
 CÉDRIC PALAMA
Chargée Séminaires et Banquets

 0262 24 44 44 / 0692 77 89 11

 séminaires@relais-hermitage-saintgilles.fr

 relais-hermitage-saintgilles.fr

HÔTEL RELAIS DE L'HERMITAGE

BROCHURE SEMINAIRES

 @Relais de l'Hermitage Saint-Gilles

 @relaishermitageStGilles

 @relaishermitagestgilles

Accès & itinéraires



Le Relais de l'Hermitage *** vous accueille dans un cadre verdoyant pour un dépaysement assuré pour vos séminaires, réunions, formations, lancement de produits ou encore manifestations festives.

Offrez le meilleur à vos équipes, vos collaborateurs et à vos clients : une offre exclusive et un accueil adapté à chaque type de réunion et d'événement. Une interlocutrice privilégiée est à vos côtés pour s'assurer du bon déroulé de votre séminaire.



Accès rapide à l'autoroute en direction de Saint-Denis ou Saint-Pierre



Accès à l'aéroport Roland Garros en moins d'une heure



Facilité d'accès aux différentes lignes de bus



Boulangerie, supermarché, marché et station à proximité



À seulement quelques pas du lagon de l'Ermitage, avec un accès direct grâce à un portillon privé de l'hôtel





Prestations et services

163 chambres 
confortables et pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes

3 salles de réunion 
de 22 m² à 66 m², pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes

2 restaurants 
"Le Papayer" et "La Case Vanille"

Bar 
"Le Tamarin"

2 piscines 
donc une chauffée durant l'hiver austral

Parking 
espace privé et sécurisé,
équipé de bornes de recharge électrique

Espace détente 
massages, soins et réflexologie disponibles sur
réservation

Une offre exclusive

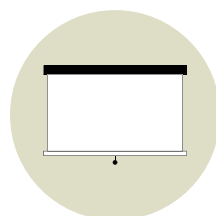
Le Relais de l'Hermitage *** vous accompagne toute l'année pour vos événements professionnels.

Nous mettons à votre disposition 3 salles de séminaires ainsi qu'un espace jardin privatisé pour vos manifestations festives.

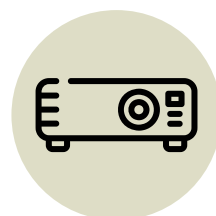
Votre séminaire sera organisé en fonction de vos attentes, de votre objectif et de votre public.

Chaque salle est équipée d'une climatisation, d'une connexion Wi-Fi gratuite, d'un vidéoprojecteur avec écran et câble HDMI pour connecter vos ordinateurs, d'une machine à eau en libre-service et de paperboard.

Il vous est possible de commander un café d'accueil, une pause gourmande le matin et/ou l'après-midi ainsi qu'un déjeuner.



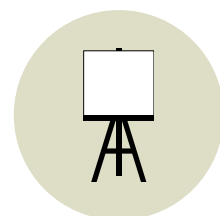
ECRAN



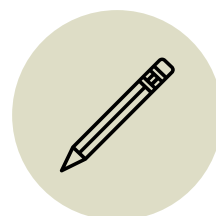
VIDEO
PROJECTEUR



WI-FI



PAPER
BOARD



CRAYON
BLOC NOTE



SONORISATION



Nos salles

Nous disposons de 3 salles de séminaire, dont une pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes. Nos salles sont totalement équipées pour vos réunions.



Capacité d'accueil			Tarifs		Capacité d'accueil			Tarifs		Capacité d'accueil			Tarifs	
U	Théâtre	Ecolier	1/2 journée	Journée	U	Théâtre	Ecolier	1/2 journée	Journée	U	Théâtre	Ecolier	1/2 journée	Journée
25	60	30	280 €	380 €	15	30	20	210 €	260 €	10	15	12	130 €	180 €

*les estimations ne comptabilisent pas le formateur

Nos formules

Les tarifs s'entendent par personne.

La location de salle est comprise dans les formules pour : un minimum de 12 personnes en salle Hibiscus et Bougainvilliers et un minimum de 15 personnes en salle Fleur de Canne - Pour le plat chaud, nous vous proposons un poisson OU une viande.

