

# Holiday Inn Toulon City Centre

Brochure séminaires et banquets



*Holiday Inn*

# Nos services

## Intégralement rénové en 2012 :

- ✓ 80 chambres
- ✓ Restaurant de 90 places
- ✓ Bar, terrasse
- ✓ 145 m<sup>2</sup> de salles de réunion
- ✓ Accès WIFI gratuit
- ✓ Fitness
- ✓ Piscine extérieure chauffée aux beaux jours
- ✓ Business corner
- ✓ Parking privé (soumis à disponibilité)
- ✓ Room service sans supplément



- ✓ **Idéalement situé :**
- ✓ **0,5 km** de la gare TGV de Toulon
- ✓ **A 10' à pied** du port de plaisance
- ✓ **Face** à l'arsenal
- ✓ **25 km** de l'aéroport Toulon Hyères

# Des espaces de réunion lumineux et fonctionnels

- ✓ Toutes nos salles sont à la lumière du jour,
- ✓ Toutes nos salles sont équipées de : Ecran, vidéoprojecteur et paperboard (inclus dans le tarif)
- ✓ A la demande sans supplément : pupitre, micro, estrade, destructeur de documents
- ✓ Kit participant : sous main, bloc papier, stylo, eau minérale
- ✓ Un hôte dédié au suivi de votre dossier
- ✓ Accès internet en haute débit filaire et WIFI



## Capacité de nos salons – Hauteur 3 m

Nom de la salle	Surface	Pavé	Théâtre	Salle U	Salle de classe	Banquet	Cocktail	Tarif ttc par jour
1 – Estérel	25 m <sup>2</sup>	18	20	12	15	16	20	160,00 €
2 – Revest	45 m <sup>2</sup>	24	30	15	21	24	50	250,00 €
3 – Mont Faron	51 m <sup>2</sup>	30	50	18	27	32	60	300,00 €
2-3 Revest + Mont Faron	96 m <sup>2</sup>	46	100	40	60	65	110	520,00 €
1 – 2 – 3 Honneur	145 m <sup>2</sup>	46	120	40	70	110	150	590,00 €



# Nos forfaits séminaires

## **Demi-Journée d'étude à 50,00 € ttc par personne comprenant :**

Un café d'accueil offert à l'arrivée

La salle équipée

Une pause au choix

Un déjeuner ou dîner avec boissons (menu 3 plats ou buffet servi assis, Finger buffet servi debout)

## **Journée d'étude à 57,00 € ttc par personne comprenant :**

Un café d'accueil offert à l'arrivée

La salle équipée

Deux pauses au choix

Un déjeuner ou dîner avec boissons (menu 3 plats ou buffet servi assis, Finger buffet servi debout)

## **Offre séminaire semi-résidentiel à partir de 149 € ttc par personne**

### **Et aussi forfaits séminaires résidentiels avec activités incentives :**

Découvrez Porquerolles à vélo !

Testez le rosé de Provence au Château de l'Aumérade

Tentez Toulon côté mer grâce au sentier du littoral, ... ,et côté terre, clair de lune au Mont Faron

*Devis personnalisé sur demande*

# Menu 3 plats servi assis inclus dans les forfaits séminaires



## Entrée au choix

Pomme rôti au miel et chèvre gratiné  
Salade Caesar

Tarte fine aux poireaux, chorizo et pousses d'épinards  
Croustillant de rillettes de saumon aux fines herbes

## Plat au choix

Filet mignon au velouté de carottes à la moutarde à l'ancienne  
Dos de cabillaud aux échalotes fumées  
Pavé de saumon à la vanille parfumé au lait de coco  
Sauté d'agneau aux agrumes, fruits secs et coriandre

## Dessert au choix

Panna cotta aux parfums de saison  
Tarte fine pomme cannelle  
Salade de fruits parfumée à la menthe  
Croustillant chocolat praliné

## Boissons

Vin rouge et rosé Domaine Ludovic de Beauséjour  
Eaux minérales  
À raison d'une bouteille pour 3 personnes  
Café, Thé ou infusion

