



**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 – 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>COTE ECOLE 41.00 €</p>	<p>PLEIN CIEL 47.00 €</p>
LA SALLE DE REUNION	
<p>Toutes nos salles bénéficient de la lumière du jour avec connexion Internet sans fil (Wifi) gratuit</p>	
<p>Nos 3 salles se situent au rez-de-chaussée et sont équipées de :</p> <ul style="list-style-type: none"> Vidéoprojecteur Feuilles blanches Stylos Paperboard Bonbons Eau minérale plate 	<p>Nos 5 salles se situent au 6^{ème} étage et sont équipées de :</p> <ul style="list-style-type: none"> Vidéoprojecteur Dossiers Stylos Paperboard Bonbons Eau minérale plate et pétillante
LES DEUX PAUSES	
<p>Vous disposerez d'une machine NESPRESSO</p>	
<p style="text-align: center;">Servies dans votre salle de réunion</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 style="text-align: center;">Servies dans votre salle ou au Lounge Bar</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>
LE DEJEUNER ou LE DINER	
<p style="text-align: center;">Brasserie Vatel</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 style="text-align: center;">Restaurant Vatel en Salon particulier</p> <p>Dans un décor résolument tendance, notre Chef vous propose une cuisine gourmande aux saveurs du sud avec un menu 3 plats</p>
L'ACCOMPAGNEMENT SOMMELIER	
<p>Il comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> ¼ de pichet de vin de pays (rouge et blanc) ½ eau minérale Le café 	<p>Il comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 »
SPA VATEL	
<p>Pour votre détente, un espace entièrement dédié au Bien-être !</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>	
PARKING	
<p>Nous disposons d'un parking gratuit</p>	



HOTEL & SPA



VOTRE SEMINAIRE SEMI-RESIDENTIEL (1 repas)

Nous vous proposons 2 types de forfait incluant :

COTE ECOLE 145.00 €	PLEIN CIEL 151.00 €
LA SALLE DE REUNION	
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^{ème} étage et sont équipées de : Vidéoprojecteur – Dossiers - Stylos Paperboard - Bonbons Eau minérale plate et pétillante
LES DEUX PAUSES	
Servies dans votre salle de réunion Notre Chef Pâtissier prépare le matin des viennoiseries et l'après-midi des petits-sablés pour accompagner le café et le thé.	Servies dans votre salle ou au Lounge Bar 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.
LE DEJEUNER ou LE DINER	
Brasserie Vatel 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.	Restaurant Vatel en Salon particulier Dans un décor résolument tendance, notre Chef vous propose une cuisine gourmande aux saveurs du sud avec un menu 3 plats
L'ACCOMPAGNEMENT SOMMELIER	
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 »
L'HEBERGEMENT EN CHAMBRE INDIVIDUELLE	
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.	
LE PETIT-DEJEUNER BUFFET	
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	
SPA Vatel	
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)	
PARKING	
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 – 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 :

COTE ECOLE 174.00 €	PLEIN CIEL 183.00 €
LA SALLE DE REUNION	
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 ^{ème} étage et sont équipées de : Vidéoprojecteur – Dossiers - Stylos Paperboard - Bonbons Eau minérale plate et pétillante
LES DEUX PAUSES	
Servies dans votre salle de réunion Notre Chef Pâtissier prépare le matin des viennoiseries et l'après-midi des petits-sablés pour accompagner le café et le thé.	Servies dans votre salle ou au Lounge Bar 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.
LE DEJEUNER ET LE DINER	
Brasserie Vatel 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.	Restaurant Vatel en Salon particulier Dans un décor résolument tendance, notre Chef vous propose une cuisine gourmande aux saveurs du sud avec un menu 3 plats
L'ACCOMPAGNEMENT SOMMELIER	
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 »
L'HEBERGEMENT EN CHAMBRE INDIVIDUELLE	
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.	
LE PETIT-DEJEUNER BUFFET	
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	
SPA Vatel	
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)	
PARKING	
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 – 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		
BRILLAT-SAVARIN ABC	180 m²	100	40	200
BRILLAT-SAVARIN A	60 m²	30	21	70
BRILLAT-SAVARIN B	60 m²	30	21	70
BRILLAT-SAVARIN C	60 m²	30	21	70
CURNONSKY	160 m²	60	40	180
ESCOFFIER	50 m²	25	20	40



SUPERFICIE ET CAPACITE DES SALONS

« COTE ECOLE » :

	Superficie	DISPOSITION		
				
		Nombre de personnes		
Frédéric MISTRAL	50 m²	24	24	50
Alphonse DAUDET	50 m²	24	24	50
André CHAMSON	50 m²	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
Supplément ½ journée ou Journée	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



☞ 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 – 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 ^(a)

* * * * *

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 – 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.