



 **VOTRE SEMINAIRE
CLÉ EN MAIN**



JOUER - OSER - S'AMUSER



JOUER - OSER - S'AMUSER

ACCÈS

2h30 Paris - St Nazaire en train
 45 minutes de Nantes
 15 minutes de la gare la plus proche

UNITÉ DE LIEU

99 chambres
 6 salles de réunion
 Amphithéâtre de 258 places
 Casino
 Spa
 Restaurant Panoramique
 Parking privé

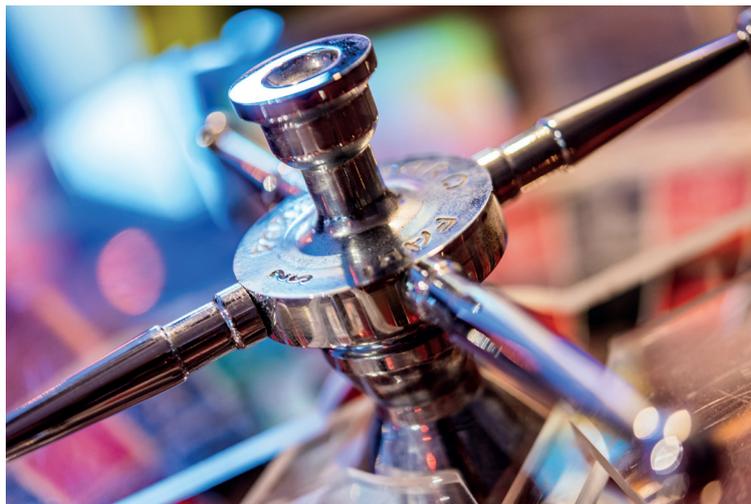
QUALITÉS

Un emplacement idéal face à l'Océan
 Un large choix d'incentives
 Un contact dédié à votre projet



BIENVENUE

DANS UN CADRE IDEAL



Jamais vous ne vivrez ça ailleurs



CONGRÈS & RÉUNIONS

1000 M² D'ESPACE DE RÉUNION

VIDÉOPROJECTEUR DE 5000 LUMENS

ÉQUIPEMENT TECHNIQUE DISPONIBLE SUR PLACE

DISPOSITION DE LA SALLE AU CHOIX (U, Classe, Théâtre...)

