	-	60	-	-	80	60	200	1360€	2240€
Terrasse Totale	300	5	28	2.5	-	-	-	-	200	-	300	1000€	Déj Lu-Ve
												5000€	Dinner Di-Je Déj Sa 18h max
												6500€	Déj Ve-Sa
Terrasse Partielle	200	4	17	2,5	-	-	-	-	140	-	200	800€	Déj Lu-Ve
												2500€	Dinner Di-Je Déj Sa 18h max
												3250€	Déj Ve-Sa
Lobby	40	4,70	28	2,5	-	-	-	-	-	-	100	-	-

* Colombe + Eléphant

** 8 personnes par table / *** 5 personnes par table

ADWIN FONTEIN

CHEF EXÉCUTIF



Originaire des Pays Bas, Adwin Fontein débute sa carrière en France, à Roanne où il fait ses classes auprès des frères Troisgros. Peu après, il entre dans l'académie des Chefs de la chaîne AccorHotels où il exerce ses talents depuis plus de 25 ans.

Passionné et curieux de savoureuses découvertes, notre Chef étend ses savoirs culinaires et s'intéresse jour après jour à développer de nouvelles recettes qui invitent au voyage. Après avoir fait ses armes au Sofitel La Haye ainsi qu'au Sofitel Paris La Défense, le Chef Adwin Fontein a rejoint le Sofitel Brussels Le Louise et lui offre ses talents depuis mars 2012.

Chef attentif et perfectionniste, il porte autant d'attention à la qualité de ses ingrédients qu'à la présentation de ses plats. Conscient que l'art de la cuisine tourne autour de l'échange, il accueille vos suggestions ainsi que vos demandes comme une opportunité de s'améliorer afin de satisfaire au mieux vos attentes.

Sa cuisine aux saveurs de l'Asie, aux notes de la Méditerranée et du terroir émerveillera vos papilles lors de vos dîners et évènements. Un chef de talent formé dans les Sofitel, véritable passionné des saveurs des quatre coins du monde et virtuose de la création gastronomique.

JV Magazine

N'hésitez pas à contacter notre équipe pour de plus amples informations.



FORFAIT RÉVEIL GOURMAND

45€ pp

DÉBUTEZ LA JOURNÉE PAR UN DÉLICIEUX PETIT DÉJEUNER COMPLET SERVI SOUS FORME DE BUFFET DANS L'UN DE NOS SALONS OU DANS LA SALLE DE PETIT-DÉJEUNER.

ESPACE DE RÉUNION

Elégante salle de réunion climatisée, à la lumière du jour, équipée d'un vidéoprojecteur, d'un écran, d'un paper-board, de bloc-notes, de crayons, et d'eau minérale plate ou gazeuse.

BUFFET PETIT DÉJEUNER

- Choix de boissons chaudes (café, thés, tisanes, chocolat chaud)
 - Sélection de jus de fruits frais : pomme, orange, multivitaminé
 - Sélection de viennoiseries et de pains de notre boulanger
 - Sélection de fruits frais et déclinaison du fruit du mois
 - Yaourts natures ou aux fruits
 - Confitures, miel, beurre
 - Sélection de charcuteries et fromages
 - Saumon norvégien et condiments
- Pour un supplément de 5€ pp, bénéficiez d'un accompagnement de plats chauds et d'oeufs minute (petit déjeuner de type américain).
- Pour un supplément de 2€ pp, optez pour une disposition sur table.



Offre valable jusqu'à 10h30 pour un minimum de 8 personnes.

FORFAIT MONTAGU

Journée complète à partir de 90€ pp
½ journée à partir de 80€ pp

PONCTUEZ VOTRE RÉUNION PAR DE DÉLICIEUSES PAUSES ET UN GRAND BUFFET DE SANDWICHES POUR LE DÉJEUNER.

ESPACE DE RÉUNION

Elégante salle de réunion climatisée, à la lumière du jour, équipée d'un vidéoprojecteur, d'un écran, d'un paper-board, de bloc-notes, de crayons, et d'eau minérale plate ou gazeuse.

PAUSE DE BIENVENUE

Café, sélection de thés et tisanes.

PAUSE MATINÉE

Café, sélection de thés et tisanes, jus de fruits frais, assortiment de mini-viennoiseries et de fruits frais.

DÉJEUNER

Nos buffets sont composés de trois sandwiches par personne, d'une sélection de salades fraîches et de savoureux desserts choisis par notre Chef, ainsi qu'une sélection de boissons non alcoolisées, d'eaux minérales, de café et de thés.

