

# BROCHURE GROUPES & SEMINAIRES



## VOTRE EVENEMENT FACE A LA MEDITERRANEE

## SAUSSET-LES-PINS

L'hôtel Paradou Méditerranée est situé à Sausset-les-Pins (Bouches du Rhône), charmant village authentique de la Côte Bleue. Très connu pour ses plages naturelles de rochers, de galets ou de gros sable, Sausset-les-Pins, de par sa situation géographique, est le lieu idéal pour organiser tout type d'événement professionnel.

L'hôtel fait directement face à la mer Méditerranée et jouit d'une vue exceptionnelle. Reconnue depuis plus de 30 ans, notre Maison est le théâtre privilégié d'événements d'entreprise, de team building, de congrès, de séminaires, réunions...

Laissez-vous guider par notre équipe professionnelle...

### POUR VENIR...



En voiture  
30 min de Marseille, 45 min d'Aix en Provence, 2h30 de Nice, 3h de Lyon



Depuis les gares SNCF :  
4 min (800m) de Sausset-les-Pins, 20 min (20 kms) d'Aix TGV, 30 min (25 kms) de Marseille Saint Charles,  
1h (100kms) d'Avignon TGV



Depuis les aéroports :  
20 min (20 kms) de Marseille Provence, 2h30 (200 kms) de Nice Côte d'Azur



# L'HEBERGEMENT

## DESCRIPTIF

- 42 chambres avec balcon vue mer pour la plupart
- Produit d'accueil Algotherm
- Bouteille d'eau minérale à l'arrivée
- Mini Bar, Plateau de courtoisie & Coffre-fort
- Climatisation
- Wifi gratuit
- TV LED avec plus de 50 chaînes françaises et internationales dont Canal + et Bein Sports

Rénovation totale de l'établissement à l'été 2019

## QUELQUES COMPLEMENTS SUR PLACE

- Parking sécurisé
- Piscine extérieure
- Terrasse panoramique
- Boulodrome avec cabanon à pastaga
- Billard, babyfoot



# LA RESTAURATION

Le restaurant de l'hôtel Paradou Méditerranée est une véritable invitation à faire plaisir à nos papilles ! Le Chef propose une cuisine méditerranéenne traditionnelle, basée sur des produits frais et dans une démarche écologiquement responsable. A titre d'exemple, vous ne trouverez aucun produit de la mer en surpêche sur notre carte. De même, tout ce qui est servi dans notre restaurant est fait sur place.

Alors laissez-vous tenter, que ce soit dans le restaurant ou sur la terrasse, la vue est la même...la Grande Bleue dans toute sa splendeur !

## INFORMATIONS PRATIQUES

Petit déjeuner

- Servi sous forme de buffet
- Du lundi au vendredi de 6h à 10h
- Weekend et jours fériés de 6h à 11h

Déjeuner

- Servi de 12h à 13h30

Diner

- Servi de 19h30 à 21h30

Notre restaurant est ouvert tous les jours pour le déjeuner et le dîner sauf samedi midi et dimanche toute la journée



## LES SALONS

L'hôtel Paradou Méditerranée dispose de 3 salons spacieux, dont 2 avec pleine vue sur la Méditerranée. Nos espaces peuvent accueillir jusqu'à 200 personnes et disposent de toutes les fonctionnalités utiles à l'organisation de tous types d'événements professionnels.

Avec plus de 200 événements par an, notre Maison et son équipe sont reconnues pour leur professionnalisme, leur écoute et leur réactivité.



### CAPACITES DES SALONS

Salons	Superficie en m2	Théâtre	Ecole	U	Carré	Banquet
Garrigue	40	30	24	16	28	24
Les Embruns	110	80	50	35	40	70
Mistral	290	200	150	70	80	200

*Nos espaces sont équipés de vidéoprojecteurs, écran, paperboards avec feutres et marqueurs, sous mains, stylos, bloc de papier et eaux minérales.*



# LES FORFAITS JOURNEE D'ETUDE

L'hôtel Paradou Méditerranée vous propose 2 forfaits pour vos journées d'étude.

