



SOMMAIRE

❖ Présentation du Miramar	Page 2 à 4
❖ Tarifs des Forfaits	Page 5
❖ Journée d'Etude et Location Salle	Page 6
❖ Plan des Salons	Page 7
❖ Cocktails et Apéritifs	Page 8
❖ Les Pauses	Page 9
❖ Les Petits Déjeuners	Page 10
❖ Les Forfaits boissons	Page 10
❖ Les Menus	Page 11 à 16
❖ Les Catering et Plateau Repas	Page 17
❖ Le Buffet Sandwichs	Page 18
❖ Cocktail Régate	Page 19
❖ Activités de Thalassothérapie	Page 20
❖ Liste des prestataires extérieurs	Page 21



Miramar Crouesty**** – Thalassothérapie Louison Bobet

Groupe Royal Monceau
120 chambres et suites
3 salons accueillant de 10 à 70 personnes

Du séminaire de direction au lancement de produit en passant par l'incentive, le « paquebot de la Forme » est l'établissement idéal pour allier travail, détente, remise en forme et gastronomie.

Au cœur de la Bretagne Sud, le Miramar Crouesty**** – Thalassothérapie Louison Bobet, ancré en bordure du Golfe du Morbihan, bénéficie d'un site d'exception. Le complexe allie élégance et raffinement, et met à votre disposition savoir faire et professionnalisme dans une atmosphère propice à la réussite de vos projets !



les accès

Gare : TGV Atlantique direct Paris Montparnasse/Vannes (3h10)

Aéroport : Nantes Atlantique ou Lorient

Route : A11 jusqu'au Mans. A81 et A 157 jusqu'à Rennes. N24 jusqu'à Ploërmel, N 166 et juste avant Vannes, direction Nantes N165, sortie Port Crouesty D780.

Possibilité de transfert en bus sur demande.

Notre Table

Le talentueux chef, Yves TOUBLANC, propose une cuisine inventive, uniquement à base de produits frais du marché et de la mer. Les menus sont personnalisés pour chaque événement, et sont servis dans un cadre marin, sur le pont supérieur.



LE PAQUEBOT de LA FORME
Séminaires & séjours évènementiels / Relaxing Meetings

WWW.MIRAMARCROUESTY.COM



les chambres

Décorées de bois blond, elles sont spacieuses, climatisées et toutes avec balcon-terrasse, vue sur la mer. Télévision, téléphone direct, coffre fort et minibar.



Équipement technique

Bloc-notes, crayons, papiers, marqueurs, paperboard, rétro projecteur, écran mural. Sur demande, vous pouvez disposer de magnétoscope, téléphone, micro, vidéo projecteur.





loisirs

Pour votre bien être, nous mettons à votre disposition une piscine d'eau de mer chauffée (couverte l'hiver, avec vue panoramique), salle de musculation et de gymnastique, sauna, hammam.

Le piano bar vous propose des soirées musicales.

Pour vos activités à l'extérieur, nous proposons raid à bicyclette et VTT pour une découverte de la presqu'île de Rhuys. Organisation personnalisée de régates, rallye zodiacs au cœur du Golfe du Morbihan, sortie en vieux gréements, visite d'exploitation ostréicole avec dégustation d'huître, char à voile, golf, casino, karting.



nous contacter

Miramar Crouesty – Thalassothérapie Louison Bobet

Route du Petit Mont - BP 32 - 56 640 ARZON

Céline BARROUYER

Responsable groupe et séminaires

Ligne directe : 02 97 53 49 38

Télécopie : 02 97 53 49 23

e-mail : banquets@miramarcrouesty.com



TARIFS FORFAITS SEMINAIRES

Forfait Séminaire Résidentiel Pension Complète

- Chambre individuelle 321 € par jour
- Chambre double 469 € par jour

Comprenant l'hébergement, le petit déjeuner continental servi sur le Pont Supérieur, les déjeuner et dîner (y compris les boissons servies à table), la location de salle et deux pauses (Miramar & Crouesty)

Forfait Séminaire Résidentiel Demi-Pension

- Chambre individuelle 265 € par jour
- Chambre double 357 € par jour

Comprenant l'hébergement, le petit déjeuner continental servi sur le Pont Supérieur, le déjeuner ou dîner (y compris les boissons servies à table), la location de salle et deux pauses (Miramar & Crouesty)

TARIFS FORFAITS GROUPES

Forfait Groupe Pension Complète

- Chambre individuelle 299 € par jour
- Chambre double 425 € par jour

Comprenant l'hébergement, le petit déjeuner continental servi sur le Pont Supérieur, les déjeuner et dîner (y compris les boissons servies à table).