- Pour un supplément de 6€ pp, optez pour la formule *Luxury Montagu*, incluant des mets chauds et notre soupe ou gaspacho du jour.
- Pour un supplément de 5€ pp : deux verres de vin (rouge et/ou blanc).
- Pour un supplément de 10€ pp : un plat chaud (viande ou poisson).

PAUSE APRÈS-MIDI

Café, sélection de thés et tisanes, jus de fruits frais, assortiment du pâtisseries et fruits frais.

- Pour un supplément de 1€ à 5€ pp, vous avez l'opportunité de choisir l'une de nos pauses à thème (p. 14).

CHOISISSEZ PARMİ NOTRE SÉLECTION DE TROIS BUFFETS SANDWICHES :

Pain Méditerranée

- Sandwich mozzarella, pesto au basilic, tomates cerise, pignons de pin et roquette
- Sandwich jambon Serrano, fromage piquant, pesto au basilic, pignons de pin, roquette, tomates cerise
- Sandwich tartare de crevettes, mayonnaise, coriandre et gingembre

Pain Épices

- Sandwich chorizo, mozzarella, pesto au basilic et oignons rouge
- Sandwich poulet piquant, « chili » mayonnaise, tomates cerise, pignons de pin et roquette
- Sandwich poulet au curry, mayonnaise, roquette et pignons de pin

Pain France

- Club sandwich foie gras et magret de canard fumé avec sa marmelade de figue et salade
- Sandwich chèvre miel et bacon accompagné de salade
- Sandwich au saumon mariné aux fines herbes, accompagné de miel et moutarde de Meaux

LE SAVIEZ-VOUS ?

John Montagu (XVIII^{ème} siècle) est l'inventeur du sandwich en tant que plat. Un serveur lui apporta deux tranches de pain garnies de viande froide et de fromage lors d'une de ses parties de cartes. Il trouva que ce plat revêtait deux qualités essentielles à ses yeux puisqu'il lui permettait de ne pas quitter sa table de jeux tout en conservant ses mains propres.

Ces forfaits sont disponibles en journée complète ou demi-journée à partir de 10 personnes. Les tarifs varient en fonction de la durée de l'événement, du choix des boissons et des disponibilités. Possibilité de louer la salle 24h pour un supplément de 50% du prix de location à la journée.

FORFAIT LE CHOIX DU CHEF

Journée complète à partir de 92€ pp
½ journée à partir de 82€ pp

FAITES UNE PAUSE PENDANT VOTRE RÉUNION, ET GOÛTEZ AU SAVOUREUX MENU DE LA SEMAINE IMAGINÉ PAR NOTRE CHEF, SERVI À TABLE EN 2 OU 3 SERVICES.

ESPACE DE RÉUNION

Elégante salle de réunion climatisée, à la lumière du jour, équipée d'un vidéoprojecteur, d'un écran, d'un paper-board, de bloc-notes, de crayons, et d'eau minérale plate ou gazeuse.

PAUSE DE BIENVENUE

Café, sélection de thés et tisanes.

PAUSE MATINÉE

Café, sélection de thés et tisanes, jus de fruits frais, assortiment de mini-viennoiseries et de fruits frais.

DÉJEUNER

Votre menu vous sera servi avec une sélection de boissons non alcoolisées, des eaux minérales plates et gazeuses, café et thés.

Menu de la semaine 2 services

Au choix du Chef

Composé d'une entrée et d'un plat ou d'un plat et d'un dessert

► Pour un supplément de 5€ pp : 2 verres de vin (rouge et/ou blanc)

PAUSE APRÈS-MIDI

Café, sélection de thés et tisanes, jus de fruits frais, assortiment sucré et fruits frais.

► Pour un supplément de 1€ à 5€ pp, vous avez l'opportunité de choisir l'une de nos pauses à thème (p. 14).

CHOISISSEZ PARMİ NOS DIFFÉRENTES OPTIONS DE MENUS :

Menu de la semaine 3 services Supplément de 7€ pp

45' Lunch Break Réduction de 3€ pp

Utilisation de la même salle.

Entrée et plat servis en même temps sur une même assiette.

Menu de saison Supplément de 17€ pp

Au choix parmi 3 entrées, 3 plats et 3 desserts.

Choix unique pour tous les invités. Adaptation aux régimes spécifiques.

Menu Light Barbecue Supplément de 7€ pp

- Buffet d'entrées
- Choix d'une viande ou d'un poisson pour l'entièreté de la table
- Légumes grillés
- Buffet desserts

LE SAVIEZ-VOUS ?

Passionné et avide de découvertes savoureuses, Adwin Fontein étend son savoir-faire depuis plus de 25 ans. Sa carte à des allures du bout du monde, avec des saveurs de l'Asie et des notes goûteuses de la Méditerranée.

