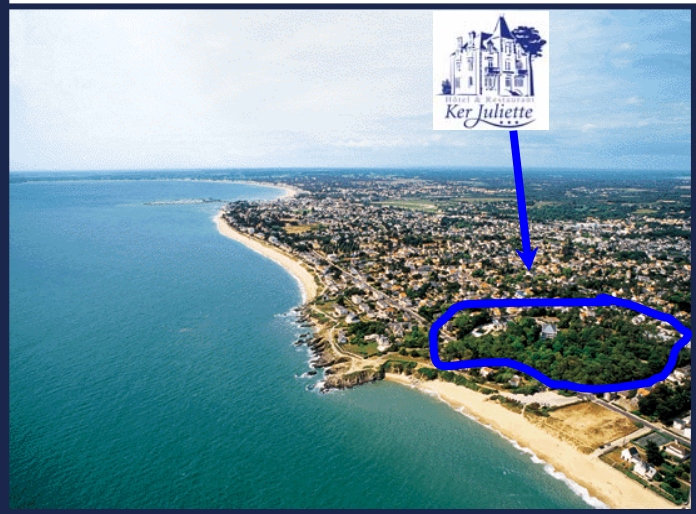




Un Cadre Unique ...
Pour vos événements d'entreprise



Bienvenue à Bord...



Séminaires 2009



Madame, Monsieur,

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-joint notre Brochure "**Séminaires 2009**".
Vous y trouverez toutes les informations utiles à l'organisation de votre événement au sein de notre établissement Hôtel & Résidence Ker Juliette***.

A deux pas des plages, au cœur d'un parc boisé, cohabitent une Villa de la fin du 19^{ème} siècle, un Hôtel contemporain de 60 chambres tout confort & 92 SuitApparts agréablement décorés...

Dans un cadre préservé entre les pins, la plage & l'océan, une multitude d'activités sont à votre disposition : piscine extérieure chauffée*, sauna, espace forme, tennis, pétanque...et le Restaurant Gastronomique "Les Jardins de Juliette".

Nos espaces de travail, d'une capacité de **10 à 270 personnes**, ont été étudiés et aménagés afin d'optimiser au mieux votre temps de travail et de vous assurer la réussite de votre réunion.

Votre Événement « Sur Mesure »

Avant et Pendant votre séjour, notre équipe de professionnels dédiée à l'accueil de votre opération se chargera d'organiser la logistique et les services selon vos attentes et besoins.

KER JULIETTE ***, véritable paquebot amarré au centre d'un océan de verdure, vous propose un site adapté à toute forme de manifestation.

Nous vous invitons à venir visiter notre site Internet

www.hmc-hotels.com

Afin de compléter votre découverte de notre établissement.

Restant à votre disposition et dans l'attente de vous accueillir prochainement à Pornichet, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations les meilleures.

Le Directeur, Michel Blary

Votre contact client : **Marie-Charlotte BEZIER**

Attachée Commerciale

E-mail: commercial.kerjuliette@hmc-hotels.com

Tél : 02 40 11 22 00 - Fax : 02 40 11 22 99

* Chauffée de Mai à Octobre selon la météo





Plénières contiguës aux espaces de restauration,
Sous-commissions réunies dans la Villa, véritable pavillon séminaire

Les Salles de Ker Juliette***

ESPACES	ETAGE	SURFACE m ²	THEATRE	U	CLASSE	CHAISES TABLETTES	COCKTAIL
CONGRIGOUX	RdJ	136	120	42	72	100	160
L'ESTUAIRE	RdJ	80	60	30	45	40	-
La PIERRE PERCEE	RdJ	38	30	21	24	26	90
Les EVENS	RdJ	22	20	12	12	14	
Les TROVES	1 ^{er} étage	33	30	24	24	26	-
La BANCHE	1 ^{er} étage	22	20	12	12	14	-
DECK 2	1 ^{er} étage	12	8	-	6	8	-
CHEMOULIN 1	Entre sol	18	16	9	12	12	-
CHEMOULIN 2	Entre sol	18	16	9	12	12	-
BONNE SOURCE 1	RdJ	160	160	80	120	140	240
BONNE SOURCE 2	RdJ	80	80	40	60	60	120
BONNE SOURCE 1 + 2	RdJ	240	240	108	163	-	360