Nous vous proposons une sélection de nos différents plats, sous réserve de modifications selon les produits du marché. Merci de bien vouloir établir un choix unique pour l'ensemble des convives. Le nombre de participants doit nous être communiqué par écrit au plus tard 48h avant la manifestation. Les tarifs s'entendent par personne. Toutes les taxes et les services compris et ils sont nets de commission. Ils sont communiqués à titre indicatif et peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. Menu vendu seul à 39,00 € par convive



# Menu buffet inclus dans les forfaits séminaires — à partir de 20 convives

## Buffet d' Entrées

Rémoulade céleri et saumon Gravlax  
Ardoises de charcuterie  
Rillettes de thon aux fines herbes  
Subric au caviar d'aubergines

Assortiment de crudités  
Taboulé gourmand aux fruits secs  
Verrine d'avocat au crabe des neiges

## Buffet de plats chauds

Méli mélo de brochettes parfumées (Bœuf, Poulet, Saumon, Porc)  
Mini bruschetta  
Picatas de légumes de saison  
Assortiment de légumes vapeur

## Plateau de 3 fromages

## Buffet de Desserts

Panna cotta aux fruits de saison  
Tartes assorties  
Crème mascarpone et fruits frais

Moelleux au chocolat  
Smoothies

## Boissons

Vin rouge et rosé Domaine Ludovic de Beauséjour  
Eaux minérales  
À raison d'une bouteille pour 3 personnes  
Café, Thé ou infusion



Nous vous proposons une sélection de nos différents plats, sous réserve de modifications selon les produits du marché. Merci de bien vouloir établir un choix unique pour l'ensemble des convives. Le nombre de participants doit nous être communiqué par écrit au plus tard 48h avant la manifestation. Les tarifs s'entendent par personne. Toutes les taxes et les services compris et ils sont nets de commission. Ils sont communiqués à titre indicatif et peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. Menu vendu seul à 39,00 € par convive

# Menu Finger lunch inclus dans les forfaits séminaires

## Les bulles

Salade Caesar  
Boulgour gourmand à la coriandre  
Caviar d'aubergines et gressin  
Salade craquante au saumon mariné

## Les sandwichs

Bruschetta provençale  
Club sandwich (Serrano tomate pesto)

## Les ardoises

Jambon Serrano, Coppa, Bacon, Chorizo...

## Les paniers bambou

Mini brochette de poulet mariné au Tandoori

## Les cassolettes

Brandade de morue à la coriandre

## Ardoise de fromages

## Boissons

Vin rouge et rosé Domaine Ludovic de Beauséjour  
Eaux minérales  
À raison d'une bouteille pour 3 personnes  
Café, Thé ou Infusion



## Les mignardises

Mini entremets (chocolat, arabica, fruits)  
Chouquettes  
Panna cotta aux fruits de saison  
Poire pochée aux épices

## Les fruits

Brochette de fruits de saison  
Smoothies au fruits du moment

Menu vendu seul à 39,00 € par convive



Holiday Inn

# Pauses au choix inclus dans les forfaits séminaires

## Pause bonbons

Panna cotta fraises Tagada  
Brochettes de bonbons

## Pause US

Cookies  
Brownie  
Cheesecake

## Pause rafraîchissante

Smoothies  
Granité de fruits de saison  
Tartare d'ananas aux épices

## Pause douceur

Croissant  
Pain au chocolat  
Pain aux raisins

## Pause de Noël

Pain d'épices  
Chocolat chaud  
Brioches

## Pause carnaval

Churros  
Mini beignets  
Cacahuètes caramélisées

## Pause rouge et noir

Brochettes de fraises au chocolat  
Pommes d'amour  
Cupcake chocolat framboise

Toutes nos pauses sont servies avec des boissons chaudes et fraîches

Vendue seule 7,00 € par convive



# Offres Cocktail – Canapés salés

## Canapés froids

Panna cotta petits pois « Parisienne »  
Saumon fumé roulé sur toast  
Eclair et chou à la mousse de thon  
Cuillère céleri rémoulade citron vert et saumon gravlax  
Guacamole aux épices et crabe des neiges  
Sucette de foie gras et éclats de noisettes  
Duo de tartare de légumes et Espuma jambon Serrano  
Rillettes de saumon aux fines herbes  
Tomate cerise confite et sésame  
Salade Caesar en bulle  
Boulogour gourmand à la coriandre  
Caviar d'aubergines et gressins  
Club sandwich jambon, tomate et pesto  
Gaspacho légumes du soleil au basilic  
Saumon mariné à la mangue citronnée

