

Sachant combien la restauration est importante lors de vos séminaires, nous portons un intérêt tout particulier à l'élaboration de nos préparations culinaires. C'est pourquoi nous vous proposons, pour vos manifestations, deux types de prestations :

### La formule « Prestige\*\*\* »

Comme son nom l'indique, elle représente au mieux, par la renommée des mets qui la composent, la qualité de notre restauration (voir le menu ci-joint).

La Pause en milieu de matinée vous présente un plateau de Charcuteries Fines, Jambon de Serrano & condiments, minis viennoiseries, un plateau d'huîtres de Vendée & condiments, une sélection de Muscadet & Vin de Loire, ainsi que des boissons variées (Jus d'Orange & de Pamplemousse, Café & Thé).

La Pause en milieu d'après-midi est composée d'un assortiment de pâtisseries & de boissons (Coca-Cola, Perrier, Jus d'Orange, Jus de Pamplemousse, Café, Thé, & Cidre).

### La formule « Atlantel »

Elle présente de façon raffinée, un concerto de plats régionaux, sous le signe de la qualité & de la diversité de notre patrimoine culinaire (voir le menu ci-joint).

La Pause en milieu de matinée vous présente un plateau de cochonailles & condiments, minis viennoiseries, une sélection de vins de Loire ainsi que des Soft Drinks (Jus d'Orange & de Pamplemousse, Café & Thé).

La pause en milieu d'après-midi est composée d'un ensemble de mignardises sucrées & de boissons variées (Coca-Cola, Perrier, Jus d'Orange & de Pamplemousse, Café & Thé).

## NOS FORAITS

### « Journée de travail »

Formule Prestige  
Formule Atlantel

58 € TTC / personne  
50 € TTC / personne

Il permet l'orchestration d'une journée de séminaire du matin jusqu'en fin d'après-midi.

Idéal pour vos réunions vous pourrez évoluer dans un cadre adapté, profitant de cette journée pour découvrir la subtilité de notre restauration & le suivi de notre équipe.

Ce forfait comprend un buffet d'accueil « Café simple & à volonté », une pause en milieu de matinée, un déjeuner ainsi qu'une pause en milieu d'après-midi.

Il comprend aussi la location de salle de conférence plénière entièrement équipée & adaptée à votre demande :

Écran mural, 2 paper-boards, eau minérale, pochette personnalisée Brit Hôtel Atlantel\*\*\*, papier, crayon & sucreries.

### « Séminaire résidentiel single »

Formule Prestige  
Formule Atlantel

170 € TTC / personne  
155 € TTC / personne

Il permet l'encadrement de vos collaborateurs sur l'ensemble d'une journée ainsi que d'un dîner & d'un hébergement avec petit-déjeuner le lendemain matin. Vous pourrez alors profiter de l'ensemble de notre complexe dans une ambiance chaleureuse & conviviale.

Ce forfait comprend les mêmes prestations que celles présentées dans la formule « Journée de travail » (ci-dessus), mais en incluant le dîner, l'hébergement en chambre single côté piscine ou campagne & le petit-déjeuner sous forme de buffet service ».

### « Hébergement »

Chambre single + petit-déjeuner  
Chambre double + petit-déjeuner

100 € + 12 € TTC  
102 € + 24 € TTC

Vos collaborateurs disposeront d'une Chambre Single Côté Parc Piscine ou Côté Campagne avec les Chevaux & pourront profiter d'un buffet Petit-Déjeuner varié, copieux & de grande qualité, ou ils préféreront l'usage du « Room-Service » sur simple appel téléphonique interne à notre restaurant.

## 12 SALLES DE SEMINAIRES POUR VOS REUNIONS...

Avec ce large choix, nous sommes certains de vous proposer la formule et la salle qui conviendront au mieux à vos besoins.

