



SÉMINAIRE
by Vert tu oses



76 rue Antoine de Bertin
97434 La Saline les Bains

Edité au 10 octobre 2025

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 - Animation et Partenariats	10
IV - 1 - Team Building : Renforcer la cohésion de vos équipes de façon ludique	10
IV - 2 - Nos partenaires pour des animations réussies	10
V - Informations de contact	11

Annexes

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 événementielles** mises à votre disposition pour accueillir tout type d'événements : 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 événement réussi et mémorable :

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

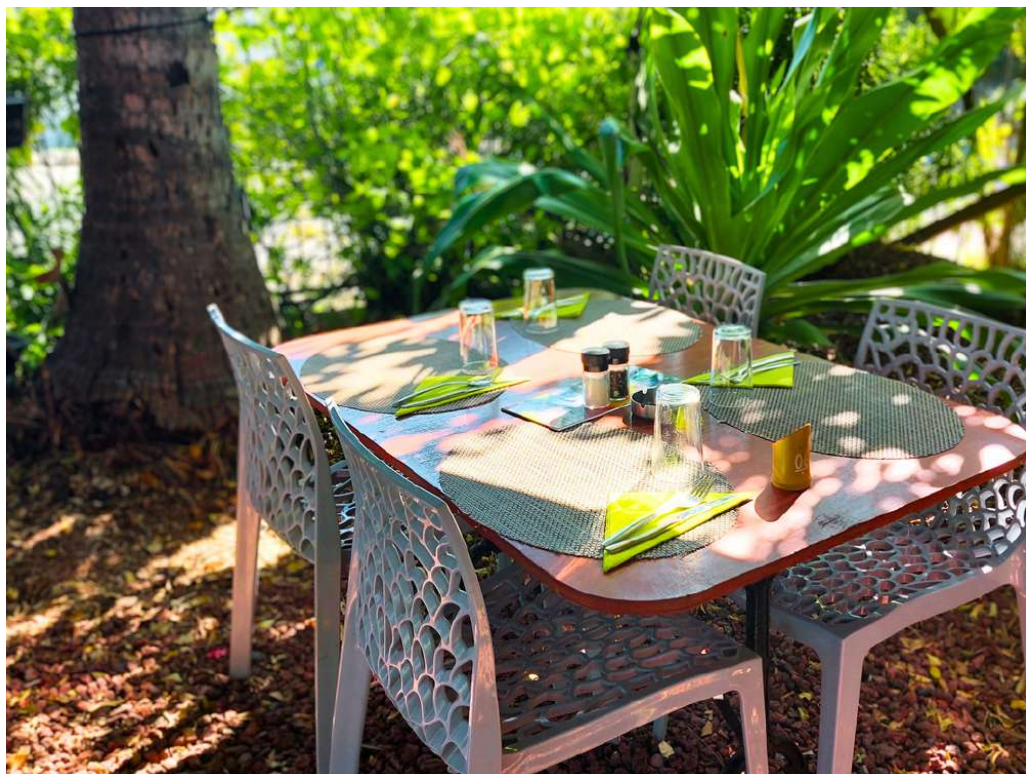
CONTACT



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



● I - 2 - Galerie photos du Restaurant

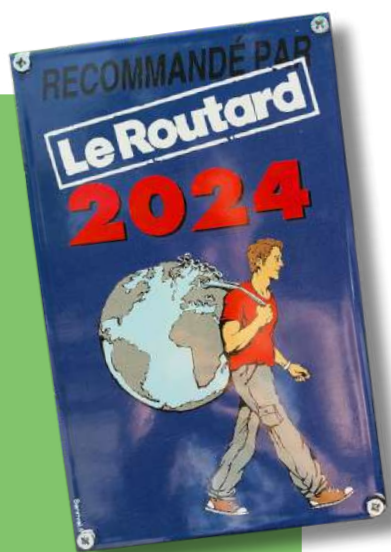


I - 3 - Nos distinctions

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.**



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.**



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, événement 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 événement, à défaut celui indiqué sur le devis.

LA CARDINALE - 85m²

SÉMINAIRE
by Vert tu oses

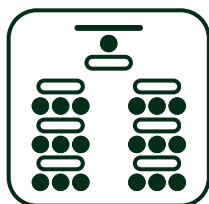


Amphithéâtre



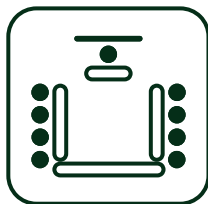
✓ Jusqu'à
65 pers.

École



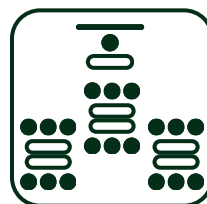
✓ Jusqu'à
35 pers.

U



✓ Jusqu'à
35 pers.

Îlots



✓ Jusqu'à
30 pers.

