



LE SERVICE EVENEMENTIEL

Pour toutes vos manifestations, deux interlocutrices à votre écoute

Stéphane LALANNE : 05 59 01 13 85
sales3@radbiarritz.fr

Emilie LACOMBE : 05 59 01 13 87
sales4@radbiarritz.fr

Radisson Blu Hotel, Biarritz
| carrefour Hélianthe
64200 Biarritz

www.radissonblu.com/hotel-biarritz

LES REUNIONS & SEMINAIRES

Prix par personne pour un minimum de 10 personnes

L'équipe commerciale est à votre disposition pour l'organisation technique et matérielle de votre réunion et pour vous aider à sa réalisation

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

69 euros TTC / personne

- ✓ La location d'une salle de réunion de 9h00 à 18h00
- ✓ Equipée d'un paperboard, marqueurs, vidéoprojecteur, écran, eaux minérales, bloc-notes, stylos, bonbons
- ✓ Une pause matin composée de café Nespresso, thé, jus de fruits, corbeille de fruits de saison et viennoiseries
- ✓ Un déjeuner séminaire 3 plats servi à table (buffet en supplément) boissons incluses
- ✓ Une pause après-midi composée de café Nespresso, thé, jus de fruits, corbeille de fruits de saison et pâtisseries "maison"

FORFAIT 1/2 JOURNEE D'ETUDE

59 euros TTC / personne

- ✓ La location d'une salle de réunion de 8h30 à 12h30 ou de 14h00 à 18h00
- ✓ Equipée d'un paperboard, marqueurs, vidéoprojecteur, écran, eaux minérales, bloc-notes, stylos, bonbons
- ✓ Un déjeuner séminaire 3 plats servi à table (buffet en supplément) boissons incluses
- ✓ Une pause matin ou après-midi composée de café Nespresso, thé, jus de fruits, corbeille de fruits de saison et viennoiseries ou pâtisseries "maison"



Les clés du succès de votre évènement au Radisson Blu Hotel, Biarritz :

- Un accès facile et une situation idéale (Aéroport & Gare à 15 minutes et le Centre ville de Biarritz à deux pas) : vous ne perdez plus de temps dans les transferts.
- Un espace de conférence modulable, privatisable (possibilité d'exposer du matériel de démonstration) et équipé : vous pouvez personnaliser l'hôtel aux exigences de l'évènement
- Des accès Internet Haut Débit filaire gratuit et WIFI dans tout l'hôtel : vous restez connecté !
- Un interlocuteur unique dédié à votre évènement et une seule philosophie : « **Yes I can !** ».
- **Transat Café**, une terrasse panoramique offrant une vue époustouflante sur l'océan, de Biarritz à l'Espagne : vos repas, pauses, cocktails... se déroulent dans un lieu inoubliable.
- **Onyx**, un restaurant modulable à l'étonnante et conviviale modernité : vous savourez les saveurs basques revisitées par notre chef.
- Nespresso et pâtisseries « maison » pour toutes vos pauses
- Menus de saison, plats allégés et végétariens sont proposés par notre Chef



MENUS SEMINAIRES

Inclus dans la 1/2 Journée ou Journée d'étude

39 € TTC (boissons incluses) / personne – Minimum 10 personnes

ENTREES

Tarte fine à la tomate et aux fines herbes*
Mesclun de salade

Effilochée de canard
en maraîchère de Roseval aux aromates

Rillettes de saumon aux condiments
Crème d'herbes fraîches

Pressée de légumes et jambon de Bayonne
au piment d'Espelette

Linguine de crevettes et piquillos du pays
en fraîcheur au Xérès

Croustillant feuilleté de volaille et légumes aux épices

Terrine au canard et pruneaux, toast tradition

Foie gras de canard mi-cuit
Chutney pommes poivrons acidulés (+ suppl.)

