

Forfait /jour/personne

- Résidentiel single
- Résidentiel double

Pension complète

109€
89€

(Voir détails et conditions au verso - Juillet/Août, nous consulter)

SEMINAIRE CONFORT

Travailler en toute sérénité

ACCUEIL

Possibilité d'arrivée à toute heure de la journée et jusqu'à 22h.

Possibilité de transfert de la gare de Sète au domaine du Lazaret (avec supplément)

Une salle équipée est mise à votre disposition. Kit de papeterie fourni.

Apéritif de bienvenue.

HÉBERGEMENT

126 chambres hôtelières dont 3 accessibles aux personnes à mobilité réduite, en single, en Twin ou en Triple. Salle de bain, WI-FI, climatisation, ascenseur.

Service hôtelier : lits refaits chaque jour, ménage quotidien, changement de serviettes à la demande

RESTAURATION

Servis dans notre salle de restaurant dominant la mer, les repas sont élaborés par notre chef et notre équipe de cuisiniers qui favorisent les produits du terroir et une cuisine régionale

- Petit déjeuner continental
- Repas servis en buffet, vin, café le midi
- Possibilité de panier repas (à spécifier à la réservation)
- Menus végétariens sur commande

PAUSES JOURNALIÈRES

Les pauses peuvent être prises dans les salles de travail, des salles indépendantes ou dans le parc.

- **Pause d'accueil pour débiter le séminaire (en supplément) :** Boissons chaudes et fraîches.
- **Pause du matin :** Boissons chaudes – boissons fraîches – mini viennoiseries – fruits frais – fruits secs.
- **Pause de l'après-midi :** Boissons chaudes – boissons fraîches – mini crêpes – cannelé – assortiment de gâteaux-fruits frais et secs.

Forfait /jour/personne

- Résidentiel single
- Résidentiel double

Pension complète

109€
89€

SEMINAIRE CONFORT

Travailler en toute sérénité

Les Pauses

La pause Café

Café - thé - jus de fruits
2,50€

La pause réunion

Café - thé - jus de fruits - biscuits
4,00€

La pause viennoiserie

Café - thé - jus de fruits - fruits -
mini viennoiseries variées
5,50€

Les Apéritifs

Apéritif Gardiole

Verre de muscat ou de Picpoul servi avec
des cacahuètes et chips
2,50€

Apéritif Saint Clair

Apéritif gardiole avec amuse bouches et
olives marinées
5,50€

Apéritif Saint Loup

Punch ou Sangria ou Ventre bleu avec
amuse bouches et olives marinées
7,00€

Plateaux de fruits de mer

plateau de 3 huîtres, moules, bulots,
crevettes, accompagné de vin blanc
9,00€

Les Repas

Dans notre nouveau restaurant

dominant la mer, le menu du jour est
servi sous forme de buffets.

Le vin est compris au déjeuner et au
dîner. **Le café** est offert à midi.

Repas supplémentaires :

Adulte : 16€
Invités : 18€

Menus festifs, Buffets cocktails :
en option (minimum 15 personnes)
A partir de 29€.

Voir nos propositions de menus

Apéritif Setois

Ventre bleu (Muscat pétillant), Muscat doux/Picpoul de Pinet, Jus de fruits
Huitres, Tielles, Chaussons aux moules, Olives marinées / Tapenade,
Brasucade (Moules marinées aux épices)
17,00€

TARIFS & CONDITIONS DE VENTE

Taxe de séjour : 0,88 €/nuit/pers. à partir de 18 ans (en 2020)

Adhésion annuelle à l'association :

30 € pour les séjours de moins de 3 nuits et 60€ pour les séjours de 3 nuits et plus

Frais de dossier pour tout séjour : 15€

Assurance annulation : 3.5% du montant du séjour (facultative)

1 Gratuité en chambre twin pour 30 payants.

-5 % du 06/03 au 09/04/2021 et du 15/10 au 05/11/2021

-10% du 18/01 au 06/03/2021 et du 05/11 au 17/12/2021