ÉCRANS DYNAMIQUES DE SIGNALÉTIQUES

BOUTEILLES D'EAU

WIFI HAUT DÉBIT GRATUIT 

SALLES SONORISÉES ET CLIMATISÉES



AMPHITHÉÂTRE

VIDÉOPROJECTEUR DE 10000 LUMENS

 258 PLACES ASSISES

SCÈNE DE 30 M² AVEC LOGES

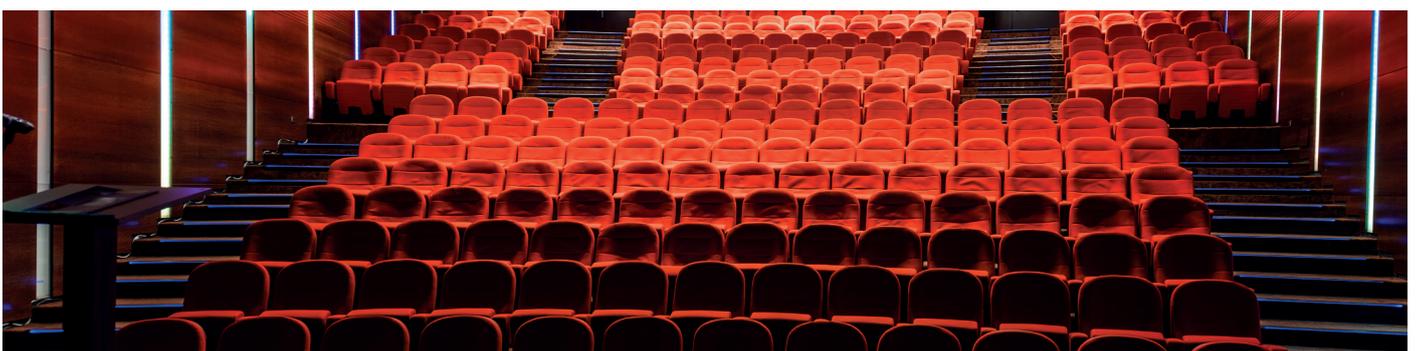
ÉQUIPEMENT TECHNIQUE DISPONIBLE SUR PLACE

ÉCRAN DE RETOUR SUR SCÈNE

ÉCRANS DYNAMIQUES DE SIGNALÉTIQUES

WIFI HAUT DÉBIT GRATUIT 

RÉGIE AVEC SONORISATION ET LUMIÈRES



NOS ESPACES

EN DÉTAIL

MAJESTY
78 m²

QUEEN MARY 1
83 m²

QUEEN MARY 2
173 m²

RAPSODY
55 m²

MILLENIUM
260 m²

OPÉRA
50 m²



Superficie
en m²



Disposition
en "U"



Disposition
en Banquet



Disposition
en classe



Disposition
en théâtre



AMPHITÉÂTRE

	50	18	10	24	30
OPERA	50	18	10	24	30
RAPSODY	55	21	10	27	35
MAJESTY	78	28	30	40	50
QUEEN MARY 1	83	30	30	48	60
QUEEN MARY 2	173	42	70	60	100
QUEEN MARY	256	60	180	106	200
MILLENIUM	260	30	180	40	80

NOUS SOMMES

RSE



CASINO HÔTEL SPA*
ST-BREVIN L'OCEAN**

s'engage pour réduire son impact
sur l'environnement



ENERGIE

99% de nos ampoules sont en **basse consommation** ou à LED

Des systèmes d'allumage et de coupure automatique sont en place

EAU

Le débit moyen des robinets est de moins de 6l/min

Nos chasses d'eau sont équipées d'un système **Eco 3** et 6 litres

ACTIONS ENVIRONNEMENTALES

Suppression du plastique jetable (gobelet plastique dans
les salles de bain, touillettes en bois, pailles en carton)

Utilisation de **produits locaux** au restaurant

Fontaines à eau dans les couloirs des chambres et dans les salles de
séminaire pour éliminer les bouteilles plastiques jetables



FORFAITS PERSONNALISÉS

ENEZ VIVRE DES EXPÉRIENCES INÉDITES À  **CASINO HÔTEL SPA***
ST-BREVIN L'OCEAN**
POUR VOTRE PROCHAIN ÉVÉNEMENT.

CETTE ANNÉE, FAITES PLUS QU'ORGANISER ! 

RENDEZ VOS MANIFESTATIONS ENCORE
PLUS **PASSIONNANTES** EN LES **PERSONNALISANT**.

ACCESS

Hébergement
Petit Déjeuner
Salle de Réunion
Pause au choix du Chef
Pause en halle espace congrès
Repas au choix du Chef



BUSINESS

Hébergement
Petit Déjeuner
Salle de Réunion
Pause au choix
Pause en halle espace congrès
Repas affaire au choix



SERENITY

Hébergement
Petit Déjeuner
Salle de Réunion
Pause au choix
Pause dans l'espace
de votre choix
Repas affaire au choix
Ticket consommation
Accès Aquasens
Menu à thème