Espace Salon Réception Permanent

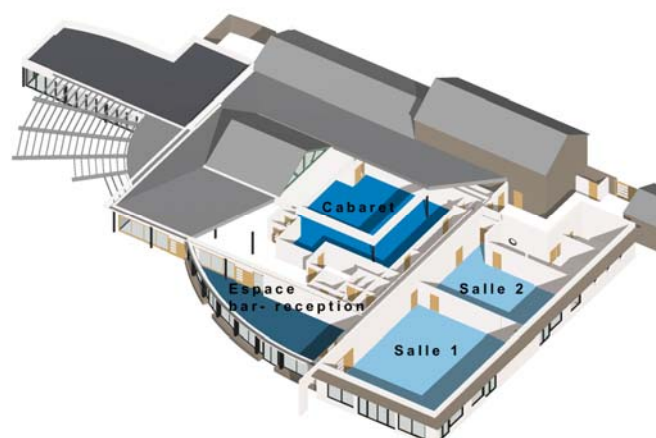
FROMENTIERE Rez de Jardin	90 m ²	135 en cocktail	Fromentière + Bonne Source 1 & 2	495
------------------------------	-------------------	-----------------	-------------------------------------	-----

Toutes nos salles sont à la lumière du jour

Equipement des salles :

- Paper board
- Ecran ou Mur blanc
- Wifi
- Rétroprojecteur
- Eaux plates et gazeuses
- Blocs note et stylos

Tout autre équipement sur demande.



Nos Forfaits de base indissociables

Le Séminaire Résidentiel

Café d'accueil ou **Apéritif d'accueil** Selon l'heure d'arrivée et le choix du client

Réservation d'une salle de réunion équipée pour la journée*

Pauses boissons chaudes et viennoiseries (*Possibilité de pauses améliorées voir option*)
2 Pauses dans la journée

Déjeuner et **Dîner d'Affaires**, servi à notre restaurant "Les Jardins de Juliette"
Possibilité de Menus de Gala - voir dans nos suppléments

Réservation d'une nuitée en single, en twin ou en double

Petit déjeuner continental servi sous forme de buffet au restaurant de l'Hôtel

Le Séminaire Semi Résidentiel

Café d'accueil ou **Apéritif d'accueil** selon l'heure d'arrivée et le choix du client

Réservation d'une salle de réunion équipée pour la journée

Pauses boissons chaudes et viennoiseries (*Possibilité de pauses améliorées voir option*)
2 Pauses dans la journée

Déjeuner d'Affaires, servi à notre restaurant "Les Jardins de Juliette"
(Déjeuner ou Dîner selon l'heure d'arrivée)
Possibilité de Menus de Gala - voir dans nos suppléments

Réservation d'une nuitée en single, en twin ou en double

Petit déjeuner continental servi sous forme de buffet au restaurant de l'Hôtel

La Journée d'étude

Café d'accueil ou **Apéritif de bienvenue** selon l'heure d'arrivée et le choix du client

Réservation d'une salle de réunion équipée pour la journée

Pauses boissons chaudes et viennoiseries (*possibilité de pauses améliorées voir option*)
2 Pauses dans la journée

Déjeuner d'Affaires, servi à notre restaurant "Les Jardins de Juliette"

*Composition des Menus Séminaire
Entrée, Plat & Dessert.
 $\frac{1}{2}$ btl de Rouge & Blanc Confondu,
 $\frac{1}{2}$ btl d'eau plate ou gazeuse, Café
Vous dégusterez une cuisine
raffinée, élaborée au rythme des
saisons selon l'inspiration de
notre Chef Cyril Galliot*

