



Un cadre d'Exception pour vos *Séminaires*

3 salles modulables & Cuisine raffinée sur mesure



Maître Restaurateur
Cuisine 100% faite maison



2 Vanilles · Guide Kaspro
Référence gastronomique de La Réunion



Office du Tourisme Ouest
Voir notre fiche →

Sommaire

I	Notre Etablissement	03
II	La Cardinale — 85 m ²	04
III	La Paille-En-Queue — 40 m ²	05
IV	La Papangue — 20 m ²	06
V	Nos Formules	07
VI	Animations & Partenariats	08
VII	Accessibilité	09
VIII	Conditions Générales	10
IX	Coordonnées	11
X	Annexe - Nos Formules Prestiges	12



Un *cadre unique* au cœur de la Saline les Bains

LE RESTAURANT



Une cuisine raffinée au cœur du jardin

Niché à La Saline-les-Bains, Vert Tu Oses vous invite à une expérience culinaire unique dans un cadre tropical enchanteur.

- Cuisine faite-maison
- Produits frais, locaux et de saison
- Menu enfant disponible — 16,50€
- Maître Restaurateur & Guide Kaspo 2 Vanilles

LE SEMINAIRE

Vert Tu Oses vous accueille dans un havre de verdure tropicale à La Saline-les-Bains pour organiser vos séminaires, journées de travail ou team building dans des conditions idéales.

- 3 salles modulables de 10 à 65 personnes
- Du Lundi au Dimanche, journée et soirée
- Restauration sur mesure
- Jardin privatisable · Parking



ADRESSE

76 rue Antoine de Bertin
9734 La Saline les Bains
LA REUNION

HORAIRES

Du Lundi au Dimanche
12H00 - 14H30
Du Mardi au Samedi
19H00 - 21H30

CONTACT

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

01

Salle *Cardinale*

Grande capacité & flexibilité



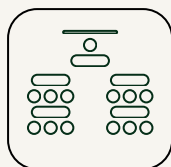
65 pers.

AMPHITHEATRE



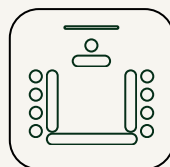
35 pers.

ECOLE



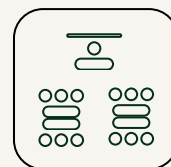
35 pers.

TABLE EN U



35 pers.

ILOTS



Equipements & Services inclus :

- Climatisation
- Vidéoprojecteur
- WiFi gratuit haut débit
- Sanitaires Accessibles PMR
- Café d'Accueil (Café & Thé, Sablé Maison)
- Lumière naturelle
- Paperboard & feutres
- Fontaine à eau (chaud & froid)
- Nécessaire d'écriture

Demandes supplémentaires :

- Service de reprographie (Impression, Plastification)
- Micro
- Enceintes

DEMI- JOURNÉE

8h-12h ou 13h-17h

195 € HT

JOURNÉE

8h-17h

255 € HT

SOIRÉE

A partir de 18h

195 € HT

Horaires des Dimanches et Jours Fériés : 9h à 16h30

TARIFS HT — TVA 8,5 %

02

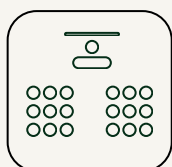
Salle *Paille-en-Queue*

Intimité & Créativité



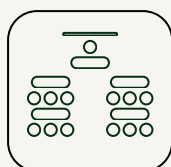
25 pers.

AMPHITHEATRE



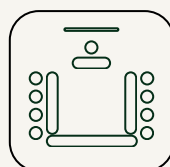
20 pers.

ECOLE



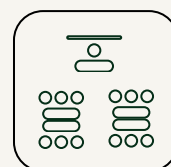
19 pers.

TABLE EN U



20 pers.

ILOTS



Equipements & Services inclus :

- Climatisation
- Grand Ecran TV
- WiFi gratuit haut débit
- Sanitaires Accessibles PMR
- Café d'Accueil (Café & Thé, Sablé Maison)
- Lumière naturelle
- Paperboard & feutres
- Fontaine à eau (chaud & froid)
- Nécessaire d'écriture

Demandes supplémentaires :

- Service de reprographie (Impression, Plastification)
- Micro
- Enceintes

DEMI- JOURNÉE

8h-12h ou 13h-17h

130 € HT

JOURNÉE

8h-17h

200 € HT

SOIRÉE

A partir de 18h

130 € HT

Horaires des Dimanches et Jours Fériés : 9h à 16h30

TARIFS HT — TVA 8,5 %

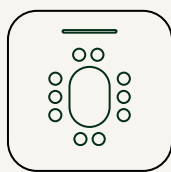
03 Salle *Papangue*

Direction & Confidentialité



10 pers.