APERITIFS

À THEME SOFT COMPRIS

APERITIF DES ÎLES

2 VERRES DE PUNCH (15cl)

6 PIÈCES SALÉES

Accras de morue, Pétoncle farcie,
St Jacques au beurre d'Échiré

9,50€

APERITIF LATINO

2 VERRES DE SANGRIA BLANCHE (15cl)

6 PIÈCES SALÉES

Mini tortillas garnies, Pain surprise,
Chips, mini Flammenkueche

9,50€

APERITIF CHAMPÊTRE

2 VERRES DE VIN ROUGE OU ROSÉ (12cl)

8 PIÈCES SALÉES

Mini quiche, saucisson,
Pâté en croute, Rillettes d'oie

12,50€

APERITIF BEERTIME

2 BIÈRES (25cl)

8 PIÈCES SALÉES

Pâté en croûte, Saucisson, Pain
surprise, Chips, mini Flammenkueche

16,50€



APERITIF BREIZH

2 VERRES DE MUSCADET (12cl)

10 PIÈCES SALÉES

Verrine de tartare de Saumon,
St Jacques au beurre d'Échiré

19,50€

APERITIF PRESTIGE

2 COUPES DE CHAMPAGNE (15cl)

10 PIÈCES SALÉES

2 Huîtres n°3, Briochin de Foie gras,
Coquillages farcis

25€

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération*

APERITIFS

A LA CARTE

CREMANT DE LOIRE 15cl	5,00€
KIR PETILLANT 15cl	3,50€
KIR ROYAL 15cl	10,00€
CHAMPAGNE MONTAUDON 15cl	10,00€
SANGRIA BLANCHE 15cl	3,50€
PUNCH PLANTEUR 15cl	3,50€



4 PIÈCES SALÉES (2 chaudes / 2 froides)	5,00€
8 PIÈCES SALÉES (4 chaudes / 4 froides)	9,00€
12 PIÈCES SALÉES (6 chaudes / 6 froides)	13,00€
1 PIÈCE FROIDE SUPP	1,00€
1 PIÈCE CHAUDE SUPP	1,50€



*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération*

COCKTAIL 20 PIÈCES DEJEUNATOIRE / DINATOIRE

PIÈCES FROIDES

Navette garnie (sardine, tartare, basilic et chèvre)
Verrine de tartare de saumon au Yuzu
Mini saucisson, Pâté en croûte
Coquillage surprise

PIÈCES CHAUDES

Crevettes en chemise de légumes
Mix Cassolette de poulet au curry et Cassolette de pétoncle au Noilly
Mini brochette de boeuf mariné
Coussin crevette calamar, Nems crevette coriandre
Minis Bocaux Vegan

FROMAGES

Brie, Curé Nantais

MIGNARDISES

Petits fours saveurs d'enfance (riz au lait, rose des sables, tarte tatin, madeleine...)
Minis éclairs lunch pop

Kir Pétillant, Eau, Vins (servis à discrétion), Café

10,50€ de supplément par rapport au forfait résidentiel

39,50€ TTC par personne

A partir de 25 personnes



FOOD & GO

DEJEUNATOIRE / DINATOIRE

VOUS N'AVEZ PAS LE TEMPS POUR UN REPAS ASSIS ?

VOUS SOUHAITEZ FAIRE COMME À LA MAISON ?

OPTEZ POUR **LE FOOD & GO** 

SANDWICHS COCKTAIL NORDIQUE

Fromage de brebis légumes grillés,
Saumon fumé citron ciboulette
Poulet tandoori concombre

SANDWICH AMERICAIN - Vous composez votre sandwich

Pain Baguette
Frites de patate douce
Steack haché VBF
Salade verte
Assortiment de sauces

DESSERTS

Mini Beignet (Nutella et fruits rouge)
Brochette d'ananas,
Mini Muffins (crèmeux blanc et framboise)