Ces forfaits sont disponibles en journée complète ou demi-journée à partir de 10 personnes.
Les tarifs varient en fonction de la durée de l'événement, du choix des boissons et des disponibilités.
Possibilité de louer la salle 24h pour un supplément de 50% du prix de location à la journée.

ESPACE DE RÉUNION

Elégante salle de réunion climatisée, à la lumière du jour, équipée d'un vidéoprojecteur, d'un écran, d'un paper-board, de bloc-notes, de crayons, et d'eau minérale plate ou gazeuse.

PAUSE DE BIENVENUE

Café, sélection de thés et tisanes.

PAUSE MATINÉE

Café, sélection de thés et tisanes, jus de fruits frais, assortiment de mini-viennoiseries et de fruits frais.

DÉJEUNER

Ce menu vous sera servi avec une sélection de boissons non alcoolisées, eaux minérales, café et thés.

Buffet du Chef

- Assortiment de 4 salades
- 1 plat chaud à base de viande et accompagnement de féculents et légumes variés
- 1 plat chaud à base de poisson et accompagnement de féculents et légumes variés
- Sélection de 2 desserts et fruits

► Pour un supplément de 5€ pp : 2 verres de vin (rouge et/ou blanc).

PAUSE APRÈS-MIDI

Café, sélection de thés et tisanes, jus de fruits frais, assortiment sucré et fruits frais.

► Pour un supplément de 1€ à 5€ pp, vous avez l'opportunité de choisir l'une de nos pauses à thème (p. 12).

LE SAVIEZ-VOUS ?

François Vatel, de son vrai nom Fritz Karl Watel est un pâtissier-traiteur et maître d'hôtel français, au service de Nicolas Fouquet et grand organisateur de fêtes et de festins fastueux et buffets d'exception notamment au château de Vaux-le-Vicomte sous le règne de Louis XIV.

OPTEZ POUR L'UN DE NOS MAGNIFIQUES BUFFETS : Supplément de 5€ pp

Buffet Méditerranée

- Salade tomates mozzarella au pesto avec pignons de pin et roquette
- Ratatouille de légumes
- Bar à salades
- Vitello tonato
- Faux filet sauté, gratin de pommes de terre et légumes sauce estragon
- Dos de cabillaud sauté façon paella
- Dessert au choix du chef
- Sélection de fruits

Buffet Épices

- Salade mesclun des bois et chèvre chaud accompagnée de chorizo, miel et vinaigrette
- Salade de concombre marinée aux échalotes
- Terrine de volaille
- Longe de veau, écrasée de pommes de terre et sa sauce Madère
- Millefeuille de saumon et courgettes sauce Noilly-Prat
- Dessert au choix du chef
- Sélection de fruits

Buffet France

- Salade de pommes de terre et bacon sauté avec sa moutarde de Meaux
- Salade frisée accompagnée de noix et roquefort et sa vinaigrette de noix
- Tartare de saumon et Tzatziki de concombre
- Filet de poulet fermier sauté et son risotto aux champignons des bois
- Médaillon de lotte marinée au safran et ses légumes de saison
- Plateau de fromage
- Sélection de fruits

Ces forfaits sont disponibles en journée complète ou demi-journée à partir de 10 personnes.
Les tarifs varient en fonction de la durée de l'événement, du choix des boissons et des disponibilités.
Possibilité de louer la salle 24h pour un supplément de 50% du prix de location à la journée.

PAUSES

FAÎTES VOUS PLAISIR TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

LES CLASSIQUES

PAUSE DE BIENVENUE

- Café, sélection de thés et tisanes

8€ pp

PAUSE MATINÉE

- Café, sélection de thés et tisanes, jus de fruits frais
- Assortiments de mini-viennoiseries et fruits frais

12€ pp

PAUSE APRÈS-MIDI

- Café, sélection de thés et tisanes, jus de fruits frais
- Assortiments de douceurs sucrées et fruits frais

15€ pp

- Pour un supplément de 8€ pp, profitez d'une pause permanente en matinée ou en après-midi.
- Nous pouvons remplacer les viennoiseries par des snacks salés sur simple demande.

LES THÉMATIQUES

PAUSE GOÛTER

- Café, sélection de thés et tisanes, jus d'orange, jus de pamplemousse
- Corbeille de viennoiseries : croissants, pains au chocolat, pains au raisin, fusettes, beurre et confiture

16€ pp

PAUSE VITAMINÉE

- Café, sélection de thés et tisanes, jus d'orange, jus de pamplemousse
- Smoothies de fruits de saison, jus de carottes, jus de concombre
- Verrines de fromage blanc et noix, brochettes de raisins

16€ pp

PAUSE RETOUR À L'ENFANCE

- Café, sélection de thés et tisanes, jus d'orange, jus de pamplemousse
- Bonbons d'autrefois : caramels mous, chamallows, réglisses, crocodiles, oursons enrobés, cuberdons
- Sélection de biscuits à l'ancienne : gaufres, langues de chat, palets aux oeufs frais, gaufrettes au beurre, galettes au beurre, pain aux amandes, cookies

16€ pp

PAUSE HAUTE-COUTURE

Nous sommes ravis de collaborer avec la pâtisserie **Chouconut**, située à Bruxelles, pour vous proposer cette pause gourmande.

