SÉMINAIRE

by Vert tu oses

76 rue Antoine de Bertin
97434 La Saline les Bains

SOMMAIRE

I - Présentation de l'entreprise **1**
I - 1 - Nos établissements 1
I - 2 - Galerie photos du Restaurant 2
I - 3 - Nos distinctions 3

II - Accueil de vos évènements **4**
II - 1 - Une localisation idéale 4
II - 2 - Des salles modulables 4
II - 3 - La Cardinale 5
II - 4 - La Paille-En-Queue 6
II - 5 - La Papangue 7

III - Nos formules 8
III - 1 - Formules de pause 8
III - 2 - Formules de repas 8
III - 3 - Formules de cocktail 9

IV - Informations de contact **10**

Annexes **11**
Détail des Formules de repas et Cocktails

I - Présentation de l'entreprise

I - 1 - Nos établissements

RESTAURANT

Niché dans un cadre verdoyant aux abords d'un bassin à carpes Koï, notre restaurant vous promet une expérience unique. Notre talentueuse équipe vous propose une **cuisine du monde**, **infiniment créative**, **intensément savoureuse** et entièrement **faite-maison**. Preuve de notre excellence, nous avons été récompensés par des labels prestigieux, dont celui de **Maître Restaurateur**, en plus de notre **démarche éco-responsable.**

HORAIRES

MIDI Du Lundi au Dimanche
12H00 - 14H30

SOIR Du Mardi au Samedi
19H00 - 21H30

CONTACT

0262 49 48 68
restaurant@verttuoses.re
www.verttuoses.re

Vert Tu Oses
76 rue Antoine de Bertin
97434 La Saline les Bains
Ile de La Réunion

SÉMINAIRE

Découvrez **trois salles évènementielles** mises à votre disposition pour accueillir tout type d'évènements : réceptions, ateliers, conférences, séminaires... avec la possibilité de profiter de l'irrésistible cuisine du restaurant !

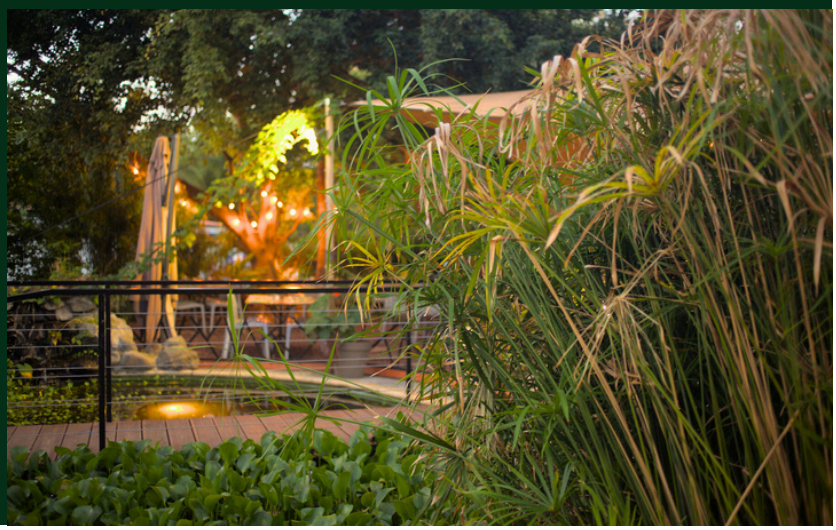
Entreprises, Centres de Formations et particuliers, nos **locaux spacieux, équipés et modulables** vous offrent tout le nécessaire pour un évènement réussi et mémorable :

- Des espaces réceptifs **multifonctions** ;
- Des services **personnalisables** à la carte ;
- Un **cadre agréable et vert** !