Antipasti de courgettes et poivrons
Salsa de tapenade et pignons*

PLATS

Filet de daurade cuit sur la peau
Piperade au jambon et piquillos

Dos de saumon à l'orange
Navarin de légumes de saisons

Merlu à la Guipuzcoane
Antipasti de courgette au chorizo

Dos de cabillaud rôti au sésame
Barigoule de légumes au jus

Rumsteck de bœuf à la Bordelaise
Ecrasé de pommes de terre aux herbes

Poitrine de volaille aux champignons
Fricassée de légumes

Souris d'agneau cuisinée au jus
Cumin de carottes à l'estragon

Mignon de porc laqué aux 4 épices
Polenta, olive et parmesan

Pâtes penne aux légumes et volaille, façon "Arabiata"

Woky "minute" de légumes au soja
Salade d'herbes au sésame*

Pressée de légumes confits à l'huile d'olive, tartine grillée*

DESSERTS

Délice au chocolat du cru et piment d'Espelette

Soufflé glacé au Grand Marnier
Ecorce d'orange confite

Brioche façon pain perdu
Fruits de saison caramélisés

Joconde au chocolat
Façon "béret basque" du pays

Fraîcheur de fruits exotiques et ananas
Tuile coco

Jubilé de pêches aux pignons de pins
Crème glacée vanille



Entrée, plat, dessert au choix. Boissons incluses : 1/3 de bouteille de vin blanc, rosé ou rouge, eaux minérales, café.

* suggestion végétarienne / végétalienne. Tous nos plats peuvent être cuisinés « light », à la vapeur ou sans matière grasse.

MENUS EVENEMENTIELS

Menu identique pour tous les convives – Minimum 10 personnes

ENTREES

Gaspacho de tomate et poivron au Xérès
Crostini de jambon du pays 6 €

Nem de crevettes en brick
Aigre doux de légumes au jus corsé 7 €

Saumon mariné par nos soins
Crème d'aneth, pain toasté 8 €

Risotto de légumes et parmesan
Confit de tomates au balsamique 8 €

Tartare de saumon aux herbes fraîches
Bagueline d'aromates 8 €

Tartine de Serrano
Tomate en carpaccio au basilic et pignons 9 €

Chipirons farcis aux champignons et Serrano
Emulsion safranée 10 €

Plancha de gambas au sésame et curry
Barigoule de légumes 10 €

Foie gras mi cuit, chutney de fruits
Brioche pain perdu 14 €

Carpaccio de bœuf, câpres et olives
Mesclun de salade 12 €

PLATS

Confit de canard cuisiné
Lentilles et légumes au jus 13 €

Dos de cabillaud en croûte de chorizo
Purée de Roseval à la fourchette 13 €

Pavé de maigre poêlé, piperade du pays
Croustillant de jambon 14 €

Magret de canard au pain d'épices
Tian de légumes aux herbes 14 €

Carré d'agneau rôti
Pomme de terre au jus, tomate confite 15 €

Filet de bar cuit sur la peau
Fenouillette à l'orange et romarin 15 €

Rôti de thon cuisiné au sautoir
Barigoule de légumes safranée 16 €

Filet de lotte et carotte façon Marmitako
Emulsion Ibérique 16 €

Mignon de veau aux épices
Piperade du pays 17 €

Filet de bœuf grillé
Fondue d'échalotes, navarin de saison 18 €

DESSERTS

Le fromage de brebis et confiture de cerise noire 7 €
Fraîcheur de fruits exotiques et ananas
Tuile à la noix de coco râpée 7 €

Riz au lait aux fruits confits
Marmelade d'oranges acidulées 6 €
Tarte citron légèrement meringuée
Coulis d'agrumes 6 €

Délice au chocolat du cru et piment d'Espelette 6 €
Crème brûlée à la vanille
Tuile dentelle fruits rouges 6 €

Tiramisu 'revisité'
Mascarpone aux fruits de saison 6 €

Nem 'poire pomme', au caramel de miel
Glace café 6 €

Nage de fruits de saison
Sorbet citron aux éclats de pistache 7 €

Joconde au chocolat façon "bérét basque" du pays 7 €



BUFFETS A THEMES

42 € TTC (boissons incluses) / personne – Minimum 35 personnes

Supplément de 5 € TTC / personne pour les forfaits ou ½ Journée ou Journée d'étude

BUFFER 1 : LE TRADITIONNEL

Quiche au poireau et au lard
Tomate farcie au thon et légumes
Assortiment de charcuteries du pays
Terrine pressée, saumon et légumes

Pavé de saumon rôti, vierge d'aromates
Navarin de bœuf, olives et tomates
Gratin de pommes de terre
Fricassée de légumes de saisons

Tarte fromage blanc
Soupe de fruits
Tarte fine aux pommes
Marquise au chocolat

BUFFER 2 : LE BASQUE

Assortiment de charcuteries du pays
Piquillos farcis, brandade aux herbes
Salade de pâtes, fruits de mer et olives
Marâichère de haricots verts et canard confit aux aromates

