



TARIFS 2022

Un espace accueillant & une infrastructure performante pour tous vos événements publics et professionnels.

SEMINAIRES

Prestations haut de gamme sur mesure.

162 Logements : 162 personnes en single ou 286 personnes en double - Restaurant panoramique vue mer : 1 salle de 300 c ouverts, 1 terrasse de 150 couverts - 14 salles de réunion (dont 1 plénière de 299 personnes)



TARIFS & CONDITIONS DE VENTE

Forfait /jour/pers.
(Hébergement, 1 salle,
2 pauses, repas inclus)
tarifs "à partir de..."

	PENSION COMPLÈTE		1/2 PENSION	
	Single	Double	Single	Double
Résidentiel Premium Hôtel : 36 chambres	130€	110€	120€	100€
Résidentiel Confort 49 chambres	120€	100€	110€	90€
Résidentiel Standard 77 chambres	110€	90€	100€	80€

Journée d'étude (participant sans hébergement) : forfait 42€/pers.

1 Gratuité en chambre twin pour 30 payants.

-5 % du 05/03 au 09/04/2022 et du 14/10 au 04/11/2022

-10% du 17/01 au 05/03/2022 et du 04/11 au 17/12/2022

Taxe de séjour : 0,88 €/nuit/pers. (Premium : 1,69€) à partir de 18 ans (en 2021)

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 : 4% du montant du séjour (facultative)

HÉBERGEMENT

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

Résidentiel
Premium

Hôtel Les Aiglades : 36 chambres, avec vue sur mer, dont 3 PMR, en single ou en Twin. Salle d'eau avec douche spacieuse, Télévision, WI-FI, climatisation, balcon, ascenseur.

Résidentiel
Confort

49 chambres hôtelières dont 2 PMR en single ou en twin. Salle d'eau privative. Télévision, WI-FI. Climatisation & ascenseur.

Résidentiel
Standard

77 chambres dont 13 appartements et 1 PMR en single ou en twin. Salle d'eau privative ou semi-privative. WI-FI, climatisation. Balcon et ascenseur selon bâtiments

SEMINAIRES

Prestations haut de gamme sur mesure.



RESTAURATION

Servis dans nos **salles 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 assis, en buffet, avec vins bouchés de la région, café le midi
- Menu festif, cocktails et service à l'assiette en option sur demande.
- Les horaires des repas peuvent être adaptés au rythme de vos journées de travail
- Possibilité de panier-repas (à spécifier à la réservation)
- Menus végétariens sur demande

Inclus dans le forfait : servi dans le parc ou dans une salle.

- **Pause du matin** : boissons chaudes – boissons fraîches – mini viennoiseries – fruits frais – fruits secs.
- **Pause de l'après-midi** : Boissons chaudes – boissons fraîches – mini crêpes – cannelés – assortiment gâteaux-fruités frais et secs.
- **Apéritif de bienvenue**

Suppléments (sur réservation) :

Les Pauses

La pause Café : 2,50€

Café - thé - jus de fruits

La pause réunion : 4,00€

Café - thé - jus de fruits - biscuits

La pause viennoiserie : 5,50€

Café - thé - jus de fruits - fruits - mini viennoiseries variées

Apéritif Sèteois : 19€

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)

Les Apéritifs

Apéritif Gardiole : 2,50€

Verre de muscat ou de Picpoul servi avec des cacahuètes et chips

Apéritif Saint Clair : 5,50€

Apéritif gardiole avec amuse bouches et olives marinées

Apéritif Saint Loup : 7,00€

Punch ou Sangria ou Ventre bleu (Muscat pétillant) avec amuse bouches et olives marinées

Plateaux de fruits de mer : 9,00€

plateau de 3 huîtres, moules, bulots, crevettes, accompagné de vin blanc

Les Repas

Dans notre nouveau restaurant dominant la mer, le menu du jour est servi à la demande en buffet ou à table.

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

Menus festifs, Buffets cocktails : en option (minimum 20 personnes)

Voir nos propositions de menus sur fiche