Canapé 1,60 € pièce



## Canapés chauds

Brochette de poulet mariné Tex mex  
Mini bruschetta provençale  
Croquette crémeuse au camembert  
Risotto aux fruits de mer  
Brochette de porc coco curry agrumes  
Picatas de courgette au parmesan  
Triangle sablé à la mimolette vieille  
Croûton compotée de poivrons et poisson du moment  
Brochette magret de canard ananas et miel  
Palmier croustillant au cheddar  
Brochette de saumon aux herbes fraîches



Holiday Inn

# Offres Cocktail – Canapés sucrés

## Canapés sucrés

Macaron du moment  
Biscuit crème d'amandes et mascarpone  
Choux et éclairs variés  
Smoothie aux fruits du moment  
Tartelette aux fruits de saison  
Crèmeux chocolat et crème anglaise spéculos  
Verrine d'agrumes à la menthe fraîche  
Tartare d'ananas mariné aux épices  
Pomme d'amour façon sucette  
Riz au lait à l'ancienne aux fruits de saison  
Aumônière de banane à la créole  
Brochette de fruits en hérisson  
Iles aux framboises  
Panna cotta saveur du moment  
Crèmeux pistache et espuma exotique  
Tartelette citron « déstructurée »  
Mousse à la confiture de lait pommes caramélisées et crumble



**Formule Apéritif**  
**4 pièces 6.50 €**

**Formule Apéritif**  
**9 pièces 14.50 €**

**Formule Dinatoire**  
**15 pièces 24,00 €**

**Formule Dinatoire**  
**21 pièces 34,00 €**

## Offres Cocktail – Boissons

### Suggestion pour accompagner votre cocktail :

6,50 € par convive

Kir vin blanc ou pétillant ou Vin rouge ou Vin rosé ou jus de fruits ou sodas ou eaux minérale  
A raison de 2 verres par convive

### Formule “Open bar” minutes

11,00 € les 30

Whisky, Gin, Vodka, Anis, Martini, Porto, sodas, jus de fruits, eaux minérales

### Formule “Open bar” avec champagne minutes

17,00 € les 30

Champagne Nicolas Feuillatte, Whisky, Gin, Vodka, Anis, Martini, Porto, sodas, jus de fruits, eaux minérales

### Champagne : prix à la bouteille

Nicolas Feuillatte : 58,00 €

Nicolas Feuillatte ½ bouteille : 35,00 €

Droit de Bouchon 8 € par bouteille ouverte



# Des chambres rénovées

## Nos 80 chambres offrent un confort moderne :

- ✓ Mini bar offert
- ✓ Connexion Internet Haut Débit WIFI
- ✓ Télévision écran plat LCD
- ✓ Climatisation à réglage individuel
- ✓ 14 Possibilité de chambre famille (1 ou 2 enfants) avec sofa bed
- ✓ 3 chambres adaptées aux personnes à mobilité réduite
- ✓ **Les + Holiday Inn :**
  - Choix de votre oreiller
  - Plateau courtoisie



## Dont 7 chambres exécutives plus spacieuses et mieux équipées:

- ✓ Lit king size 2m x 2m
- ✓ Peignoirs et pantoufles
- ✓ Gourmandise chocolatée et sodas offerts
- ✓ Produits de bain bio

## Des espaces de détente :



# Notre programme fidélité



**BusinessClub™**

Parce que vous le méritez



Nous pensons qu'avoir choisi Holiday inn pour vos conférences, vos réunions et hébergement mérite bien un petit quelque chose.