Forfait Groupe Demi-Pension

- Chambre individuelle 243 € par jour
- Chambre double 313 € par jour

Comprenant l'hébergement, le petit déjeuner continental servi sur le Pont Supérieur, le déjeuner ou dîner (y compris les boissons servies à table).

Dans le cadre de ces forfaits, nous pouvons vous proposer les menus « Queen Mary » - « Queen Elysabeth » – « Normandie »

TARIFS FORFAITS B&B

Forfait B&B (Hébergement et Petit Déjeuner)

- Chambre individuelle 219 € par jour
- Chambre double 238 € par jour

(pour un minimum de 6 chambres réservées)



JOURNÉE DE TRAVAIL

Forfait Journée

78 € par personne

Comprenant :

- 2 pauses
- 1 Déjeuner de travail y compris les boissons servies à table

LOCATION DE SALLE

Salon de Poupe de 100 m²

- ½ journée 200 €
- Journée 300 €

Salon des Gréments de 65 m²

Salon des Haubans de 66 m²

- ½ journée 150 €
- Journée 200 €

Equipement de base

- Ecran mural
- Rétroprojecteur et paperboard
- Papier – Stylos
- Eau minérale et bonbons sur table

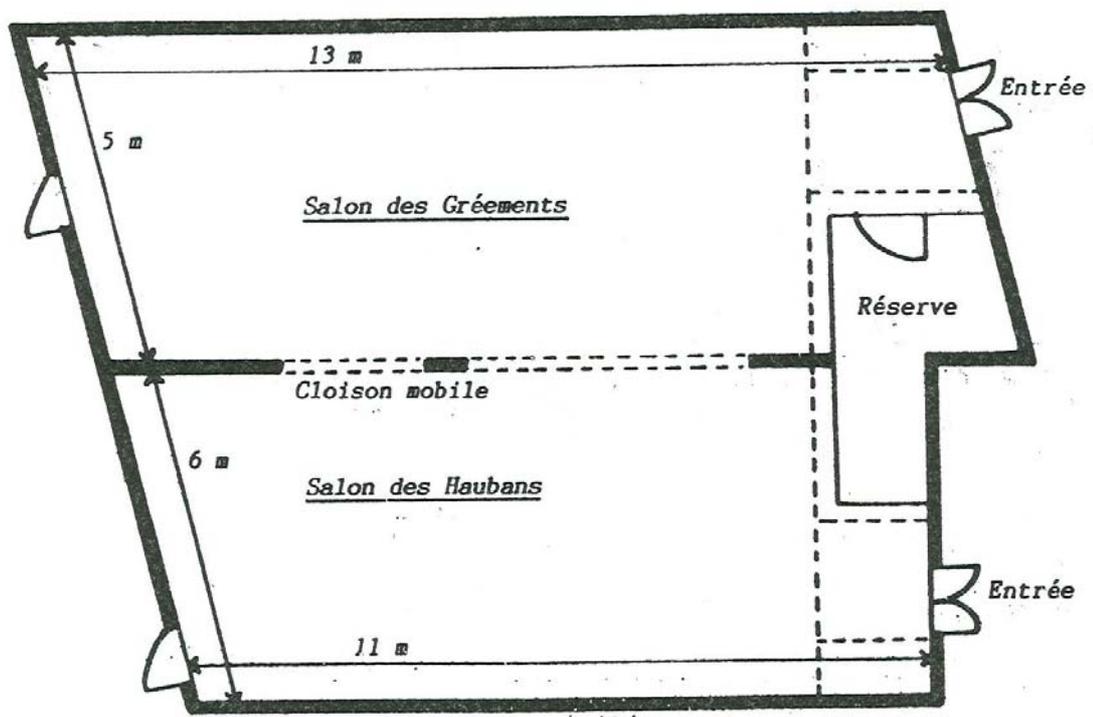
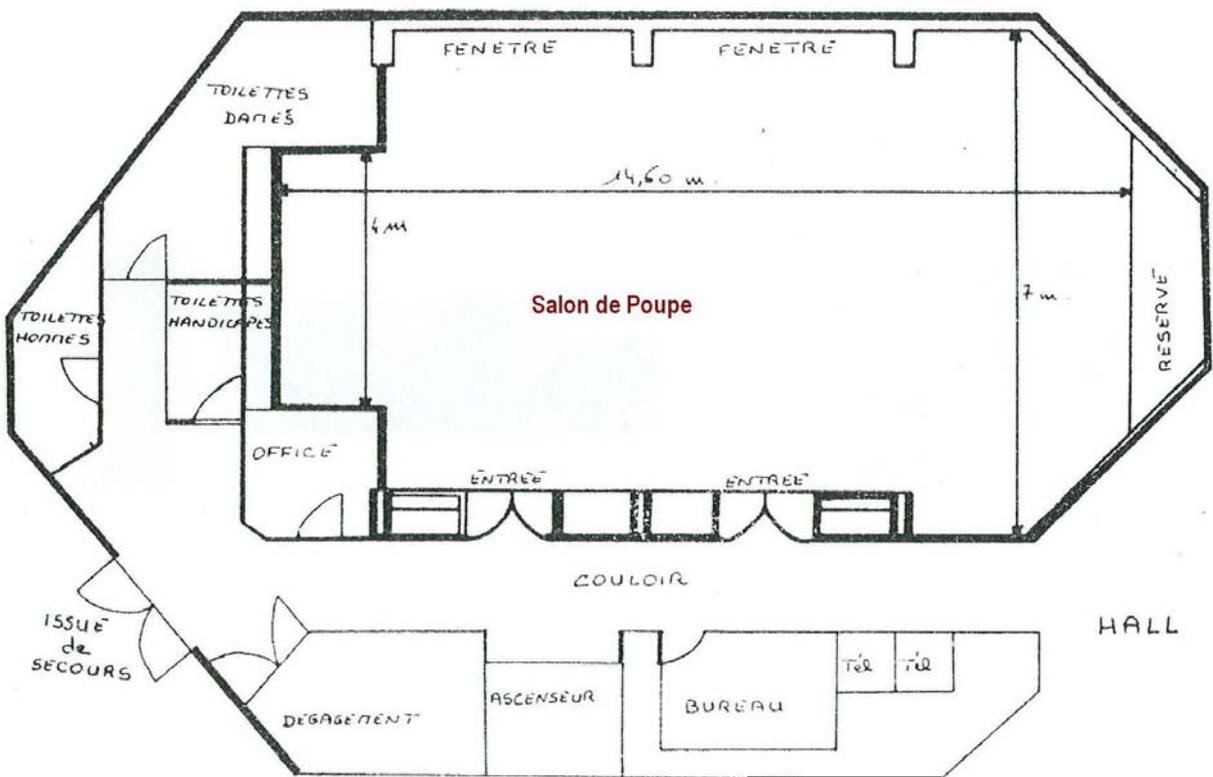
Nous restons à votre disposition pour toute demande de matériel spécifique.