- Café, sélection de thés et tisanes, jus d'orange, jus de pamplemousse
- Assortiment de choux, cookies, donuts, financiers et sablés

20€ pp

Chouconut

ACTIVITÉ D'ENTREPRISE ATELIER COCKTAIL

50€ pp

Sofitel Brussels Le Louise vous invite à participer à une activité unique et mémorable qui ravira tous vos participants. Nous vous proposons de venir découvrir et recréer les cocktails élaborés par notre équipe de barmen plusieurs fois titrés au niveau national et international.

Cette activité ludique et pratique d'une heure vous permettra de renforcer les liens de vos équipes ou bien tout simplement de passer un moment festif et convivial avec vos amis.

Le Cointreaupolitan n'aura ainsi plus aucun secret pour vous. Pour cette animation, nous mettons tout le matériel nécessaire à votre disposition ainsi que les conseils avisés de nos barmen. Nous vous proposons également de ramener chez vous un shaker qui vous permettra de refaire ces délicieux cocktails avec vos invités.

Venez-vous initier à la science du mélange des saveurs. Nos barmen vous dévoileront leurs secrets, pour un moment de détente assuré.

Des versions modernes de grands classiques sont proposées sur demande, comme la Piña Colada ou le Bloody Mary, avec la particularité de voir leur dose d'alcool servie séparément. Celle-ci est alors flambée et le cocktail peut ainsi être dégusté.

Pour un maximum de 50 invités avec un plafond maximum de 1000 euros.



COCKTAILS

NOS FORMULES APÉRITIF

COUPE DE BIENVENUE

1 coupe de Champagne

14€ pp

BRIGITTE

1 coupe de Champagne et 2 canapés
sélectionnés par notre Chef

18€ pp

LEATITIA

Le cocktail du mois et 2 canapés
sélectionnés par notre Chef

20€ pp

SIMONE

Jus de fruits frais, sélection de sodas
Eaux minérales plates et gazeuses

pour 30 minutes 10€ pp

pour 1 heure 15€ pp

pour 1 heure 30 20€ pp

pour 2 heures 25€ pp

AUDREY

Kir, vin blanc et rouge
Sélection de bières belges
Jus de fruits frais, sélection de sodas
Eaux minérales plates et gazeuses

pour 30 minutes 15€ pp

pour 1 heure 20€ pp

pour 1 heure 30 25€ pp

pour 2 heures 30€ pp

LOUISE

Champagne, vin blanc et rouge
Sélection de bières belges
Jus de fruits frais, sélection de sodas
Eaux minérales plates et gazeuses

pour 30 minutes 25€ pp

pour 1 heure 35€ pp

pour 1 heure 30 40€ pp

pour 2 heures 45€ pp

EDITH

Whiskey, vodka, gin et rhum
Champagne, vin blanc et rouge
Sélection de bières belges
Jus de fruits frais, sélection de sodas
Eaux minérales plates et gazeuses

pour 30 minutes 30€ pp

pour 1 heure 40€ pp

pour 1 heure 30 45€ pp

pour 2 heures 50€ pp

► Pour un groupe d'au moins 10 participants.

CANAPÉS

NOS FORMULES TAPAS

LES FORFAITS

LE TRIO

3 canapés froids sélectionnés par notre Chef

LE QUINTUOR

5 canapés au choix sélectionnés par notre Chef
(3 canapés froids et 2 canapés chauds)

LA VARIATION

15 canapés sélectionnés par notre Chef
(5 canapés froids, 5 canapés chauds et 5 canapés sucrés)

12€ pp

15€ pp

45€ pp

À LA CARTE

4€ la pièce

CANAPÉS FROIDS

- Poivron farci et ricotta
- Artichaut au pistou et jambon de Bayonne
- Guacamole et pétoncle à la citronnelle
- Blinis au saumon fumé et crème aux fines herbes
- Tortillas de chèvre et tomate confite

CANAPÉS CHAUDS

- Gambas croustillante sauce chili
- Velouté de brocoli
- Acras de poisson
- Mini brioche et escargots à l'ail
- Brochette de boeuf sauce saté

