



**Découvrez, créez et vivez  
Votre séminaire autrement...**

S.A.S. SEHR  
140 rue Vatel – BP 7128 – F30913 Nîmes Cedex  
Tél. : +33 (0)4 66 62 57 57. Fax : +33 (0)4 66 62 57 50 – email : [reception@hotelvotel.com](mailto:reception@hotelvotel.com) – [www.hotelvotel.com](http://www.hotelvotel.com)  
S.A.S. SEHR au capital de 38112.25 €

Siret : 344 957 998 00018



## VOTRE JOURNEE D'ETUDE

Nous vous proposons 2 types de forfait incluant :

<p><b>COTE ECOLE</b> <b>41.00 €</b></p>	<p><b>PLEIN CIEL</b> <b>47.00 €</b></p>
<b>LA SALLE DE REUNION</b>	
<p><b>Toutes nos salles bénéficient de la lumière du jour avec connexion Internet sans fil (Wifi) gratuit</b></p>	
<p><b>Nos 3 salles se situent au rez-de-chaussée</b> et sont équipées de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vidéoprojecteur</li> <li>Feuilles blanches</li> <li>Stylos</li> <li>Paperboard</li> <li>Bonbons</li> <li>Eau minérale plate</li> </ul>	<p><b>Nos 5 salles se situent au 6<sup>ème</sup> étage</b> et sont équipées de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vidéoprojecteur</li> <li>Dossiers</li> <li>Stylos</li> <li>Paperboard</li> <li>Bonbons</li> <li>Eau minérale plate et pétillante</li> </ul>
<b>LES DEUX PAUSES</b>	
<p><b>Vous disposerez d'une machine NESPRESSO</b></p> <p><b>Servies dans votre salle de réunion</b></p>	<p><b>Servies dans votre salle ou au Lounge Bar</b></p>
<p>Notre Chef Pâtissier prépare le matin des viennoiseries et l'après-midi des petits-sablés pour accompagner le café et le thé.</p>	<p>Notre Chef pâtissier prépare le matin des viennoiseries et l'après-midi un assortiment pâtissier pour accompagner le café, le thé et les jus de fruits.</p>
<b>LE DEJEUNER ou LE DINER</b>	
<p><b>Brasserie Vatel</b></p>	<p><b>Restaurant Vatel en Salon particulier</b></p>
<p>Dans un cadre convivial, vous sont proposées des formules buffets à volonté et un plat chaud (menu 2 plats) Dès les beaux jours nous vous accueillons en terrasse.</p>	<p>Dans un décor résolument tendance, notre Chef vous propose une cuisine gourmande aux saveurs du sud avec un menu 3 plats</p>
<b>L'ACCOMPAGNEMENT SOMMELIER</b>	
<p>Il comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>¼ de pichet de vin de pays (rouge et blanc)</li> <li>½ eau minérale</li> <li>Le café</li> </ul>	<p>Il comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le vin Costières de Nîmes (rouge et blanc) à volonté</li> <li>Les eaux minérales plates et pétillantes à volonté</li> <li>Le café accompagné de ses mignardises « Maison »</li> </ul>
<b>SPA VATEL</b>	
<p><b>Pour votre détente, un espace entièrement dédié au Bien-être !</b></p> <p>Libre accès à l'espace forme avec : piscine intérieure chauffée, sauna, hammam, cardio-training. A tout moment, des animations peuvent être organisées à la piscine (Aqua Gym, Water Polo ...)</p> <p>A votre disposition, notre espace Beauté avec Spa-Jet, massages esthétiques, soins de visage et du corps ... (hors forfaits)</p>	
<b>PARKING</b>	
<p><b>Nous disposons d'un parking gratuit</b></p>	



HOTEL & SPA

★★★★

## VOTRE SEMINAIRE SEMI-RESIDENTIEL (1 repas)

Nous vous proposons 2 types de forfait incluant :

