



## PLAQUETTE 2021

Organiser votre événement familial sur l'île de Ré :  
réunion de famille, cousinade, baptême,  
anniversaire ...

Sunélia  
INTERLUDE  
★★★★★



Ouverture du 2 Avril au 26 Septembre 2021



## Sunélia Interlude \*\*\*\*\* en quelques mots ...

Notre établissement est un hôtel de plein air 5 étoiles situé au Bois-Plage-en-Ré, sur l'île de Ré.

A 50m d'une des plus belles plages de l'île et dans un cadre arboré, nous faisons notre maximum pour vous procurer une expérience enrichissante.

Vous serez charmé par l'île de Ré et ses multiples facettes : balade en vélo, visite de musées, cabane à huîtres ...

Notre restaurant La Grillérade et son équipe vous accueillent tous les jours pour vous régaler.

Notre chef Marcel vous concocte des plats traditionnels à base de viandes de nos régions et poissons de nos criées locales. Le local et le fait maison sont ses maîtres mots.

Tout est fait pour vous créer des souvenirs inoubliables.

Nos services :  RESTAURANT  EPICERIE  LOCATION VÉLOS  PISCINE  SPA  CRECHE  ANIMATIONS  TRAITEUR

### Vos organisatrices de séminaire



Aimy-Alizée Frappereau  
Responsable commerciale  
aimy@interlude.fr



Sophie Ravet  
Directrice d'exploitation  
sophie@interlude.fr

 Tel | 05 46 09 18 22  
 Site internet | [interlude.fr](http://interlude.fr)  
 Facebook | [Camping Sunélia Interlude](https://www.facebook.com/Camping-Sunelia-Interlude)  
 Instagram | [@sunelia.interlude](https://www.instagram.com/sunelia.interlude)  
 Youtube | [SUNELIA INTERLUDE](https://www.youtube.com/SUNELIA-INTERLUDE)  
 LinkedIn | [Sunélia Interlude](https://www.linkedin.com/company/Sunelia-Interlude)

### Accès



En avion :  
Aéroport de La Rochelle-Ré (15 km),  
navette bus (0,8 km)



En train :  
La Rochelle-Ré (25 km), navette bus (0,8 km)



En voiture :  
Autoroute A10 ou A83 : Sortie La Rochelle  
• Direction Île de Ré  
• 2e rond-point à gauche : « Itinéraire Sud »  
• 7e rond-point à gauche : « Plage de Gros-Jonc »



GPS : Latitude : 46°10'27" N | Longitude : 1°22'43" W  
Route de Gros Jonc (ex D201)

### Nos +

- ✓ Cadre arborée à 50m de la plage Gos Jonc
- ✓ Accompagnement personnalisé du 1er contact jusqu'au jour de votre événement
- ✓ 10 ans d'expérience dans l'organisation de vos événements
- ✓ Restaurant La Grillérade sur place pour des repas sur-mesure
- ✓ Prestations de qualité  
Votre satisfaction est le plus important

# Les formules cocktails

## Le Classique | 9€

- Kir au vin blanc de l'île de ré (pêche ou cassis) (base de 2 verres par personne)
- 2 mini tortillas garnies (assortiment : poulet, jambon Serrano, légumes, chèvre, saumon fumé)
- Olives à la provençale

## L'exotique | 14€

Buffet : (base de 2 verres par personne)

2 cocktails à base de rhums arrangés maison :

- L'antillais (rhum arrangé passion, jus d'ananas, jus exotique, sirop de sucre canne)
- Piña colada (rhum arrangé ananas vanille, jus d'ananas, crème de coco)
- Boissons sans alcool
- Chips de crevette
- Assortiment de beignets de calamar et accras de morue
- Cuillère de poulet à l'ananas et au rhum
- 1 pizzetta salsa (tomate, concombre, oignons rouge)

## L'Aphrodite | 15€

Buffet : (base de 2 verres par personne)