CANAPÉS SUCRÉS

- Macaron
- Tarte tatin
- Brownie
- Cannelé de Bordeaux
- Rocher caramel

M E N U S

MENU 45 MIN LUNCH BREAK

2 SERVICES : 28€ pp

Servi du lundi au vendredi, entre 12h et 14h30
Entrée et plat servis en même temps sur une même assiette

MENU DE LA SEMAINE

2 SERVICES : 42€ pp

3 SERVICES : 49€ pp

Menu au choix du chef

MENU BARBECUE

55€ pp

Buffet d'entrées
Choix d'une viande et d'un poisson
pour l'entièreté de la table
Légumes grillés
Buffet desserts

MENU DE SAISON

3 SERVICES : 55€ pp

4 SERVICES : 65€ pp (2 entrées)

Ce menu change au minimum tous les trimestres

ENTRÉE

Carpaccio de betterave
au chèvre et noix
ou
Mousse de truite fumée,
coulis de poivron rouge et croutons

PLAT

Millefeuille au saumon et courgette
et sauce au Noilly Prat
ou
Médailillon de veau mariné sauté à la plancha
et sauce Madère

DESSERT

Brasil : Crèmeux de yaourt aux baïses roses,
mousse de fruit de la passion et riz soufflé
ou
Tiramisu classique

- Menu unique pour l'ensemble du groupe.
- Pour un supplément de 5€ pp, choix de menu différent selon les invités.

BUFFETS

BUFFET SANDWICHES *

45€ pp

► Pour un groupe d'au moins 10 participants.

Pain Méditerranée
ou
Pain Épices
ou
Pain France

BUFFET DU CHEF **

55€ pp

► Pour un groupe d'au moins 25 participants.

Salades
Plat chaud à base de viande
Plat chaud à base de poisson
Féculents et légumes variés
Desserts et fruits

BUFFET CHAUD ET FROID **

60€ pp

► Pour un groupe d'au moins 25 participants.

Buffet Méditerranée
ou
Buffet Épices
ou
Buffet France

PLATEAU DE FROMAGES OU TROU NORMAND

9€ pp

Sélection de fromages affinés
belges ou français

* Détails de la sélection page 11 / ** Détails de la sélection page 13

ŒNOLOGIE

LA CAVE

NOUS AVONS LE PLAISIR DE VOUS PROPOSER NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS
QUI ACCOMPAGNERA VOS REPAS SELON VOS ENVIES ET VOTRE BUDGET.

FORFAIT ALL INCLUSIVE

30€ pp

Pour un supplément de 30€ pp sur le prix du menu ou buffet,
profitez d'un cocktail et de boissons durant votre dîner :

- 1 coupe de Champagne
- 2 canapés par personne
- 2 verres de vin (blanc et/ou rouge)
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Sélection de cafés et thés

SÉLECTION CLASSIQUE « VENDANGES »

19€ pp

- 1 verre de vin blanc : Domaine de Galetis (France)
- 1 verre de vin rouge : Fleur de Galetis (France)
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Sélection de cafés et thés

SÉLECTION SUPÉRIEURE « VENDANGES »

25€ pp

- 1 verre de vin blanc : Saint Nicolas de Bourgueil (France)
- 1 verre de vin rouge : Bourgogne, Chablis (France)
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Sélection de cafés et thés

SÉLECTION SOFT DRINKS

15€ pp

- 2 sodas par personne
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Sélection de cafés et thés

CARTE DES VINS

FRANCE

Alsace

		Année	€
Blanc	Pinot Blanc Ostertag Barriques	2015	48
	Riesling Ostertag Vignoble d'E	2014	52

Bordeaux

Rouge	Côtes de Bourg Château Martinat	2012	48
	Château Bellevue Médoc	2011	51
	St Emilion Les hauts de la Gaffelière	2014	64
	Haut-Médoc Les Brulières de Beychevelle	2014	74
	Pauillac Château Lynch- La fleur Haut Bages	2011	82
	Margaux Zédé de Labégorce	2013	88
	Pomerol Château de Sales	2012	96
	Saint-Julien Les Fiefs de Lagrange	2012	96

Bourgogne

Blanc	Macon Village Domaine de Valette	2014	49
	Chablis Domaine de Biéville	2015	64
	Chablis 1er Cru Fourchaume La Chablisienne	2014	78
Rouge	Givry Parize 1er cru	2012	58
	Hautes-Côtes de Nuits David Duband	2014	72

Beaujolais

Rouge	Regnie	2014	40
-------	--------	------	----

Loire

		Année	€
Blanc	Sancerre Philippe Rimbault	2015	55
	Pouilly-Fumé Le Toncsec Joseph Mellot	2015	58
Rouge	Saint-Nicolas de Bourgueil Fleur de Loire	2015	42
	Saumur Champigny Domaine de Nerieux	2015	45
	Sancerre Les Godons Domaine Philippe Rimbault	2014	53