## FORFAIT N°1 JOURNEE D'ETUDE CLASSIQUE

Mise à disposition d'une salle de réunion  
Café d'accueil  
Pauses gourmandes avec café, thé, jus de fruits, viennoiseries le matin et pâtisseries l'après midi  
Déjeuner servi dans notre restaurant - Menu 3 plats comprenant ¼ vin, ½ eau minérale et un café par personne

Prix TTC par personne : 60€

## FORFAIT N°2 JOURNEE D'ETUDE SUPERIEURE

Mise à disposition d'une salle de réunion  
Café d'accueil  
Pauses gourmandes avec café, thé, jus de fruits, viennoiseries, charcuterie le matin et sélection de pâtisseries l'après midi  
Déjeuner servi dans notre restaurant - Menu 3 plats comprenant ¼ vin, ½ eau minérale et un café par personne

Prix TTC par personne : 65€

*Sur demande, possibilité de salle de sous-commission, de pause permanente, d'animation culinaire pendant la pause ou toute autre idée que vous auriez.*



# MENUS DES FORFAITS JOURNEE D'ETUDE

## MENU D'HIVER

### Entrées

Œuf poché, royale de champignon, sauce meurette  
Soupe de poissons de roche, croutons à la rouille  
Fine tartelette de légume d'hiver, cru et cuit  
Crème de butternut, émulsion thym  
Terrine de poissons, sauce aux herbes et mesclun

### Plats

Dos de saumon à l'unilatérale, purée de panais  
Dos de cabillaud à l'unilatérale, pomme de terre purée au laurier,  
sauce crème citron  
Tourte de veau classique, soubise d'oignons paille, jus de viande  
Suprême de volaille, gratin dauphinois, mesclun, jus acidulé  
Risotto aux petits légumes d'hiver, émulsion d'herbes

### Desserts

Nougat glacé aux fruits secs, miel, coulis de fruits  
Tartelette tatin au coing et pomme, crème chantilly  
Entremet chocolat noir, chocolat blanc et poire  
Salade de fruits  
Crème brûlée vanille

## MENU D'ETE

### Entrées

Œuf poché, gratin de courgette, émulsion au thym  
Pissaladière, purée d'olive noire, mesclun et sauce César  
Salade de tomate, cœur de sucrine vinaigrette basilic et citron  
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et pistou  
Terrine de poisson, sauce aux herbes et mesclun

### Plats

Saumon à l'unilatérale, ratatouille, coulis de tomate au basilic  
Dos de cabillaud à l'unilatérale, légumes d'été marinés et grillés  
Cuisse de canard confite et compotée d'oignons, jus de canard  
acidulé  
Suprême de volaille cuit à basse température, capponat et son jus  
Mille-feuille de légumes confit, mesclun, vinaigrette balsamique

### Desserts

Vacherin à la vanille et fraise  
Tarte aux fruits de saison et crème vanille  
Entremet chocolat noir, chocolat blanc et framboise  
Salade de fruit et sorbet  
Soupe de fruit glacées et sorbet

*Choix de menu unique pour l'ensemble des participants*

*Sur demande, possibilité d'ajouter le fromage au menu (supplément 4.50€ par personne), possibilité de repas sous forme de buffet ou finger food*

# RECEPTIONS ET AUTRES EVENEMENTS

## LES APERITIFS

### APERITIF SANS ALCOOL

Jus de fruit, sodas, eaux minérales  
Mélanges salés

Prix TTC par personne : 6€



### APERITIF PROVENÇAL

Pastis, Whisky, Gin, vin blanc et rosé  
Jus de fruit, sodas, eaux minérales  
Mélanges salés, tapenade, 2 feuilletées ou  
verrines par personne

Prix TTC par personne : 14€



### APERITIF SUPERIEUR

Champagne, Pastis, Whisky, Gin, Vin blanc  
et rosé, Martini  
Jus de fruit, sodas, eaux minérales  
Mélanges salés, tapenade, 2 feuilletées ou  
verrines par personne