<b>COTE ECOLE</b> 145.00 €	<b>PLEIN CIEL</b> 151.00 €
<b>LA SALLE DE REUNION</b>	
Toutes nos salles bénéficient de la lumière du jour avec connexion Internet sans fil (Wifi) gratuit	
Nos 3 salles se situent au rez-de-chaussée et sont équipées de : Vidéoprojecteur - Feuilles blanches - Stylos Paperboard – Bonbons - Eau minérale plate	Nos 5 salles se situent au 6 <sup>ème</sup> étage et sont équipées de : Vidéoprojecteur – Dossiers - Stylos Paperboard - Bonbons Eau minérale plate et pétillante
<b>LES DEUX PAUSES</b>	
<b>Servies dans votre salle de réunion</b> Notre Chef Pâtissier prépare le matin des viennoiseries et l'après-midi des petits-sablés pour accompagner le café et le thé.	<b>Servies dans votre salle ou au Lounge Bar</b> Notre Chef pâtissier prépare le matin des viennoiseries et l'après-midi un assortiment pâtissier pour accompagner le café, le thé et les jus de fruits.
<b>LE DEJEUNER ou LE DINER</b>	
<b>Brasserie Vatel</b> Dans un cadre convivial, vous sont proposées des formules buffets à volonté et un plat chaud (menu 2 plats) Dès les beaux jours nous vous accueillons en terrasse.	<b>Restaurant Vatel en Salon particulier</b> Dans un décor résolument tendance, notre Chef vous propose une cuisine gourmande aux saveurs du sud avec un menu 3 plats
<b>L'ACCOMPAGNEMENT SOMMELIER</b>	
Il comprend : ¼ de pichet de vin de pays (rouge et blanc) ½ eau minérale Le café	Il comprend : Le vin Costières de Nîmes (rouge et blanc) à volonté Les eaux minérales plates et pétillantes à volonté Le café accompagné de ses mignardises « Maison »
<b>L'HEBERGEMENT EN CHAMBRE INDIVIDUELLE</b>	
Tout le confort d'un hôtel **** qui associe luxe et élégance. Nos chambres, entièrement rénovées, ont l'accès Internet sans fil (Wifi) gratuit, la télévision (Canal+, satellite), le minibar.... Et pour votre bien-être, notre service d'étage préparera votre chambre tous les soirs. Nous disposons également de 4 suites.	
<b>LE PETIT-DEJEUNER BUFFET</b>	
Grand buffet à volonté servi dans notre Brasserie Vatel pour le plaisir des yeux et des papilles ! Laissez-vous tenter par des œufs préparés devant vous et selon votre goût. Aux beaux jours, service en terrasse	
<b>SPA Vatel</b>	
Pour votre détente, un espace entièrement dédié au Bien-être ! Libre accès à l'espace forme avec : piscine intérieure chauffée, sauna, hammam, cardio-training. A tout moment, des animations peuvent être organisées à la piscine (Aqua Gym, Water Polo ...) A votre disposition, notre espace Beauté avec Spa-Jet, massages esthétiques, soins de visage et du corps ... (hors forfaits)	
<b>PARKING</b>	
Nous disposons d'un parking gratuit	

S.A.S. SEHR

140 rue Vatel – BP 7128 – F30913 Nîmes Cedex

Tél. : +33 (0)4 66 62 57 57. Fax : +33 (0)4 66 62 57 50 – email : [reception@hotelvatel.com](mailto:reception@hotelvatel.com) – [www.hotelvatel.com](http://www.hotelvatel.com)

S.A.S. SEHR au capital de 38112.25 €

Siret : 344 957 998 00018



HOTEL & SPA



## **VOTRE SEMINAIRE RESIDENTIEL (2 repas)**

Nous vous proposons 2 types de forfait incluant :