CONTACT

06 93 43 73 05
seminaire@verttuoses.re
www.verttuoses.re

I - 2 - Galerie photos du Restaurant



I - 3 - Nos distinctions

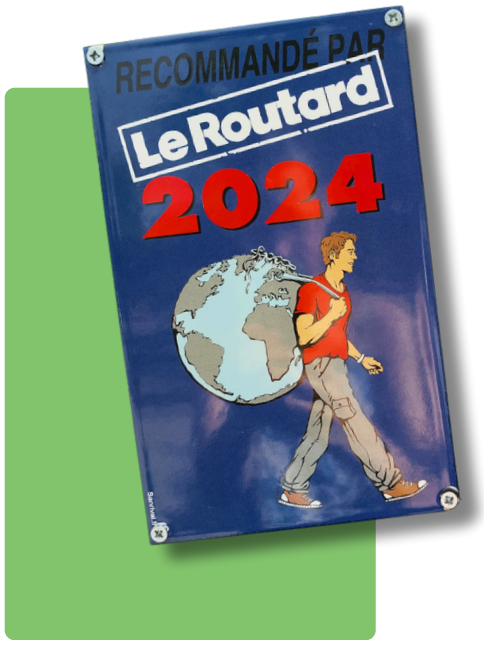
En 2024, nous avons décroché le prestigieux label "**Maître Restaurateur**". Il est l'unique titre reconnu par l'État et accordé par le Préfet pour une durée de 4 ans. Il atteste que le Chef respecte un **cahier des charges bien précis** basé sur plus de 30 critères (provenance des produits, cuisine à base de produits bruts, majoritairement frais, soin de l'assiette, service…). Pour le consommateur, c'est **l'assurance de déguster un plat fait-maison, cuisiné avec des produits locaux, frais, et de saison.**

MAÎTRE RESTAURATEUR

Guide Kaspro 2025

Guide Kaspro 2024 · Guide Kaspro 2023 · Guide Kaspro 2022

Depuis 2022, notre restaurant fait partie des meilleures tables de La Réunion. Et nous célébrons pour la deuxième année consécutive, notre distinction **2-Vanilles au Guide Kaspro.**



petit futé

Tripadvisor Travelers' Choice Awards 2024

II - Accueil de vos évènements

II - 1 - Une localisation idéale

Nous sommes situé au **76 rue Antoine de Bertin à la Saline les Bains.**
Notre établissement constitue un **point central** entre le Nord et le Sud de l'île, favorisant les **rassemblements.**

Proximité immédiate de la plage et **du Parcours de Santé** de la Saline

Notre restaurant vous propose ses services (voir plus loin).

Nombreux hébergements aux alentours.

Visibilité depuis un axe routier (facile d'accès).

Nombreuses places de parking aux alentours.

Parking réservé à notre clientèle et accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.

II - 2 - Des salles modulables

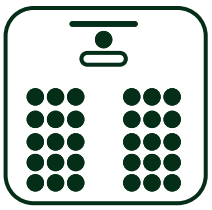
Nos salles La Cardinale et La Paille-en-Queue **s'adaptent à tous vos besoins** : conférence, assemblée générale, réunion, séminaire, formation, évènement d'entreprise, show-room, présentation de produits, colloque... **Vous êtes libre d'aménager et décorer nos espaces comme bon vous semble !**

Conditions de réservation :
Retour du devis signé et cacheté + acompte de 30 %
Conditions d'annulation :
- Plus de 15 jours avant l'événement : Conservation de l'acompte, avec la possibilité pour le client de le réutiliser sous forme d'avoir pendant 6 mois ;
- De 15 jours à 8 jours avant la date de l'événement : conservation de l'acompte ;
- Moins de 8 jours précédant l'événement : Facturation de 100% de la prestation prévue sur devis signé.
Conditions de facturation :
Le nombre de participants retenu pour la facturation est celui communiqué au plus tard 48h avant votre évènement, à défaut celui indiqué sur le devis.

LA CARDINALE - 85m²

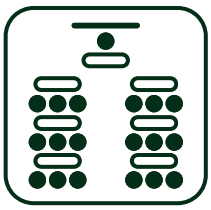
SÉMINAIRE
by Vert tu oses

Amphithéâtre



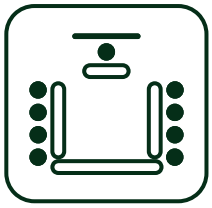
Jusqu'à **65 pers.**

École



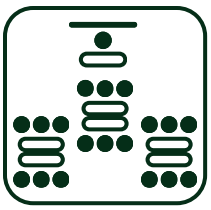
Jusqu'à **35 pers.**

U



Jusqu'à **35 pers.**

Îlots



Jusqu'à **30 pers.**

CAFÉ D'ACCUEIL INCLUS

Équipements & services offerts :