*Mise à disposition des chambres à partir de 14h00,
Libération des chambres avant 10h00
Bagagerie à disposition*



LES OPTIONS

Vidéo projecteur
Ecran supplémentaire
Sono (console amplifiée + 2 enceintes)
Micros HF ou cravate
Micro fil 15m
Technicien

CÔTÉ PAUSE

En supplément

Pause du Large

Vin Blanc du Pays Nantais et huîtres, rillettes de saumon, crevettes

Pause Campagnarde

Anjou Village, Terrine Maison, Charcuterie locale et Fromage

Pause Bretonne

Cidre, Crêpes, Far Breton et spécialités locales tout au beurre

CÔTÉ BAR

Supplément Open-Bar (Forfait 2h00)→

Avec Champagne

Sans Champagne

Ticket boisson

1 ticket..... Tous les soft drinks

2 tickets..... Alcools simples & Bières

3 tickets..... Alcools Supérieurs & Champagne

A la Bouteille

Pastis - Ricard - Casanis

JB - Black & White - Johnny Walker Red Label

Vodka Eristoff - Gin Gordon

Get 27 - Get 31 - Bailey's - Rhum St-James - Ron Bacardi

Glenlivet 12 A - Jack Daniels

Crème de Fruit (Pêche, Mûre, Cassis, Framboise, Cerise)

Champagne Lanson Brut

Champagne Lanson Rosé

Formule Buffet Apéritif Cocktail

Avec répartition des quantités selon vos désirs, accompagné de 6 canapés froids et mélange salé..

- Sans Champagne :

Apéritif au choix sur Buffet : Ker Juliette, Punch, Cocktail sans alcool, Punch Nantillais

- Avec Champagne

CÔTÉ ACCUEIL

Accueil personnalisé : friandises et spécialités locales déposées en chambre..... sur devis
Mise en chambre

MENUS DE GALA

En supplément

(Définir le choix global minimum 7 jours avant)

Pour tous ces Menus Compris par personne

Un apéritif et son mélange salé, Une bouteille (1L) d'eau plate & gazeuse confondues

Une ½ Bouteille de Vin Rouge & Blanc Confondus / Accord mets & vins du Maître d'Hôtel

Les Jardins de Juliette

Bavaroise de Choux Fleur aux Crevettes
Roses,
Sa Ravigote de Légumes aux Epices Douces
Ou
Tartare au Saumon Confit au Sel de
Guérande
Et Orange, et Sa Croustade de Parmesan

Cabillaud en Peau Croustillante,
Endives Braisées à l'Orange et Son Huile
Aux Essences de Pignons de Pin Torréfiés
Ou

Tronçon de Barbu Poêlé à la Fleur de Sel,
Beurre Blanc parfumé aux Salicornes
Ou

Suprême de Volaille Fermier, Piqué de
Feuilles de Sauge et Sa Poêlée de
Champignons Sauvages
Ou

Faux Filet rôti Entier, et Ses Légumes
Primeurs sués au Beurre, Jus à la Moutarde
à l'Ancienne

Ananas Flambé et Caramélisé, Coulis
Au Get 27 et Sa Douceur Rhum Raisin
Ou

Poire Pochée au Sirop, Servie chaude avec
Sa Ganache à la Menthe, Sorbet Poire
Williams



Le Choix de Notre Chef

Aumônière de Thon aux Câpres et Basilic,
et Sa Corolle de Tomate Fraîche, Bouquet
De Mesclun
Ou
Feilleté d'Escargots du Croisic
Aux Petits Légumes Croquants,
Parfumé d'une Crème à la Badiane

Filets de Rougets Cuits à l'Unilatérale,
Concassée de Tomates aux Citrons confits
Et Sa Ravigote de Légumes
Ou

Filet de Bar rôti à la Fleur de Sel, et Sa
Tombée de Fenouil à l'Ananas, Beurre
Moussant

Granité Au Choix Offert

Eventail de Magrets de Canard Gras,
Carottes Glacées à la Coriandre et Son Jus
Au Miel Citron Vert
Ou