REUNION



Equipements & Services inclus :

- Climatisation
- Grand Ecran TV
- WiFi gratuit haut débit
- Sanitaires Accessibles PMR
- Café d'Accueil (Café & Thé, Sablé Maison)
- Lumière naturelle
- Paperboard & feutres
- Fontaine à eau (chaud & froid)
- Nécessaire d'écriture

Demandes supplémentaires :

- Service de reprographie (Impression, Plastification)
- Micro
- Enceintes

DEMI- JOURNÉE

8h-12h ou 13h-17h

100 € HT

JOURNÉE

8h-17h

130 € HT

SOIRÉE

A partir de 18h

100 € HT

Horaires des Dimanches et Jours Fériés : 9h à 16h30

TARIFS HT — TVA 8,5 %

Pauses & Petit-déjeuner

Pauses Café et *Collation*



Petit Déjeuner

- Café & Thé
- Viennoiseries
- Jus de Fruits
- Eau Détox

Collation Gourmande

- Café & Thé
- Pâtisseries Maison
- Jus de Fruits
- Eau Détox

Petit Déjeuner Gourmet

- Café & Thé
- Viennoiseries
- Pâtisseries Maison
- Jus de Fruits
- Eau Détox

Nos formules repas

Menus & *Formules*

01 Menu 1

Plat du jour
Dessert maison
Eau plate & Gazeuse

02 Menu 2

Entrée du chef
Plat au choix
Dessert maison
Eau plate & Gazeuse

Nos Formules Prestige

Découvrez l'ensemble de nos formules dédiées aux groupes :

- Menus
- Cocktails Dinatoires
- Afterwork & Apéro Tapas

Détails en Annexe

Boissons à la carte ou *Forfaits Boissons sur demande*

Activités & Animations

Organiser *votre Événement* avec nos Partenaires

ENQUÊTES

Murder party
Escape Game
Serious Game

PLEIN AIR

Olympiades
Koh Lanta
Vélo Péï
Mini Moke / Méhari

ATELIERS

Sur demande
personnalisée

FUN

"100% Rires"

"Vendredi
tout est permis"

Nos Partenaires

Tarifs sur demande



VOTRE ÉVÉNEMENT, UN LIEU. UNE EXPÉRIENCE.

Toutes les Occasions



Anniversaires & Repas de famille

Célébrez vos moments en famille ou entre amis dans un cadre tropical exceptionnel. Menu adapté selon vos envies.



Baptême sur mesure

Un moment précieux à célébrer en famille dans un cadre tropical chaleureux. Repas festif, accueil personnalisé et attentions soignées pour une journée inoubliable.



Repas d'entreprise & Team building

Repas de Noël, dîner de gala, team building ou afterwork — renforcez la cohésion de votre équipe dans un cadre hors du commun.



Événements

Vous avez un projet unique ? Parlez-nous en ! Nous créons des expériences sur mesure adaptées à toutes vos envies.

COMMENT VENIR

Acces & Stationnement

En voiture

Depuis la RN1 direction Saint-Paul, sortie La Saline-les-Bains. Environ 30 minutes depuis Saint-Denis.

Accès Facile

- Parking gratuit sur place
- Hébergement à proximité
- À deux pas de la Plage et du Parcours de Santé

En bus

Ligne Citalis 10, arrêt La Saline-les-Bains Centre. 5 minutes à pied jusqu'au restaurant.

Depuis l'aéroport

Aéroport Roland Garros à 35 min via RN1. Taxi ou location de véhicule disponibles.



Un cadre d'exception pour *vos Séminaires*

NOS CONDITIONS POUR QUE VOTRE ÉVÉNEMENT SOIT UNE RÉUSSITE

PENSEZ À RÉSERVER

AU MINIMUM

1 SEMAINE À L'AVANCE

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 pour les prestations de restauration pourra être ajusté jusqu'à 48h avant votre événement, 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.



NOUS CONTACTER

Toutes Nos *Coordonnées*

RESTAURANT

Salle & Réservations

TÉLÉPHONE

0262 49 48 68

EMAIL

restaurant@verttuoses.re

ADRESSE

76 rue Antoine de Bertin
La Saline-les-Bains, 97434

HORAIRES D'OUVERTURE

Mar - Sam : 12h - 14h / 19h - 22h
Dim : 12h - 14h
Lun : Fermé

SÉMINAIRE & PRIVATISATION

Événements & Projets

ÉVÉNEMENTS & SÉMINAIRES

0693 43 73 05

EMAIL SÉMINAIRE

seminaire@verttuoses.re

RÉSEAUX SOCIAUX

Facebook & Instagram
@verttuoses.re

NOS ESPACES ÉVÉNEMENTIELS

3 salles de 10 à 65 personnes
Jardin privatisable, 150 convives

Votre contact Privilégié :

Laurence LAPORTE
Directrice Commerciale



www.verttuoses.re



Suivez toute notre actualité
sur les réseaux sociaux !