- Lumière naturelle (et rideaux occultant)
- Nécessaire d'écriture (feutres, stylos, feuilles)
- Sanitaires accessibles aux PMR
- Projecteur vidéo
- Wifi gratuit
- Climatisation
- Paperboard
- Fontaine à Eau (Chaud et Froid)

Demandes supplémentaires :

- Service de reprographie (impression, plastification)
- Micro
- Enceintes

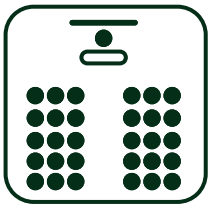
*Tarifs des Dimanches et Jours fériés sur demande.

TARIFS HT TVA applicable à 8,5%	1/2 journée 8H-12H ou 13H-17H	Journée entière 8H-17H	Soirée à partir de 18H
LA CARDINALE 85m²	190€ HT	250€ HT	190€ HT

LA PAILLE-EN-QUEUE - 40m²

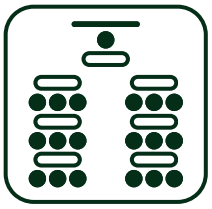
SÉMINAIRE
by Vert tu oses

Amphithéâtre



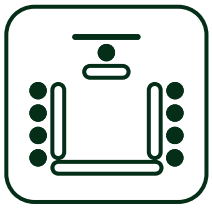
Jusqu'à **25 pers.**

École



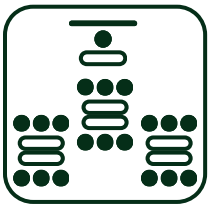
Jusqu'à **20 pers.**

U



Jusqu'à **19 pers.**

Îlots



Jusqu'à **20 pers.**

CAFÉ D'ACCUEIL INCLUS

Équipements & services offerts :

- Lumière naturelle (et rideaux occultant)
- Sanitaires accessibles aux PMR
- Climatisation
- Nécessaire d'écriture (feutres, stylos, feuilles)
- Projecteur vidéo
- Paperboard
- Wifi gratuit
- Fontaine à Eau (Chaud et Froid)

Demandes supplémentaires :

- Service de reprographie (impression, plastification)
- Micro
- Enceintes

*Tarifs des Dimanches et Jours fériés sur demande.

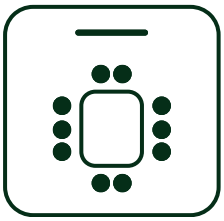
TARIFS HT TVA applicable à 8,5%	1/2 journée 8H-12H ou 13H-17H	Journée entière 8H-17H	Soirée à partir de 18H
LA PAILLE-EN-QUEUE 40m²	125€ HT	195€ HT	125€ HT

LA PAPANGUE - 20m²

SÉMINAIRE
by Vert tu oses

Uniquement disponible en format **salle de réunion**, équipée d'une belle table centrale et d'un téléviseur.

Réunion



Jusqu'à **10 pers.** en format **"Réunion"**
&
Jusqu'à **9 pers.** en format **"Formation"**.

CAFÉ D'ACCUEIL INCLUS

Équipements & services offerts :

- Wifi gratuit
- Sanitaires accessibles aux PMR
- Climatisation
- Fontaine à Eau (Chaud et Froid)
- Téléviseur
- Paperboard
- Nécessaire d'écriture (feutres, stylos, feuilles)

Demandes supplémentaires :

- Service de reprographie (impression, plastification)
- Micro
- Enceintes

*Tarifs des Dimanches et Jours fériés sur demande.

TARIFS HT TVA applicable à 8,5%	1/2 journée 8H-12H ou 13H-17H	Journée entière 8H-17H	Soirée à partir de 18H
LA PAPANGUE 40m²	95€ HT	125€ HT	95€ HT

III - Nos formules

CAFÉ D'ACCUEIL INCLUS

Un café d'accueil vous attend !

Pour toute location de salle, bénéficiez d'un café d'accueil **inclus** (jusqu'à 20 personnes) ! Dégustez des **sablés faits-maison** par notre Cheffe Pâtissière**, accompagnés de café et de thé**. Une cafetière à grains et une fontaine à eau sont également mises à votre disposition dans la salle, pour des **boissons chaudes à volon-thé** !