Noix de Veau Rose Braisée aux Girolles sur
Son Lit d'Epinards frais, Servie avec une
Crème d'Ail

Assiette de Trois Fromages en Verdurette,
Ses Fruits Secs et Huile de Vanille

Banane Fraisinet Rôtie au Beurre Mentholé,
Boule de Glace Noix de Coco, Crème
Chantilly
Ou

Brochette de Fruits Exotiques au Pain
d'Epices, et Sa Glace à la Cannelle

MENUS DE GALA

En supplément

(Définir le choix global minimum 7 jours avant)

Pour tous ces Menus Compris par personne

Un apéritif et son mélange salé, Une bouteille (1L) d'eau plate & gazeuse confondues

Une $\frac{1}{2}$ Bouteille de Vin Rouge & Blanc Confondus / Accord mets & vins du Maître d'Hôtel

Le Royal Ker Juliette

Carpaccio de Saumon Frais et sa Crème Fouettée
à l'Huile Essentielle d'Oursins

Ou

Bûchette de Noix de St Jacques
Et sa Bisque de Gambas

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-cuit
Et son Confit de Pétales de Violette
En Réduction de Banyuls

Risotto aux Pointes d'Asperges Vertes et St
Jacques Rôties à la Fleur de Sel de Guérande,
Crème de Persil

Ou

Filet de Bar Rôti et son Fleuron de Duxelles de
Champignons, Sauce au Champagne

Granité Au Choix Offert

Carré de Porc Fermier Braisé à l'Orange et ses
Bettes Suées au Beurre Salé au Sel de Guérande

Ou

Faux Filet Cuit en Croûte de Sel de Guérande
Escorté de ses Petits Légumes de Saison

Assiette de Trois Fromages en Verdurette,
Ses Fruits Secs et Huile de Vanille

Croustillant de Fraises à la Crème de Mascarpone
Vanillée, Douceur de Sablé Breton

Ou

Ananas Rôti au Beurre, Aromatisé de Pains
d'Épices et son Sorbet Rhum Raisins
Crème Chantilly

LES GRANITES

Granité au Muscat de Beaumes de
Venise

Granité d'Orange & Marie Brizard

Granité au Citron Vert
& Coteaux du Layon

Granité Orange & Grand Marnier

Granité au Kirsch & ses Griottes

Granité au Pamplemousse Jaune
& Suprême de Roses

Granité au Porto

Granité Pommes Vertes
& Salpicon de Granny Smith



NOS ASSIETTES & PLATEAUX DE FRUITS DE MER

En supplément

En remplacement « d'une entrée » ou « d'une entrée + un plat »

Assiette du Pêcheur

En remplacement d'une Entrée Classique

Crevettes fraîches Roses & Grises,
Bulots, 3 Huîtres n°3, $\frac{1}{2}$ Tourteau



Plateau de Fruits de Mer

En remplacement d'une Entrée Classique

6 Crevettes Roses, 4 Langoustines,
 $\frac{1}{2}$ Tourteau, 3 Amandes, 75 g de
Crevettes Grises, 150 g de Bulots,
50 g de Bigorneaux, 4 Huîtres n° 3

Plateau de Crustacés

En remplacement d'une Entrée & d'un Plat

Crevettes Roses, 4 Langoustines,
 $\frac{1}{2}$ Tourteau ou Araignée,
 $\frac{1}{2}$ Homard (200/300 g)

Plateau de Fruits de Mer

En remplacement d'une Entrée & d'un Plat

6 Crevettes Roses, 6 Langoustines,
 $\frac{1}{2}$ Homard (200/300 g) Atlantique
Nord Ouest, 4 Huîtres n° 3,
150 g de Bulots, 50 g de Bigorneaux,
75 g de Crevettes Grises, 3 Amandes