DIVERS

Pouf de Fleurs	12 €
Composition Florale	25 €
Port des Bagages in / out	6 € par personne



PLAN DES SALONS





COCKTAILS & APERITIFS

Kir Muscadet / Bourgogne Aligoté	5 € par personne
Kir breton	5 € par personne
Cocktail du jour avec ou sans alcool	12 € par personne
Ti-Punch	12 € par personne
▪ Rhum, Citron vert, Sucre	
Autres cocktails	sur demande
Champagne Veuve Cliquot Ponsardin	80 € par bouteille
Champagne Renaudin	55 € par bouteille
Open Bar sans champagne d'1/2 heure	20 € par personne
Open Bar sans champagne d'1 heure	29 € par personne
Open Bar sans champagne de 2 heures	40 € par personne
Open Bar avec champagne d'1/2 heure	25 € par personne
Open Bar avec champagne d'1 heure	35 € par personne
Open Bar avec champagne de 2 heures	60 € par personne

ACCOMPAGNEMENTS

Cocktail 5 pièces

6 € par personne

Palets à l'anis, Feuilleté saucisse, Apérinem, Roulé au bacon, Mini croque saumon fumé

Cocktail 9 pièces

8 € par personne

Palets à l'anis, Apérinem, Roulé au bacon, Croquette de morue sauce tartare, Brochette de pétoncles, crème de choux fleur fumé, Mini cake aux olives, Pissaladière

Cocktail 12 pièces

13 € par personne

Palets à l'anis, apérinem, Roulé au bacon, Croquette de morue sauce tartare, brochette de pétoncles, crème de choux fleur fumé, Marinade de sardines au Kari Goss, Tapura de noix de St Jaques sauce Choron, Pissaladière, Mini croque saumon fumé

Cocktail 18 pièces

19 € par personne

Samossa, Palets à l'anis, apérinem, Roulé au bacon, Croquette de morue sauce tartare, Brochette de pétoncles, Crème de choux fleur fumé, Marinade de sardines au Kari Goss, Tapura de noix de St Jaques sauce Choron, Brandade de Morue « biscaïenne », Crêpe de Thon au chèvre et ciboule, Féroce d'avocat à la chair de Tourteau, Mini cake au jambon serrano, Pissaladière



LES PAUSES

Café d'Accueil	9 € par personne
▪ Café, Thé, Jus de fruits	
Petit Déjeuner d'Accueil (servi dans le hall)	11 € par personne
▪ Café, Thé, Jus de fruits, Viennoiseries	
Pause Miramar (servie le matin)	12 € par personne
▪ Café, Thé, Jus de fruits, Viennoiseries, Palets bretons	
Pause Crouesty (servie l'après-midi)	12 € par personne
▪ Café, Thé, Jus de fruits, Pâtisseries bretonnes, Palets bretons	
Pause Bretonne 1	16 € par personne
▪ Boissons chaudes, Pains, Jambon, Rillettes, Saucisson, Cidre	
Pause Bretonne 2	20 € par personne
▪ Boissons chaudes, Pains, Huîtres creuses, Muscadet	
Goûter sucré	18 € par personne
▪ Boissons chaudes, Jus de fruits, Crêpes, Pâtisseries bretonnes	
Goûter salé	20 € par personne
▪ Boissons chaudes, Pain, Jambon, Andouillette, Huîtres creuses, Cidre	

Supplément Pauses

Corbeille de fruits	3 € par personne
Cidre artisanal	2 € par personne
Muscadet de Sèvre et Maine	3 € par personne
4-5 Huîtres du Golfe & Pain de seigle, beurre	10 € par personne



PETIT DEJEUNER

Petit Déjeuner Continental

15 € par personne

- Café, Thé, Chocolat, Jus d'Oranges et de Pamplemousses frais pressés, Corbeille du boulanger (pain, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, palets bretons)

Petit Déjeuner Américain

23 € par personne

(minimum de 15 personnes)

- Café, Thé, Chocolat, Jus d'Oranges et de Pamplemousses frais pressés, Corbeille du boulanger (pain, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, palets bretons)
- Céréales, Fromage blanc, Yaourt nature et aux fruits, Fromages, Marmelade de fruits, Pruneaux au sirop, Corbeille de fruits frais, Salade de fruits frais, Jambon blanc et de pays, Œufs (coques, brouillés, en omelette), Saucisses, Bacon

Petits Déjeuners servis sur le Pont Supérieur

FORFAITS BOISSONS

Forfaits Boissons dans le cadre d'un menu séminaire

16 € par personne

- Vin blanc / Vin rouge à raison d'1 bouteille pour 3 personnes
- Eau minérale plate ou gazeuse à raison d'1 bouteille pour 2 personnes