Rhône

Blanc	Côte du Rhône Guigal	2015	45
Rouge	Côte du Rhône Guigal	2013	40
	Gigondas La Tour Sarrasine	2014	69
	Châteauneuf du Pape Clos Saint-Jean	2012	84

Languedoc Roussillon

Rouge	Pic Saint-Loup Domaine Caseneuve Les Calcaires	2014	48
-------	--	------	----

Provence

Rosé	Château Roquefort, cuvée Corail	2014	40
	M de Minuty	2016	45
	M de Minuty (Magnum)	2015	110

► Veuillez noter que les millésimes sont susceptibles d'évoluer au cours de l'année et que des droits de bouchon s'appliquent.

CARTE DES VINS

INTERNATIONAL

Espagne

		Année	€
Rouge	Dominio de Berzal 'Crianza' Rioja	2012	58

Nouvelle Zélande

Blanc	Momo 'Organic' Sauvignon Marlborough	2014	53
-------	--------------------------------------	------	----

Rouge	Momo Pinot Noir Marlborough	2010	68
-------	-----------------------------	------	----

Italie

Blanc	Parva Res Grecanico - Sicilia	2014	37
-------	-------------------------------	------	----

Rouge	Poggiotondo Rosso - Toscana	2014	45
-------	-----------------------------	------	----

	Campi di Fonterenza Rosso di Montalcino	2014	69
--	---	------	----

	Campi di Fonterenza Brunello di Montalcino	2008	165
--	--	------	-----

Australie

Blanc	Cranbrook Estate Chardonnay Frankland River Re	2014	33
-------	--	------	----

Afrique du Sud

Blanc	Laibach The Ladybird Organic White	2015	54
-------	------------------------------------	------	----

Rouge	Laibach The Ladybird Organic Red	2010	58
-------	----------------------------------	------	----

Chili

		Année	€
Blanc	Santa Ines 'Special Selection' Chardonnay	2011	52
	Aymara Chardonnay	2016	27

Rouge	Santa Ines 'Special Selection' Carme	2011	50
-------	--------------------------------------	------	----

Gascogne

Blanc	Tariquet Sauvignon	2015	31
-------	--------------------	------	----

	Tariquet Première Grives	2015	42
--	--------------------------	------	----

► Veuillez noter que les millésimes sont susceptibles d'évoluer au cours de l'année et que des droits de bouchon s'appliquent.

CARTE DES CHAMPAGNES

Mercier

Brut 85€

Veuve Clicquot

Brut 105€

Veuve Clicquot

Rosé 105€

Laurent Perrier Grand-Siècle

Brut 250€

Ruinart Blanc de Blanc

Brut 145€

Dom Pérignon - 2005

Brut 250€

Cristal Roederer - 2006

Brut 280€



INFORMATIONS TECHNIQUES

TOUTE LA TECHNOLOGIE DONT VOUS AVEZ BESOIN POUR UN RENDEZ-VOUS RÉUSSI.

Projecteur LCD (1 inclus par salle)	(à partir du 2 ^{ème})	250€
Paper-board (1 inclus par salle)	(à partir du 2 ^{ème})	45€
Microphones		
• Main		130€
• Cravate		130€
• Table		130€
Pointeur laser		20€
Système son		200€
Lecteur DVD		60€
Podium	A partir de	300€
Pupitre		90€
Décoration (fleurs, etc.)		Sur demande
Lumières		Sur demande
Ecran Plasma		350€
Laptop (équipé de PowerPoint)		250€
Téléphone de conférence	A partir de	150€
Assistance technique	(par heure pour 4 heures min.)	70€
Hôtesse	(par heure pour 2 heures min.)	60€



LE VIP CORNER

UN ESPACE PRIVATISABLE



Le VIP Corner est un lounge intimiste et enivrant situé au coeur même du Crystal Lounge pouvant accueillir jusqu'à 20 convives. Venez vous réfugier près de son feu ouvert et dégustez le large choix de boissons et les mets délicats proposés par notre équipe qui se fera un grand plaisir de vous accueillir pour vos réceptions privées ou professionnelles.

Par son originalité, cet écrin de chaleur et de convivialité ravivra tous vos convives.



LA TERRASSE

UN ESPACE DE DÉTENTE AU CŒUR DE BRUXELLES



Véritable écrin de beauté, la terrasse du Sofitel Brussels Le Louise est l'endroit idéal où se détendre dès que les premiers rayons de soleil illuminent la ville.

