Organisez vos séminaires & événements au Domaine des Grenettes

Sea Green
événementiel

QUI SOMMES-NOUS?

1 LE DOMAINE DES GRENETTES: UNE SITUATION IDÉALE

Un domaine de 7 hectares à 300 m de la plage, au milieu des pins maritimes : l'un des plus beaux spots de l'île, à Sainte-Marie-de-Ré.

LES ACCÈS

Gare : TGV la Rochelle (10 km)

Aéroport : La Rochelle-Ile de Ré (7 km), navette sur demande

Route : A10 de Paris-Bordeaux et A83 de Nantes

2 UN DOMAINE APPRÉCIÉ DEPUIS PLUS DE 20 ANS, REVISITÉ PAR SEA GREEN EN 2018

«si loin, si proche»: - Wim Wenders

> Sea Green assume une simplicité raffinée, remettant à l'honneur les couleurs, les matériaux et la flore de l'île de Ré, et le décor d'une île encore plus lointaine.

> Sea Green met à votre disposition toute son expertise dans la réalisation et le succès de vos événements privés ou professionnels: des interlocuteurs dédiés, des espaces adaptés avec toutes les technologies nécessaires, et une capacité d'hébergement de 250 personnes.

3 NOS MISSIONS

> identifier vos objectifs et répondre à vos attentes,

> Concevoir des packages sur mesure, clé en main,

> Pour les entreprises : organiser votre Team building avec nos partenaires professionnels,

> Pour les particuliers : organiser les moments les plus heureux de votre vie.

NOTRE OBJECTIF
Vous offrir le meilleur !

LES ESPACES DE RÉUNION

Nous vous proposons un large choix d'espaces modulables pouvant accueillir de **20 à 500 personnes**.
Choisissez votre salle et sa configuration:

LES ESPACES DE RÉUNION

ESPACES	M²					
LILEAU DES NIGES	380	250	110	500	400	350
SALICORNE	41	25	30	35	30	25
LE CARDINAL	44	27	25	40	35	27
LE FIER	35	22	20	30	25	22
LES SAUNIERS	120	74	74	150	105	90
PHARE DES BALEINES	28	-	15	-	-	-
LES VENELLES	60	37	35	54	47	37
FLEUR DE SEL	60	37	35	54	47	37
LES VENELLES + FLEUR DE SEL	120	74	70	100	94	74

> Espace les Sauniers : un cadre agréable avec ses salons climatisés, insonorisés et modulables,
> Éclairés par de larges baies vitrées, ouvrant de plain pied sur la palmeraie dont 3 salles modulables,
> Près du restaurant, vue sur le parc,
> Espace Lileau des Niges : il est équipé d'une scène, de la sonorisation et de la WIFI haut débit, ainsi que de larges baies vitrées.

LES ÉQUIPEMENTS

> Audiovisuel : micro, vidéo projecteur, canon à images, ordinateur, vidéo conférence, éclairage, microphones sur pied, projecteur et écran, enregistrement de la session, traduction sur demande,
> Wifi : connexion haut débit par fibre optique,
> Matériel : scène, pupitre, paper-board, crayons, bloc-notes, eau minérale,
> Mobilier : tables, chaises, nappe, décoration...

Faites-nous part de vos besoins, nous vous conseillerons sur les installations à prévoir.

LES PACKAGES

3 PACKAGES
Adaptés à vos événements

1 PACKAGE JOURNÉE D'ÉTUDE

> Mise à disposition de la salle de séminaire équipée*
> Café d'accueil
> Pause matin (café, thé, jus d'orange, eau, viennoiserie)
> Déjeuner - buffet « Menu littoral»** – vin compris (1 bouteille pour 4 personnes) et café
> Pause après-midi (café, thé, eau, madeleine)

PÉRIODE	BASSE SAISON 01/01 au 31/03 01/10 au 31/12	MOYENNE SAISON 01/07 au 31/08	HAUTE SAISON 01/04 au 30/06 01/09 au 30/09
Journée d'étude	40 €	50 €	55 €

2 PACKAGE SEMI-RÉSIDENTIEL

> Mise à disposition de la salle de séminaire équipée*
> Café d'accueil
> Déjeuner ou dîner - buffet « Menu littoral»** – vin compris (1 bouteille pour 4 personnes) et café
> Pause (café, thé, eau, madeleine)
> Une nuit d'hôtel
> Un petit-déjeuner

PÉRIODE	BASSE SAISON 01/01 au 31/03 01/10 au 31/12	MOYENNE SAISON 01/04 au 30/06 01/09 au 30/09	HAUTE SAISON 01/07 au 31/08
Chambre double	109 €	150 €	170 €
Chambre single	134 €	175 €	195 €