Marmitako de thon et pommes de terre
Piperade du pays et jambon de Bayonne
Axoa de veau dans la tradition

Fromage de brebis du pays, confiture de cerises noires
Gâteau basque à la crème
Nage de fruits du moment
Joconde au chocolat façon "béret basque" du pays

BUFFER 3 : LA MER

Mariné de saumon à l'aneth
Cabillaud à l'huile de baies roses
Taboulé de crevettes aux piquillos
Tomates et aromates au saumon dites farcies

Filet de daurade snacké, beurre citronné
Dos de saumon cuit au naturel
Légumes grillés à l'huile d'olive et herbes
Riz aux légumes

Crème brûlée à la pistache
Nage de fruits de saison
Bourdaloque de poire et amande
Délice chocolat caramel

Si vous souhaitez commander des fruits de mer, huîtres, langoustine, bulots, coques...
Nous sommes à votre écoute

Finger Sandwiches

Pour vos déjeuners de travail, le buffet peut être dressé devant la salle de réunion (min. 10 personnes)

Le club sandwich au poulet
Le sandwich saumon et concombre
Le millefeuille de thon et curry
Le sandwich poulet et tapenade

Le sandwich fromage de brebis, confiture

Le financier de fruits
La tarte aux pommes
Les macarons

BUFFER 4 : L'ESPAGNOL

Tortilla de pommes de terre et chorizo
Gaspacho de légumes au xérès
Escabèche de poissons au vinaigre doux
Marâichère de pommes de terre et hareng aux herbes

Dos de merlu à l'espagnole
Suprême de volaille à la basquaise
Riz aux légumes façon Paëlla
Légumes grillés et confits

Fraîcheur de fruits de saison
Pailleté aux deux chocolats
Clafoutis aux fruits rouges
Douceur à l'orange

BUFFER 5 : L'ITALIEN

Mozzarella, tomate et basilic
Fusili en salade, olives, pignons et courgettes
Crostinis de légumes et tapenade
Pizzas à l'italienne

Risotto aux champignons et parmesan
Lasagnes de saumon et tomate
Tagliatelles de légumes

Tiramisu au café

Panna cotta à la vanille

Nage de fruits à l'italienne

Financier aux fruits rouges



Certains de nos plats peuvent être cuisinés « light », à la vapeur ou sans matière grasse. N'hésitez pas à nous en parler.

BRUNCH

Minimum 35 personnes - Servi de 12h à 14h30

39 € TTC (hors vins) / personne

LA SELECTIONS DE BOISSONS

Café, thé, jus d'orange, de pamplemousse, multivitaminé
Eaux minérales

LA BOULANGERIE ET VIENNOISERIES

Sélection de pains et viennoiseries
Beurre et confiture

LES FRUITS FRAIS

Salade de fruits frais, Segments d'orange, Corbeille de
fruits, Pruneaux, Abricots et Ananas au sirop

CHARCUTERIES

Jambon blanc, Jambon Serrano, Salami

ŒUFS

Œufs brouillés au Jambon de Bayonne

SALADES COMPOSEES

Salade de pâtes
Salade orientale

BUFFET CHAUD

Thon grillé en vierge d'aromates
Poitrine de volaille rôtie aux herbes
Piperade de poivrons du pays
Fricassée de pommes de terre et champignons

LES FROMAGES

Sélection de fromages tranchés, Emmenthal, Gouda et
fromage Basque

BUFFET DE DESSERTS

Douceur aux fruits
Entremet chocolat
Crème légère



NOS SELECTIONS DE CANAPES & TAPAS & FINGER SANDWICHS

NOS PIECES FROIDES

Gaspacho de légumes « basquaise »
 Taboulé aux crevettes et aromates
 Roulé de jambon et fromage aux herbes
 Sushi de saumon à l'aneth
 Vitello de volaille au thon
 Magret fumé
 Millefeuille de thon et tomates
 Blinis et poissons marinés à l'aneth
 Tapas basques boudin, chorizo, jambon, sardines...

