



Hôtel contemporain aux portes de la cité médiévale



BEST WESTERN PLUS Centre Vannes **** – 6, place de la libération 56 000 VANNES
Tel : 02 97 63 20 20 - Fax : 02 30 96 05 69 - info@bestwestern-vannescentre.com
SAS Hôtelière Vannes Liberté au capital de 500 000 € - RCS Vannes 479 406 019

A deux pas du centre historique de Vannes, de son port et de ses commerces, profitez du confort et du luxe discret de notre hôtel résolument tourné vers la modernité.

L'HEBERGEMENT

L'hôtel dispose de **58 chambres au style contemporain**, dont la plupart est équipée d'un balcon ou d'une terrasse. Trois chambres peuvent accueillir les personnes à mobilité réduite.

Les chambres sont équipées de l'**air conditionné**, d'un **accès wifi gratuit**, d'un téléviseur à écran plat, d'un plateau de courtoisie, d'une serrure électronique et d'un coffre-fort.



Durant votre séjour, profitez également de l'**espace fitness en accès libre** ou encore du **parking privé** et sécurisé en sous-sol.

DIMENSION ECOLOGIQUE INTEGREE

Le BEST WESTERN PLUS Centre Vannes **** est le 4^{ème} établissement de Bretagne et le 3^{ème} du Morbihan à recevoir le label écologique **Ecolabel Européen**, garantissant à sa clientèle que les ressources et les produits utilisés sont respectueux de l'environnement et de leur santé.



LA RESTAURATION



Le restaurant Côté Patio, avec son jardin aromatique, vous propose une **cuisine innovante à l'accent régional**.

Des **en-cas gourmands** peuvent être servis à toute heure dans votre chambre ou au bar.



LE SEMINAIRE

L'hôtel dispose de **3 salles de réunion de 18 à 47m²** permettant de recevoir des séminaires de 2 à 50 personnes.

Les salles bénéficient de la **lumière du jour**, sont insonorisées, climatisées et équipées de lignes téléphoniques, d'un accès wifi gratuit et d'équipements techniques adaptés à vos besoins (vidéoprojecteur, écran, paper board).

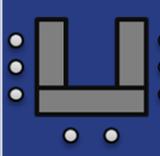
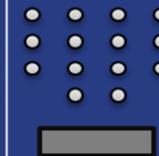
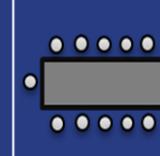
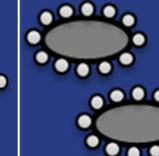
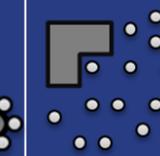


Un service restauration s'adaptant aux horaires de vos séminaires vous est proposé. Différents choix de **menus, buffets et cocktails** vous sont présentés pour vos repas entre collègues.

Un **café d'accueil** composé de viennoiseries, jus de fruits, café et thé vous est servi lors de votre arrivée.

Dans la matinée, une **collation régionale** permet à vos collaborateurs de faire une pause dans un esprit local : fromage, charcuterie, dégustation d'huîtres et de vin blanc, viennoiseries, jus de fruits, café et thé.

Dans l'après-midi, une **pause régionale sucrée** vous est proposée incluant des spécialités bretonnes : crêpes, far breton, cidre, jus de fruits frais, café, thé, jus de fruits et sodas.

Salles de réunion	Surfaces (m ²)					
Liberté	34	20	50	18	27	40
Aigrette	47	20	50	18	30	50
Sterne	19	12	20	12	30	15

CONTACT

Nous vous proposons des **prestations personnalisées adaptées à vos souhaits**. Nos partenaires peuvent également se joindre à nous pour faire de votre séjour un véritable moment de détente : croisière dans le Golfe, balade en Kayak, massages ou encore danse bretonne...

Un interlocuteur privilégié est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, demande de cotation ou visite de nos espaces.

Réservations groupe et séminaire :

Tel : 02 97 63 20 20

Fax : 02 30 96 05 69

info@bestwestern-vannescentre.com

Retrouvez-nous sur www.bestwestern-vannescentre.com



PLAN D'ACCES

VOIE EXPRESS (N165)
sortie VANNES CENTRE

**6, Place de
la Libération**



Aéroports

Nantes-Atlantique : 110 km
Lorient Bretagne Sud : 60 km



Autoroute

Paris-Vannes : 3h30
Nantes-Vannes : 1h00



TGV

Gare TGV Vannes : 1,5 km
Paris – Vannes : 3h05

Parking gratuit disponible en face de l'établissement



BEST WESTERN PLUS Centre Vannes **** – 6, place de la libération 56 000 VANNES

Tel : 02 97 63 20 20 - Fax : 02 30 96 05 69 - info@bestwestern-vannescentre.com

SAS Hôtelière Vannes Liberté au capital de 500 000 € - RCS Vannes 479 406 019



Forfaits séminaires Prix nets, valables jusqu'au 31 décembre 2012	Prestations
<ul style="list-style-type: none"> • Séminaire résidentiel en chambre single 135€ • Séminaire résidentiel en chambre demi double 102€ 	<ul style="list-style-type: none"> • Café d'accueil • Pause régionale dans la matinée • Déjeuner : menu séminaire (entrée + plat + dessert), eaux minérales et café • Pause régionale dans l'après-midi • Dîner : menu séminaire (entrée + plat + dessert), eaux minérales et café • Hébergement et petit déjeuner <p>Salle mise gracieusement à votre disposition</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Séminaire semi résidentiel en chambre single 110€ • Séminaire semi résidentiel en chambre demi double 77€ 	<ul style="list-style-type: none"> • Café d'accueil • Pause régionale dans la matinée • Déjeuner ou dîner : menu séminaire (entrée + plat + dessert), eaux minérales et café • Pause régionale dans l'après-midi • Hébergement et petit déjeuner <p>Salle mise gracieusement à votre disposition</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Journée étude 42€ par personne* 	<ul style="list-style-type: none"> • Café d'accueil • Pause régionale dans la matinée • Déjeuner : menu séminaire (entrée + plat + dessert), eaux minérales et café • Pause régionale dans l'après-midi <p>Salle mise gracieusement à votre disposition</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ½ Journée étude 36€ par personne* 	<ul style="list-style-type: none"> • Café d'accueil • Pause régionale dans la matinée ou l'après-midi • Déjeuner : menu séminaire (entrée + plat + dessert), eaux minérales et café <p>Salle mise gracieusement à votre disposition</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Soirée étude 36€ par personne* 	<ul style="list-style-type: none"> • Apéritif • Dîner : menu séminaire (entrée + plat + dessert), eaux minérales et café <p>Salle mise gracieusement à votre disposition</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Location de salle et salon 	<ul style="list-style-type: none"> • Salle à la journée 160€ • Salle à la demi-journée 110€ • Salon à la journée uniquement 80€ • Salon réception forfait 2h 40€
<ul style="list-style-type: none"> • Forfaits vins 	<ul style="list-style-type: none"> • De 3 à 7€ par personne

*Supplément de 5€ par personne pour les groupes de moins de 10 personnes





2 exemples de menus séminaire

Menu 1

Tatin de tomates au balsamique et magret fumé

🍷 🍷 🍷

Joues de porc confites au romarin, galette de pomme de terre

🍷 🍷 🍷

Cœur coulant au chocolat tiède et sa glace au pain d'épices

Menu 2

Salade de pétoncles et andouille de Guéméné

🍷 🍷 🍷

Dos de saumon rôti aux algues

🍷 🍷 🍷

Kouign aman au miel de Bretagne

D'autres menus sont à votre disposition – nous consulter