- L'amour de femme (sirop de rose, citron vert, vodka, cerise et angostura)
- Ti punch gingembre givré (rhum gingembre, citron vert, sucre de canne, glace)
- Boissons sans alcool
- Sucette tomate cerise au miel
- 1 mini rouleau de printemps aux légumes
- Tartare concombre et tomate, crème légère au basilic et graines de chia
- 1 huître N°3 par personne accompagnée de vin blanc de l'île de Ré

## Le Charentais | 16€

Dégustation de produits locaux sous forme de buffet (base de 2 verres par personne pour les cocktails) :

- Le Rhétais : Trousse chemise (vin blanc pétillant fabriqué selon la méthode traditionnelle) et pineau rouge
- Cognac tonic (cognac de l'île de Ré, Schweppes tonic, citron jaune)
- Boissons sans alcools
- Rillons charentais
- 1 verrine tartare de melon au pineau, chips de lard
- Mousse de chèvre de l'île de Ré et crumble de laitue de mer
- 1 Atelier plancha : mini brochette d'agneau du Poitou marinée
- 1 huître N°3 par personne accompagnée de vin blanc de l'île de Ré

## Le Cubain | 18€

Buffet d'alcool et de cocktail (base de 2 verres par personne) :

- Mojito et ti punch givré (framboise, passion, classique et sans alcool)
- Boissons sans alcool
- 1 Atelier plancha : brochette chipiron et chorizo
- 1 Moelleux aux poivrons et bœuf épicé
- 1 Pizzetta cubaine (tomate, mozzarella, poivron, bœuf)
- Chips tortilla et guacamole
- 1 huître N°3 par personne accompagnée de vin blanc de l'île de Ré

## Le Royal | 19€

Buffet d'alcool et de cocktail (base de 2 verres par personne) :

- Spritz royal (Apérol, Champagne, Perrier, orange fruit)
- Soupe royal (Cointreau, limonade, Champagne brut, citron jaune fruit)
- Boissons sans alcool
- 1 Atelier plancha : St Jacques à la pancetta
- 1 Filet de rouget sur toast de Pesto Rosso
- 1 Tiramisu de magret fumé maison et tomate séchée
- 1 Brochette billes de melon, chiffonnade de jambon de Parme
- 1 huître N°3 par personne accompagnée de vin blanc de l'île de Ré

# Les amuses -bouches

## Amuse bouches à 1.40€ l'unité

(minimum 40 pièces par choix)

- Assortiment club sandwiches (légumes grillés, poulet parmesan, saumon fumé fromage frais)
- Assortiment mini tortillas garnies (poulet, jambon Serrano, légumes, chèvre, saumon fumé)
- Assortiment de beignets de calamar et accras de morue
- Assortiment mini muffins salés (jambon fromage, tomate basilic, poulet bacon, chèvre pesto)

## Amuse bouches à 1.80€ l'unité

(minimum 20 pièces par choix)

- 1 toast de rillettes aux 2 saumons et aneth (fumé maison et frais)
- Toast de chèvre gratiné au miel
- Toast rillettes de sardine aux câpres
- Brochette poulet mariné aux épices douces
- Crème de betterave, chèvre de l'île de Ré
- Mini rouleau de printemps aux légumes
- Brochette tomate cerise, mozzarella, pesto
- Mini club sandwich jambon de Parme, beurre au piment d'Espelette, roquette
- Mini suédois thon, mayonnaise au wasabi et roquette
- Verrine César (poulet pané, laitue, sauce César, parmesan)
- Verrine Italienne (tartare concombre et tomate, crème légère au basilic)
- Corolle de crumble caviar d'aubergine
- Moelleux citron et aneth, crème légère saumon fumé maison
- Velouté de patate douce à la vanille
- Mini vol au vent, lard et camembert chaud
- Velouté de courgette, crème de chèvre de l'île de Ré
- Verrine de purée de carottes, crème légère au cumin

## Pizzetta à 1.80€ l'unité

(minimum 20 pièces par choix)

- Italienne (tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette)
- Romaine (tomate, mozzarella, spianata piquante)
- Atlantique (tomate, mozzarella, miette de thon)
- Salmone (crème aneth, mozzarella, saumon fumé maison)
- Cabri miele (crème, fromage de chèvre, coppa, miel)

