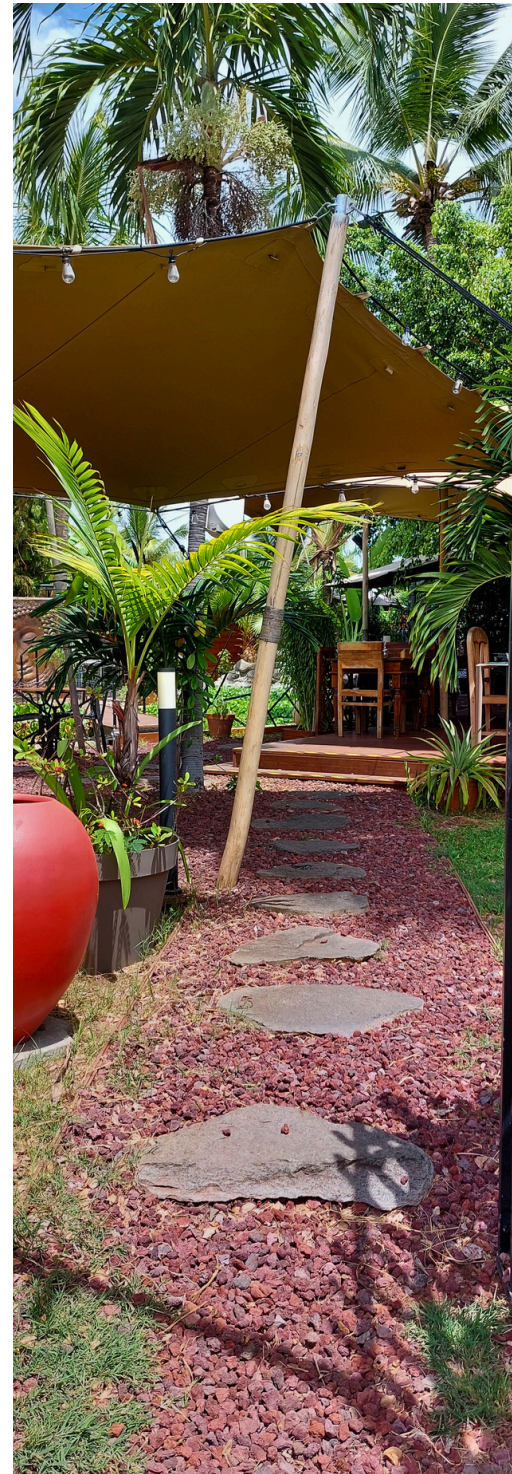




SÉMINAIRE

by Vert tuoses



Édité au 16 mars 2026



SOMMAIRE

I - Présentation de l'entreprise	1
I - 1 - Notre établissement	1
II - Accueil de vos évènements	2
II - 1 - Une localisation idéale	2
II - 2 - Des salles modulables	2
II - 3 - La Cardinale	3
II - 4 - La Paille-En-Queue	4
II - 5 - La Papangue	5
III - Nos formules	6
III - 1 - Formules de pause	6
III - 2 - Formules de repas	6
IV - Animation et Partenariats	7
IV - 1 - Team Building : Renforcer la cohésion de vos équipes de façon ludique	7
IV - 2 - Nos partenaires pour des animations réussies	7
V - Informations de contact	8
Annexes	
Détail des Formules de repas et Cocktails	

I - PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE



LE RESTAURANT



Niché dans un **cadre verdoyant**, notre restaurant vous invite à une parenthèse gourmande et dépaysante.

Notre équipe propose **une cuisine du monde créative et faite maison**, reconnue par le titre de **Maître Restaurateur**.

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



LE SÉMINAIRE



Découvrez **trois salles événementielles modulables** pour accueillir **réceptions, ateliers, conférences ou séminaires**, avec la possibilité de profiter de la cuisine du restaurant.

Nos espaces équipés et spacieux offrent un **cadre agréable et des services personnalisables** pour organiser facilement un **événement réussi**.

HORAIRES

Du Mardi au Samedi
8h00 - 22h00

8h00 - 17h00 les lundis

Dimanche & Jours fériés
9h00 - 16h30

CONTACT

☎ 06 93 43 73 05

✉ seminaire@verttuoses.re

🌐 www.verttuoses.re



Vert Tu Oses

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



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.