NOS PIECES CHAUDES

Mini croque-monsieur
 Tarte boudin et pommes
 Feuilleté de volaille aux épices
 Roulade de saumon au lard
 Accra de morue au curry
 Bouchées de calamar au beurre d'ail
 Fritot de volaille au soja
 Nems de crevettes et légumes
 Cake au chorizo et emmental
 Brochettes de bœuf et poivrons

NOS PIECES « LIGHT »

Grecque de légumes au sésame
 Gaspacho de petits pois à la menthe
 Roulade de saumon au bouillon d'herbes
 Crudités et fromage aigrette

Nombre de pièces	Canapés & Tapas	Finger Sandwichs
3	6 €	12 €
6	12 €	18 €
9	17 €	24 €
18	32 €	42 €

NOS PIECES VEGETARIENNES

Croustillant de légumes
 Pissaladière d'oignons et olives
 Taboulé de légumes confits
 Fougasse huile et olive
 Antipasti au pistou
 Tarte tomate et moutarde
 Gaspacho de légumes au xérès
 Bouchée aux champignons
 Fritot de légumes
 Concombre et fromage à la ciboulette

NOS PIECES SUCREES

Tartelette citron meringuée
 Financier aux fruits de saison
 Choux à la chiboust pistache
 Entremet chocolat caramel
 Nage de fruits frais
 Macarons
 Tartelette banane chocolat
 Pain perdu de Gênes aux framboises
 Feuillant chocolat pralin
 Bouchée de fromage blanc

- ☛ Cocktail & Finger buffet : 10 personnes min.
- ☛ Ateliers : tarifs valables pour un cocktail de 24 personnes min.

NOS FINGER SUCRES

Financier aux fruits
 Tarte au fromage blanc
 Nage de fruits de saison
 Tarte fine aux pommes
 Douceur au chocolat noir

NOS FINGER SANDWICHES

Baguette tomate et mozzarella
 Fluta de Serrano et brebis
 Fluta au Chorizo ou Serrano
 Club sandwich à la volaille
 Millefeuille au thon et curry
 Sandwich au saumon et concombre

NOS ATELIERS A THEME ANIMES PAR NOS CUISINIERS

En supplément de votre cocktail
 (min. 24 personnes et 9 pièces par personne)
 nous vous proposons les animations suivantes

Prix par personne

Jambon du pays et charcuteries 12 €

Pâtes avec sauces au choix 10 €

Carbonara de saumon

Woky de légumes et soja

Volaille et tomates

Foie-gras et terrines 16 €

Fruits de mer

Tarif selon arrivage et prix du Marché

Huîtres, moules, palourdes, bigorneaux, langoustines, crabes, homards...



APERITIFS, FORMULES BOISSONS ET PAUSES

Minimum 10 personnes

LE VERRE DE BIENVENUE

1 verre de Kir, Sangria, Rosé de Navarre ou Punch
Jus de fruits et soft, mélange salé 6 €.

1 verre de Cidre Basque ou Txakoli
Jus de fruits et sodas, mélange salé 8 €

1 coupe de Champagne
Jus de fruits et sodas, mélange salé 11 €

OPEN BAR 1 HEURE

Toutes nos sélections open-bar sont composées
d'une variété de bières, vins rouge, rosé et blanc, jus
de fruits et alcools forts (Whisky, Vodka, Gin,
Martini, Ricard, Porto et Campari)

Sans Champagne 25€

Avec Champagne 38€

FORFAIT BOISSON SANS ALCOOLS

5 € / personne
Eaux minérales et café

FORMULE "PLAISIR"

INCLUS DANS LES MENUS SEMINAIRE

8 € / personne
1/3 de bouteille de vin rouge, blanc ou rosé
Eaux minérales et café

FORMULE "PASSION DU VIGNERON"

Hors menu séminaire 13€
Supplément de 5 € si Menu Séminaire
Base 1/3 de bouteille de vin rouge, blanc ou rosé
Eaux minérales et café

FORMULE "EXCELLENCE"

Hors menu séminaire 18 €
Supplément de 10 € si Menu Séminaire
Base 1/3 de bouteille de vin rouge, blanc ou rosé
Eaux minérales et café

LA PAUSE MATIN

Inclus dans les forfaits séminaires ou 8.50€ / pers.
Café Nespresso, thé, jus de fruits,
Panier de fruits de saison, viennoiseries
Possibilité de servir du café filtre sur demande.

LA PAUSE APRES-MIDI

Inclus dans les forfaits séminaires ou 8.50€ / pers.
Café Nespresso, thé, jus de fruits,
Panier de fruits de saison et pâtisseries du jour
Possibilité de servir du café filtre sur demande.