III - 1 - Formules de pause (Tarifs en TTC)

Petit-déjeuner (matin)	**Petit-déjeuner Gourmet** (matin)	**Collation Gourmande** (matin ou après-midi)	**Pause Fraîcheur** (matin ou après-midi)
• Café et Thé • Viennoiseries • Jus de fruits • Eau détox	• Café et Thé • Viennoiseries • Douceurs Fruitées • Pâtisseries maison de notre Cheffe • Jus de fruits • Eau détox	• Café et Thé • Jus de fruits • Pâtisseries maison de notre Cheffe	• Café et Thé • Jus de fruits • Assortiment de Fruits Frais
8€ par Personne	**14,50€** par Personne	**9€** par Personne	**10€** par Personne

III - 2 - Formules de repas (Tarifs en TTC)

Le restaurant vous propose différentes formules prédéfinies et adaptées à tous les budgets pour vos **repas de groupes** (non soumis à la location de salle). Des formules en Menu du jour, **dédiées aux séminaristes, sont également disponibles à partir de 26€ par personne.**

Voir détails des Menus en annexe

Si vous optez pour un plat à la carte du restaurant, nous vous offrons 10% de remise !

-10% SUR LA CARTE*

pour les séminaristes

*Hors Formules et Boissons.

III - 3 - Formules de cocktail (Tarifs en TTC)

Formules Cocktails (min 20 pers.)	Hors boissons	Avec boissons
Cocktail Découverte • 3 boissons / pers • 7 amuses-bouches salés / pers. • 3 amuses-bouches sucrés / pers.	27€ / pers.	37€ / pers.
Cocktail de Bienvenue • 3 boissons / pers • 9 amuses-bouches salés / pers. • 3 amuses-bouches sucrés / pers.	33€ / pers.	43€ / pers.
Cocktail Gourmand • 3 boissons / pers • 12 amuses-bouches salés / pers. • 4 amuses-bouches sucrés / pers.	44€ / pers.	54€ / pers.
Afterwork (min 12 pers.) • 3 boissons / pers (Citronnade maison, Thé glacé, Jus de pomme, Bière pression 33cl, Verre de vin ou Planteur) • 3 amuses-bouches du Jour / pers.	x	19€ / pers.

FORFAIT BOISSONS SOFTS

Citronnade maison, Thé glacé maison, Ginger beer maison, Jus de Pomme (Bio), Sodas

- **Café OFFERT**
- **Eau** (plate ou gazeuse) **OFFERTE**

3 boissons / pers.

FORFAIT BOISSONS CLASSIQUES

Citronnade maison, Thé glacé, Jus de pomme (Bio), Bière pression 33cl, Verre de vin, Planteur

- **Café OFFERT**
- **Eau OFFERTE** (plate ou gazeuse)

DROIT DE BOUCHON

Vin : 10€/ bouteille
Champagne : 15€/ bouteille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

3 boissons / pers.

Découvrez les **détails** sur nos formules de groupes sur les **pages suivantes**.

IV - Informations de contact

SÉMINAIRE
by Vert tu oses

76 rue Antoine de Bertin
97434 La Saline les Bains
Ile de La Réunion

06 93 43 73 05

seminaire@verttuoses.re

http://

www.verttuoses.re

Suivez toute notre actualité
sur les réseaux sociaux !

Menu Fraîcheur

à partir de 8 personnes

VERT tu oses

MAÎTRE RESTAURATEUR

Tarifs TTC :

33,00€ / personne
× HORS BOISSON

43,00€ / personne
✓ AVEC BOISSON

ENTRÉE

Petit Tartare de Poisson aux Saveurs du Moment
OU
Salade César du Chef au Poulet

PLAT

Retour du Pêcheur, Purée du Chef, Légumes Rôtis et Sauce Beurre Blanc du Jour
OU
Poulet Fermier Rôti, Légumes de Saison et Jus du Chef
OU
Buddha Bowl *(lentilles, quinoa, salade, légumes rôtis et coleslaw)*