## Amuse bouches à 2,60€ l'unité

(minimum 20 pièces par choix)

- Carpaccio de bœuf façon Rossini aux copeaux de foie gras
- Verrine gourmande de mangue et sucrine, magret de canard fumé
- Sucette de foie gras mi-cuit maison et fruits secs
- Verrine au foie gras, pain d'épices maison et chutney de figes
- Mini surprise au foie gras

## Amuses bouches à 2,40€ l'unité

(minimum 20 pièces par choix)

- Mini pain bretzel céréales rillettes de crabe au citron vert
- Mini burger miettes de thon, beurre tomate et roquette
- Mini suédois à la chair de crabe, mayonnaise au wasabi et roquette
- Mini moelleux aux poivrons et bœuf épicé
- Croustillant d'agneau du Poitou à la persillade
- Mini bagel saumon fumé crème citronnée
- Mini navette farine noire avocat et tomates confites
- Tartelette tapenade, filet de rouget à la plancha
- Tartelette au guacamole et miettes de crabe

### Vérrines

- Tartare d'avocat au piment d'Espelette et chips de spianatta
- Panacotta aux tomates confites, roquette et parmesan
- Légumes croquants à la mousse de chèvre de l'île de Ré, croustillant de jambon de Parme
- Crème de lentilles au foie gras, mousse de lard
- Tartare de melon et pineau, chips de lard
- Cappuccino de tomates et basilic
- Emietté de thon au piment d'Espelette, mimosa d'œuf
- Verrine de yaourt grec à la coriandre, petite brochette de pancetta
- Purée de pomme et mousse de betterave, chips de Chioggia

### Cuillères

- Carpaccio de bœuf au parmesan
- Carpaccio de saumon fumé aux salicornes
- Bouchée d'œuf de caille et magret fumé maison
- Poires caramélisées, crème de foie gras au cognac de l'île
- Fondue de poireau, noix de pétoncle au curcuma
- Quinoa bio à la coriandre, crevette flambée au cognac de l'île
- Queue d'écrevisses, tartare de mangue et citron vert
- Poulet à l'ananas et au rhum

### Brochettes

- Billes de melon, chiffonnade de jambon de Parme
- Wrap saumon fumé, chair de crabe et avocat
- Crevettes roses et spianatta
- Viande de grison et tomate séchée

Nos  
ateliers

### Atelier huîtres de l'île de Ré

1,30€ la n°3 et 1€ la n°4

### Atelier plancha

aux choix (animé par un cuisinier)  
3€ l'unité (minimum 20 pièces par choix)

- Burger au foie gras et sa compotée d'oignons
- Gambas et spianata
- St Jacques au lard
- Filet de rouget sur toast de pesto rosso
- Langoustine et magret de canard fumé maison
- Lotte et pancetta
- Brochette chipiron et spianatta
- Brochette de suprême de pintade marinée aux épices douces
- Burger de thon snacké, beurre aux tomates confites

# Les menus



## **Menu à 24€ (Entrée, plat, dessert) ou 20€ (Entrée, plat ou plat, dessert)**

Minimum 10 personnes par choix

### Entrées au choix :

- Mille-feuille de chair de crabe au citron vert, crème acidulée et mesclun
- Salade Rétaise (rillons charentais, œuf parfait, pommes de terre, tomates cerises, salade)
- Salade de chèvre chaud cendré de l'île de Ré de « La Case bleue » (fromager de l'île de Ré), vinaigrette noisette
- Tartare de melon au pineau des Charentes de l'île de Ré, jambon de Parme et mesclun
- Rillettes de sardine de nos côtes, toasts et mesclun
- Salade de choux blanc et agrumes, crevettes et crème aux zestes de combava