Pour les séminaire de plus
de 20 personnes :

Authentique

- Café d'accueil
- 1 pause (*matin ou après-midi*)
- Entrée
- Plat *
- Dessert
- Boissons (vin rouge et rosé)
- Eaux et cafés

54€

Pour les séminaire de
moins de 20 personnes :

Equilibre

- Café d'accueil
- 1 pause (*matin ou après-midi*)
- Plat *
- Dessert
- Boissons (vin rouge et rosé)
- Eaux et cafés

50€

Harmonie

- Café d'accueil
- 1 pause (*matin ou après-midi*)
- Plat *
- Dessert
- Eaux et cafés

48€



À la carte

Les tarifs s'entendent par personne.

Envie de flexibilité ? Optez pour nos options à la carte !

Café d'accueil

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

12€

Pause matin ou après-midi

Café
Thé
Jus de fruits
Eau de source
2 gourmandises/pers

12€

Déjeuner authentique

Entrée
Plat
Dessert
Boisson (vin rouge et rosé)
Eaux et cafés

38€

Déjeuner équilibre

Plat
Dessert
Boisson (vin rouge et rosé)
Eaux et cafés

34€

Déjeuner harmonie

Plat
Dessert
Eaux et cafés

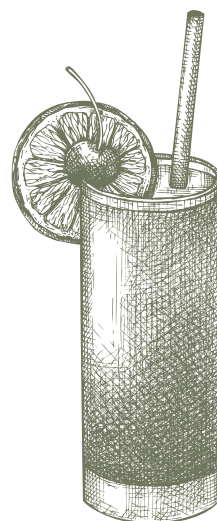
30€

* Pour le plat chaud, nous vous proposons un poisson OU une viande.
Pour vos diners, merci de nous consulter. Devis sur demande.

OFFRES COCKTAILS

FIN DE SÉMINAIRES

Forfaits boissons



DOUCÈR 8€*

1 cocktail sans alcool
Jus de fruits
Soda
Eaux plates et pétillantes



NIAGARA 16€*

2 cocktails alcoolisés
Jus de fruits
Soda
Eaux plates et pétillantes



INTENSE 14€*

1 boisson alcoolisée
(cocktail **ou** Whisky **ou** Gin)
Jus de fruits
Soda
Eaux plates et pétillantes



VOLCANIQUE 28€*

2 flûtes de Champagne
1 pétillant **ou** 1 cocktail (sans alcool)

Notre sélection de cocktails

PIÉ MANG'

Rhum blanc, jus de mangue, sirop de gingembre, purée de poire

HIVER AUSTRAL

Vodka, liqueur de vanille, jus d'orange, sirop de tamarin

COCO RUN

Rhum blanc, Malibu, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise

KAFRINE

Gin, crème de pêche, jus exotique, jus de citron, sirop de caramel

PLANTEUR

Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine

TI ZOREIL

Rhum blanc, purée de passion, jus de cranberry, sirop de fraise, liqueur d'orange

VIRGIN LAGOON (sans alcool)

Jus d'ananas, sirop de sucre de canne, purée de coco, sprite, citron vert

VIRGIN COLADA (sans alcool)

Jus d'ananas, sirop de sucre de canne, purée de coco

*Les tarifs s'entendent par personne

OFFRES APÉRITIVES

TRADITION

4 €*

3 créolités (bouchon, samoussa, bonbon piment)

MÉLANZÉ

14 €*

3 créolités (bouchon, samoussa, bonbon piment)

3 amuses bouches salés au choix

DEUX SAISONS

22 €*

3 créolités (bouchon, samoussa, bonbon piment)

3 amuses bouches salés au choix


3 amuses bouches sucrés au choix



Photos non-contractuelles.


*Les tarifs s'entendent par personne



 CÉDRIC PALAMA
Chargée Séminaires et Banquets

 0262 24 44 44 / 0692 77 89 11

 séminaires@relais-hermitage-saintgilles.fr

 relais-hermitage-saintgilles.fr

HÔTEL RELAIS DE L'HERMITAGE

 @Relais de l'Hermitage Saint-Gilles

 @relaishermitageStGilles

 @relaishermitagestgilles