



SÉMINAIRE
by Vert tu oses



76 rue Antoine de Bertin
97434 La Saline les Bains

Edité au 14 novembre 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 Koi, 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'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

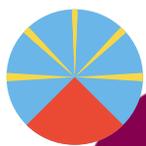


● I - 3 - Nos distinctions

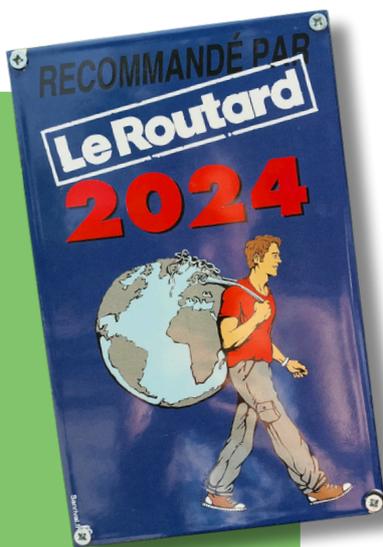
En 2024, nous avons décroché le prestigieux label "**Maître Restaurateur**". Il est l'unique titre reconnu par l'État et accordé par le Préfet pour une durée de 4 ans. Il atteste que le Chef respecte un **cahier des charges bien précis** basé sur plus de 30 critères (provenance des produits, cuisine 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**



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, 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'évènement : 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'évènement : conservation de l'acompte ;
- Moins de 8 jours précédant l'évènement : Facturation de 100% de la prestation prévue sur devis signé.

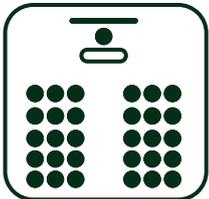
Conditions de facturation :

Le nombre de participants pour les prestations de restauration pourra être ajusté jusqu'à 48h avant votre évènement, dans la limite de 20% de l'effectif prévu initialement en cas de réduction. Nous nous baserons sur ce nombre, ou à défaut, celui indiqué sur le devis, pour la facturation.

LA CARDINALE - 85m²

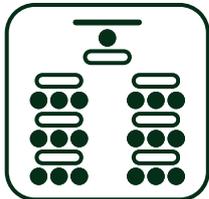


Amphithéâtre



✓ Jusqu'à **65 pers.**

École



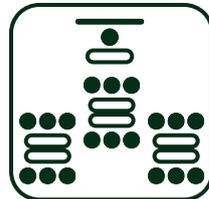
✓ Jusqu'à **35 pers.**

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

*Horaires des **Dimanches et Jours fériés**
9h à 16h30

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 uses

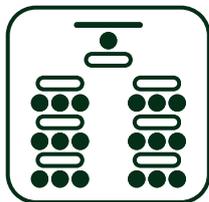


Amphithéâtre



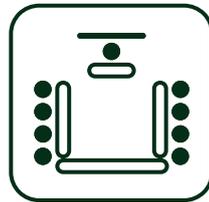
✓ Jusqu'à
25 pers.

École



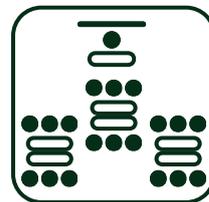
✓ Jusqu'à
20 pers.

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

*Horaires des
Dimanches et Jours fériés
9h à 16h30

LA PAPANGUE - 20m²

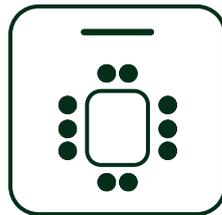
SÉMINAIRE
by Vert tu oses



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

*Horaires des Dimanches et Jours fériés 9h à 16h30

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

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 fait-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) |
|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Café et Thé • Viennoiseries • Jus de fruits • Eau détox | <ul style="list-style-type: none"> • Café et Thé • Viennoiseries • Douceurs Fruitées • Pâtisseries maison de notre Cheffe • Jus de fruits • Eau détox | <ul style="list-style-type: none"> • Café et Thé • Jus de fruits • Pâtisseries maison de notre Cheffe • Eau détox | <ul style="list-style-type: none"> • 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 !