<b>COTE ECOLE</b> <b>174.00 €</b>	<b>PLEIN CIEL</b> <b>183.00 €</b>
<b>LA SALLE DE REUNION</b>	
<b>Toutes nos salles bénéficient de la lumière du jour avec connexion Internet sans fil (Wifi) gratuit</b>	
<b>Nos 3 salles se situent au rez de chaussée</b> et sont équipées de : Vidéoprojecteur - Feuilles blanches - Stylos Paperboard – Bonbons - Eau minérale plate	<b>Nos 5 salles se situent au 6<sup>ème</sup> étage</b> et sont équipées de : Vidéoprojecteur – Dossiers - Stylos Paperboard - Bonbons Eau minérale plate et pétillante
<b>LES DEUX PAUSES</b>	
<b>Vous disposerez d'une machine NESPRESSO</b>	<b>Servies dans votre salle ou au Lounge Bar</b>
<b>Servies dans votre salle de réunion</b>	<b>Servies dans votre salle ou au Lounge Bar</b>
Notre Chef Pâtissier prépare le matin des viennoiseries et l'après-midi des petits-sablés pour accompagner le café et le thé.	Notre Chef pâtissier prépare le matin des viennoiseries et l'après-midi un assortiment pâtissier pour accompagner le café, le thé et les jus de fruits.
<b>LE DEJEUNER ET LE DINER</b>	
<b>Brasserie Vatel</b>	<b>Restaurant Vatel en Salon particulier</b>
Dans un cadre convivial, vous sont proposées des formules buffets à volonté et un plat chaud (menu 2 plats) Dès les beaux jours nous vous accueillons en terrasse.	Dans un décor résolument tendance, notre Chef vous propose une cuisine gourmande aux saveurs du sud avec un menu 3 plats
<b>L'ACCOMPAGNEMENT SOMMELIER</b>	
Il comprend : ¼ de pichet de vin de pays (rouge et blanc) ½ eau minérale Le café	Il comprend : Le vin Costières de Nîmes (rouge et blanc) à volonté Les eaux minérales plates et pétillantes à volonté Le café accompagné de ses mignardises « Maison »
<b>L'HEBERGEMENT EN CHAMBRE INDIVIDUELLE</b>	
<b>Tout le confort d'un hôtel **** qui associe luxe et élégance.</b>	
Nos chambres, entièrement rénovées, ont l'accès Internet sans fil (Wifi) gratuit, la télévision (Canal+, satellite), le minibar.... Et pour votre bien-être, notre service d'étage préparera votre chambre tous les soirs. Nous disposons également de 4 suites.	
<b>LE PETIT-DEJEUNER BUFFET</b>	
Grand buffet à volonté servi dans notre Brasserie Vatel pour le plaisir des yeux et des papilles ! Laissez-vous tenter par des œufs préparés devant vous et selon votre goût. Aux beaux jours, service en terrasse	
<b>SPA Vatel</b>	
<b>Pour votre détente, un espace entièrement dédié au Bien-être !</b>	
Libre accès à l'espace forme avec : piscine intérieure chauffée, sauna, hammam, cardio-training. A tout moment, des animations peuvent être organisées à la piscine (Aqua Gym, Water Polo ...) A votre disposition, notre espace Beauté avec Spa-Jet, massages esthétiques, soins de visage et du corps ... (hors forfaits)	
<b>PARKING</b>	
<b>Nous disposons d'un parking gratuit</b>	

S.A.S. SEHR

140 rue Vatel – BP 7128 – F30913 Nîmes Cedex

Tél. : +33 (0)4 66 62 57 57. Fax : +33 (0)4 66 62 57 50 – email : [reception@hotelvatel.com](mailto:reception@hotelvatel.com) – [www.hotelvatel.com](http://www.hotelvatel.com)

S.A.S. SEHR au capital de 38112.25 €

Siret : 344 957 998 00018

## SUPERFICIE ET CAPACITE DES SALONS

### « PLEIN CIEL » :

	Superficie	DISPOSITION		
				
		Nombre de personnes		
<b>BRILLAT-SAVARIN ABC</b>	<b>180 m<sup>2</sup></b>	100	40	200
<b>BRILLAT-SAVARIN A</b>	<b>60 m<sup>2</sup></b>	30	21	70
<b>BRILLAT-SAVARIN B</b>	<b>60 m<sup>2</sup></b>	30	21	70
<b>BRILLAT-SAVARIN C</b>	<b>60 m<sup>2</sup></b>	30	21	70
<b>CURNONSKY</b>	<b>160 m<sup>2</sup></b>	60	40	180
<b>ESCOFFIER</b>	<b>50 m<sup>2</sup></b>	25	20	40