Agréable et en plein cœur de Bruxelles, elle est un écrin de calme inégalé au cœur du quartier Louise. Un lieu hors du temps, où vous pouvez organiser des réceptions, des cocktails, des dîners ou tout simplement venir profiter d'un moment de détente durant le weekend au son des animations musicales régulières.

La tente berbère installée sur une partie de la terrasse entre avril et octobre vous permet d'être protégé de toutes les intempéries bruxelloises.

Laissez-vous bercer par l'écoulement apaisant de la fontaine sphérique tout en dégustant un savoureux cocktail ou les délicieux canapés de notre Chef.



LE CRYSTAL LOUNGE

UN ESPACE D'EXCEPTION



Au-delà de ses chambres contemporaines et harmonieuses, Sofitel Brussels Le Louise vous invite à découvrir son célèbre restaurant, le Crystal Lounge. Au cœur du quartier Louise, le Crystal Lounge attire par son design chic et choc signé Antoine Pinto.

Dans une atmosphère cosy et chaleureuse, vous y dégustez de délicieux repas raffinés et équilibrés. Une cuisine moderne d'inspiration méditerranéenne, qui mélange saveurs, textures et couleurs. Le bien-être est également à l'honneur avec l'offre De-Light, la promesse d'une parenthèse minceur qui conjugue plaisir et diététique à moins de 500 calories par repas.

Le majestueux bar d'albâtre et la collection unique de carafes du Val Saint-Lambert conjuguent avec brio modernisme et tradition belge. C'est dans ce lieu hors du temps que vous aurez l'opportunité de déguster des cocktails uniques, primés lors de différents concours nationaux et internationaux.

Disposant d'une belle cave à cigares et d'un salon privatisable (le VIP Corner), le Crystal Lounge s'impose comme l'une des adresses les plus en vogue de la ville.

www.crystallounge.be

CRYSTAL
LOUNGE



CONFORT

SIGNATURE MYBED™



Sofitel Brussels Le Louise vous offre 169 chambres aux atmosphères design déclinées sous 6 catégories passant par la chambre classique, par la chambre supérieure située en hauteur ou encore par la chambre luxury avec le plus souvent une vue sur notre jardin.

Les Suites Juniors et les Suites Prestige sont au nombre de 9 et bénéficient toutes de la vue sur notre jardin.

Enfin, la Suite Opéra de 92 m² offre une vue imprenable sur Bruxelles et sur le jardin. Outre le grand living room, votre relaxation sera optimale avec l'espace Le SHA dédié à la luminothérapie.

Vous apprécierez nos douches à effet de pluie et les produits d'accueil Hermès, ainsi que la douceur d'une literie signature MyBed™ qui vous fera plonger dans un sommeil doux et réparateur.

L'atmosphère des chambres, le cuir blanc, les boiseries sombres et les touches de violet et d'or font des chambres du Sofitel Brussels Le Louise de véritables cocons urbains.



BRUXELLES

CAPITALE EUROPÉENNE



Bruxelles, capitale de la Belgique et de l'Europe, est une ville multiculturelle aux mille visages. Son cœur historique majestueux, son ambiance unique et ses activités culturelles plaisent à chacun.

Lors de vos balades vous découvrirez un univers différent à chaque coin de rue, que ce soit en passant par la place du Grand Sablon et ses antiquaires, la Grand-Place et son ambiance médiévale, le Manneken-Pis et sa soeur Janneke-Pis, ou aux abords de maisons centenaires, des façades Art Nouveau ou de la maison Horta.

Vous admirerez le 9^{ème} art à travers des personnages emblématiques tels que Tintin, Lucky Luke ou les Schtroumpfs qui animent Bruxelles dans une station de métro ou bien décorent les façades de certaines bâtisses.

Une balade dans la ville est toujours meilleure accompagnée d'une gaufre de Bruxelles ou encore de pralines.

Le quartier des affaires et la Commission Européenne attirent les sièges de multinationales et l'organisation de réunions importantes tels que les sommets européens.

Bruxelles est également connue pour ses designers et ses restaurants. Une soirée réussie est le plus souvent accompagnée de bière et de plats belges comme les célèbres moules-frites.