-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 <ul style="list-style-type: none"> • 3 boissons / pers • 7 amuses-bouches salés / pers. • 3 amuses-bouches sucrés / pers. | 27€ / pers. | 37€ / pers. |
| Cocktail de Bienvenue <ul style="list-style-type: none"> • 3 boissons / pers • 9 amuses-bouches salés / pers. • 3 amuses-bouches sucrés / pers. | 33€ / pers. | 43€ / pers. |
| Cocktail Gourmand <ul style="list-style-type: none"> • 3 boissons / pers • 12 amuses-bouches salés / pers. • 4 amuses-bouches sucrés / pers. | 44€ / pers. | 54€ / pers. |
| Afterwork (min 12 pers.) <ul style="list-style-type: none"> • 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 Fraîcheur

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

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.

Sirop ou Diabolo ou Jus de Pomme Bio



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

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.

Sirop ou Diabolo ou Jus de Pomme Bio



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 Péï
OU
Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois et Sauce Cromesqui 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

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.

Sirop ou Diabolo ou Jus de Pomme Bio



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 Péi
OU
Retour du Pêcheur, Purée et Légumes Rôtis, Sauce Beurre Blanc du Jour

2ÈME PLAT : VIANDE

Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois, et Sauce Cromesqui 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,
Bière 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 | <ul style="list-style-type: none"> • 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 : 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

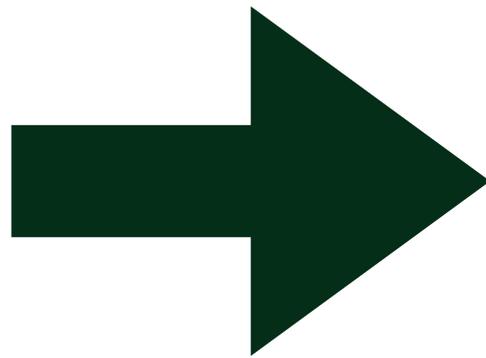
1 SEMAINE À L'AVANCE

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



à retirer ?





● II - 6 - Nos équipements & services

Equipements & services offerts :



Lumière naturelle
(et rideaux occultant)



Sanitaires accessibles
aux PMR



Climatisation



Wifi gratuit



+ Ménage inclus



Projecteur vidéo



Nécessaire d'écriture
(feutres, stylos,
feuilles)



Fontaine à Eau
(Chaud et Froid)



Téléviseur
(Salle La Papangue)



Paperboard



Mobilier de bureau
(chaises, tables)

Demandes supplémentaires :



Micro



Enceintes



Repas au restaurant ou
collation dans la salle
(voir plus loin)



Nous pouvons ajouter différents services sur-mesure pour répondre à vos besoins.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone au 06 93 43 73 05 ou à l'adresse mail seminaire@verttuoses.re.

● 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.**

Demandez plus d'informations

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.

| Formules repas (min 20 pers.) | Hors boissons | Avec boissons |
|-------------------------------|---------------|---------------|
| Menu Fraîcheur | 33€ / pers. | 43€ / pers. |
| Menu Connaisseur | 38€ / pers. | 48€ / pers. |
| Menu Gourmet | 48€ / pers. | 58€ / pers. |
| Menu en 5 temps | x | 85€ / pers. |

Vous pouvez demander à établir une formule sur-mesure, pour cela contactez notre Commerciale par mail à seminaire@verttuoses.re

A NOTER !

Hors Formules, le choix des plats s'effectue uniquement sur place le jour même. Dès le matin, nous remettons aux séminaristes la Carte et le Menu de jour, afin que ces derniers nous communiquent leurs choix avant 11h.

Pour signaler une allergie, intolérance ou régime particulier, merci de compléter la **fiche de renseignements** qui vous sera remise en amont de votre évènement, ou de nous adresser un mail à seminaire@verttuoses.re.

II - 6- Grille tarifaire des salles

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 volonté** !

CAFÉ
D'ACCUEIL
INCLUS

| TARIFS HT TVA applicable à 8,5% | 1/2 journée | Journée entière | Capacité maximale |
|--|----------------|--------------------|----------------------------------|
| LA CARDINALE 85m ² | 190€ HT | 250€ HT | 65 personnes (en théâtre) |
| LA PAILLE-EN-QUEUE 40m ² | 125 € HT | 195€ HT | 25 personnes (en théâtre) |
| LA PAPANGUE 20m ² | 95€ HT | 125€ HT | 10 personnes (format réunion) |

Pour réserver votre salle, contactez directement notre Commerciale,
Laurence Laporte :



par mail à seminaire@verttuoses.re
ou par téléphone au **06 93 43 73 05**.



La location en journée
s'étend de **8H00 à 17H00**.
Vous pouvez également
louer la salle en **soirée**,
entre **18H00 et 22H00**.