## SUPERFICIE ET CAPACITE DES SALONS

### « COTE ECOLE » :

	Superficie	DISPOSITION		
				
		Nombre de personnes		
<b>Frédéric MISTRAL</b>	<b>50 m<sup>2</sup></b>	24	24	50
<b>Alphonse DAUDET</b>	<b>50 m<sup>2</sup></b>	24	24	50
<b>André CHAMSON</b>	<b>50 m<sup>2</sup></b>	24	24	50

Pour toutes les réservations de moins de 10 personnes, il conviendra de prévoir une location de salle :

Nombre de personnes	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Supplément ½ journée ou Journée</b>	90 €	80 €	70 €	60 €	50 €	44 €	35 €	20 €

### PLAN D'ACCES :

**Par la route :**  
> Autoroute A9-E15, sortie Nîmes Ouest



**Par le train :**  
> Gare de Nîmes TGV

**Par avion :**  
> Aéroport Nîmes-Arles-Camargue à 10 mn  
> Aéroport Montpellier-Méditerranée à 40 mn  
> Aéroport d'Avignon à 50 mn  
> Aéroport Marseille-Provence à 90 mn



HOTEL & SPA



## POUR VOTRE COHESION D'EQUIPE...



**Conscients que la cohésion d'équipe est au centre de la performance,**  
vous trouverez ci-dessous quelques suggestions d'activités :



### **☞ Activités sportives et aquatiques dans notre SPA Vatel**

Profitez d'animations collectives aquatiques ou de cours de fitness privatisés avec un coach personnel.



### **☞ Découverte de la ville romaine de Nîmes autour d'un rallye photos**

Une ville chargée d'histoire : Les Arènes, les Jardins de la Fontaine, la Maison Carrée, le centre historique et ses Halles gourmandes...

Une récompense attend les participants dans notre boutique traiteur Vatel Gourmet  
[www.vatelgourmet.com](http://www.vatelgourmet.com)



### **☞ Via Ferrata dans les gorges du Gardon**

Parcours sportif, escalade, canoë et baignade en pleine nature



### **☞ Activités sportives et nautiques au Grau du Roi**

Devenez skipper le temps d'une journée ou initiez-vous au jet ski, à l'aviron ou à la plongée sous marine



### **☞ Découverte de la Camargue**

A 20 minutes de Nîmes, découvrez le parc naturel régional de Camargue, en 4x4 ou à cheval

**Autres suggestions et devis personnalisés sur demande**

S.A.S. SEHR

140 rue Vatel – BP 7128 – F30913 Nîmes Cedex

Tél. : +33 (0)4 66 62 57 57. Fax : +33 (0)4 66 62 57 50 – email : [reception@hotelvotel.com](mailto:reception@hotelvotel.com) – [www.hotelvotel.com](http://www.hotelvotel.com)

S.A.S. SEHR au capital de 38112.25 €

Siret : 344 957 998 00018



HOTEL & SPA



∞ Menus Plein Ciel - Restaurant Vatel ∞

Pour le bon déroulement de votre repas, **un choix unique de menu vous sera demandé.**  
Il conviendra alors de choisir une même entrée, un même plat chaud et un même dessert pour l'ensemble des convives.

Choix d'une Entrée :

**L'entrée du Marché proposée par le Chef <sup>(a)</sup>**

\* \* \* \* \*

**Saumon Fumé en Habit de Céréale et Epices Douces,**  
*Jeunes Pousses et Verrine Viennoise, Petits Légumes au Citron*

\* \* \* \* \*

**Clafoutis de Courgette au Chèvre Frais et Basilic,**  
*Crème d'Ail et Bouquet de Mesclun au Vinaigre Balsamique*

\* \* \* \* \*

**Salade d'Artichaut à l'Italienne, Œuf de Caille et Croustilles Parmesan**

\* \* \* \* \*

**Traditionnelle Soupe de Poissons et Etrilles, Croûtons à l'Ail et Rouille**

\* \* \* \* \*

**Terrine de Saint-Jacques « Saveur Thai », Sushi de Légumes à l'Huile de Sésame**

\* \* \* \* \*

Choix d'un Plat Chaud :