### Plats au choix :

- Brochette de poulet au piment fumé, linguines et mesclun
- Pavé de lieu noir, riz sauvage et fondue de poireaux, beurre blanc au piment d'Espelette
- Dos de saumon, écrasé de pommes de terre et son jus au lard, chips de pancetta
- Parmentier de cuisses de canard confites, jus corsé
- Suprême de pintade, sauce au foie gras, écrasé de pommes de terre et mesclun
- Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne, crémeux de pommes de terre et mesclun

### Desserts au choix :

- Tarte au chocolat maison, chantilly
- Salade de fruits frais de saison
- Entremet poire et caramel
- Tarte normande maison et sa boule de glace vanille
- Feuillantine au chocolat, crème anglaise
- Panacotta à la vanille bourbon, caramel à la fleur de l'île de Ré et crumble de cookies

## **Menu à 27€ (Entrée, plat, dessert) ou 22€ (Entrée, plat ou plat, dessert)**

Minimum 10 personnes par choix

### Entrées au choix :

- Mousse de chèvre de l'île de Ré au piment fumé, saumon fumé maison, mâche et toasts
- Carpaccio de bœuf racé, tomates confites et parmesan, nid de mesclun
- Salade du Sud-Ouest (mesclun, gésiers, magret fumé maison, foie gras et œuf parfait)
- Duo de saumon et espadon fumé maison au bois de hêtre, crème acidulée et toasts
- Assortiment de charcuterie fine et ses condiments (bresaola, jambon de Parme, coppa...)

### Plats au choix :

- Magret de canard du Sud-Ouest, pommes grenaille et mesclun, jus au miel et citron vert
- Pièce du boucher du Poitou-Charentes, pétales de pommes de terre et mesclun, sauce Grillérade
- Dos de lieu jaune rôti, tagliatelles à l'encre de seiche, petite crème au curcuma
- Dos de cabillaud à la plancha au lard de colonatta, risotto crémeux forestier
- Filet de veau braisé, écrasé de pommes de terre, sauce foie gras

### Desserts au choix :

- Croquant caramel fleur de sel de l'île de Ré
- Véritable tiramisu
- Brioche perdue, caramel au beurre salé et glace vanille
- Moelleux chocolat cœur coulant caramel et glace vanille
- Crème brûlée au Cognac de l'île de Ré

## Menu à 32€ (Entrée, plat, dessert)

Minimum 10 personnes par choix

Entrées au choix :

- Brochette de Saint-Jacques et langoustine, salade d'agrumes et choux blanc
- Assiette de la mer (bulots, crevettes, huîtres et accompagnements)
- Terrine de foie gras mi-cuit maison, poêlée de fruits secs au miel
- Dégustation de produits Terre & Mer fumés maison (mignon de porc, magret de canard, saumon et retour de pêche)

Plats au choix :

- Duo de canard du Sud-Ouest, magret et croustillant de confit, jus au miel et citron vert
- Duo de filet de bœuf et de veau du Poitou-Charentes, écrasé de pommes de terre aux éclats de truffes, sauce foie-gras
- Filet de dorade sébaste, lentilles béluga et émulsion de rillons Charentais
- Lotte rôtie à l'espagnol, riz sauvage et pétales de légumes croquants

Desserts au choix :

- Paris-île de Ré de La Douce Mie (boulangier-pâtissier de l'île de Ré)
- Cheesecake aux cookies
- Tartelette citron meringuée, coulis fruits rouges
- Café gourmand (café et son assortiment de mignardises)

## Fromages

Dans le menu choisi, vous pouvez ajouter du fromage.

Nous vous proposons 2 formules de dégustation de fromages : à l'assiette ou au plateau.

- Assiette de 3 fromages 6€
- Plateau de 3 fromages (au choix : Comté, Beaufort, Brie fermier à la truffe (supplément 1€), Camembert, Neufchâtel, Livarot, Pont l'évêque, Chèvre de l'île de Ré aux différentes saveurs, Fourme d'Ambert, Roquefort, Sainte-Maure de Touraine, Fleur de l'île bio) 7€
- Dégustation de chèvre de l'île de Ré de « La Case bleue » (fromager de l'île de Ré) 6€

## Desserts spécifiques

Pour toutes demandes particulières de desserts, nous pouvons faire une demande auprès de La Douce Mie, pâtissier de l'île de Ré, n'hésitez pas à nous consulter.

