



Bienvenue sur votre Espace Séminaire 2012



99 Avenue de Cholet ~ 85 500 Les Herbiers
www.hotel-aloe.com

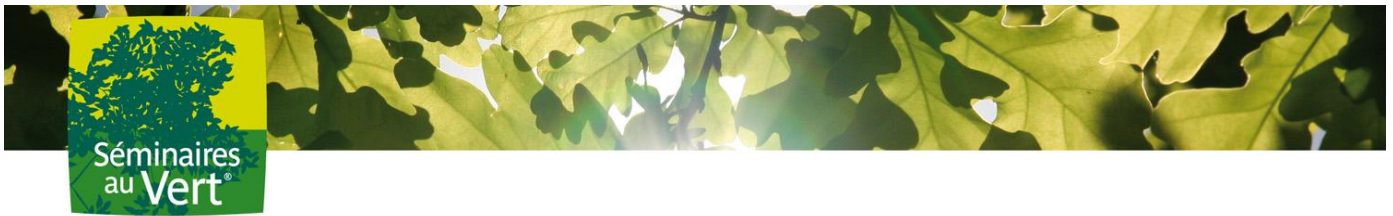
HOTEL ***

ALOE

**S
E
M
I
N
A
I
R
E
S**

RESTAURANT

L'Orchidée



Description :

Au cœur du Bocage Vendéen, vous dominerez le Pays des Herbiers dans un site tout à fait exceptionnel.

A 12 km du Puy du Fou, à 1 heure de l'aéroport de Nantes, à 1 heure de la mer et à 1 heure d'Angers, au carrefour de 4 départements (85 – 44 - 49 – 79). A 1 heure et demie de La Rochelle.

Propositions SEMINAIRES







Ci-joint nos propositions pour l'organisation de votre séminaire.

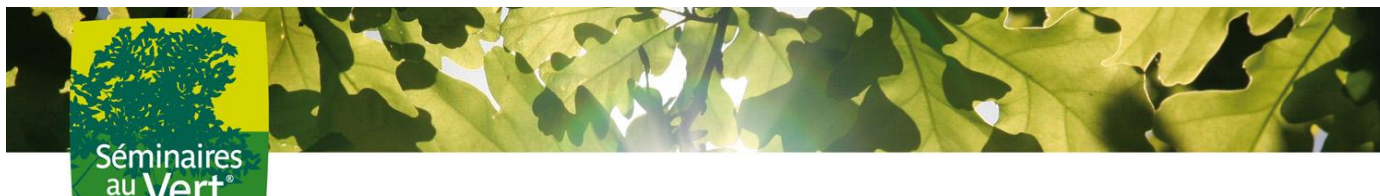
Nous sommes à votre disposition pour étudier toutes prestations sur mesure.

Les Plus Séminaire :

- + Un espace fonctionnel et modulable - 4 Salles jusqu'à 150 personnes
- + Lumière du jour dans toutes les salles
- + Vidéoprojecteur (sur demande), écran, paper board
- + Machine à café
- + Restaurant L'Orchidée

Services

-  PARKING
-  CANALSAT +
-  SATELLITE - TNT
-  TENNIS
-  PISCINE
-  WIFI



Menus Séminaire 2011

Boissons comprises

Eau de source

¼ de vin de gamay, Café

Sup. 3€ pour Gamay remplacé par Saumur
Champigny ou St Nicolas de Bourgueil

HOTEL ***

ALOE

RESTAURANT

L'Orchidée

- ENTREE AU CHOIX

- Fraicheur d'Avocats à la Chair de Crabe, Huile de Poivrons
- Bricks de chèvre frais aux légumes confits , Salade verte
- Saumon mariné façon "Gravlax", pain nordique, Salade aux germes de poireaux
- Salade Gourmande : Haricots verts, Fèves, Magret fumé, Foie gras et Croûtons

PLAT AU CHOIX

- Dos de Cabillaud, Piperade Provençale au Chorizo
- Panaché de Poissons, Tagliatelles de Légumes et Beurre Nantais
- Magret de Canard à la Lie de Vin, Mousseline de Céleri et Pommes de terre
- Suprême de Volaille façon Forestière, Pommes de terre Grenaille persillées