Le programme Business club, entièrement gratuit, sans obligation d'achat est destiné aux réservataires,  
Chaque euro dépensé vous permet de gagner 10 points Business Club.

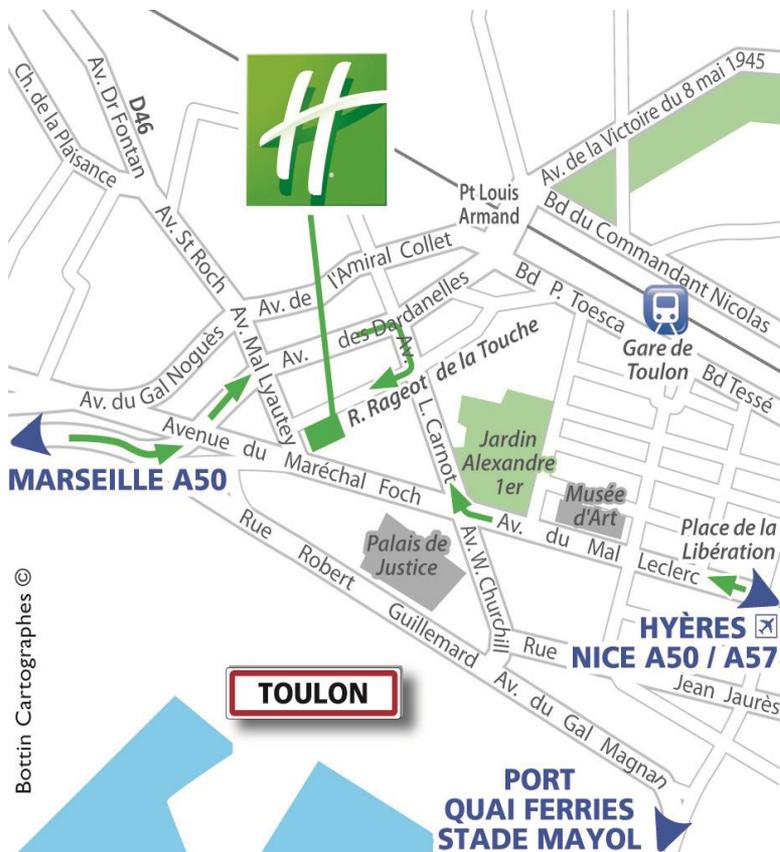
Vous pouvez ensuite dépenser vos points dans vos enseignes préférées, pour acquérir des miles aérien,  
pour profiter de séjours à l'hôtel.

Contactez nous pour votre adhésion et commencez à gagner des points !

[www.businessclub.ihg.com](http://www.businessclub.ihg.com)



# Nous rejoindre



## Holiday Inn Toulon city centre

1 Avenue Rageot de la Touche  
83000

Tél: (33) 4 94 92 00 21

Fax: (33) 4 94 62 08 15

**Aéroport :** Toulon – Hyères à 22km  
Marseille Provence à 85km

**TRAIN** - Gare TGV de Toulon: 0,5km

**ROUTE** - Depuis Marseille : A50 suivre  
Toulon Nord – Le Faron puis Holiday  
Inn  
Depuis Nice: A57 suivre centre ville  
Holiday Inn

**Bus :** Arrêt Castigneau 100m  
lignes : 1-5-8-11-12-36-191

**Coordonnées GPS** - 43° 07' 37.40" N – 5°  
55'24.43"E

# Nous contacter

## **Holiday Inn Toulon City centre**

1 Avenue Rageot de la Touche

83000 Toulon

Tél: (33) 4 94 92 00 21

Fax: (33) 4 94 62 08 15

### **Service commercial :**

**Céline COCHET**

celine.cochet@hitoulon.com

Tél. : (33) 4 94 92 56 44

**Réservation / Renseignement :** hotel@hitoulon.com

**[www.holidayinn.com](http://www.holidayinn.com)**

Mise à jour 08/11/2013