VERT TU OSES

Restaurant & Séminaires

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 m² 04

III La Paille-En-Queue — 40 m² 05

IV La Papangue — 20 m² 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

Notre Etablissement

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

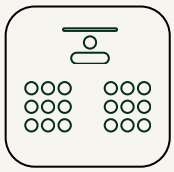
06 93 43 73 05
restaurant@verttuoses.re
seminaire@verttuoses.re
www.verttuoses.re

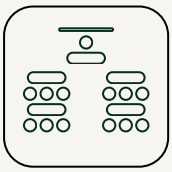
01

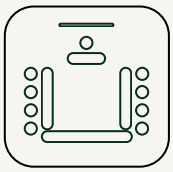
Salle *Cardinale*

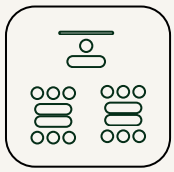
Grande capacité & flexibilité

65 pers.	35 pers.	35 pers.	35 pers.
AMPHITHEATRE	ECOLE	TABLE EN U	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	*JOURNÉE*	*SOIRÉE*
8h–12h ou 13h–17h	8h–17h	A partir de 18h
195 € HT	*255 €* HT	*195 €* HT

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

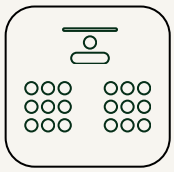
TARIFS HT — TVA 8,5 %

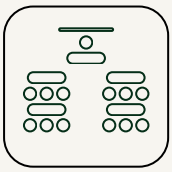
02

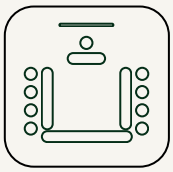
Salle *Paille-en-Queue*

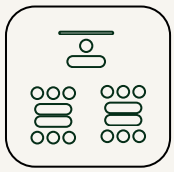
Intimité & Créativité

25 pers.	20 pers.	19 pers.	20 pers.
AMPHITHEATRE	ECOLE	TABLE EN U	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	*JOURNÉE*	*SOIRÉE*
8h–12h ou 13h–17h	8h–17h	A partir de 18h
130 € HT	*200 €* HT	*130 €* HT

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

TARIFS HT — TVA 8,5 %

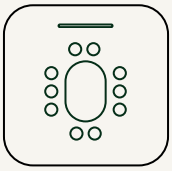
03

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	*JOURNÉE*	*SOIRÉE*
8h–12h ou 13h–17h	8h–17h	A partir de 18h
100 € HT	130 € HT	*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*

Menu 1

Plat du jour
Dessert maison
Eau plate & Gazeuse

Menu 2

Entrée du chef
Plat du jour
Dessert maison
Eau plate & Gazeuse

Nos Formules Prestige

Découvrez l'ensemble de nos formules dédiées aux groupes :

- Menus
- Cocktails Dinatoires
- Afterwork & Apéro Tapas

Details 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 envie.

Bâpteme
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.

VERT TU OSES
Restaurant & Séminaires

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 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.

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

VERT TU OSES
Restaurant & Séminaires

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 →

VERT TU OSES
Restaurant & Séminaires

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 Péï, Roquette & Salsa verde

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

Duo 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

VERT TU OSES
Restaurant & Séminaires

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 Péï, Roquette & Salsa verde

OU

Oeuf Croustillant Mousseline de Butternut & Salade de Lentilles

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 du moment

OU

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

DESSERT

Tarte Chocolatée de la Cheffe Pâtissière

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

VERT TU OSES
Restaurant & Séminaires

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

Tournedos de Boeuf & son Cromesqui de Mont Bébour Crémeux au Parmesan

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

NOS FORMULES COCKTAILS

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 péï	✓	✓	✓
Bagna-Caudae (Crudités accompagnées de 3 sauces maison : aïoli, 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

VERT TU OSES
Restaurant & Séminaires

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