DESSERT AU CHOIX

- Nage d'Ananas et Mangue au Gingembre, Sorbet Passion
- Brioche façon « Pain perdu » et sa glace Caramel au Beurre salé
- Tarte Fine aux Pommes, Glace vanille et Caramel au Beurre Salé
- Entremet Opéra, Coulis Passion et Brunoise de Fruits Exotiques



TARIFS 2012

DESCRIPTIF DES SALONS et CAPACITE

NOM du SALON		M2	en U	THEATRE	ECOLE	RECTANGLE	COCKTAIL
PRIMETIERE	A	57	30	73	54	35	50
ALOUETTE	B	30	15	36	24	20	30
BEL AIR	C	28	15	30	24	35	20
ORMEAUX	D	45	30	50	40	CARRE 36	40
A + B	F	87	30	100	76		70
B + C	G	58	25	80	40		100
A + B + C	H	115	50	180	80		200

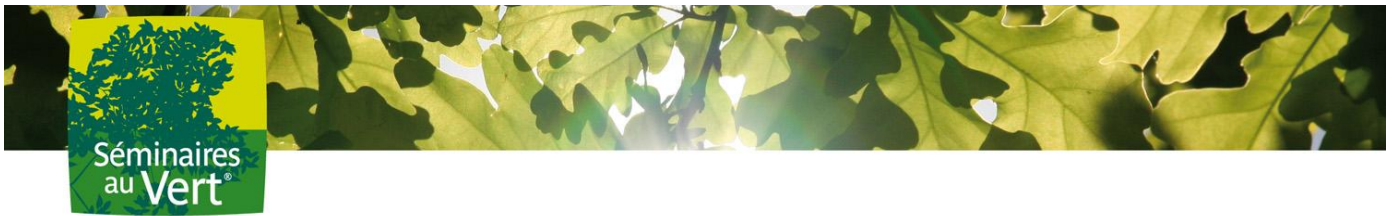
TARIFS SEMINAIRE 2012

Nombre de Personnes	location de salle	TARIF 1/2 Journée	TARIF Journée	TARIF Soirée (jusqu'à 22h)
De 2 à 15 personnes	petite salle	80 €	110 €	145 €
De 16 à 30 personnes	grande salle	110 €	125 €	185 €
plus de 30 personnes	très grande salle	160 €	185 €	220 €
Show Room			185 €	220 €

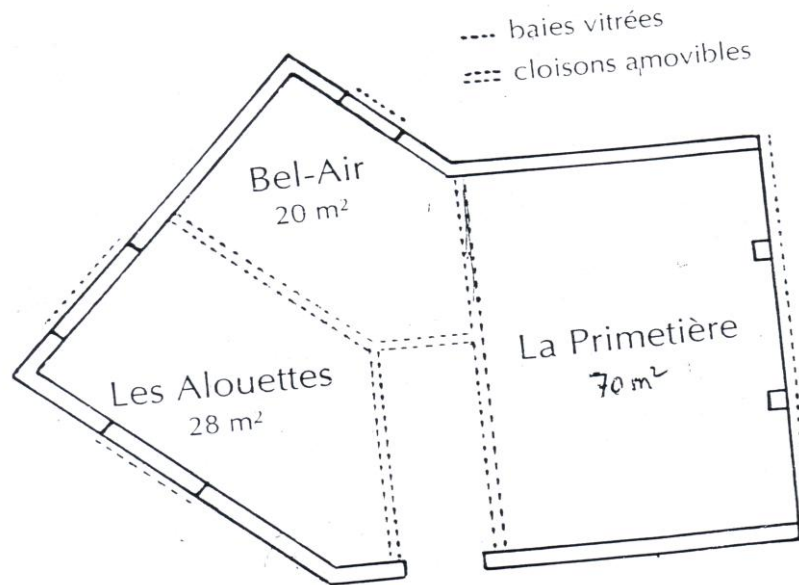
PRESTATIONS	Facturation "Au Forfait"	TARIF / Personne
		38 €
Journée d'étude (comprenant la salle équipée, 2 pauses "classiques" et un déjeuner boisson et café inclus)		