Nos Formules *Prestiges*

“VOTRE ÉVÉNEMENT, UN LIEU, UNE EXPÉRIENCE”



ADRESSE

76 rue Antoine de Bertin
9734 La Saline les Bains
LA REUNION

HORAIRES

Du Lundi au Dimanche
12H00 - 14H30
Du Mardi au Samedi
19H00 - 21H30

CONTACT

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



Maître Restaurateur
Cuisine 100% faite maison



2 Vanilles · Guide Kaspro
Référence gastronomique de La Réunion



Office du Tourisme Ouest
[Voir notre fiche →](#)



VOTRE ÉVÉNEMENT, UN LIEU. UNE EXPÉRIENCE.

Menu & *Fraîcheur*

Entrée, Plat et Dessert au choix — élaborés par notre Chef à partir des produits frais et locaux

ENTRÉE

✓ Piquillos Farcis au Fromage Frais Pêi, 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

Ce menu est disponible
uniquement du lundi au vendredi midi

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



VOTRE ÉVÉNEMENT, UN LIEU, UNE EXPÉRIENCE.

Menu & *Connaisseur*

Entrée, plat et dessert au choix — élaborés par notre Chef à partir des produits frais et locaux

ENTRÉE

 Piquillos Farcis au Fromage Frais Péi, Roquette & Salsa verte

OU

Salade César du Chef au Poulet

OU

Carpaccio de Poisson aux Saveurs du Moment

PLAT

Poisson du moment, Purée du Chef, Légumes Rôtis, Sauce Beurre Blanc

OU

Tataki de Boeuf, Crémeux au Wasabi, Frites et Salade

OU

Brochette de Gigot d'Agneau, Sauce Tzatziki, Gratin

OU

 Risotto Végétarien, 1/2 Burrata, Crème de Parmesan, Légumes Croquants

DESSERT

Mi-Cuit au Chocolat & sa Crème Anglaise

OU

Trio de Mignardises du Moment

OU

Sorbet Maison du Moment et Mignardise Croquante

Tarifs TTC

39.50€

/personne

HORS BOISSON

Eau Plate & Gazeuse OFFERTE

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



VOTRE ÉVÉNEMENT, UN LIEU, UNE EXPÉRIENCE.

Menu & Gourmet

Entrée, Plat et Dessert au choix — élaborés par notre Chef à partir des produits frais et locaux

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 Péï

OU

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

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 & Gazeuse
OFFERTE

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



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

Boissons Incluses :

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



Cocktails & *Dinatoires*

Forfait TAPAS

Tapas maison a tartiner : Houmous, Tapenade et Rillettes de Poisson & 1 Boisson / pers.

12.50€ / personne

Forfait AFTERWORK

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

19€ / personne

Formules Cocktails (min 20 pers.)	Cocktail Decouverte	Cocktail de Bienvenue	Cocktail Gourmand
Houmous de pois du Cap à la noisette	✓	✓	✓
Tartare de poisson du moment	✓	✓	✓
Pain Nordique au saumon fumé	✓	✓	✓
Verrine de fromage frais et piquillos	✓	✓	✓
Tigre qui pleure	✓	✓	✓
Mini Croque-Monsieur pēi	✓	✓	✓
Bagna-Caudae (Crudités accompagnées de 3 sauces maison : aioli, tartare et anchoïade)	✓	✓	✓
Toast de la mer		✓	
Accra de Poisson Maison		✓	
Tataki			✓
Navette à la Mousse de Foie gras			✓
Rillettes de poisson			✓
Brochette de camaron et ananas Victoria			✓
Croquette de patate douce			✓
Mignardises Chocolatées et Fruitées, selon la saison et l'inspiration de la Cheffe Pâtissière	3/pers.	3/pers.	4/pers.
Tarifs Avec Boissons 3 Boissons Fraîches	37€ / pers.	43€ / pers.	54€ / pers.

Boissons Incluses : Citronnade maison, Thé glacé, Jus de fruits, Bière pression 33cl, Verre de vin ou Planteur





VOTRE ÉVÉNEMENT, UN LIEU, UNE EXPÉRIENCE.

NOS CONDITIONS POUR QUE VOTRE ÉVÉNEMENT SOIT UNE RÉUSSITE

PENSEZ À RÉSERVER

AU MINIMUM

1 SEMAINE À L'AVANCE

- Nos MENUS sont applicables 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