Vin rouge, Bière pression, Eau, Café

7,00€ de supplément par rapport au forfait résidentiel

36,00€ TTC par personne

De 25 à 80 personnes



LES MENUS

GOURMANDS

MENU AFFAIRE

COMPRIS DANS LE FORFAIT

choix unique pour l'ensemble des participants

ENTRÉES

Opéra de Saumon de l'Atlantique et son Tartare de Tomate aillé
Saint-Nectaire rôti sur toasts Nordiques et ses Pommes caramélisées
Assiette Gourmande
(Foie gras, Jambon de Pays, Magret de Canard fumé,
et petits Oignons au balsamique)
Eventail de melon et sa fleur de jambon de pays (de mai à septembre)
Fraîcheur de Volaille aux Agrumes et Tomates confites
Carpaccio de boeuf marinade au Pesto et copeaux de parmesan

PLATS

Filet de Dorade au Coulis de Poivrons rouges, Polenta aux Légumes du soleil
Brochette d'Onglet de Boeuf grillé au Poivre Vert,
Pomme Anna et fagot d'Asperges lardées
Pavé de Truite, au Beurre Vanillé, fines « tag » de carottes et son riz
Suprême de poulet au citron confit, crème basilic et riz sauvage
Pavé de saumon grillé, sauce vierge, crumble d'Aubergine
Cuisse de Canard, sauce au Thym,
écrasé de Vitelotte aux Noisettes et Mâche Nantaise
Steak de thon au sésame, coulis de tomate au balsamique et ses grenailles

DESSERTS

Soufflé glacé grand Marnier, coulis exotique
Tarte tatin aux abricots et sorbet pêche
Carpaccio d'Ananas et crème glacée à la Noix de Coco
Salade de Fruits et sa Madeleine pur Beurre
Crumble rhubarbe et compotée de fraises
Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé et sa glace vanille

En Option 5€/pers. : Duo de Fromage et Salade aux Noix
(Sainte-Maure-de-Touraine et Camembert au Lait cru)

Eau plate / gazeuse, Vins (1 bouteille 75cl pour 3 personnes) et café inclus

MENU DE GALA

HORS FORFAIT

choix unique pour l'ensemble des participants

ENTRÉES

Traditionnel Foie-Gras, chutney de saison, pain Solène à la figue
Assiette côtière (4 huîtres bretonnes N°3, bulots et Langoustines)
Fleur de Saumon fumé au bois de hêtre, crème au yuzu, pain nordique

PLATS

Plancha de Saint-Jacques, sauce champagne, mousseline de céleri au Carvi
Filet de Boeuf grillé aux morilles, pommes Anna et bisotté de légumes de saison
Filet de Bar rôti au beurre d'estragon et tartelette d'endive façon « Tatin »

DESSERTS

L'incontournable Coulant au chocolat et sorbet cassis
Entremet fraise des bois et coulis de fruits rouge
Tartelette « stick » citron meringuée

Eau plate / gazeuse, Vins (1 bouteille 75cl pour 3 personnes) et café inclus

10,00€ de supplément par rapport au forfait résidentiel

39,00€ TTC par personne

MENU OCÉAN

HORS FORFAIT



choix unique pour l'ensemble des participants

ENTRÉES

6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 4 palourdes,
1/2 Tourteau, bulots, Bigorneaux, crevettes grises

FROMAGES

Duo de fromages et son mesclun de saison

DESSERTS

L'incontournable Coulant au chocolat et sorbet cassis
Trilogie gourmande
Tarte fine aux pommes, crème glacée vanille
Gâteau nantais et pommes caramélisées au romarin

Eau plate / gazeuse, Vins (1 bouteille 75 cl pour 3 personnes) et café inclus

20,00€ de supplément par rapport au forfait résidentiel

49,00€ TTC par personne

COMPOSEZ VOTRE BUFFET !