Royal Ker Juliette

En remplacement d'une Entrée & d'un Plat

4 Crevettes Roses, 4 Langoustines, $\frac{1}{2}$ Tourteau, $\frac{1}{2}$ Araignée, $\frac{1}{2}$ Langouste
Atlantique ou Bretonne selon arrivage & $\frac{1}{2}$ Homard Atlantique du Nord/Ouest
ou Européen Selon Arrivage, 100 g de Bulots, 50 g de Bigorneaux,
50 g de Crevettes Grises, 6 Huîtres Creuses n° 2, 6 Huîtres Plates n°2, 4
Oursins, 6 Praires, 6 Palourdes, $\frac{1}{2}$ Bouteille de Champagne

VOS ANIMATIONS & TEAM BUILDING

Animations & Activités sur place

- Un espace Fitness & Sauna
- Une Piscine extérieure chauffée (de mai à octobre selon la météo) avec terrasse, transats et parasols à disposition
- Un terrain de Tennis (raquettes et balles à disposition)
- 2 aires de jeux de boules
- Un parc de 3 hectares multi-activités
- Location de vélos
- La plage de Sainte-Marguerite : 50 mètres en bas de l'Hôtel



Nos Prestataires Partenaires :

T
R
A
N
S
P
O
R
T

Autocars Brière Evasion



33 rue Marcel Sembat - 44570 Trignac
Tél : 02 40 45 95 05 - Fax : 02 40 45 95 09
autocarsbriereevasion@wanadoo.fr

CHAILLOU Location de Vélos

3 Place de la Victoire - 44500 La Baule
Tél : 02 40 60 91 08

E
V
E
N
E
M
E
N
T
I
E
L

AMT Organisation Le + : Rallye 2CV



Tél : 02 40 61 23 72
www.amtorganisation.com
cleroy@amtorganisation.com

ANTARES Le + : Sambodrome



9 route du Haut-Brivin - 44500 La Baule
Tél : 02 40 60 86 62 - Port : 06 20 30 22 61
www.seminaires-antares.fr
contact@seminaires-antares.fr

OPTIMUM Evénement Le + : Enigme Policière



13 rue Léo Lagrange - 44840 Les Sorinières
Tél : 02 40 06 90 53 - Fax : 02 90 92 03 64
www.optimumcommunication.com
benoit@optimumcommunication.com

N
A
U
T
I
S
M
E

YAGGA Club Ecole de Voile



Tél: 02 40 61 59 30
www.yagga-voile-pornichet.com
yaggaclub@aol.com

Au Gré du Vent



Port de plaisance - 56130 Camoël
Tél : 02 99 90 56 91
www.augreduvent.fr / contact@augreduvent.fr

G
A
S
T
R
O
N
O
M
I
E

Christophe Roussel



6 av Camélias - 44500 La Baule Escoublac
Tél : 02 40 60 65 04 - Fax : 02 40 61 87 52
www.roussel-chocolatier.com
christophe.roussel.labaule@wanadoo.fr

Biscuiterie des Marais



B.P. 75129 44351 Guérande Cedex
Tél : 02 40 15 00 33 - Fax : 02 40 15 00 32
www.biscuiteriedesmarais.fr
infos@biscuiteriedesmarais.fr

S
O
I
R
E
E

Le Bax Bar Ambiance



12 avenue Pavie - 44500 La Baule
Tél: 02 40 60 90 00 www.bax-labaule.com

Accès aisé en voiture, en train ou en avion...

En voiture :

Autoroute Océane A11 jusqu'à Nantes, puis voie express N171, sortie Pornichet. Prendre la D492, A 450 Km de Paris par autoroute - 70 km de Nantes - 10 km de Saint-Nazaire

Coordonnées GPS lat. : 47.2449761 / long : -2.3164467

Par le train :