** notre prix forfaitaire inclus la réservation de votre salle de séminaire, adapté en fonction du nombre de participants*
*** détail de l'offre dans les pages suivantes*

3 PACKAGE RÉSIDENTIEL

> Café d'accueil

> Mise à disposition de la salle de séminaire équipée*

> Pause matin (café, thé, jus d'orange, eau, viennoiserie)

> Déjeuner – buffet « Menu littoral»** – vin compris (1 bouteille pour 4 personnes) et café

> Pause après-midi (café, thé, eau, madeleine)

> Dîner – « Menu littoral»** – vin compris (1 bouteille pour 4 personnes) et café

> Une nuit d'hôtel

> Un petit déjeuner

PÉRIODE	BASSE SAISON 01/01 au 31/03 01/10 au 31/12	MOYENNE SAISON 01/04 au 30/06 01/09 au 30/09	HAUTE SAISON 01/07 au 31/08
Chambre double	134 €	175 €	195 €
Chambre single	169 €	195 €	230 €

** notre prix forfaitaire inclus la réservation de votre salle de séminaire, adapté en fonction du nombre de participants*
*** détail de l'offre dans les pages suivantes*

LA TABLE

Face à la piscine, dans un décor élégant et lumineux, le restaurant le WINCH, conjugue toutes les saveurs de la mer et le raffinement de la tradition française (20 à 400 couverts). Aux beaux jours, service sur les 4 terrasses (20 à 100 couverts). Composez vos menus, grâce aux suggestions du Chef :

ENTREES

- Carpaccio de thon mariné à l'huile d'olive et aux poivres
- Tartare de saumon au citron vert, saveurs asiatiques
- 6 huîtres de nos côtes et leurs tranches de pain de seigle
- Croustillant de chèvre au miel
- Duo terre et mer
- Salade de magret fumé de canard aux arômes d'agrumes
- Salade de mesclun au foie gras et aux poires
- Saumon fumé, crème d'aneth et toast croustillant
- Crottins de chèvre et magrets fumés
- Os à moelle gratiné, salade et pain grillé
- Entrée du marché selon l'envie du chef

PLATS

- Magret de canard, gratin dauphinois à la crème, et sa sauce aigre douce
- Choucroute de la mer
- Suprême de pintade et son fagot d'asperge
- Pavé de bœuf, et ses tagliatelles, sauce aux trois poivres
- Filet de bar rôti, purée gourmande aux 4 saveurs
- Dos de lieu aux salicornes et son risotto au parmigiano reggiano
- Tataki de thon et ses légumes croquants
- Filet de mignon de porc et sa purée de pomme de terre vitelotte

- Duo de la mer en papillotes et sa julienne de légumes
- Pavé de saumon, avec ses légumes croquants
- Filet de canette rôti au miel et ses saveurs de saison
- Plat du jour selon le marché du chef

DESSERTS

- Chocolatier du chef
- Baba au rhum
- Douceur de mangues passion feuillantines aux fraises
- Crème brulée à la lavande
- Nougat glacé au miel et sa sauce abricotine
- Soupe de fruits rafraichis au vin doux
- Macaron à la framboise, sorbet mangue
- Carpaccio d'ananas et son coulis de framboise
- Sorbet du chef
- Entremets poire, caramel
- Dessert du chef
- Café ou thé gourmant