CAFÉ
D'ACCUEIL
INCLUS

Équipements & services offerts :



Lumière naturelle
(et rideaux occultant)



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 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

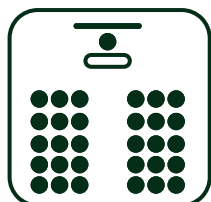
*Tarifs des **Dimanches (9h à 17h30)**
et Jours fériés sur demande.

LA PAILLE-EN-QUEUE - 40m²

SÉMINAIRE
by Vert tu oses

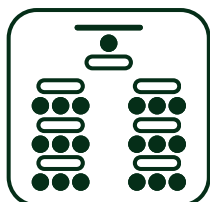


Amphithéâtre



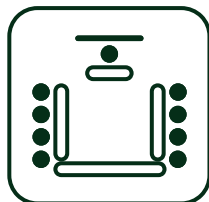
✓ Jusqu'à
25 pers.

École



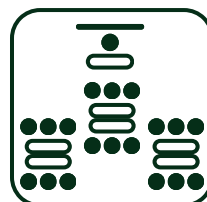
✓ Jusqu'à
20 pers.

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 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

*Tarifs des **Dimanches (9h à 17h30)** et
Jours fériés sur demande.

LA PAPANGUE - 20m²

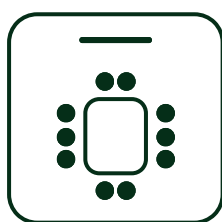
SÉMINAIRE
by Vert tu oses



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 HT

TVA applicable à 8,5%

LA PAPANGUE
40m²

1/2 journée
8H-12H ou
13H-17H

Journée
entière
8H-17H

Soirée
à partir de
18H

95€ HT

125€ HT

95€ HT

*Tarifs des **Dimanches (9h à 17h30)**
et Jours fériés sur demande.

III - Nos formules



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 • Eau détox	• Café et Thé • Jus de fruits • Assortiment de Fruits Frais • Eau détox
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 !

*Hors Formules et Boissons.

-10%

SUR LA CARTE*

pour les séminaristes

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 – Animations & Partenariats

● IV - 1 – Team-Building : Renforcer la cohésion de vos équipes de façon ludique

JEUX D'ENQUÊTE

Les jeux d'enquête combinent divertissement immersif et apprentissage par l'expérience. Ils stimulent la pensée critique, le travail d'équipe et la résolution de problèmes en renforçant des compétences comme la communication et la gestion du temps.

Escape Game

Jeu d'évasion grandeur nature où les participants résolvent des énigmes pour s'échapper d'une pièce thématique en un temps limité.

Murder Party

Les participants collaborent en équipes pour résoudre des énigmes et découvrir le coupable d'un meurtre fictif.

Serious Game (RSE)

Visent à sensibiliser et à former les participants sur des sujets réels et complexes (développement durable et l'éthique professionnelle..).

JEUX D'ADRESSE & ACTIVITÉS DE PLEIN AIR

Se mettre en mouvement, relever des défis physiques et collectifs et favoriser l'esprit d'équipe (Ex: Olympiades, Kho-Lanta...).

Ou encore, profiter du cadre qu'offre la Saline les Bains à bord d'un véhicule insolite, tel qu'un Vélo collectif (jusqu'à 15 personnes), pour pédaler ensemble dans la même direction, d'une Mini-Moke ou encore d'une Méhari.

ATELIERS CRÉATIFS

Boostez l'imagination des participants et des équipes, et révélez le potentiel créatif de chacun

RIEN QUE POUR LE FUN !

Des Costumes, du rire, des chants partagés et beaucoup de cohésion d'équipe !

"Vendredi tout est permis" – Blind Test

● IV - 2 Nos Partenaires pour des Animations réussies



Tarifs sur demande

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 Fraicheur

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 Réduit.
OU
Buddha Bowl (lentilles, quinoa, salade, légumes rôtis et coleslaw)

DESSERT

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

Tarifs : TTC

33,00€ / personne
HORS BOISSON

43,00€ / personne
AVEC BOISSON

Café & Eau OFFERTE

Forfait Boissons

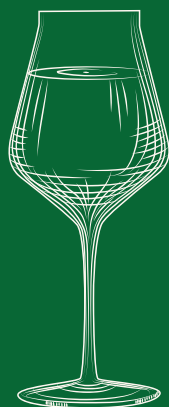
3 Boissons / Personne

Forfait Boissons Classiques

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

Forfait Boissons Softs

Citronnade maison, Thé glacé maison, Jus de Pomme
Ginger beer maison, Virgin Mojito, Sodas



Menu Enfant

15 €

Poulet

ou

Poisson Grillé

ou

Mini Tartare de Poisson
Accompagnement Frites /Salade

Mignardise du Moment
ou
Sorbet

Sirop ou Diabolo ou Jus de Pomme Bio

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place.



