

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

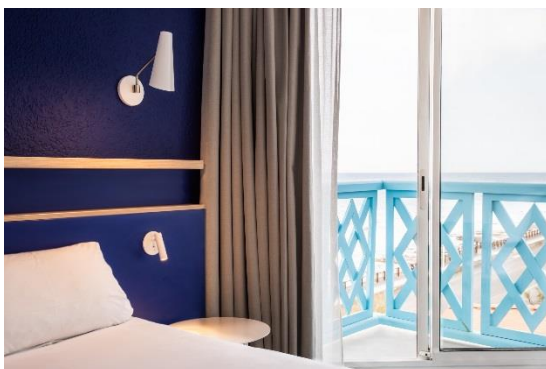
DESCRIPTIF

- 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 1 forfait pour vos journées d'étude.

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE CLASSIQUE AVEC ALCOOL

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 vin*, ½ eau minérale et un café par personne

Prix TTC par personne : 65€

**sur la base de 1 bouteille de 75cl pour 3 personnes.*

Sur demande, possibilité de salle de sous-commission, de pause permanente, d'animation culinaire pendant la pause ou toute autre idée que vous auriez.
Supplément de 3€ par personne pour l'ajout d'alcool durant le déjeuner.*



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

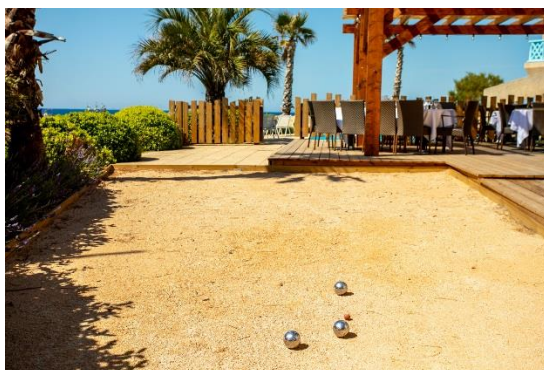
Prix TTC par personne : 10€



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 : 15€



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 : 20€



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 : 30€

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 : 35€

*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

Ventoux

Intemporel - Domaine Aymard

Rosé

Ventoux

Intemporel - Domaine Aymard

Rouge

Ventoux

Intemporel - Domaine Aymard

Eaux minérales, café, infusions

Prix TTC par personne : 10€



FORFAIT B

Blanc

Coteaux d'aix en Provence Château
Foscolombre

Rosé

Côte du Rhône domaine magerans

Rouge

Coteaux d'Aix en Provence Château
Foscolombre

Eaux minérales, café, infusions

Prix TTC par personne : 15€

FORFAIT C

Blanc

Côte de Provence - M de Minuty

Rosé

Bandol - Domaine les restanques du
moulin

Rouge

Gigondas - Domaine saint Damien

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

Raphaël Combet

Attaché Commerciale

commercial@epcollection.fr

+33 (0) 6 40 82 58 47