

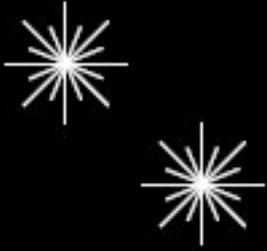


MIRAMAR
BEACH HOTEL
THEOULE SUR MER-CANNES

Brochure Evénements



TIARA
HOTELS & RESORTS



Le Tiara Miramar Beach Hotel **** est situé dans une calanque de l'Estérel, les pieds dans l'eau.
Ses 56 chambres et suites sont pour la plupart tournées vers la Mer.

*Restaurant Gastronomique
l'Etoile des Mers,
Sauna, hammam, Jacuzzi,
Piscine extérieure couverte l'hiver
& chauffée,
Plage privée, Court de tennis,
Salle de Fitness*





MIRAMAR
BEACH HOTEL
THEOULE SUR MER-CANNES

Espace Séminaires

3 salles de réunion de taille variable peuvent vous accueillir

-Salon "Rose des Vents"

avec un accès direct dans les Jardins suspendus

-Salon "Mimosa"

pour des réunions plus confidentielles

-Salon "Calypso"

pour des réunions de taille importante, avec vue plongeante sur la Grande Bleue.



	Superficie	U	Théâtre	Classe	Cocktail
Mimosa	70 m ²	15	30	20	-
Rose des Vents	85 m ²	25	50	25	60
Calypso	130 m ²	40	80	55	90



Autres espaces

Les Jardins suspendus :

Jardin agréable pour servir les pauses café, les apéritifs et cocktails avec vue panoramique.



L'Etoile des Mers :

Salle de Banquet Calypso pour vos déjeuners et dîners, avec vue sur la Méditerranée (capacité maximum de 90 couverts)

Le Bistrot Red Roc :

Restaurant les pieds dans l'eau ouvert pour la saison estivale pour vos déjeuners & dîners





Tarifs Réunion



Forfait Journée d'Etude :
A partir de 70 euros par personne*

Inclut la location de la salle, deux pauses et le déjeuner
(Menu 3 plats + 1/3 de vins de pays, eau minérale et café)

~~~~~

**Forfait Séminaire Semi Résidentiel :**  
**A partir de 199 euros par personne\***

Inclut le forfait Journée d'Etude,  
hébergement en chambre single classique ou jardin,  
petit-déjeuner buffet, taxe de séjour

~~~~~

Forfait Résidentiel :
A partir de 248 euros par personne*

Inclut le forfait Séminaire Semi Résidentiel,
Dîner (Menu 3 plats + 1/3 de vins de pays, eau minérale et
café)

**Tarif par personne et par jour,
hors période de congrès et festivals, du dimanche au vendredi*



Les Pauses



La pause Classique

7.5 € par pers.

Café, Thé, Jus d'Orange,
Assortiment sucré

Inclut dans les forfaits

La pause Vitaminée

12 € par pers.

Café, Thé, Jus de Fruits
vitaminés et exotiques,
Assortiment de Verrines
fruitées & Tartelettes du
Moment

Suppl. 4.50 € avec un forfait

La pause Gourmande

10 € par pers.

Café, Thé, Jus de Fruits,
Variété de Douceurs

Suppl. 2.50 € avec un forfait



Les Menus

Foie gras de canard cuit au torchon, chutney de fruits de saison

ou

« Carpaccio » de saumon mariné à l'aneth, girolles « cbu »
Vinaigrées à la coriandre

ou

Anti-pasti de légumes grillés, un fromage frais au pistou

ou

Salade de gambas et quinoa, vinaigrette vierge mangue – gingembre

~~~

Pavé de saumon « label rouge » sauté d'aubergine  
gratiné au parmesan, coulis de poivron doux

ou

Filet de loup en fricassée de courgette aux olives et citron confit,  
jus corsé au Xérès

ou

Dos de rascasse rôti, écrasée de pommes de terre  
safranée à la rouille, jus de roche épicé

ou

Mignon de porc « laqué » au sésame et légumes sautés au soja

ou

Suprême de volaille à l'estragon,  
risotto carnaroli aux champignons et lardons fumés

ou

Petits farcis d'agneau au thym citron et ail en chemise

~~~

Douceur exotique sauce passion et sorbet des îles

Ou

Dôme vanille sur un sablé breton rafraîchit de sa glace

Ou

Gaspacho pina colada et financier coco



Apéritifs



*Les pieds dans l'eau, depuis les jardins suspendus
ou le bar de l'Etoile des Mers.*

*Savourez votre cocktail et délectez vous de cette vue plongeante
sur la Grande Bleue.*

« Sur un air de Provence »

Kir mûre, pêche, ... : **6.00 €**

« Sur un air des Iles »

Punch ou Cocktail Maison : **9.00 €**

« Sur un air Azuréen »

Kir Royal ou Coupe de Champagne : **10.00 €**

Bouteille de Champagne Laurent Perrier: **à partir de 90.00 €**

« Sur un air de Fêtes » 14.00 €

Open bar 30 minutes (vodka, whisky, Gin, Ricard, Martini, Porto, Jus
de Fruits et Sodas)

Open bar 30 minutes avec Champagne: 19.00 €

« Sur un air de Douceur »

Verre de vin doux (Foie gras ou Dessert) : **3.20 €**

Droit de Bouchon Champagne : **9.00 €** (par bouteille),

uniquement pour le dessert

Les apéritifs sont accompagnés de feuilletés, grissinis et olives

Notre Chef peut également vous préparer
des canapés de prestige avec Foie Gras Cru à la Croque au sel,
Yakitori Boeuf, etc. en fonction de son marché : **2.00 € par pièce**

Ces prix s'entendent par personne et sont valables
pour un groupe de 20 personnes minimum
Document non contractuel, sous réserve de modifications.



Carte des vins



*Pour accompagner votre repas, notre Maître Sommelier,
Ali Hedayat a sélectionné ses meilleurs vins.*

« **Formule Séminaire** » incluse dans le forfait

Vin du Pays, rouge, rosé & blanc

« **Tradition Française** » 15.00 €

Bourgogne St Véran blanc, Côtes du Rhône rouge

« **Soleils de Provence** » 18.00 €

Vins de Provence blanc, rosé ou rouge

« **Terroirs du Centre** » 20.00 €

Loire blanc, Sancerre ou Pouilly Fumé

Bordeaux rouge, Haut Médoc ou Listrac-Médoc

« **Soleils de Provence Prestige** » 25.00 €

Côtes de Provence Sainte Marguerite blanc & Bandol Gros'Nore rouge

« **Cuvée Prestige** » 25.00 €

Bourgogne blanc Meursault, Macon ou Chablis 1er cru,
& Bordeaux rouge St Emilion ou Pomerol

~~~~~

**Ces formules incluent 1/3 bouteille de vin par personne,  
les Eaux Minérales Plates et Gazeuses servies à discrétion et le café**

**Ces prix s'entendent par personne,  
et sont valables pour un groupe de minimum 20 personnes  
Document non contractuel, sous réserve de modifications**

# Contacts



**MIRAMAR  
BEACH HOTEL**  
THEOULE SUR MER-CANNES

## Vos contacts privilégiés:

**Lara FOSSAT**

Directrice des ventes

[lara.fossat@tiara-hotels.com](mailto:lara.fossat@tiara-hotels.com)

Tel : 04 93 75 05 05

**Emilie Viale**

Assistante Commerciale

[emilie.viale@tiara-hotels.com](mailto:emilie.viale@tiara-hotels.com)

Tel : 04 93 75 05 05



**T I A R A**  
HOTELS & RESORTS