**Le Plat du Marché proposé par le Chef (a)**

\* \* \* \* \*

**Pavé de Saumon Rôti à la Peau, Ecrasée de Pommes de Terre au Basilic,**  
*Beurre aux Tellines et Aromates Provençaux, Grosse Ratatouille d'Ici*

\* \* \* \* \*

**Gigot d'Agneau Rôti au Parfum de Romarin**  
*Jus Simple à l'Ail Doux et Tian de Légumes, Croquette de Pomme de Terre aux Fruits Secs*

\* \* \* \* \*

**Dos de Cabillaud à la Vapeur d'Agrumes,**  
*Corolle de Légumes aux Asperges Vertes et Beurre à l'Orange, Belle Raviole Asperge*

\* \* \* \* \*

**Colombo de Barramundi au Lait de Coco et Patate Douce, Riz parfumé aux Fruits Exotiques**

\* \* \* \* \*

**Brochette de Taureau Grillée aux Herbes de la Garrigue,**  
*Fine Tarte aux Légumes du Soleil et Sauce Tapenade, Ecrasée de Pomme de Terre aux Champignons*

\* \* \* \* \*

Choix d'un Dessert :

**Le Dessert de Saison proposé par le Chef Pâtissier (a)**

\* \* \* \* \*

**Dôme Cœur de Griotte Sauce Vanille Et Compotée de Fruits Rouges**

\* \* \* \* \*

**Tiramisu Café, Biscuit Léger aux Amandes, Crème Mascarpone**

\* \* \* \* \*

**Ananas en Surprise « Vatel »**

\* \* \* \* \*

**(a) En choisissant les propositions des Chefs,  
le nombre de participants définitif pourra être communiqué 48 h ouvrables  
avant la date de la manifestation, au lieu de 8 jours**

S.A.S. SEHR

140 rue Vatel – BP 7128 – F30913 Nîmes Cedex

Tél. : +33 (0)4 66 62 57 57. Fax : +33 (0)4 66 62 57 50 – email : [reception@hotelvatel.com](mailto:reception@hotelvatel.com) – [www.hotelvatel.com](http://www.hotelvatel.com)

S.A.S. SEHR au capital de 38112.25 €

Siret : 344 957 998 00018



## ☞ Menus Côté Ecole – Brasserie Vatel ☜

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE A VOLONTE

Ou

### BUFFET DES DESSERTS A VOLONTE

Et

### UN PLAT CHAUD

#### POISSONS :

- Mijoté de Saumon au Jus de Crustacés**, Légumes d'Hiver au Persil  
Ou  
**Risotto d'encornets en Persillade**, Tomates séchées, Courgettes et Olives  
Ou  
**Aïoli de Morue aux Légumes de saisons**  
Ou  
**Filets de Sole tropicale Etuvés**, Epeautre comme un Risotto et Légumes anciens  
Ou  
**Minute de Crevettes** et Légumes de Saison aux Saveurs Asiatiques  
Riz Blanc

#### VIANDES

- Magret de Canard rôti, Champignons et Pomme Rosti**,  
Jus au Vinaigre Balsamique  
Ou  
**Tartare de Bœuf aux Condiments**, Frites et Mesclun à l'Huile d'Olive  
Ou  
**Pieds Paquets à la provençale**, Pommes de Terre et Carottes  
Ou  
**Faux Filet poêlé aux Echalotes confites**, Garniture Forestière

#### FORFAIT SOMMELIER

- ¼ de vin de pays par personne  
½ Eau Minérale par personne  
Café

(a) **Pour le bon déroulement de votre repas :**

- Moins de 10 personnes, les participants choisissent sur place leur plat chaud à la carte
- Entre 10 et 20 participants, les participants pourront choisir entre un poisson et une viande déterminée à l'avance par vos soins
- Au-delà de 20 participants, un choix unique de plat chaud vous sera demandé pour l'ensemble des convives.