Menu Connaisseur

ENTRÉE

Piquillos Farcis au Fromage Frais Pêi

OU

Œuf Croustillant, Mousseline de Butternut et Salade de Lentilles

OU

Carpaccio de Poisson aux Saveurs du Moment

Tarifs : TTC

38,00€ / personne
HORS BOISSON

48,00€ / personne
AVEC BOISSON

PLAT

Pêche du Jour, Purée du Chef, Légumes Rôtis et Sauce Beurre Blanc

OU

Tigre qui Pleure, Crémeux au Wasabi, Frites et Salade

OU

Brochette de Gigot d'Agneau, sauce Tzatziki, Gratin du Moment

OU

Risotto Végétarien, ½ Burrata, Crème de Parmesan et Légumes Croquants

DESSERT

Tarte Chocolatée de la Cheffe Pâtissière

OU

Trio de Mignardises du Moment

OU

Sorbet Maison du Moment et Mignardise Croquante

Café & Eau OFFERTE

Forfait Boissons

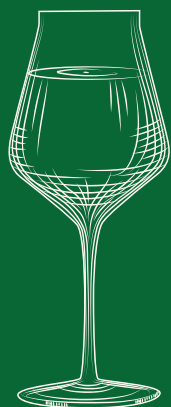
3 Boissons / Personne

Forfait Boissons Classiques

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

Forfait Boissons Softs

Citronnade maison, Thé glacé maison, Jus de Pomme
Ginger beer maison, Virgin Mojito, Sodas



Menu Enfant

15 €

Poulet

ou

Poisson Grillé

ou

Mini Tartare de Poisson
Accompagnement Frites /Salade

Mignardise du Moment

ou

Sorbet

Sirop ou Diabolo ou Jus de Pomme Bio

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place.



VERT
tuoses

Menu Gourmet

ENTRÉE

Foie Gras, Chutney Exotique et Pain d'Épices Maison
OU
Salade de Zourite, Sauce Vierge aux Herbes et Combava
OU
1/2 Burrata, Tomate à l'Ancienne et Sauce Pesto

Tarifs : TTC

48,00€ / personne
HORS BOISSON

58,00€ / personne
AVEC BOISSON

PLAT

Légine en Croûte d'Aïoli, Purée du Chef, Légumes Croquants et Sauce Pêi
OU
Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois et Sauce Croustade Beurre Café de Paris
OU
Confit de Canard Maison avec ses Pommes de Terre sautées à la sauce Foie Gras
OU
Risotto Végétarien, une Burrata, 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

Café & Eau OFFERTE

Forfait Boissons

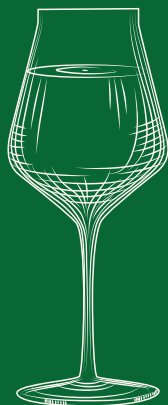
3 Boissons / Personne

Forfait Boissons Classiques

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

Forfait Boissons Softs

Citronnade maison, Thé glacé maison, Jus de Pomme
Ginger beer maison, Virgin Mojito, Sodas



Menu Enfant

15 €

Poulet

ou

Poisson Grillé

ou

Mini Tartare de Poisson
Accompagnement Frites /Salade

Mignardise du Moment

ou

Sorbet

Sirop ou Diabolo ou Jus de Pomme Bio

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place.



Menu en 5 temps

ENTRÉE

Foie Gras, Chutney Exotique et Pain d'Épices Maison
OU
Salade de Zourite, Sauce Vierge aux Herbes et Combava
OU
Velouté de Lentilles au Foie Gras et son Œuf Croustillant

Tarifs : TTC
85,00€ /personne

1ER PLAT : POISSON

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

2ÈME PLAT : VIANDE

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

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

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

ASSIETTE DE FROMAGES OU TROU NORMAND

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

Boissons 3 Boissons / Personne

Forfait Boissons Classiques

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

Forfait Boissons Softs

Citronnade maison, Thé glacé maison, Jus de Pomme
Ginger beer maison, Virgin Mojito, Sodas



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place.

Menu Enfant 15 €

Poulet
ou
Poisson Grillé
ou
Mini Tartare de Poisson
Accompagnement Frites /Salade
Mignardise du Moment
ou
Sorbet

Sirop ou Diabolo ou Jus de Pomme Bio

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 péi		v	v	v
Bagna-Caudae (Crudités accompagnées de 3 sauces maison : aioli, 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.



PENSEZ À RÉSERVER
— AU MINIMUM —
1 SEMAINE À L'AVANCE
pour que notre équipe puisse vous servir mieux !

- **Nos formules à partir de 8 personnes.**
- Un acompte de 30% du 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.
- Nous devons connaître le nombre exact de convives au plus tard 48 heures avant la date de l'évènement.
- Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place.
- Droit de Bouchon : Vin : 10€/ bouteille / Champagne : 15€/ bouteille