L'HÉBERGEMENT

Des chambres et des cottages tournés vers la nature

CAPACITÉ

> 46 chambres et suites 3 étoiles

> 160 chambres en cottage luxe

> Soit un potentiel d'hébergement de 500 personnes

EQUIPEMENTS

> Téléphone

> Bouquet TV beIN Sports

> WiFi haut débit

> Bureau dans chaque chambre

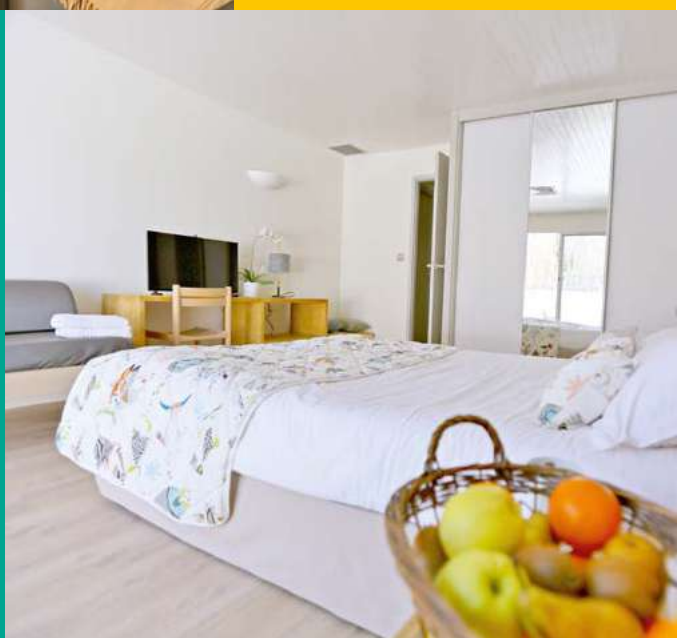
> Télévision par satellite/câble

> Ligne haut débit

> Mini bar

> Prise RJ45

> Fer à repasser dans la chambre sur demande



LES PRESTATIONS

Team building et découvertes régionales

LES LOISIRS

> Parc de 7 hectares, piscine en plein air chauffée (du 15 mai au 30 septembre) avec jet stream,
> 2 courts de tennis, tennis de table, pétanque, volley-ball,
> Location de vélo et VTT pour découvrir l'ile de Ré avec ses 100 km de pistes cyclables.

ORGANISATION DE LOISIRS

> Animations «challenges» avec chasses au trésor à vélo ou à pieds,
> Équitation,
> initiation au paddle, sortie en catamaran...
> «Circuit farniente»: abbaye des Châtelliers, la Flotte, les fortifications de Saint-Martin, ou «circuit découverte» la savonnerie de Loix, Ars et son clocher, visite d'une cabane ostréicole et dégustation,
> Soirées à thème, soirées festives sur mesure, casino, Karaoké, discothèque,
> Chasse au trésor aquatique...

À VISITER

> L'Ile de Ré et le célèbre phare de la Baleine,
> Excursions à Bateau autour de l'Ile (Fort Boyard...),
> L'éco-musée des marais salants,
> La coopérative vinicole au Bois-Plage...

PARKING

> Parking privé de 200 places ,
> Emplacement pour les autocars .

LES CONDITIONS GÉNÉRALES

Réservation

La réservation de nos structures devient ferme à la réception d'un contrat de vente (ou d'une demande d'acompte) accompagnée d'un chèque d'acompte de 30% du contrat. Nous acceptons la mise en place d'une option de réservation de salle pour une durée de 15 jours, au-delà de cette date, l'option s'annule d'elle-même.

Acompte, réservation

1er acompte : 30%

2ème acompte : 50% 1 mois avant l'événement.

Solde après l'événement sur présentation de facture. Un récapitulatif de facture est établi sur place et signé par le représentant du groupe.

Si la réservation s'effectue à la dernière minute, un acompte de 80% est dû.

Modulation d'effectif

Dix jours avant l'événement un effectif définitif servira de base de facturation. Nous acceptons une augmentation de votre effectif de 10%.

Annulation totale du groupe

Toute annulation devra être notifiée par courrier, la date du cachet faisant foi. L'acompte et les frais de réservation restent acquis.

Une assurance annulation peut être souscrite.

Responsabilité

Il appartient au client de s'assurer. Le village décline toute responsabilité en cas de vol, pertes, dommages, dégâts suite à une inondation, tempêtes... En conséquence, la responsabilité du village ne saurait être engagée en cas de perte, de vol, ou de dégradation d'effets personnels, tant dans notre village que dans les parkings ou les locaux communs.

Litiges

Les litiges éventuels seront de la compétence du Tribunal d'instance.

Tout client est tenu de se conformer aux dispositions du règlement intérieur du village envoyé ou remis à l'arrivée sur simple demande.

Exécution de la prestation

Le prestataire s'engage à mener à bien la prestation précisée dans le devis, conformément aux règles de l'art et à la déontologie du métier.

A cet effet, il constituera l'équipe et fournira le matériel nécessaire à la réalisation de la manifestation. Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée au domaine hôtelier Les Grenettes dans un délai de 8 jours maximum après la fin de manifestation..

Parc aquatique

L'accès au parc aquatique est strictement interdit aux bermudas et maillots shorts, seuls les maillots de bain sont acceptés.

La piscine est utilisable par les personnes résidant sur le camping, sinon il faut prévoir un maitre-nageur en supplément.

INFOS & CONTACTS

Domaine Hôtelier Les Grenettes

Route de l'Ermitage
17740 Sainte Marie de Ré

+33 (0)5 64 10 20 20
groupe@seagreen.fr

www.seagreen.fr