Nous pouvons également vous faire parvenir une plaquette de leurs pâtisseries.

## Le coin des enfants

Menu enfant - de 10 ans | 14€ - 12€ sans le cocktail

Menu adolescent | 18€ - 16€ sans le cocktail

Cocktail : 2 amuse-bouches avec sodas et jus de fruit

Plats au choix : Pièce de bœuf (environ 100 grs), hamburger maison, escalope de saumon ou filet de poulet pané corn flakes

Garnitures au choix (1 ou 2) : haricots verts, riz, frites, poêlée de légumes

Desserts : Glaces au choix, fondant au chocolat, tarte aux pommes et sa crème anglaise

Boissons : Soda, jus de fruit, eaux



# Les buffets

## Buffet | 19€

- Salade de tomates
- Carottes râpées
- Salade piémontaise
- Terrine de campagne maison
- Jambon blanc
- Filets de poulet aux piments fumés
- Rillettes de thon aux piments verts maison
- Sauces et accompagnements
- Tarte Normande
- Salade de fruits frais
- ¼ de vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé, rouge)
- Café, thé ou infusion

## Buffet | 24€

- Salade de concombres
- Carottes râpées
- Salade Italienne (farfalle, roquette, jambon de Parme, parmesan, tomates confites, pesto)
- Terrine de campagne maison
- Jambon rôti aux herbes
- Filet de poulet aux piments fumés
- Duo de saumon (en rillettes et saumon fumé)
- Plateau de crevettes et bulots
- Sauces et accompagnements
- Plateaux de brie et emmental, mesclun
- Salade de fruits frais
- Tarte au chocolat maison
- ¼ de vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé, rouge)
- Café, thé ou infusion

## Buffet Barbecue & ses accompagnements | 26€

- Chipolatas - Merguez
- Brochette de poulet aux piments fumés
- Brochette de porc du Poitou Charentes
- Encornets grillés
- Salade verte
- Pommes de terre grenailles
- Salade de tomates
- Coleslaw maison
- Salade de concombres
- Plateau de brie et emmental, mesclun
- Sauces et accompagnements
- Salade de fruits frais
- Brownies
- ¼ de vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé, rouge)
- Café, thé ou infusion

## Buffet Terre & Mer | 29€

- Huitres n° 4 (2 par personne)
- Terrine de foie gras mi-cuit maison
- Planche de jambon de parme 24 mois
- Terrine de campagne maison
- Plateau de crevettes et bulots aioli
- Rillettes de chair de crabe au yuzu
- Saumon fumé maison
- Coleslaw maison
- Blanc de poulet émincé aux piments fumés
- Encornets grillés, marinés aux poivrons et spianatta
- Salade de lentilles beluga au lard fumé et graines de moutarde
- Tartare de tomates et concombres à la coriandre
- Sauces et accompagnements
- Plateau de brie et cantal jeune, mesclun
- Pâtière de fruits de saison
- Brownies
- Framboisier
- ¼ de vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé, rouge)
- Café, thé ou infusion

## Prêt à cuire à 18€

(charbon de bois inclus)

- Saucisses et merguez
- Brochette de poulet aux piments fumés
- Ventrèche de porc de Poitou Charentes
- Salade de tomates et concombres à la coriandre
- Coleslaw maison
- Chips et pommes de terre grenaille
- Tarte normande et brownies
- 1 baguette pour 3



# Les brunchs

## Le brunch "classique" 24€

Boissons chaudes : café, thé, infusion, chocolat  
Jus de fruits  
Viennoiseries (croissants, brioche et chocolatinés)  
Yaourts, fromage blanc  
Pain blanc, multi-céréales  
Corbeille de fruits, salade de fruits  
Confitures, miel, beurre, Nutella

Salade de tomates  
Carottes râpées  
Salade piémontaise  
Terrine de campagne maison  
Jambon blanc  
Filets de poulet aux piments fumés  
Rillettes de thon au piments verts maison  
Sauces et accompagnements  
Tarte Normande  
Salade de fruits frais  
¼ de vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé ou rouge)  
Café, thé ou infusion

