



Sunélia
INTERLUDE
★★★★★
f Instagram

Votre séminaire sur l'île de Ré

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 ...

Tout ce dont vous avez besoin se trouve à portée de main :

- Nos salles de séminaires pouvant accueillir de 5 à 115 personnes
- Notre restaurant La Grillérade et son équipe vous accueillent tous les jours pour vous régaler autour de plats fait maison
- Nos hébergements individuels avec les mêmes prestations qu'à l'hôtel.
- Des animations sur-mesure en fonction de vos attentes

Séminaire résidentiel ou team-building, vous passerez un moment unique.

Nos services :



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



Facebook | Camping Sunélia Interlude



Instagram | @sunelia.interlude



Youtube | SUNELIA INTERLUDE



LinkedIn | Sunélia 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 arboré à 50m de la plage Gros 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



Salles de séminaire tout équipées



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 langoustines, 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 et 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 pomme 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)

*Option : 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€

Forfait vin

Base ¼ de vin par personne

- Vin de l'île de Ré (blanc, rosé ou rouge) : 4€ par personne
- Muscadet blanc, IGP Terra Rossa (Corse), Saint Nicolas de bourgueil : 6€ par personne
- AOP BORDEAUX Château Gravelines Blanc, IGP D'OC Domaine de Preigne le Neuf Rosé, AOP Côtes du Roussillon Petit Pas Mas Janeil : 7€ par personne

Boissons

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

Droit de bouchon

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



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

La formule pique-nique

10€ par personne

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

Idéal pour un pique-nique sur la plage ou une sortie vélo 



Le petit-déjeuner complet

Buffet | 12€ par personne

- Boissons chaudes : café, thé, infusion, chocolat
- Jus de fruits
- Viennoiseries (croissants, brioche et chocolatines)
- 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

Les pauses

5€ par personne

- Café d'accueil matinale : boissons chaudes (café, thé et infusion), jus de fruits, mini viennoiseries
- Café d'accueil après-midi : boissons chaudes (café, thé et infusion), citronnade, jus de fruits, biscuit et fruits
- Pause matinale (possibilité en salle) : boissons chaudes (café, thé et infusion), jus de fruits, fruits de saison, cake
- Pause après-midi (possibilité en continu) : boissons chaudes (café, thé et infusion), jus de fruits, fruits de saison, chouquette, petites bouchées sucrées

*Option : pause en continue 1€ supplémentaire par personne

Les salles de séminaires

5€ par personne par 1/2 journée

CAPACITE

	Surface	Plénière	Classe	U	Banquet
Salle Océane	120 m ²	115	50	40	60
Salle Marine	45 m ²	30	20	20	-
4 salles de sous-commission	30 m ²	30	20	20	-

Les hébergements

Single | 80€ par personne

Chaque participant dispose d'un hébergement pour lui seul (possibilités VIP).

Twin | 60€ par personne

2 personnes par hébergement 2 chambres - 2 salles de bain : chaque participant dispose de sa chambre et de sa salle de bain individuelle (2 grands lits).

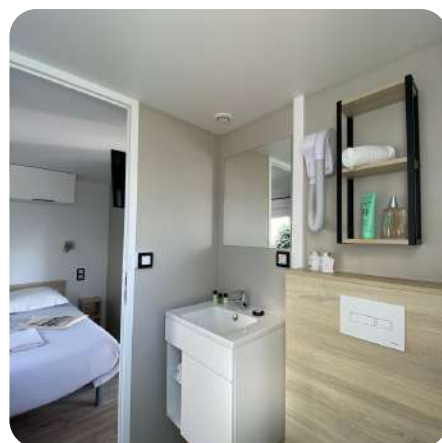
3 personnes par mobil-home | 45€ par personne

Hébergement 3 chambres - 2 salles de bain : chaque participant dispose de sa chambre (3 grands lits)

4 personnes par mobil-home | 35€ par personne

5 personnes par mobil-home | 30€ par personne

6 personnes par mobil-home | 25€ par personne



Options pour votre soirée dansante

Privatisation du restaurant

Nous vous proposons 2 formules :

1. **Privatisation partielle** du restaurant à partir de minuit : 120.00 € de l'heure
2. **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

Pour votre soirée dansante, nous pouvons vous proposer :

- 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 animations

Nos animations de journée

- **Ateliers à thèmes :**

- **Sportifs :** pétanque, foot, beach volley, handball, basket, ping-pong, badminton, molkky, beach volley et soccer sur plage
- **Fitness :** abdos/fessiers, step, circuit training, body combat, zoomba
- **Bien-être :**

1. Stretching
2. Longe côte (marche dans l'eau)
3. Massage habillé proposé par notre spa Beauté & Spa (cuir chevelu, dos, main)
4. Yoga individuel ou collectif
5. Atelier "conférence" (gestion du stress, postures par exemple)
6. Atelier artistique, élan créateur (développer sa créativité et son image)
7. Sophrologie, méditation

Nous pouvons mixer les ateliers bien-être et fitness.