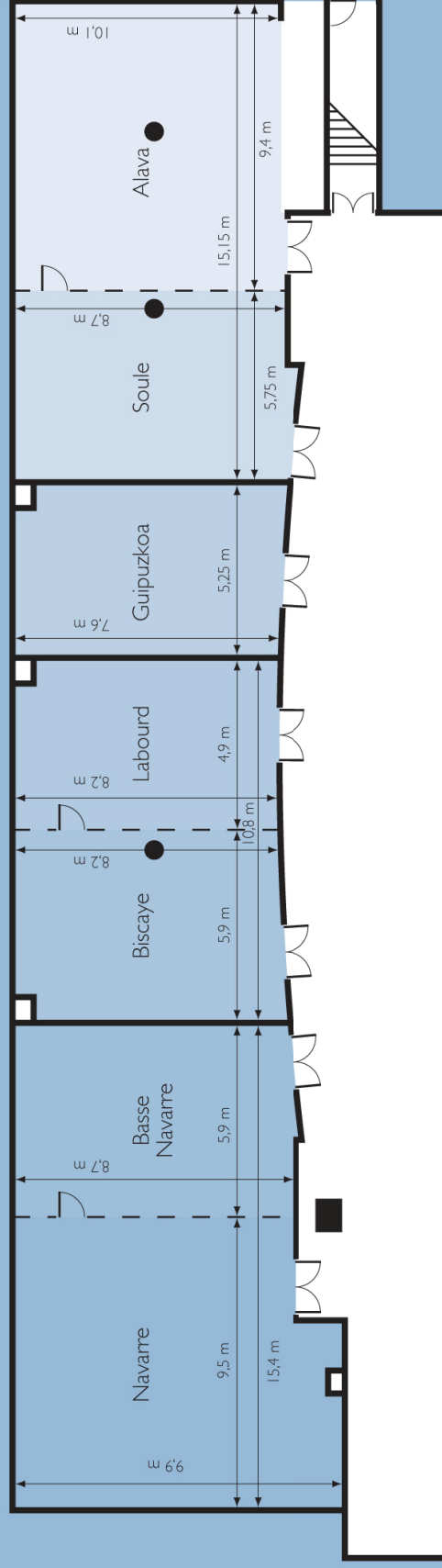
Lundi & Samedi	Après - Midi
	Macarons Tarte aux fruits
Mardi & Dimanche	Cannelés Brochette de fruits
Mercredi	Financier aux fruits Panna cotta à la vanille
Jeudi	Madeleine chocolat Tartelette citron
Vendredi	Choux chibouste pistache Clafoutis de saison

PAUSE PERMANENTE

Boissons uniquement 10 € / personne
Avec viennoiseries ou pâtisseries 15 € / personne



☛ Pour les formules "Passion du Vigneron" et "Excellence",
n'hésitez pas à nous demander les propositions de vins



	Boardroom	Style Cabaret	Style Classe	Style U	Style Théâtre	Style chaises-tablettes	Style Banquet	Reception	Hauteur sous plafond	Longueur & largeur	m²	Hauteur de porte	Largeur de porte	Prises électriques	Prises TV	Prises Téléphone	Lumière du jour	Air conditionné
Navarre	42	48	48	33	80	64	72	100	2,7	9,5 x 9,9	91	2,0	1,6	9	1	2	no	yes
Basse Navarre	30	18	24	24	48	38	30	55	2,7	5,9 x 8,7	51	2,0	1,6	3	1	2	no	yes
Navarre + Basse Navarre	54	84	96	45	145	120	112	155	2,7	15,4 x 9,4	145	2,0	1,6	12	2	4	no	yes
Biscaye	30	18	24	24	48	38	30	55	2,7	5,9 x 8,2	49	2,0	1,6	3	1	2	no	yes
Labourd	24	18	24	21	40	32	24	50	2,7	4,9 x 8,2	40	2,0	1,6	3	1	2	no	yes
Biscaye + Labourd		48	30	-	70	56	64	100	2,7	10,8 x 8,2	89	2,0	1,6	6	2	4	no	yes
Boardroom Executive Guipuzkoa	12	-	-	-	-	-	-	-	2,7	5,25 x 7,6	40	2,0	1,6	10	1	2	no	yes
Soule	30	18	24	24	48	38	30	55	2,7	5,75 x 8,7	50	2,0	1,6	3	0	1	no	yes
Alava	30	48	30	21	70	56	64	100	2,7	9,4 x 10,1	95	2,0	1,6	9	1	2	no	yes
Soule + Alava	30	36	48	21	90	72	100	150	2,7	15,15 x 9,6	145	2,0	1,6	12	1	3	no	yes