## Le brunch "sur mesure" 29€

Boissons chaudes : café, thé, infusion, chocolat  
Jus de fruits  
Viennoiseries (croissants, brioche et chocolatinés)  
Yaourts, fromage blanc  
Pain blanc, multi-céréales  
Corbeille de fruits, salade de fruits  
Confitures, miel, beurre, Nutella

Salade de concombres  
Carottes râpées  
Salade Italienne (farfalle, roquette, jambon de Parme, parmesan, tomates confites, pesto)  
Terrine de campagne maison  
Jambon rôti aux herbes  
Filets de poulet aux piments fumés  
Duo de saumon (en rillettes et saumon fumé)  
Plateau de crevettes et bulots  
Sauces et accompagnements  
Plateau de Brie et Emmental, mesclun  
Salade de fruits frais  
Tarte au chocolat maison  
¼ de vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé ou rouge)  
Café, thé ou infusion



## Le petit-déjeuner complet

Buffet | 12€ par personne

- Boissons chaudes : café, thé, infusion, chocolat
- Jus de fruits
- Viennoiseries (croissants, brioche et chocolatinés)
- Yaourts, fromage blanc
- Pain blanc, multi-céréales
- Corbeille de fruits, salade de fruits
- Confitures, miel, beurre, Nutella
- Fromage et jambon blanc
- Oeufs
- Fruits secs et muesli maison

## La formule pique-nique

10€ par personne


- Petite salade composée
- Sandwich parisien (jambon-émmental) ou italien (jambon de Parme, parmesan) / Wrap César ou Kebab
- Chips
- Compote ou fruits
- 1 mini muffin
- Bouteille d'eau






# Carte des vins & boissons

En fonction de votre menu, nous vous proposerons des accords mets et vins.  
Nous conseillons 1 bouteille pour 6 pour l'entrée, puis 1 bouteille pour 4 pour le plat, fromage et dessert

## Vins blancs

IGP D'OC Domaine de Preigne le Neuf « Chardonnay » - 75cl	13€
IGP D'OC Domaine Lasserre « Chardonnay » - 75 cl	13€
AOP SANCERRE Vignoble Dauny « Les Caillottes » - 75cl 	22€
AOP Château La Passonne Cadillac (moelleux) - 75cl	16€
IGP MEDITERRANEE Domaine de l'Estandon "Brise Marine" - 75cl	15€
AOP BODEAUX Château Gravelines - 75 cl	15€
AOP Muscadet sur Lie Domaine de la Cormerais - 75 cl	13€
VDP CHARENTAIS Soif d'évasion Sauvignon - 75cl	13€

## Vins rouges

AOP BLAYE Vignerons de Tutiac « Fou d'Aile » - 75cl 	14€
AOP Bordeaux Château Suau - 75cl 	14€
AOP COSTIERES DE NÎMES Château Mas neuf « Paradoxe » - 75cl	22€
AOP Saint Nicolas de Bourgueil Taluau - 75cl	14€
AOP CROZES-HERMITAGE Domaine Pradelle - 75cl	19€
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine la Ligière « Les Costebelles » - 75cl 	16€
AOP BOURGOGNE Domaine Roux - 75cl	21€
IGP D'OC Domaine de Preigne le Neuf « Terre de Garrigue » - 75cl	16€
IGP D'OC Domaine Lasserre « Cabernet- Sauvignon » - 75 cl	13€
AOP Côtes du Rousillon Petit Pas Mas Janeil - 75 cl	15€
AOP LALANDE DE POMEROL Château Jean Gué - 75cl	28€
VDP CHARENTAIS Le gouverneur - 75cl	13€

## Vins rosés

IGP D'OC Domaine de Preigne le Neuf « Terre de Garrigue » - 75cl	14€
IGP Corse Terra Rossa - 75cl	15€
IGP MEDITERRANEE Domaine de l'Estandon « Brise Marine » - 75cl	15€
VDP CHARENTAIS Rosé des dunes - 75cl	13€
VDP CHARENTAIS L'Azure - 75cl 	15€

## Champagnes

AOP Champagne Brut Marquis de Ravaux - 75 cl	35€
AOP Champagne Brut Deutz - 150 cl	40€
AOP Champagne Brut Brut Deutz Magnum - 150 cl	80€
AOP Champagne Brut Rosé Deutz - 75 cl	45€
AOP Champagne Ruinart - 75cl	55€

Nous sommes à votre écoute pour toute demande spécifique.