- **Initiation danse** (maximum 15 personnes) : bachata, salsa, merengue, hip-hop. Possibilité à l'heure de l'apéritif ou pendant la soirée dansante.

- **Organisation d'olympiades** (sportives, à thème...) : le nombre d'ateliers varie en fonction du nombre de personnes. Nous pouvons vous proposer des ateliers sportifs, quizz, divers jeux.

*Supplément lot pour les gagnants : 15€ le panier gourmand (produits locaux)

- **Rallyes vélo :** nous proposons 3 rallyes vélo

1. Découverte du Bois-Plage
2. La citadelle de Saint Martin : 2h-2h30 minimum
3. Circuit « Médiéval » à La Flotte : 2h30 / 30 pers max

*Suppléments : nous pouvons vous organiser une dégustation d'huîtres ou une pause gourmande à La Martinière.

Nous consulter.

Rallye spécifique, nous consulter.

- **Location de vélo :** 12€ la journée

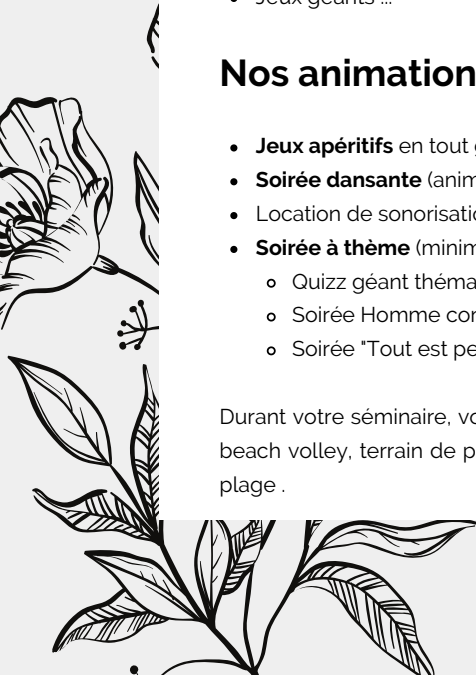
Pour toutes demandes spécifiques, nous travaillons avec des prestataires :

- Activités nautiques (paddle, paddle géant, surf, voile...).
- Escape Game en plein air
- Jeux géants ...

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 thématique (humour, cinéma, musical, quizz enfant star...).
 - Soirée Homme contre Femme
 - Soirée "Tout est permis"

Durant votre séminaire, vous avez accès à la totalité de nos services et infrastructures : terrain multisport, terrain de beach volley, terrain de pétanque, piscine intérieure et extérieure chauffée, spa avec supplément, accès direct à la plage .





Les packages

Journée d'étude

- 09h00 - Arrivée des participants
- Café d'accueil
- Réunion
- Déjeuner avec vin
- Réunion avec pause après-midi
- Départ des participants

A partir de 38.41€ HT par personne

Journée d'étude avec activité

- 09h00 - Arrivée des participants
- Café d'accueil
- Réunion
- Déjeuner avec vin
- Activité
- Départ des participants

A partir de 54.70€ HT par personne

Séminaire Semi-Résidentiel

Jour 1

- 09h00 - Arrivée des participants
- Lancement du séminaire autour d'un café d'accueil
- Réunion
- Déjeuner avec vin
- Réunion avec pause après-midi
- Dîner avec vin
- Nuit twin

Jour 2

- Petit-déjeuner complet
- Réunion
- Départ des participants

A partir de 133.18€ HT par personne

Séminaire Résidentiel

Jour 1

- 09h00 - Arrivée des participants
- Lancement du séminaire autour d'un café d'accueil
- Réunion
- Déjeuner avec vin
- Réunion avec pause après-midi
- Dîner avec vin
- Nuit twin

Jour 2

- Petit-déjeuner complet
- Réunion avec pause
- Déjeuner avec vin
- Activité team-building
- Départ des participants

A partir de 183.71€ HT par personne

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.





Galerie photo

Restaurant La Grillérade



Espace Fleur de Sel



Terrasse Lounge



Les salles de séminaire

Salle Océane



Salles de sous-commission



Solarium

