



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

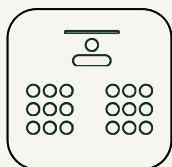
Salle *Cardinale*

Grande capacité & flexibilité



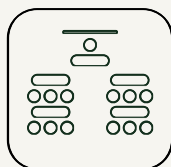
65 pers.

AMPHITHEATRE



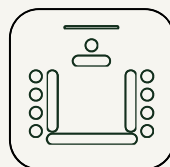
35 pers.

ECOLE



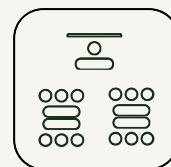
35 pers.

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 %

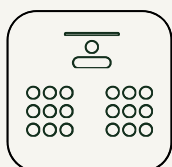
02 Salle *Paille-en-Queue*

Intimité & Créativité



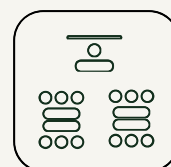
25 pers.

AMPHITHEATRE



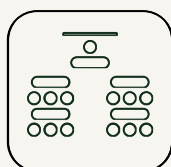
20 pers.

ILOTS



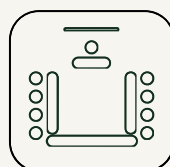
20 pers.

ECOLE



19 pers.

TABLE EN U



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 %

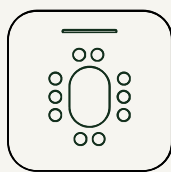
03 Salle *Papangue*

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 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 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

Accès & 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 !