Salade verte, tomates et un légume de saison sont
compris dans tous les buffets Entrées

ENTRÉES _____ 2 au choix

Graine Nature cranberries

Quinoa blanc et rouge, boulghour, graines de courge, petites pâtes risoni, cranberries, tomates et poivrons

Pastina Marina

Pâtes Risoni, queues de crevette, poivron frais, tomate semi-confite

Bulots et crevettes roses

Perle marine

Pâtes en forme de perles, de surimi et d'oeufs de truite

Salade d'épeautre au comté

Salade grecque

Salade parisienne

Mélange de pomme de terre rondelle accompagné de jambon supérieur, d'emmental, d'oeuf dur, de tomates



+3€ hors forfait /pers. à partir de 30 personnes
Eau, vin, café compris

PLATS _____ 2 au choix

Filet de Dorade

et coulis de poivrons rouges

Brochette d'Onglet de Boeuf au poivre vert

Pavé de Truite, beurre vanillé

Suprême de poulet, crème basilic

Pavé de saumon grillé, sauce Noilly

Cuisse de Canard au thym

Steak de thon, coulis de tomates

GARNITURES

Grenailles au thym

Riz aux petits légumes

Purée de patate douce

Piquillos rôtis

Haricots verts à l'échalote

Poêlée méditerranéenne



Salade de fruits, Fromage blanc et topping sont compris dans tous les buffets Desserts

DESSERTS _____ 2 au choix

Far breton aux pruneaux

Tarte aux pommes

Cheesecake

Feuillantine au Chocolat noir &

Crème Anglaise vanillée

Tarte aux abricots

Framboisier

Douceur exotique



LES REPAS

À THÈMES

BARBECUE & RACLETTE

CONVIVIAL & ESTIVAL !

Selon la saison

Buffet de **salades variées**

Viandes et poissons grillés au barbecue

Pommes grenailles et piquillos

Légumes à la provençale

Carpaccio d'Ananas

et sa crème glacée coco

Eau, vins, café

BARBECUE



Assortiments de **charcuteries**

3 variétés de **fromages**

Pommes de terre

Salade

4 mignardises sucrées

Eau, Vin, café

RACLETTE



BRETON

GOURMANDISE & TERROIR



Galette complète

Jambon, oeuf et fromage râpé

Galette au choix

Crêpes à volonté

Beurre, sucre, confitures,
chocolat, Caramel au beurre salé

Eau, vins, café



LA CARTE

DES BOISSONS

Champagne JOA Brut Reserve	60€	75 cl
Champagne Mumm Cordon Rouge	95€	75 cl
Heineken fût	180€	20 L
Affligem fût	220€	20 L
Heineken / Desperados / Edelweiss fût	90€	8 L

FORMULE

TICKETS BOISSON

Ticket sans alcool	3€	25 cl
Ticket Bière Pression	3€	25 cl
Ticket Alcool	7€	4 cl

Whisky, Get 27, Rhum Blanc, Vodka, Gin, Punch Planteur

Accompagnement alcool offert

Ticket Champagne Montaudon Reserve Brut	8€	10 cl
Ticket Free	1€	

choix libre de la consommation par le participant.
Valable pendant toute la durée de votre séminaire.
Aucune monnaie n'est rendue.

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération*



LES PAUSES

SUCRÉES

comprise dans le forfait

PAUSE CONTINENTALE

Assortiment de **viennoiseries**
Corbeille de **fruits frais**
Café, thé, jus de fruits

PAUSE ECOLIÈRE

Bonbon, Petit Ecolier, Soda,
Barre chocolatée
Corbeille de **fruits frais**
Café, thé, jus de fruits

PAUSE AMERICAINE

Brownie, Muffin, **Cookie**,
Donut's, Soda
Corbeille de **fruits frais**
Café, thé, jus de fruits

PAUSE BRETONNE

Gâteau Breton, **Crêpe**,
Kouing Amann, Palets, Cidre
Corbeille de **fruits frais**
Café, thé, jus de fruits

PAUSE GOURMANDE

Assortiments de **mignardises**
(choux vanille, macaron café, tartelette,...)
Corbeille de **fruits frais**
Café, thé, jus de fruits

PAUSE LIGHT

Compote, Yaourt à boire,
Barre de Céréales, fruits secs
Corbeille de **fruits frais**
Café, thé, jus de fruits