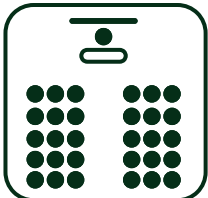
Conditions de facturation :

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

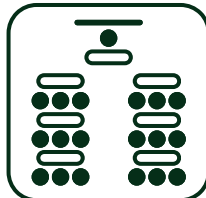


Amphithéâtre



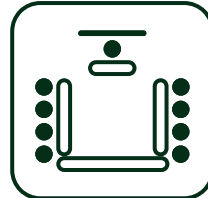
✓ Jusqu'à **65 pers.**

École



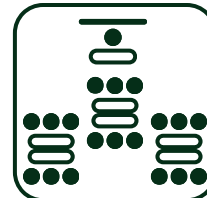
✓ Jusqu'à **35 pers.**

U



✓ Jusqu'à **35 pers.**

Îlots



✓ Jusqu'à **30 pers.**

CAFÉ D'ACCUEIL INCLUS



Équipements & services offerts :



Lumière naturelle
(et rideaux occultants)



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 85m ²

195 € HT

255 € HT

195 € HT

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

LA PAILLE-EN-QUEUE - 40m²

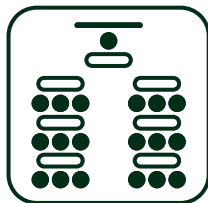


Amphithéâtre



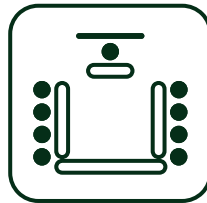
✓ Jusqu'à **25 pers.**

École



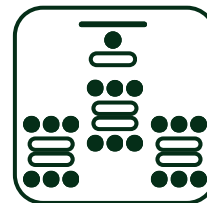
✓ Jusqu'à **20 pers.**

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

130 HT

200 € HT

130 € HT

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

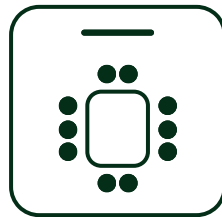
LA PAPANGUE - 20m²



Uniquement disponible en format **salle de réunion**, équipée d'une 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)

TARIFS HT

TVA applicable à 8,5%

1/2 journée
8H-12H ou
13H-17H

Journée entière
8H-17H

Soirée
à partir de
18H

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

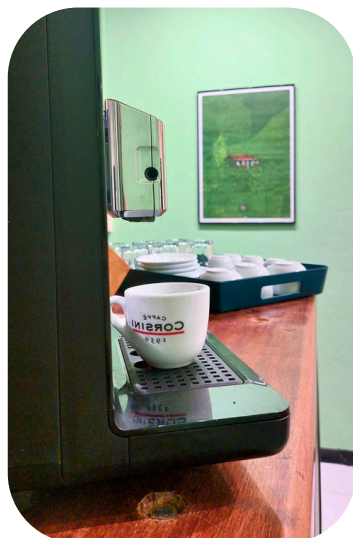
LA PAPANGUE
20m²

100 € HT

130 € HT

100 € HT

III - NOS FORMULES



Un café d'accueil inclus !

Pour toute location de salle, bénéficiez d'un café d'accueil **inclus** (supplément au delà de 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 28.50€ par personne** (Menu du jour).

Voir détails des Menus dédiés aux groupes en annexe



IV - Animations & Partenariats

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



Vos activités peuvent s'accompagner d'un cocktail, d'un buffet ou d'un repas fait maison.

Jeux d'enquêtes	Jeux d'adresse & activités de plein air	Ateliers créatifs	Juste pour le fun
<ul style="list-style-type: none"> • Murder party • Escape Game • Serious Game 	<ul style="list-style-type: none"> • Olympiades • Koh Lanta • Vélo peï • Mini Moke • Méhari 	<ul style="list-style-type: none"> • Sur demande 	<ul style="list-style-type: none"> • Vendredi tout est permis • Blind Test
Sur devis			



● IV - 2 Nos Partenaires pour des Animations réussies



IV - Informations de contact

Votre contact Privilégié :
Laurence LAPORTE



 **06 93 43 73 05**

 **seminaire@verttuoses.re**

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

 <http://www.verttuoses.re>



Suivez toute notre actualité
sur les réseaux sociaux !