Prix TTC par personne : 17€



# RECEPTIONS ET AUTRES EVENEMENTS

## LES CANAPES

### CANAPES FROIDS

Gaspacho	1.50€
Tartare de saumon	2.50€
Brochette de légumes au pistou	2.00€
Mini quiche épinard	2.00€
Fougasse chèvre - lardon	2.00€
Verrine de poulpe aux légumes	2.50€
Blinis au tarama	2.50€
Caviar d'aubergine et jambon sec	2.00€

### CANAPES CHAUDS

Tortilla à la tomate	1.50€
Mousse de pomme de terre	1.50€
Polenta croustillante au parmesan	2.00€
Gougère au fromage de chèvre	2.00€
Brochette de volaille tandoori	2.00€
Courgette farcie	2.50€
Croustillant de brandade	2.50€

### PETITS FOURS

Mini clafoutis	2.00€
Madeleine à l'orange	2.00€
Verrine de salade de fruits	2.00€
Mini moelleux au caramel	2.00€
Tartelette citron	2.00€
Financier	2.00€
Brownie	2.00€

*Prix indiqués à la pièce*



# RECEPTIONS ET AUTRES EVENEMENTS

## LES MENUS

### MENU TEMPO

Salade composée, légumes de saison, vinaigrette miel et citron  
ou  
Carpaccio de bœuf et parmesan



Suprême de volaille, pomme duchesse, jus au thym  
ou  
Brandade de morue et petite salade verte



Crumble aux pommes  
ou  
Nougat glacé au miel d'ici

Prix TTC par personne : 29€

### MENU MODERATO

Œuf poché, duxelles de champignons, sauce meurette  
ou  
Soupe de poisson de roche, croutons à la rouille



Poisson selon arrivage, tian de légumes, coulis de tomate au thym  
ou  
Poitrine de porc braisée aux épices, petits légumes



Moelleux au chocolat, glace vanille  
ou  
Tarte aux fruits de saison

Prix TTC par personne : 36€

*Choix de menu unique pour l'ensemble des convives  
Sur demande, possibilité d'ajouter le fromage au menu (supplément 4.50€ par personne)*

# RECEPTIONS ET AUTRES EVENEMENTS

## LES FORFAITS BOISSONS

### FORFAIT A

#### Blanc

Mont Caume – Peau de chagrin

#### Rosé

Mont Caume – Peau de chagrin

#### Rouge

Mont Caume – Peau de chagrin

Eaux minérales, café, infusions

Prix TTC par personne : 8€

### FORFAIT B

#### Blanc

Côte de Provence – Trésor de Chouans

#### Rosé

Côteaux d'aix - Château Fonscolombe

#### Rouge

Gigondas – Domaine de la Tourade

Eaux minérales, café, infusions

Prix TTC par personne : 14€

### FORFAIT C

#### Blanc

Vacqueyras – Domaine de la Tourade

#### Rosé

Côte de Provence – Château de  
Minuty

#### Rouge

Bordeaux – Mouton Cadet

Eaux minérales, café, infusions

Prix TTC par personne : 20€



*Choix de menu unique pour l'ensemble des convives  
Les forfaits proposés s'entendent sur la base d'une bouteille pour 3 personnes tous vins confondus*

## UNE EQUIPE PROFESSIONNELLE ET A VOTRE ECOUTE

Notre région est riche en activités et divertissements. Notre équipe se fera une joie de vous assister dans l'organisation de votre événement et de vous dénicher des activités hors du commun. Notre seule limite...votre imagination...

Quelques une de nos réalisations...

- Rallye ludique, culturel
- Dégustation de produits régionaux
- Chasse au trésor
- Olympiades ludiques et sportives
- Courses d'orientation
- Challenge d'œnologie
- Raid nature et aventure
- Régate en voilier
- Rallyes : voitures, gyropodes, karting





## CONTACT

Alexandra Bottollier-Curtet

*Directrice Commerciale*

[a.bottollier-curtet@epcollection.fr](mailto:a.bottollier-curtet@epcollection.fr)

+33 (0)6 85 57 72 61