Les Capacités	m <sup>2</sup>	U	Classe	Théâtre	Carré fermé
L'ATLANTIQUE*	180	60	110	200	60
LA BRIERE**	100	32	42	70	32
LE VIGNOLAIS	70	28	30	40	28
LE GUÉRANDAIS	45	15	-	-	15
LE PALUDIER	30	8	-	-	10
LE NANTAIS	25	-	-	-	8
LE CHEVIRÉ	25	-	-	-	12
LA BEAUJOIRE	25	-	-	-	12
LE PROCÉ	25	-	-	-	12

\* Le salon de l'Atlantique peut être séparé en 3

\*\* le salon de la Brière peut-être séparé en 2.

Certaines de nos salles sont climatisées.

Toutes nos salles sont équipées d'écran, paper board, téléphone, accès Internet Wifi gratuit

Le vidéo projecteur est en supplément, location à la journée 70 €



Pour organiser vos séminaires à proximité de Nantes, vous aurez l'avantage d'avoir l'hébergement et la restauration sur place.  
Un accès facile, et parking gratuit


Véritable complexe hôtelier, le Brit Hôtel de Nantes Vigneux dispose de 86 chambres d'hôtel et d'un restaurant des plus raffinés, idéal après une importante journée de séminaire.


Afin de vous offrir la meilleure organisation possible pour votre séminaire, votre réunion, votre journée d'étude ou votre séance de formation... l'hôtel de Nantes Vigneux met à votre disposition 12 salles de réunion et vous propose plusieurs formules, modulables selon vos besoins.

## NOS MENUS

 Fait Maison Producteur Local

### Menu Atlantel

Salade Fraîcheur à la Tome de Couëron et Crêpe de Sarasin   
Poêlée de Crevettes au Pastis, Ananas Frais et Mesclun à la Vinaigrette de Framboise  
Verrine de Crabe à l'Echalote et Moutarde à l'Ancienne  
Gaspacho de Légumes de Saison et Filet d'Huile d'Olive  
La Suggestion du Moment de notre Chef

Pièce de Bœuf Grillée au Sel de Guérande, Beurre Maître d'Hôtel et Pommes de Terre Sautées   
Pavé de Merlu Rôti, Pesto de Basilic et Mille - Feuille de Légumes du Soleil  
Dos de Cabillaud, Blé aux Légumes et Cappuccino de Chorizo  
Brochette de Porc Marinée au Citron, Riz Indien  
La Suggestion Poisson ou Viande du Moment de notre Chef


Tiramisu du Chef aux Fruits Rouges de Saison et sa Sucette de Berlingot   
Entremet à la Vanille et Fraises, Crème Anglaise  
Tarte Tropézienne à la Crème  
Carpaccio d'Ananas au Sirop, Sorbet Mangue  
La Suggestion du Moment de notre Chef


La Sélection de Vin de notre Maître d'Hôtel  
Eau minérale plate et gazeuse, Café



### Menu Prestige

Mise en bouche « surprise »

Sainte Maure de Touraine Lardé sur Lit de Mâche Nantaise   
Ballottine de Foie de Gras Vanillé Mi-Cuit Maison, Brioche Tiédie  
Carpaccio de Bœuf Mariné, Copeaux de Parmesan et Roquette  
Assiette de Saumon Fumé par nos Soins, Crème Ciboulette au Yuzu  
La Suggestion du Moment de notre Chef

Émincé de Magret de Canard aux Abricots, Écrasé de Pommes de Terre Fumées   
Suprême de Volaille Rôti au Thym, Sauce au Cidre et Poêlée Normande  
Filet de Dorade Rôti, Sauce Vierge à ma Façon, Spaghettis de Courgette et Poivron  
Noix de St Jacques Juste Saisies, Mousseline de Patate Douce à la Vanille  
La Suggestion Poisson ou Viande du Moment de notre Chef

Assiette de Trois Fromages Régionaux et son Mesclun  
Toast de Chèvre au Miel et son Mesclun  
(Nous servons le fromage uniquement lors du dîner)

Composition Autour du Macaron  
Moelleux au Chocolat Noir et à la Framboise, Sorbet Fruit Rouge  
Cheese Cake aux Sablés Bretons et Caramel au Beurre Salé  
Omelette Norvégienne aux Deux Parfums  
La Suggestion du Moment de notre Chef

La Sélection des Grands Vins de Loire et du Bordelais  
Eau minérale plate et gazeuse, Café

Toutes nos races de viandes sont nées, élevées et abattues en France.



## CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Séminaires, journées réunion, banquets, cocktails

Ces conditions s'appliquent à toutes les manifestations, sauf convention écrite particulière, pour l'année 2016

### I - Tarifs

Les prestations s'entendent par personne et correspondent notamment aux forfaits suivants :

Le forfait résidentiel comprend :

la location de la salle, 2 pauses, l'hébergement en chambre individuelle ou double, le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner.

Le forfait journée de travail comprend :

la location de la salle, 2 pauses et un repas.

Les tarifs indiqués s'entendent toutes taxes comprises.

### II - Garantie de réservation

Les prix figurant sur le devis établi par l'hôtel sont garantis jusqu'à la date d'option.

L'option est valable 8 jours.

La réservation n'est confirmée qu'à la date de réception d'un écrit du client (courrier, fax) qui doit parvenir à l'hôtel au plus tard au jour de la date d'option, accompagné du versement d'arrhes.

Les arrhes s'élève à 30% du montant total TTC des prestations réservées.

Les arrhes reçues restent acquises et ne seront pas remboursées.

### III - Garantie de couverts

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 72 heures avant l'arrivée des participants et sera retenu comme base de facturation. Toute annulation partielle ou totale qui interviendrait après ce délai entraînerait la facturation de 100 % du prix des repas commandés non consommés.

Les annulations partielles ou totales du nombre de participants doivent être signifiées par écrit à l'hôtel.

### IV - Annulation

Les annulations partielles ou totales du nombre de participants doivent être signifiées par écrit à l'hôtel.

Les annulations partielles ou totales donnent lieu à la facturation des indemnités suivantes :

De 15 et 30 jours l'hôtel facturera 30 % du prix des prestations commandées.

De 8 à 15 jours l'hôtel facturera 50 % du prix des prestations commandées.

De 0 à 8 jours l'hôtel facturera 100 % du prix des prestations commandées

Les délais sont décomptés à partir de la date d'arrivée du client

### V - Extras

Tous les extras (téléphone, bar ...) doivent être réglés sur place par chacun des participants avant leur départ. A défaut de règlement de ces prestations par les participants, ces sommes seront directement facturées au client qui est solidairement responsable de leur paiement.

### VI - Assurances

Le client, ou à défaut, l'organisateur agissant en qualité de représentant du client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou les participants pourraient causer au cours du séminaire.

L'hôtel sera déchargé de toutes obligations au cas où un événement de force majeure, ou de cas fortuit, surviendrait (grève, incendie, dégât des eaux).

### VII - Modalités de paiement

Le règlement des prestations se fera dès réception de la facture. En cas de retard de règlement, le client sera redevable du paiement d'une indemnité calculée jour par jour sur la base du taux d'intérêt légal en vigueur à l'expiration de ce délai, majoré de deux points.

Toute prestation d'un montant inférieur à 300 € doit être intégralement réglée comptant lors du départ.

### VIII - Réclamations

Toute contestation ou réclamation doit être adressée à l'hôtel par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de 6 jours après le départ des participants. Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être satisfaite

Pour plus d'informations,  
contactez nous :

Service commercial

**Christophe CARRAZ**  
Directeur

**Amandine ROZE**  
Assistante Commerciale

**02 40 57 44 85**  
(Ligne Directe)

**02 40 57 10 80**  
(Ligne Hôtel)

[seminaire.atlantel@brithotel.fr](mailto:seminaire.atlantel@brithotel.fr)