VERT
tuoses

Menu Fraîcheur

*Ce menu est disponible uniquement du lundi au vendredi midi

ENTRÉE

- ✓ **Piquillos Farcis** au Fromage Frais Pêï, Roquette & Salsa verte
OU
Salade César du Chef au Poulet

PLAT

- Poisson du moment**, Purée du Chef, Légumes Rôtis et Sauce Beurre Blanc du Jour
OU
Poulet Rôti, Légumes de Saison et Jus Réduit
OU
✓ **Buddha Bowl** (lentilles, quinoa, salade, légumes rôtis et coleslaw)

DESSERT

- Mi-Cuit au Chocolat** & sa Crème Anglaise
OU
Trio de Mignardises du Moment
OU
Sorbet Maison du Moment et **Mignardise** Croquante

Tarifs: TTC

33.00€ / personne
HORS BOISSON

Eau Plate & Gazeuse
OFFERTE



BOISSONS À LA CARTE OU

Forfaits Boissons

Forfait 2 boissons froides + 1 boisson chaude 9€ / PERSONNE

Forfait 1 boisson froide + 1 boisson chaude 5€ / PERSONNE

- Citronnade maison, Thé glacé, Jus de Fruits, Bière pression 33 cl, Verre de vin ou Planteur au choix
- Café, Thé ou Infusion

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

16.50€

Poulet
OU
Poisson Grillé
OU
Mini Tartare de Poisson
Accompagnement Frites / Salade

Mignardise du Moment
OU
Sorbet

Sirap OU Diabolo OU Jus de Pomme Bio

Menu en 5 temps sur réservation : à partir de 109€ / personnes - Nous contacter pour plus d'informations



VERT
tuoses

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

39.50€ / personne
HORS BOISSON

**Eau Plate & Gazeuse
OFFERTE**

PLAT

- Poisson du moment**, Purée du Chef, Légumes Rôtis et Sauce Beurre Blanc
OU
- Tataki de Boeuf**, 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



BOISSONS À LA CARTE OU

Forfaits Boissons

Forfait 2 boissons froides + 1 boisson chaude 9€ / PERSONNE

Forfait 1 boisson froide + 1 boisson chaude 5€ / PERSONNE

- Citronnade maison, Thé glacé, Jus de Fruits, Bière pression 33 cl, Verre de vin ou Planteur au choix
- Café, Thé ou Infusion

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*

16.50 €

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

Menu en 5 temps sur réservation : à partir de 109€ / personnes - Nous contacter pour plus d'informations



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

PLAT

La légine selon l'inspiration du chef, Purée du moment, Légumes Croquants et Sauce

Péi

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

Tarifs : TTC

59,00€ / personne
HORS BOISSON

Eau Plate ou Gazeuse
OFFERTE



BOISSONS À LA CARTE OU

Forfaits Boissons

Forfait 2 boissons froides + 1 boisson chaude 9€ / PERSONNE

Forfait 1 boisson froide + 1 boisson chaude 5€ / PERSONNE

- Citronnade maison, Thé glacé, Jus de Fruits, Bière pression 33 cl, Verre de vin ou Planteur au choix
- Café, Thé ou Infusion

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

16.50 €

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

Menu en 5 temps sur réservation : à partir de 109€ / personnes - Nous contacter pour plus d'informations

Forfait AFTERWORK

4 Amuses Bouches du Jour / pers & 2 Boissons / pers

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

19€ / personne

Formules Cocktails (min 20 pers. - Sur réservation uniquement)	Boissons incluses 2 Boissons Fraîches & 1 Boisson Chaude	Cocktail Découverte	Cocktail de Bienvenue	Cocktail Gourmand
Houmous de pois du Cap à la noisette	<ul style="list-style-type: none"> • Citronnade maison • Thé glacé • Jus de Fruits, • Bière pression 33cl • Verre de vin • Planteur • Café • Thé • Infusion 	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 pêï		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
Navette à la Mousse de 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 Avec Boissons		37€ / pers.	43€ / pers.	54€ / pers.