Forfaits Boissons dans le cadre d'un menu de gala

20 € par personne

- Vin blanc / Vin rouge à raison d'1 bouteille pour 2 personnes
- Eau minérale plate ou gazeuse à raison d'1 bouteille pour 2 personnes



DEJEUNERS / DINERS

Menu « Queen Mary » I

Rôti d'agneau « Charente Poitou » à la sauge, tian de légumes



Macaron glacé pistache, coulis de framboises



Café

Ou

Menu « Queen Mary » II

Blanc de cabillaud poêlé, écrasé de pommes de terre aux fines herbes,
Crème de fèves



Mousse légère au citron confit, fines dentelles de chocolat



Café

Prix net – 37 € par personne

Menu « Queen Elisabeth » I

Raviolis de chair de tourteaux, crème de roquettes et parmesan



Magret de canard poêlé, légumes du moment, jus au baie de genièvre



Dôme de ricotta au chocolat praliné



Café

Ou

Menu « Queen Elisabeth » II

Cœur de saumon fumé écossais, pousses d'épinards à la crème aigrette



Dos de lotte rôti, étuvé de fenouil à l'anis, coulis de langoustines



Soufflé glacé aux fruits rouges



Café

Prix net – 47 € par personne



Menu « Normandie » I

Croustillant de crabes aux épices, chutney mangue/ ananas



Filet de barbu à la vapeur d'algues, fondue de tomates et poivrons à la coriandre



Minestrone de fruits frais, sorbet de fromage blanc vanillé



Café

Ou

Menu « Normandie » II

Mousse de tomates au basilic et crevettes roses au cari



Pigeonneau d'Auray rôti, barigoule d'artichauts poivrades et fenouil



Fraîcheur d'agrumes à la cannelle, sorbet coco



Café

Prix net – 47 € par personne

Menu « France » I

Foie gras de Canard mi-cuit en terrine, fleur de sel et jeunes pousses de salades



Dos de Bar poêlé aux herbes fraîches, risotto au safran



Sélection de 3 fromages affinés et salade de jeunes pousses



Macaron à la pistache, chibouste aux griottes



Café

Ou

Menu « France » II

Vol au vent de Langoustines, homard et fèves



Tournedos de filet de Bœuf rôti, jus au porto et foie gras



Sélection de 3 fromages affinés et salade de jeunes pousses



Charlotte pomme/champagne, anglaise aux amandes



Café

Prix net – 52 € par personne



Dîner de Gala

Amuse bouche



Foie gras de canard cuit au naturel, chutney de pommes et tomates



Dos de bar de ligne rôti à la fleur de sel, marinière de légumes



Granité de litchee et pétales de roses



Mignon de veau de lait, poêlée de champignons, sauce périgourdine



Fondant de chocolat mi-amer, strudel au thé



Café & Mignardises

Prix net – 60 € par personne



Buffet Miramar

Choix du maraîcher

Aubergines et courgettes confites, artichauts au romarin, poivrons confits
Légumes à la grecque, taboulet aux crevettes marinées, petites tomates farcies au thon
Salade de pâtes aux coquillages, endives au roquefort, Jatte de salades mélangées
Quelques salades composées en fonction des saisons et du marché

Choix du poissonnier

Escabèche de poulpes, saumon froid à la parisienne, hareng mariné et pommes de terre
Crabes en avocats guacamole, sardines ou anchois marinés, roll mopps,...