LES PAUSES

SALÉES

+3€ par personne

PAUSE CAMPAGNARDE

Andouille, Rosette, Jambon,
Langouille & Vin Rouge
Corbeille de **fruits frais**
Café, thé, jus de fruits



PAUSE OCÉANE

2 **Huîtres** & Muscadet
Corbeille de **fruits frais**
Café, thé, jus de fruits



LES ESPACES

PAUSES

HALL ESPACE CONGRES

Optez pour une pause installée près de votre salle

Compris dans le forfait



HALL VUE MER

Profitez de notre cadre exceptionnel pour votre pause

Supplément 2€ TTC par personne



TERRASSE

Garantissez votre pause face à la mer*

Supplément à partir de 3€ TTC par personne

*Selon condition météo



LES ACTIVITÉS

EXTÉRIEURES

CHAR À VOILES

SPORT & PLAGES

35 / 40 pers.

1h30 - 2h

Face à notre complexe, les chars sont prêts à votre arrivée.

Après un rapide réglage des supports et un briefing du moniteur, vous découvrirez les joies du pilotage du char à voile.

à partir de 42€ TTC / pers.



CHASSE AU TRÉSOR

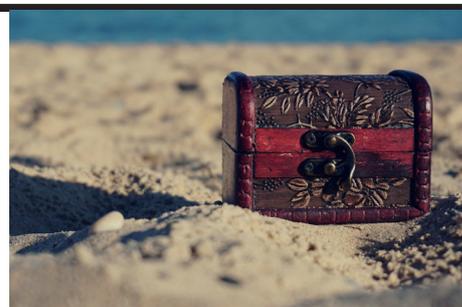
FUN & COMPÉTITION

2h - 3h

Par équipe partez à la recherche de votre amulette sacrée !

Tentez de décrypter tous les symboles trouvés pour répondre aux bonnes énigmes !

à partir de 60€ TTC / pers.



KHOLYMPIADES

AVENTURE & DEFIS

35 / 40 pers.

2h - 2h30

Répartis par tribu affrontez-vous sur de nombreuses épreuves thématiques "Koh Lanta" : équilibre, force, mental, logique, ...et jetez-vous à l'eau, des épreuves nautiques sont aussi au programme !

à partir de 65€ TTC / pers.



ÉVEIL BIEN-ÊTRE

ENERGIE & CONSCIENCE

NOUVEAU

1h

Eveil des sens : Prise de conscience de son corps dans l'environnement

Réveil musculaire : étirements et mise en mouvement des articulations

Exercices de respiration dans le mouvement : marche plus ou moins rapide

Recentrage par une courte méditation

à partir de 240€ TTC



LES ACTIVITÉS

À PROXIMITÉ

EQUICOACHING

SAINT BRÉVIN

Devenez un chuchoteur...découvrez une nouvelle approche du cheval.
Coaching Confiance vous propose d'aller à la rencontre de vous-même grâce aux chevaux et d'atteindre vos objectifs.

Tarif & programme sur demande



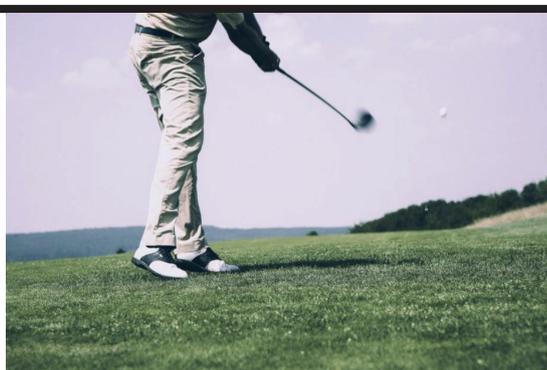
GOLF

PORNIC

A 10 minutes de notre établissement, partez à la découverte du monde du golf. Du matériel au vocabulaire jusqu'à l'initiation sur le practice pour lancer les premières balles, le golf n'aura plus de secret pour vous !