## Forfait vin

Base ¼ de vin par personne

- Vin de l'île de Ré (VDP blanc, rosé ou rouge) : 4€ par personne
- Muscadet blanc, IGP Côtes de Gascogne, Saint Nicolas de Bourgueil : 6€ par personne
- AOP BORDEAUX Château Gravelines Blanc, IGP Domaine Lasserre Grenache, AOP BLAYE Vignerons de Tutiac « Fou d'Aile » : 7€ par personne

## Boissons

- Café, thé et infusion 1€ par personne
- Eaux plates et gazeuses 5€ par personne
- Open bar :
  - 6€ le verre avec alcool (hors cocktails)
  - 2€ sans alcool (bières ou soft)
- Forfait bière : 2.20€ le demi Kronenbourg ou Grimbergen

## Droit de bouchon

Vous pouvez également apporter vos vins ou boissons ...

- 5€ par bouteille de vin (75cl)
- 7€ par bouteille de champagne (75cl)
- 16€ pour les alcools forts (70cl)
- 15€ Fût de bière (6 litres)

“  
Chaque famille a son histoire, écrivez  
un passage au Sunélia Interlude  
”

## Privatisation du restaurant

Nous vous proposons 2 formules :

- **Privatisation partielle** du restaurant à partir de minuit : 120.00 € de l'heure
- **Privatisation complète** du restaurant de 18h à 4h du matin. Prix en fonction du nombre de personnes.
  - Plus de 100 personnes : 880 €
  - 80 à 100 personnes : 1 100€
  - 60 à 80 personnes : 1 300€
  - Moins de 60 personnes : sur demande

## Forfait décoration événementiel

- Basique : Menu imprimé par table, chemin de table, petit chevalet - 1€ par personne
- Élaboré : Menu imprimé par table, chemin de table, petit chevalet, composition florale - 10€ par personne
- Nappes et serviettes en tissu blanc - 1€ par personne

## Nos hébergements

Pour la réservation des mobil-homes, nous vous demandons 1 nuit minimum. Vous bénéficiez d'une réduction de 10% et des frais de dossier offerts.

Pour vous aider dans votre choix, vous pouvez consulter notre site internet avec des photos de chaque catégorie d'hébergement : <https://www.interlude.fr/hebergements/locations>. Vous pouvez également réserver en ligne en spécifiant l'événement dans les remarques.

Nous consulter pour les tarifs au 05 46 09 18 22 ou [infos@interlude.fr](mailto:infos@interlude.fr).

## Nos animations

### Nos animations de journée

- Olympiades sportives, à thème ...
- Rallye vélo
- Location de vélo - 12€ par jour
- Initiation danse (maximum 15 personnes) : bachata, salsa, merengue, hip-hop. Possibilité à l'heure de l'apéritif ou pendant la soirée dansante également.

### Nos animations de soirée

- Jeux apéritifs en tout genre (quizz, blind test, jeux de réflexion ...), à partir de 4€ par personne
- Soirée dansante (animateur et matériel de sonorisation inclus) 600€
- Location de sonorisation 100€
- Soirée à thème (minimum 30 personnes) : quizz géant thématique (humour, cinéma, musical, quizz enfant star...), soirée homme contre femme, soirée tout est permis...
- Accompagnement des enfants pendant la soirée (assistance au repas puis activités type coloriages, jeux, dessins animés ... pendant la soirée) 18€ par heure et par animateur\*
- Groupe jazz, chanteur variété française à la guitare pendant le cocktail : nous consulter.