DESSERT

Mi-cuit au Chocolat
OU
Duo de Mignardises du Moment
OU
Sorbet Maison

FORFAIT BOISSONS

APÉRITIF

1 boisson par personne

Citronnade maison, Thé glacé, Jus de pomme, Bière pression 33cl, Verre de vin, Planteur

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

REPAS

2 verres de vin par personne
(Parmi notre sélection du jour)

- Café OFFERT
- Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON

Vin : 10€/ bouteille
Champagne : 15€/ bouteille

MENU ENFANT 15€

PLAT

Mini Tartare de Poisson ou Poisson Grillé ou Poulet, avec Frites et Salade

DESSERT

Mignardise du moment ou Sorbet Maison du moment

BOISSON

✓ Eau OFFERTE

Sirop ou Diabolo ou Jus de Pomme bio

Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place. Nous devons connaître le nombre exact de convives au plus tard 48 heures avant la date de l'évènement. Un acompte de 30% de ce présent devis vous sera demandé afin de confirmer votre réservation. La répartition des plats choisis est à nous communiquer au moins 5 jours avant la date du repas.

Menu Connaisseur

à partir de 8 personnes

MAÎTRE RESTAURATEUR

VERT tu oses

Tarifs TTC :

38,00€ / personne
× HORS BOISSON

48,00€ / personne
✓ AVEC BOISSON

ENTRÉE

Piquillos Farcis au Fromage Frais Péï
OU
Œuf Croustillant, Mousseline de Butternut et Salade de Lentilles
OU
Carpaccio de Poisson aux Saveurs du Moment

PLAT

Pêche du Jour, Purée du Chef, Légumes Rôtis et Sauce Beurre Blanc
OU
Tigre qui Pleure, Crémeux au Wasabi, Frites et Salade
OU
Pressé d'Agneau, purée de citrouille, pois du Cap et Caloupilé.
OU
Butternut Rôtie, Chantilly de Noisettes et Légumes Croquants

DESSERT

Tarte Chocolatée de la Cheffe Pâtissière
OU
Trio de Mignardises du Moment
OU
Sorbet Maison du Moment et Mignardise Croquante

FORFAIT BOISSONS

APÉRITIF

1 boisson par personne

Citronnade maison, Thé glacé, Jus de pomme, Bière pression 33cl, Verre de vin, Planteur

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

REPAS

2 verres de vin par personne
(Parmi notre sélection du jour)

- Café OFFERT
- Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON

Vin : 10€/ bouteille
Champagne : 15€/ bouteille

MENU ENFANT 15€

PLAT

Mini Tartare de Poisson ou Poisson Grillé ou Poulet, avec Frites et Salade

DESSERT

Mignardise du moment ou Sorbet Maison du moment

BOISSON ✓ Eau OFFERTE

Sirop ou Diabolo ou Jus de Pomme bio

Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place. Nous devons connaître le nombre exact de convives au plus tard 48 heures avant la date de l'évènement. Un acompte de 30% de ce présent devis vous sera demandé afin de confirmer votre réservation. La répartition des plats choisis est à nous communiquer au moins 5 jours avant la date du repas.

Menu Gourmet

à partir de 8 personnes

MAÎTRE RESTAURATEUR

VERT tu oses

Tarifs TTC :

48,00€ / personne
× HORS BOISSON

58,00€ / personne
✓ AVEC BOISSON

ENTRÉE

Foie Gras, Chutney Exotique et Pain d'Épices Maison
OU
Gravlax de Poisson, Mousse de Combava
OU
1/2 Burrata, Tomate à l'Ancienne et Sauce Pesto

PLAT

Légine en Croûte d'Aïoli, Purée du Chef, Légumes Croquants et Sauce Péï
OU
Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois et Sauce Foie Gras
OU
Confit de Canard Maison avec ses Pommes de Terre sautées à la sauce Foie Gras
OU
Risotto Végétarien, Crème de Parmesan et Légumes Croquants

DESSERT

Tarte au Citron et Fruit de Saison
OU
Rocher Praliné et Ganache Montée au Chocolat au Lait
OU
Café gourmand avec ses 4 Mignardises de la Cheffe Pâtissière