Tarif sur demande

2h - 2h30



KARTING

ST MICHEL CHEF CHEF

À 10 min de l'hôtel vous accédez à un complexe de Karting outdoor ou vous vivrez des sensations fabuleuses au ras de la piste !

De 6 à 80 personnes venez vivre un challenge d'entreprise inoubliable !

à partir de 54€ TTC / pers.

2h - 2h30



ESCAPE GAME

SAINT NAZAIRE

À 10 min de l'hôtel
Saviez-vous sortir de l'impasse ?
Résolvez les énigmes, décryptez les messages, identifiez les solutions et menez à bien vos missions pour atteindre votre objectif dans les temps.

à partir de 36€ TTC / pers.

1h - 1h30



LES ACTIVITÉS

RALLYES

RALLYE

2CV

2h30

Partagez un moment de convivialité à bord de l'indémoudable 2CV !

Découvrez les plus beaux paysages de la région, participez à des ateliers ludiques, résolvez les énigmes, ...un programme convivial avec un support au fort capital sympathie !

Tarif sur demande



RALLY

SOLEX

2h - 2h30

Revivez des instants magiques de votre enfance au guidon d'un e-Solex !

Par équipe, établissez une stratégie, résolvez des énigmes, participez aux ateliers ludiques et rendez-vous sur vos étapes pour remporter cette aventure !

Tarif sur demande



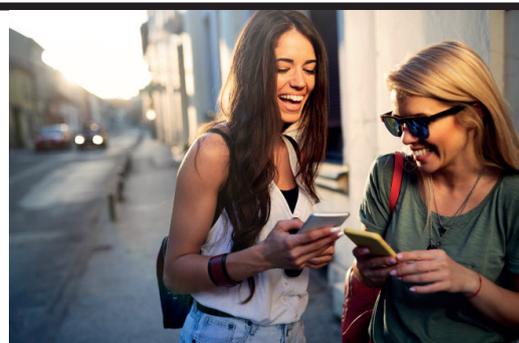
POURSUIT GAME

TABLETTE

1h - 1h30

Le Pursuit Gaming est un jeu de piste qui se joue avec une tablette, vous permettant d'interagir avec votre environnement. Ils peuvent alors relever de multiples défis tout en découvrant la ville. Cette activité innovante permettra à vos collègues de découvrir leur ville grâce à un rallye digital !

Tarif sur demande



LES ACTIVITÉS

INDOOR

CRÉATION

D'UNE FRESQUE

2h - 3h

Laissez une empreinte de votre séminaire ! Après un brainstorming sur vos valeurs et votre savoir faire, chaque équipe devra dessiner et peindre une partie de la fresque sans connaître le résultat final ! Une fois les pièces assemblées le message apparaît, c'est saisissant.

Tarif sur demande



CARBOX

IMAGINATION & CHALLENGE

2h30

Par équipe concevez des véhicules tels que des voitures, Formule 1, des chars... En CARTON ! Attention les juges seront intransigeants : design, test de vitesse...

à partir de 60€ TTC / pers.



LE TOUR DU MONDE

VOYAGE & DÉCOUVERTE

NOUVEAU

2h - 3h

Soyez stratégiques dans vos choix pour parvenir à boucler votre Tour du Monde en 80 jours ! A partir de vos énigmes découvrez où aller, attention plusieurs moyens de transports sont possibles, lequel sera le plus rapide et le moins onéreux ? N'oubliez pas de faire tamponner votre passeport !

à partir de 60€ TTC / pers.



LES VISITES

À DÉCOUVRIR

AIRBUS

CONSTRUCTEUR AÉRONOTIQUE

2h

Laissez une empreinte de votre séminaire ! Après un brainstorming sur vos valeurs et votre savoir faire, chaque équipe devra dessiner et peindre une partie de la fresque sans connaître le résultat final ! Une fois les pièces assemblées le message apparaît, c'est saisissant.

