

2022 SÉMINAIRES

Des espaces professionnels dans un
cadre exceptionnel

Votre contact

Mercédès HOAREAU

Assistante Commerciale
Séminaires

📞 0262 33 41 04 / 0692 77 89 11

✉️ assistantecommerciale@relais-hermitage-saintgilles.fr

🌐 relais-hermitage-saintgilles.fr



Relais de
L'HERMITAGE
St GILLES



OFFRE EXCLUSIVE

Offrez le meilleur à vos équipes, vos collaborateurs et à vos clients : une offre exclusive et un accueil adapté à chaque type de réunion.

Bénéficiez d'un cadre idéal de travail et de détente afin d'organiser un événement professionnel sur-mesure.

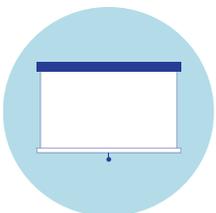
Une interlocutrice privilégiée est à vos côtés pour s'assurer du bon déroulé de votre séminaire.



Votre séminaire sera organisé en fonction de vos attentes, de votre objectif et de votre public.



MATÉRIEL À DISPOSITION



ECRAN



VIDEO
PROJECTEUR



WI-FI



PAPER
BOARD



CRAYON
BLOC NOTE



SONORISATION



NOS SALLES



Fleur de canne - 66m²

Capacité d'accueil

U	Théâtre	Ecolier
		
24	60	30

Tarifs

1/2 journée	Journée
280 €	380 €

Hibiscus - 45m²

Capacité d'accueil

U	Théâtre	Ecolier
		
16	30	20

Tarifs

1/2 journée	Journée
210 €	260 €



Bougainvillier - 22m²

Capacité d'accueil

U	Théâtre	Ecolier
		
12	18	14

Tarifs

1/2 journée	Journée
130 €	180 €



Tarifs valables sur l'année 2022.

Votre contact

Mercédès HOAREAU - Assistante Commerciale Séminaires

 0262 33 41 04 / 0692 77 89 11

 assistantecommerciale@relais-hermitage-saintgilles.fr



NOS FORMULES

Les tarifs s'entendent par personne.

AUTHENTIQUE

Café d'accueil
1 pause
Entrée
Plat *
Dessert
Boissons (vin rouge et rosé)
Eaux et cafés

54€

SÉRÉNITÉ

Cafés d'accueil
1 pause
Entrée
Plat *
Dessert
Eaux et cafés

52€

ÉQUILIBRE

Cafés d'accueil
1 pause
Plat *
Dessert
Boissons (vin rouge et rosé)
Eaux et cafés

50€

HARMONIE

Cafés d'accueil
1 pause
Plat *
Dessert
Eaux et cafés

48€

*Nous vous proposons pour le plat chaud le choix d'un poisson ou d'une viande. Afin de réduire le temps d'attente lors du déjeuner, nous vous remercions de nous communiquer vos choix avant 9Heures.

La location de la salle est comprise dans les formules selon certaines conditions : il faut un minimum de 12 personnes pour Hibiscus et Bougainvilliers et un minimum de 15 personnes pour Fleur de Canne.



Pour vos diners, merci de nous consulter. Devis sur demande.
Tarifs valables sur l'année 2022.



À LA CARTE

Les tarifs s'entendent par personne.

Nous vous proposons également des prestations à la carte :

CAFÉ D'ACCUEIL

Café
Thé
Jus de fruits
Eau de source
2 viennoiseries/pers.

12€

PAUSE MATIN OU APRÈS-MIDI

Café et thé
Jus de fruits
Eau de source
2 gourmandises sucrées/p

12€

FORMULE 1

Entrée
Plat *
Dessert
Boissons (vin rouge et
rosé)
Eaux et cafés

38€

FORMULE 2

Entrée
Plat *
Dessert
Eaux et cafés

36€

FORMULE 3

Plat *
Dessert
Boissons (vin rouge et
rosé)
Eaux et cafés

34€

FORMULE 4

Plat *
Dessert
Eaux et cafés

30€

*Nous vous proposons pour le plat chaud le choix d'un poisson ou d'une viande. Afin de réduire le temps d'attente lors du déjeuner, nous vous remercions de nous communiquer vos choix avant 9Heures.

Pour vos diners, merci de nous consulter. Devis sur demande.
Tarifs valables sur l'année 2022.