Une soirée de prévue ?



Location un Dimanche ou Jour férié ?

Demandez nos tarifs ou un devis,
en spécifiant vos horaires souhaités.

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 : 100% de la prestation vous seront facturés.

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.

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](#)).



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



Nombreuses places de parking aux alentours.



Nombreux hébergements
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 !** →





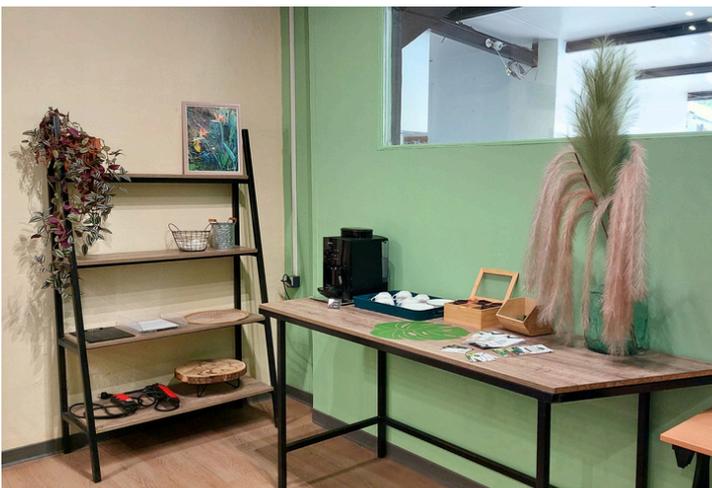
SÉMINAIRE

by Vert tu oses

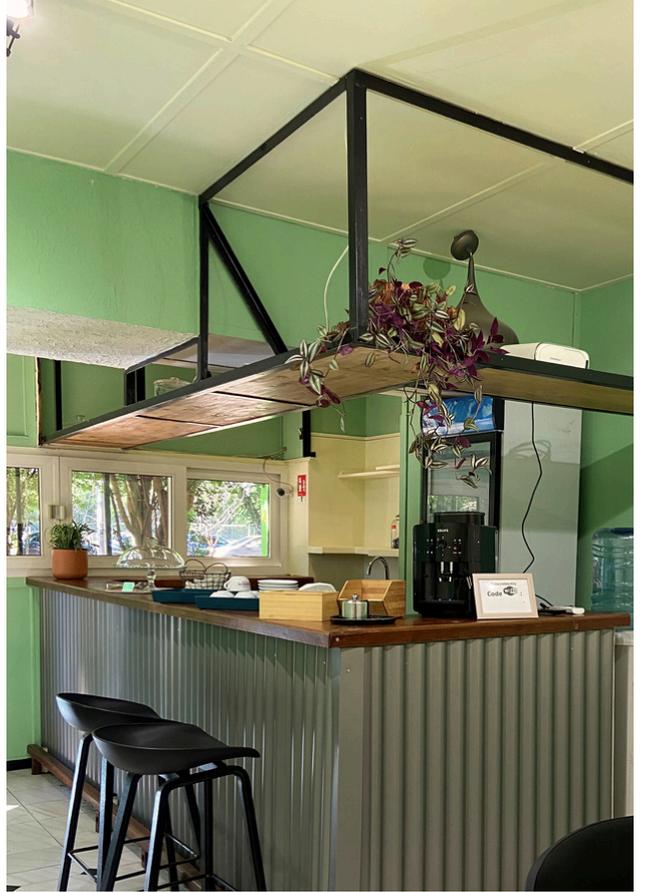


76 rue Antoine de Bertin
97434 La Saline les Bains

LA PAILLE-EN-QUEUE - 40m²



LA PAPANGUE - 20m²



● II - 4 - Galerie photos des salles

LA CARDINALE - 85m²

SÉMINAIRE
by Vert tu oses 



| Formules Cocktails (min 20 pers.) | Afterwork | Cocktail Découverte | Cocktail de Bienvenue | Cocktail Gourmand |
|---|--|------------------------|-----------------------------|----------------------|
| Houmous de pois du Cap à la noisette | <ul style="list-style-type: none"> • 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 (Cruautés 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 | v | v |
| Tarifs Hors Boissons | x | 27€ / pers. | 33€ / pers. | 44€ / pers. |
| Tarifs Avec Boissons | 19€ / pers. | 37€ / pers. | 43€ / pers. | 54€ / pers. |