Choix des cochonnailles

Panaché de jambon frais et sec, saucisse sèche, cochon farci à la pistache
Terrine de campagne

Choix du plat chaud au buffet

(1 viande et 1 poisson au choix)

Fricassée de poulet fermier aux champignons
Poêlée de lotte au gingembre et citronnelle
Osso bucco de veau à la milanaise
Dos de saumon écossais grillé, sauce à l'oseille
Gigot d'agneau rôti provençal
Risotto de fruits de mer au parmesan

2 Garnitures chaudes au choix

Riz cantonnais, gratin de choux fleurs, riz basmati aux herbes
Tagliatelles aux tomates fraîches, légumes et artichauts à la barigoule
Gratin de pommes de terre boulangère, jardinière de légumes
Rissoto aux fèves et parmesan

Plateau de fromages affinés

Buffet de desserts

Entremets aux chocolat, entremets aux fruits, tartes (pommes, poires, rhubarbes,...)
Far breton, kouign aman, sablé breton, 4/4 aux pommes, mousse au chocolat
Fruits pochés, îles flottantes, gondoles ananas, corbeilles de fruits de saison

Prix net – 65 € par personne

Proposé pour un minimum de 40 personnes



Buffet du Pêcheur

Buffet de Salades et Marinades

Roll mopps, sardines aux olives marinées, harengs marinés, anchois frais marinés, roulé de speck, poivrons confits, courgettes et aubergines grillées, artichauts poivrades marinés au romarin, tomate mozzarella au basilic, salade niçoise, salade de poulpe aux herbes, taboulet, piémontaise, sicilienne, tagliatelles au saumon, melons et pastèque (selon saison)

Banc de poissons fumés

Saumon fumé, gravelax de saumon à l'aneth, saumon fumé mi-cuit, cœur de saumon Kunglass, flétan, lieu jaune, haddock, maquereaux aux poivres, anguilles, longe de thon, royale de saumon

Coquillages et Crustacés

Langoustines, Araignées, Tourteaux, Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses, Moules, Coques

Banc d'Huîtres de nos côtes bretonnes

Huîtres creuses n°3, Huîtres plates n°4 du Golfe du Morbihan, d'Étel, de Quiberon et de Concarneau

Grillades (servies à l'assiette)

Dos de saumon d'Écosse à la fleur de sel
ou

Tranche de gigot d'agneau Poitou Charente au thym

Garniture de Saison

Gratin de pommes de terre boulangère,
Tomate rôtie et Jardinière de légumes

Chariot de Fromage affinés

Buffet de Desserts

Far aux pruneaux, Sablé breton, Kouign Amann, Crème brûlée, Entremets chocolat, Entremets aux fruits, Ile flottante, Faisselle, Fruits pochés, Tartes aux fruits de saison, Corbeilles de fruits, Salade de fruits, Fromage blanc, Marmelade pommes / poires

Prix net – 65 € par personne

Proposé pour un minimum de 40 personnes

Buffet du Pêcheur - Homard

Demi homard breton grillé, sauce béarnaise
Riz cantonais
En remplacement de la grillade

Prix net – 75 € par personne

Proposé pour un minimum de 40 personnes



Dîner Plateau de fruits de Mer

Amuse Bouche



Plateau de fruits de mer comprenant :

1 tourteau ou 1 araignée

6 huîtres creuses du golfe, 4 huîtres plates

8-9 langoustines

Crevettes roses ou grises ou bouquets

Bigorneaux

10 bulots, moules de bouchots

10 palourdes, 3-4 amandes, 3-4 praires, 1/2 clams

Mayonnaise maison, beurre d'Echiré, citrons...



Assiette de desserts Miramar



Café et Mignardises

Prix net – 55 € par personne

Menu Du Marché

Laissé aux bons soins d'Yves Toublanc, notre Chef des Cuisines,
d'élaborer ce menu selon des produits de saison
et de l'adapter à vos souhaits et à votre événement

Prix net – 47 € par personne

Notre sommelier sélectionne les vins en parfait accord avec les menus
que vous aurez choisis



CATERING

(Pour Régate et Activités extérieures)

Melon / Taboulé
Pastèque / Salade piémontaise
Œufs durs / Salade de riz niçoise
Coquille de Saumon froide à la parisienne
Poulet froid au vinaigre de Xérès
Salade verte
Salade de haricots verts
Fromage
Corbeille de fruits
Far breton
Gâteau breton
Fromage blanc