à partir de 21€ TTC / pers.



LES MARAIS SALANTS

UN SITE REMARQUABLE

1h

Découvrez les marais salants de Guérande durant une visite de 45 minutes accompagné d'un paludier, puis profitez d'un apéritif sucré-salé avec une dégustation de produits salicoles et du terroir.

à partir de 24€ TTC / pers.



LES CHANTIERS DE L'ATLANTIQUE

CONSTRUCTION NAVALE

2h

Vivez en direct la naissance des géants des mers et plongez dans l'intimité des navires de haute technologie.

à partir de 21€ TTC / pers.



LES SOIRÉES

AMUSEZ-VOUS !

INITIATION CASINO

JEU & ADRENALINE

Plongez-vous le temps d'une soirée dans l'univers mythique du casino... Découvrez les jeux de table avec nos croupiers !

Activité réalisable de 18h à 20h, la pièce d'identité est obligatoire.

à partir de 10€ TTC / pers.



1h

CE SOIR

TOUT EST PERMIS

Basée sur la célèbre émission télévisée, vivez une soirée mémorable !

Sous le signe du JEU et du RIRE, relevez les défis les plus drôles et les plus surprenants.

Et n'oubliez pas : Ce soir, tout est permis !!

à partir de 1560€ TTC - Borne photo en option



SOIRÉE DANSANTE

AMBIANCE ASSURÉE

Après votre repas, faites chauffer la piste dansante avec notre DJ dans une salle privatisée* pour votre groupe !

Pour un esprit lounge, optez pour le DJ SAX qui animera votre soirée dès l'apéritif.

*Salle Millenium

à partir de 1200€ TTC jusqu'à 2h.

175€ TTC par heure supp.

NOUVEAU



DES INFOS

EN PLUS !

ECRAN SUR PIED EN +	150€ TTC
ECRAN DE RETOUR	Sur demande
CABINE DE TRADUCTION	Sur demande
GRILLE D'EXPOSITION	75€ TTC par grille
LOCATION DE SONO	150€ TTC
PRÉSENCE D'UN ÉQUIPIER (MISE EN PLACE)	Sur demande
PRÉSENCE D'UN TECHNICIEN EN AMPHITHÉÂTRE	Sur demande
IMPRESSION COPIE	0,30 TTC/Copie
SUR CLASSEMENT VUE MER	À partir de 10€ TTC
SUITE VIP	Sur demande
COFFRET CADEAU	A partir de 8,50€ TTC
MISE EN CHAMBRE	A partir de 2,50€TTC/pers.
RÉSERVATION VOITURE PRESTIGE	Sur demande
RÉSERVATION TAXI	Sur demande
RÉSERVATION AUTOCAR	Sur demande
FORMULE PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE	+ 2€ TTC/pers.
FORMULE PANIER REPAS	25€ TTC/pers.

UNE ÉQUIPE DE CHOC !

BÉNÉFICIEZ DE L'EXPERTISE DE NOTRE SERVICE COMMERCIAL !

AVEC L'ORGANISATION DE PLUS DE **300 ÉVÉNEMENTS PAR AN**, NOUS SAURONS FAIRE DE VOTRE SÉMINAIRE UN MOMENT INOUBLIABLE POUR VOS PARTICIPANTS.

Profitez d'un **contact privilégié** avec une de nos commerciales qui s'occupera de votre projet du début à la fin.



 **CASINO HÔTEL SPA*****
ST-BREVIN L'OCEAN

55 boulevard de l'Océan
44 250 St Brevin les Pins

02 28 53 20 00
commercial.stbrevin@joa.fr

www.joa.fr

 /CasinoJOA.SaintBrevin
/HotelduBeryl.SaintBrevin

WIFI 
GRATUIT

 **JOA**