\*Base 1 animateur pour 6 enfants. Demande de devis spécifique pour les enfants de moins de 4 ans.

Durant votre événement, vous avez accès à la totalité de nos services.

## Privatisation du restaurant

Nous vous proposons 2 formules :

- **Privatisation partielle** du restaurant à partir de minuit : 120.00 € de l'heure
- **Privatisation complète** du restaurant de 18h à 4h du matin. Prix en fonction du nombre de personnes.
  - Plus de 100 personnes : 880 €
  - 80 à 100 personnes : 1 100€
  - 60 à 80 personnes : 1 300€
  - Moins de 60 personnes : sur demande



## Forfait décoration événementiel

- Basique : Menu imprimé par table, chemin de table, petit chevalet - 1€ par personne
- Élaboré : Menu imprimé par table, chemin de table, petit chevalet, composition florale - 10€ par personne
- Nappes et serviettes en tissu blanc - 1€ par personne

## Nos hébergements

Pour la réservation des mobil-homes, nous vous demandons 1 nuit minimum. Vous bénéficiez d'une réduction de 10% et des frais de dossier offerts.

Pour vous aider dans votre choix, vous pouvez consulter notre site internet avec des photos de chaque catégorie d'hébergement : <https://www.interlude.fr/hebergements/locations>. Vous pouvez également réserver en ligne en spécifiant l'événement dans les remarques.

Nous consulter pour les tarifs au 05 46 09 18 22 ou [infos@interlude.fr](mailto:infos@interlude.fr).

## Nos animations

### Nos animations de journée

- Olympiades sportives, à thème ...
- Rallye vélo
- Location de vélo - 12€ par jour
- Initiation danse (maximum 15 personnes) : bachata, salsa, merengue, hip-hop. Possibilité à l'heure de l'apéritif ou pendant la soirée dansante également.

### Nos animations de soirée

- Jeux apéritifs en tout genre (quizz, blind test, jeux de réflexion ...)
- Soirée dansante (animateur et matériel de sonorisation inclus) 600€
- Location de sonorisation 100€
- Soirée à thème (minimum 30 personnes) : quizz géant thématisé (humour, cinéma, musical, quizz enfant star...), soirée homme contre femme, soirée tout est permis...
- Accompagnement des enfants pendant la soirée (assistance au repas puis activités type coloriages, jeux, dessins animés ... pendant la soirée) 18€ par heure et par animateur\*
- Groupe jazz, chanteur variété française à la guitare pendant le cocktail : nous consulter.

\*Base 1 animateur pour 6 enfants. Demande de devis spécifique pour les enfants de moins de 4 ans.

Durant votre événement, vous avez accès à la totalité de nos services.



# Rétro-planning



## 1er contact

Nous donner l'ensemble de vos attentes et besoins pour établir un devis personnalisé.



Réflexion sur le repas que vous souhaitez, les animations, envoi des invitations ...



## Le devis vous convient ?

Nous établissons un contrat pour votre événement.

Paielement du 1er acompte (30%)



## J-30

Paielement du 2ème acompte (60%)



Réflexion sur l'organisation générale de votre événement : décoration, horaires ...



## Changement de dernière minute ?

Nous sommes à votre écoute.



## J-15

Nous communiquer le nombre exact de participants, au-delà les prestations seront dûes.



## Jour J

Profitez de votre soirée

## La réservation et le règlement

La réservation est confirmée à signature du contrat et versement du 1er acompte de 30%.

La suite du règlement s'effectue de la façon suivante :

- 60% du montant total de la prestation, 1 mois avant l'événement
- Solde de la facture, règlement le lendemain de l'événement

Vous devez nous fournir le nombre exact de participants 15 jours avant l'événement, au-delà les prestations seront dûes.



L'amour d'une famille, le centre autour  
duquel tout gravite et tout brille

- Victor Hugo





# Galerie photo

## Restaurant La Grillérade



## Espace Fleur de Sel



## Terrasse Lounge



## Salle Océane



## Solarium