NOS CONDITIONS POUR QUE VOTRE ÉVÉNEMENT SOIT UNE RÉUSSITE

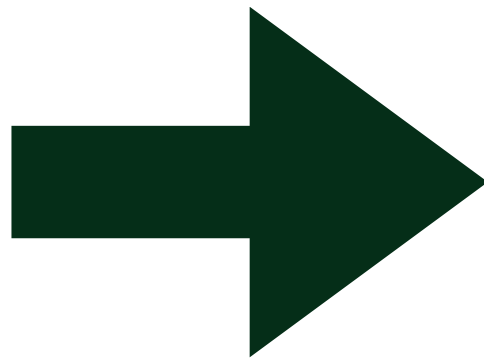
PENSEZ À RÉSERVER AU MINIMUM 1 SEMAINE À L'AVANCE

pour que notre équipe puisse vous servir mieux !

- **Nos formules sont applicables à partir de 8 personnes pour le Menu Concerné.**
- **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 ?





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

1ER PLAT : POISSON

Légine selon inspiration du Chef, Purée du moment, 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 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



Tarifs : TTC

109,00€ / personne

HORS BOISSON

139,00€ / personne

ACCORD METS & VINS



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.

Forfait TAPAS sur réservation uniquement

Tapas maison à tartiner : Houmous , Tapenade et Rillette de Poisson & 1 Boissons / pers
 (Citronnade maison, Thé glacé, Jus de fruits, Bière pression 33cl, Verre de vin ou Planteur)

12.50€ / personne**Forfait AFTERWORK sur réservation uniquement**

4 Amuses Bouches du Jour / pers & 2 Boissons / pers
 (Citronnade maison, Thé glacé, Jus de fruits, Bière pression 33cl, Verre de vin ou Planteur)

19€ / personne

Formules Cocktails (min 20 pers. - Sur réservation uniquement)	Boissons incluses 2 Boissons Fraîches & 1 Boisson Chaude	Cocktail Découverte	Cocktail de Bienvenue	Cocktail Gourmand	
Houmous de pois du Cap à la noisette	<ul style="list-style-type: none"> • Citronnade maison • Thé glacé • Jus de Fruits, • Bière pression 33cl • Verre de vin • Planteur • Café • Thé • Infusion 	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	
Navette à la Mousse de 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 Avec Boissons			37€ / pers.	43€ / pers.	54€ / pers.

I - 3 - NOS DISTINCTIONS



En 2024, notre restaurant a obtenu **le label Maître Restaurateur**, l'unique titre officiel reconnu par l'État et **attribué par le Préfet pour 4 ans**.

Cette distinction récompense le **respect d'un cahier des charges** exigeant basé sur de nombreux critères de qualité.

Elle garantit une **cuisine faite maison**, préparée à partir de **produits bruts, 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**.





Menu en 4 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
95,00€ /personne

1ER PLAT : POISSON

Légine selon inspiration du Chef, Purée du moment, 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 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

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 Fraîches / Personne

Forfait Boissons Classiques

Citronnade maison, Thé glacé, Jus de Fruits,
Bière pression 25cl, Verre de vin, Planteur, Café,
Thé



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 16 €

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





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
59,00€ / personne

PLAT

La légine selon l'inspiration du Chef, Purée, Légumes Croquants et Sauce Pêi
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

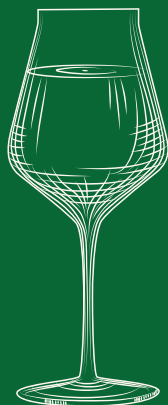
Forfait Boissons en option

Forfait Boissons au choix :

- 1 boisson / personne à 5 €
- 2 boissons / personne à 9 €

Choix des boissons :

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



Menu Enfant 16 €

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.

● 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.

TARIFS HT TVA applicable à 8,5%	1/2 journée	Journée entière	Soirée
LA CARDINALE 85m ²	195€ HT	255€ HT	195€ HT
LA PAILLE-EN- QUEUE 40m ²	130€ HT	200€ HT	130€ HT
LA PAPANGUE 20m ²	100€ HT	130€ HT	100€ HT

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.