MENU ENFANT — 15€

PLAT
Mini Tartare de Poisson
ou Poisson Grillé ou Poulet,
avec Frites et Salade

DESSERT
Mignardise du moment ou
Sorbet Maison du moment

BOISSON ✓ Eau OFFERTE
Sirop ou Diabolo
ou Jus de Pomme bio

✓ FORFAIT BOISSONS

APÉRITIF

1 boisson par personne

Citronnade maison, Thé glacé, Jus de pomme, Bière pression 33cl, Verre de vin, Planteur

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

REPAS

2 verres de vin par personne
(Parmi notre sélection du jour)

- ✓ Café OFFERT
- ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON

Vin : 10€/ bouteille
Champagne : 15€/ bouteille

Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place. Nous devons connaître le nombre exact de convives au plus tard 48 heures avant la date de l'évènement. Un acompte de 30% de ce présent devis vous sera demandé afin de confirmer votre réservation. La répartition des plats choisis est à nous communiquer au moins 5 jours avant la date du repas.

MENU EN 5 TEMPS

Sur-mesure

Tarifs TTC :
85,00€
/ personne

à partir de
8 personnes

ENTRÉE

Foie Gras, Chutney Exotique et Pain d'Épices Maison
OU
Gravlax de Poisson, Mousse de Combava
OU
Velouté de Lentilles au Foie Gras et son Œuf Croustillant

1ER PLAT : POISSON

Légine en Croûte d'Aïoli, Purée du Chef, Légumes Croquants et Sauce Péi
OU
Retour du Pêcheur, Purée et Légumes Rôtis, Sauce Beurre Blanc du Jour

2ÈME PLAT : VIANDE

Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois, Sauce Foie Gras
OU
Confit de Canard Maison avec ses Pommes de Terre sautées à la sauce Foie Gras

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

Risotto Végétarien, Crème de Parmesan et Légumes Croquants
ET
Butternut Rôtie, Chantilly de Noisettes et Légumes Croquants

PLATEAU DE FROMAGES *(Selon Arrivage)*

DESSERT

Tarte au Citron et Fruit de Saison
OU
Rocher Praliné et Ganache Montée au Chocolat au Lait
OU
Café gourmand avec ses 4 Mignardises de la Cheffe Pâtissière

BOISSON

APÉRITIF *(1 boisson / personne)*

Citronnade maison, Thé glacé, Jus de pomme, Bière pression 33cl, Verre de vin, Planteur, Mojito, Ti Punch ou Kalou

+ VIN *(2 verres / personne)*

- Café OFFERT
- Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON
Vin : 10€/ bouteille
Champagne : 15€/ bouteille

Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact de convives au plus tard 48 heures avant la date de l'évènement. . La répartition des plats choisis est à nous communiquer au moins 5 jours avant la date du repas.

Un acompte de 30% de ce présent devis vous sera demandé afin de confirmer votre réservation.

Formules Cocktails (min 20 pers. - Sur réservation uniquement)	Afterwork	Cocktail Découverte	Cocktail de Bienvenue	Cocktail Gourmand
Houmous de pois du Cap à la noisette	• 3 amuses-bouches du Jour / pers • 3 boissons / pers (Citronnade maison, Thé glacé, Jus de pomme, Bière pression 33cl, Verre de vin ou Planteur)	v	v	v
Tartare de poisson du moment		v	v	v
Pain Nordique au saumon fumé		v	v	v
Verrine de fromage frais et piquillos		v	v	v
Tigre qui pleure		v	v	v
Mini Croque-Monsieur péï		v	v	v
Bagna-Caudae (Crudités accompagnées de 3 sauces maison : aïoli, tartare et anchoïade)		v	v	v
Toast de la mer			v	
Accra de Poisson Maison			v	
Tataki				v
Foie gras				v
Rillettes de poisson				v
Brochette de camaron et ananas Victoria				v
Croquette de patate douce				v
Mignardises Chocolatées et Fruitées, selon la saison et l'inspiration de la Cheffe Pâtissière		v 3/pers.	v 3/pers.	v 4/pers.
Tarifs Hors Boissons	x	27€ / pers.	33€ / pers.	44€ / pers.
Tarifs Avec Boissons	**19€ / pers.**	**37€ / pers.**	**43€ / pers.**	**54€ / pers.**