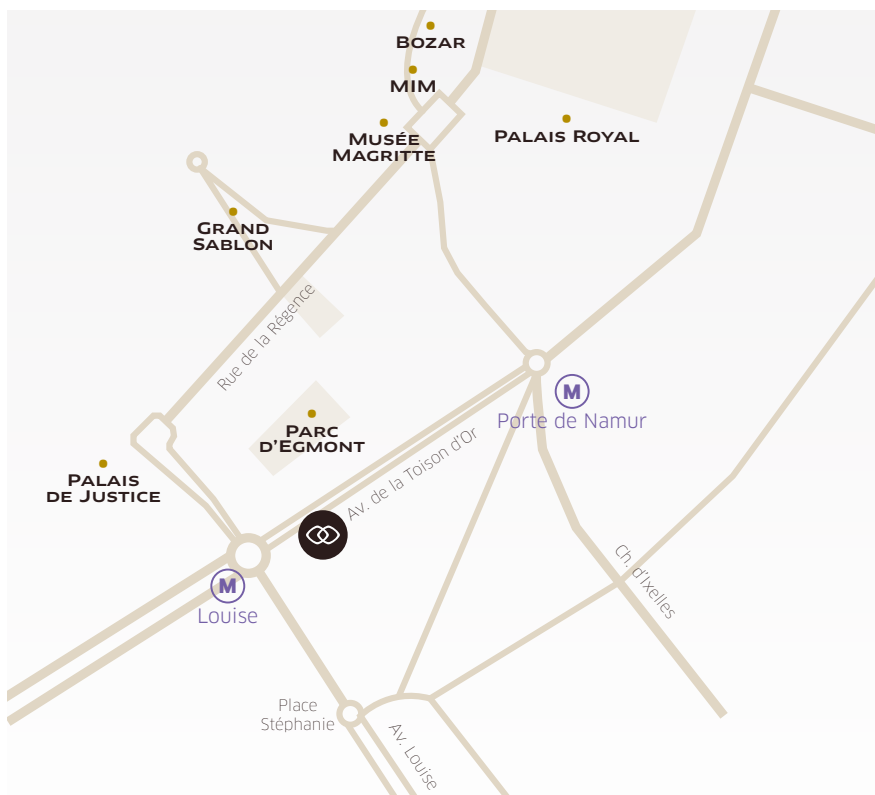
Bruxelles ne serait pas la même sans son symbole : l'Atomium, érigé pour l'Exposition Universelle de 1958. Son sommet vous fait découvrir une vue panoramique inoubliable.

Vous l'aurez compris, Bruxelles est la ville idéale pour les affaires ou un weekend touristique. Une ville qui vous ouvre les bras et est impatiente de vous faire découvrir ses merveilles, qui resteront gravées dans votre mémoire.



SITUATION

PLAN D'ACCÈS



EN VOITURE :

Prenez la rocade direction E40 Bruxelles.
Suivez les indications Bruxelles-Centre-Quartier Européen.
Prenez le tunnel de la petite ceinture et sortez à « Place Louise ».
L'hôtel se trouvera sur votre gauche.
Service voiturier à disposition.



EN MÉTRO :

Prenez la ligne 6 ou 2.
Les stations les plus proches sont Louise et Porte de Namur
(2 et 3 minutes).



EN TRAIN :

La gare la plus proche est celle de Bruxelles-Midi (15 minutes).



EN AVION :

L'aéroport de Bruxelles est facilement accessible en taxis
ou transports en commun (25 minutes).



NYWNGANG LUXOR LYON MACAU MANILA ABIDJAN
HABI AGADIR AL KHOBAR ALGIERS ATHENS SHENY
REAP SINGAPORE SYDNEY LISBON LONDON GUARU
EMBOURG QUIBERON RABAT MARRAKECH MARSEILL
DURNE BALI CASABLANCA PARIS MIAMI MONTEVID
TREAL MOSCOW MUMBAI WUXI MUNICH NEW YOR
AH PARIS LA DEFENSE PHILADELPHIA RIO DE JANEI
ADH SHANGHAI NINGBO TIRANA YENMANJING
ASHINGTON BOGOTA **BRUSSELS** SUPPCRASBOURG
BA HEIGHTS BUDAPEST PHNOM PENH QUEENSTOWN
BANE AUCKLAND BANGKOK BEIJING BIRUT BERL
NOS AIRES CAIRO CHENGDU ROME BIARRITZ SANY
GO CHONGQING DUBAI WARSAW ESSAOUIRA HAMB
DRIANOPOLIS FRANKFURT GOLD COAST GUANGZHOU
ABO GUIYANG HAIKOU WELLINGTON WROCLAW XI
NING HANGZHOU HANOI HARBIN HO CHI MINH CITY
ZHENGZHOU LOS ANGELES JINAN KRABI KUNMING
NYWNGANG LUXOR LYON MACAU MANILA ABIDJAN

SOFITEL BRUSSELS LE LOUISE

AVENUE DE LA TOISON D'OR, 40, 1050 BRUXELLES

TEL : +32 2 549 61 24

EMAIL : H1071-SB@SOFITEL.COM

WWW.SOFITEL-BRUSSELS-LE-LOUISE.COM