Soft, Eau minérale, Vin, Bière
Café

Prix net – 35 € par personne
Proposé pour un minimum de 40 personnes

PLATEAU REPAS

Melon
Œuf dur
Crudités
Demi Homard froid à la Russe
Blanc de volaille froid à l'estragon, salade de haricots verts
1 fromage portion
1 fruit de saison
1 dessert diététique ou traditionnel
Pochette de sel, poivre, mayonnaise, ketchup
Soft, Eau minérale, Vin, Bière

Prix net – 43 € par personne



Buffet Sandwich

Sandwich baguette
Beurre salé – Jambon de Pays

Sandwich pain de mie
Poulet – Bacon grillé - Salade

Sandwich pain céréales et pavot
Fromage – Comté – Tomates – Beurre salé

Sandwich pain du sud
Salade – Oignons – Haricots verts – Carottes – Vinaigrette au Xérès

Sandwich pain nordique
Saumon fumé – Salade – Mayonnaise – Crevettes

Dessert
Corbeille de fruits – Opéra café / chocolat – Tarte aux fruits
Yaourts aux fruits – Crème caramel

Café

Prix net – 30 € par personne



Cocktail Régate 2005

Buffet d'huîtres de Bretagne 3/ personne



Rillettes de Poissons



Roulade de galette de blé noir au saumon fumé 3/ personne



Saucisses sèches 3/ personne



Far au Pruneaux



4/4 aux pommes



Sablé breton au beurre demi sel



Kir Breton



Kir vin blanc



Cidre



Apéritif de base

Tarif net – 30 € par personne



ACTIVITES DE THALASSOTHERAPIE

Accès au Parcours Aquatique

Bassin ludique de 200 m² – dans une eau de mer chauffée à 32° avec bain de pamplemousses, rivière de nage à contre-courant, labyrinthe, douche cascade, spa.

Accès Gratuit entre 9h00 et 11h00

En dehors de ces horaires, **Tarif spécial groupes** **23 € par personne**
par module de 20 personnes maximum



forfait Découverte de la Thalassothérapie

Ce forfait comprend :

*2 soins individuels
(bain bouillonnant, ou multi jets ou douche à pomme)
et 1 soin collectif
(piscine lombaire ou dynamique ou jets sous marin)
Selon disponibilités*

Tarif **84 € par personne**



Sont fournis sur place les peignoirs et les serviettes.
Sont à prévoir les sandales antidérapantes et bonnet de bain
avec possibilité d'achat sur place (9 €)
Prévoir également 1 voire 2 maillots de bain



PRESTATAIRES EXTERIEURS

Transferts :

Loisel : Michel LOISEL

Tél : 02 97 47 24 12
Fax : 02 97 47 85 66

Location de Voitures :

AVIS

Tél : 02 97 47 54 54

ADA

Tél : 02 97 69 05 26

BUDGET

Tél : 02 97 54 25 22

Location de matériel :

Aloes Locations : Mr CARNOT

Tél : 02 97 42 42 50

(Location matériel électronique)

Fax : 02 97 42 42 56

Mikaël AMIEL (commercial/technicien)

Tél : 06 78 64 42 86

Options : Jérôme LAINE

Tél : 06 07 70 74 10

(Location mobilier)

Fax : 02 40 30 19 93

Excursions :

Skippage : Ghislain de KERDREL / Joseph

Tél : 02 40 08 97 97

Fax : 02 40 08 97 98

Horizon Marine : Catherine CADIEUX

Tél : 02 97 63 28 63

(Sorties simples dans le Golf)

Fax : 02 97 63 05 22

Navix : Bruno ESTIEMBRE

Tél : 02 97 46 60 00

06 14 02 13 86

Atlantique Temps Réel : Ronan DANIEL

Tél : 02 97 55 87 29

06 14 02 13 86

Golf :

Golf de Rhuys Kerver : Mr GERLERO

Tél : 02 97 45 30 09

Animations :

Photographe : Mr KWATERNIC : Sarzeau :

Tél : 02 97 41 83 10

Philippe VALLAUD (Illusionniste) :

Tél : 02 99 50 44 50

06 07 88 74 40

Fax : 02 99 50 44 61

Musicien / Chanteur : Jean Charles GREAU

Tél : 06 70 48 03 86