TARIF / Personne		STANDARD	CONFORT
Séminaire Semi-Résidentiel (comprenant la chambre, le petit-déjeuner, la salle équipée, 2 pauses "classiques" et un déjeuner boisson et café inclus)	Simple	114 €	133 €
	Double	77 €	87 €
Séminaire Résidentiel (comprenant la chambre, le petit-déjeuner, la salle équipée, 2 pauses "classiques", un déjeuner et un dîner boisson et café inclus)	Simple	144 €	163 €
	Double	107 €	117 €

PRESTATIONS	Suggestions complémentaires	TARIF / Personne
Le Café d'accueil	Café, thé, et jus d'orange	2 €
La Pause « Classique »	Café, thé, jus d'orange, brioche Vendéenne Label Rouge	3 €
Des suggestions - tarif selon le nombre de personnes et le cours des huîtres		
La Pause « Campagnarde »	Pause "Classique" + Terrine de campagne, 1 verre de Côtes de Bourg	nous demandez
La Pause « Atlantique »	Pause "Classique" + 3 ou 6 Huîtres, pain de seigle, beurre salé, 1 verre de Muscadet	nous demandez



Disposition des Salles



Prestations complémentaires

Pot d'accueil :

Troussepinette, pineau, kir maison : 3.10 €

Fromage :

Chèvre chaud sur toast 4,50 €

Trio de fromages et sa salade 4,50 €

GARANTIE DE COUVERTS

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard **1 semaine** avant l'arrivée des participants et sera retenu comme base de facturation.

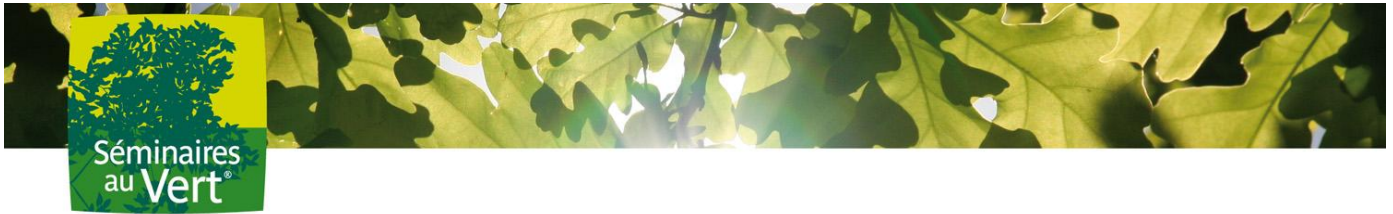
ACOMPTE : 30% à la confirmation de réservation.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Pour toute annulation intervenant entre **15 et 8 jours** avant votre arrivée, nous nous verrons dans l'obligation de vous facturer 50 % de la facture totale, entre **8 et 2 jours**, 75 % de la facture totale, à **J-2**, 100 %.

IMPORTANT : toute modification ou annulation ne pourra être prise en compte qu'après confirmation par écrit.

Délai de règlement : Le solde payable à réception de celle-ci.



Pour nous joindre :

Téléphone : +33 (0) 2 51 66 80 30

Fax : +33 (0) 2 51 66 81 60

hotel-aloe@wanadoo.fr

Contacts :

Isabelle Blanchard

Maryline Nourisson

**Vous pouvez directement remplir la fiche de demande ci-jointe et nous la retourner,
Nous vous répondrons dans la journée.**

Avez-vous regardé la vidéo sur la page d'accueil du Site ?

FICHE DE DEMANDE DE TARIFICATION

SOCIETE :

CONTACT :

TELEPHONE :

EMAIL :

NATURE DE LA DEMANDE

JOURNEE ETUDE

SEMINAIRE
RESIDENTIEL

LOCATION
DE SALLE

AUTRES :
à préciser

DATE

MANIFESTATION :

**Nombre de
Personnes :**

DESCRIPTIF DE LA DEMANDE