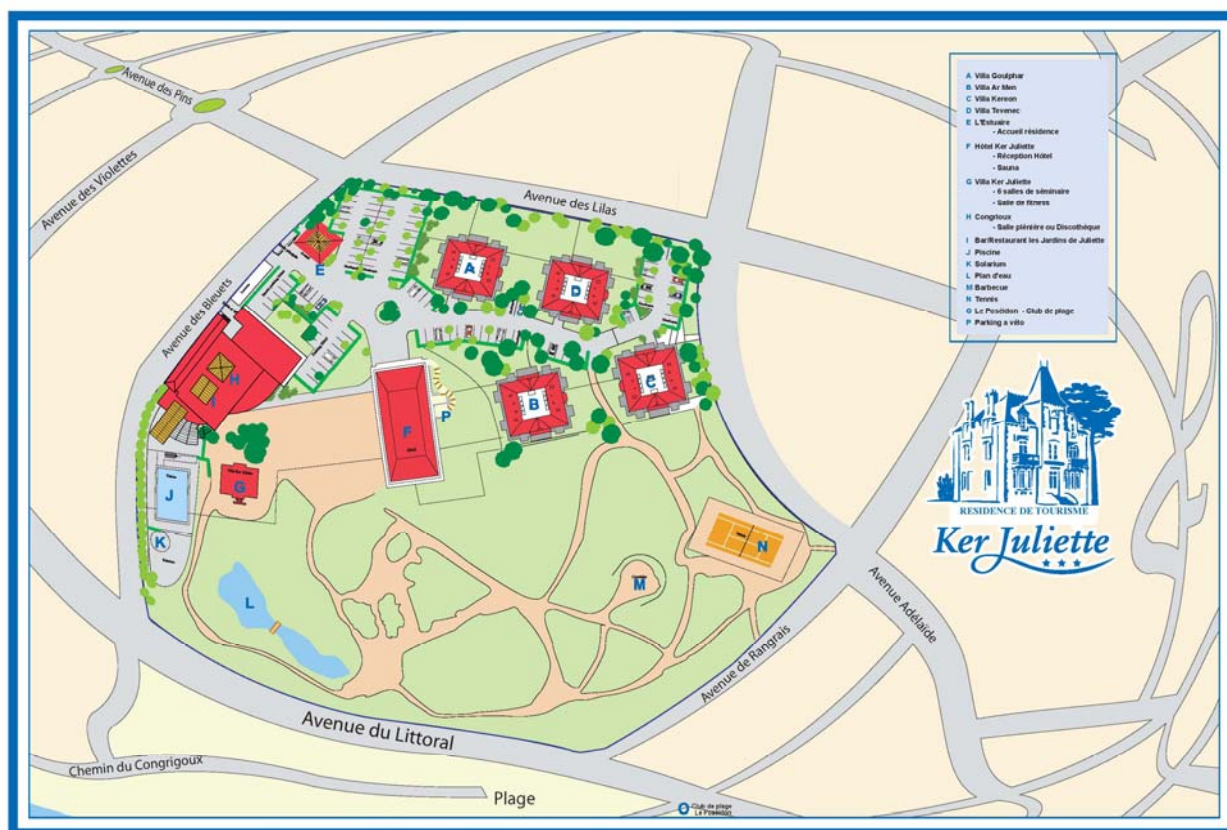
Gares TGV de Saint-Nazaire, Pornichet ou La Baule. De 3 à 7 TGV directs chaque jours depuis Paris.

Par avion :

Aéroport international de Nantes à 70 km de Pornichet

02.40.84.80.00

Aérodrome de La Baule - Escoublac à 10 Km



Renseignements Bancaires & Légaux

SODEREST KER JULIETTE	Code Banque	Code Guichet	Compte	Clé
	14706	11	85703414000	60

SARL SODEREST - RCS Saint-Nazaire 353 189 830 - Capital 7 622.45 € - APE 551A
Siège Social - SARL SODEREST - Route de Basse Terre -97150 Saint-Martin RCS Basse-Terre (97) B72 353 189 830-000 63 -



HOTEL & RESIDENCE KER JULIETTE***
Restaurant LES JARDINS DE JULIETTE
2 avenue des Bleuets - 44380 Pornichet
Tél : 02-40-11-22-00 / Fax : 02-40-11-22-99
commercial.kerjuliette@hmc-hotels.com