



LES ESPACES ET LEURS AMENAGEMENTS

3 Salles dont 1 espace modulable

- Salle Fighiera : 58 m²
- Salle Roquebillière : 48 m²
- Salle Séméria (Fighiera + Roquebillière) : 106 m²
- Salle Alberti : 50 m²

Selon vos besoins, vous pouvez réserver 1, 2 ou 3 salles.

Dispositions selon vos besoins et vos attentes

- « En U », pour accueillir jusqu'à 24 personnes à animer.
- « En Classe », pour accueillir jusqu'à 55 personnes en situation de travail.
- « En Conférence », jusqu'à 100 personnes dans l'auditoire.
- « En carré », pour des travaux collaboratifs jusqu'à 24 participants.

N'hésitez pas à demander conseil, nous sommes là pour vous aider à opter pour la meilleure solution selon vos attentes.

Equipements

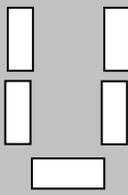
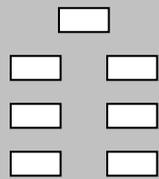
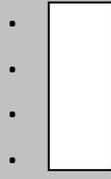
- Vidéoprojecteur,
- Ecran,
- Paperboard,
- Tableau blanc, ...



Nous mettons également à votre disposition un parking en sous-sol, pouvant accueillir jusqu'à 30 véhicules.



Tarifs 2014

LES ESPACES	Surface de la salle	Disposition « en U » 	Disposition « Classe » 	Disposition « conférence » 	Disposition « en carré » 	PRIX TTC
Salle Séméria (salle 1 + Salle 2)	106 m ²		55 personnes	100 personnes		Tarif journée
						299 €
						Tarif ½ journée
Salle 1 Fighiera	58 m ²	24 personnes	27 personnes	50 personnes	24 personnes	Tarif journée
						180 €
						Tarif ½ journée
Salle 2 Roquebillière	48 m ²		24 personnes	40 personnes	16 personnes	Tarif journée
						144 €
						Tarif ½ journée
Salle Alberti	50 m ²	12 personnes	20 personnes	20 personnes	12 personnes	Tarif journée
						155 €
						Tarif ½ journée
						77.50 €



LA FORMULE « SEMINAIRE »

Une formule idéale pour créer un espace de convivialité tout au long de la journée

Prix : 30.90 € (prix de location de salles compris)

1) Accueil café

Café – Thé

Jus d'orange

Mini viennoiseries (3 / pers.)

Assortiments de : croissant, pain chocolat et pain aux raisins

2) Pause dynamisante (en matinée)

Café – Thé

Eaux minérales, jus d'orange

Assortiment de biscuits

3) Déjeuner

Mise en bouche

L'entrée du jour

Le plat du jour

Le dessert du jour

Café offert

Notre équipe du restaurant a spécialement sélectionné des vins de qualité AOC pour parfaire chacun de ces menus.

4) Pause détente (en après midi)

Café – Thé

Eaux minérales, jus d'orange

Assortiment de biscuits

Les prix indiqués sont TTC et par personne (TVA 20%)



LES PETITS DEJEUNERS ET PAUSES

Ponctuez vos journées par des pauses

Accueil café : 6.80 €

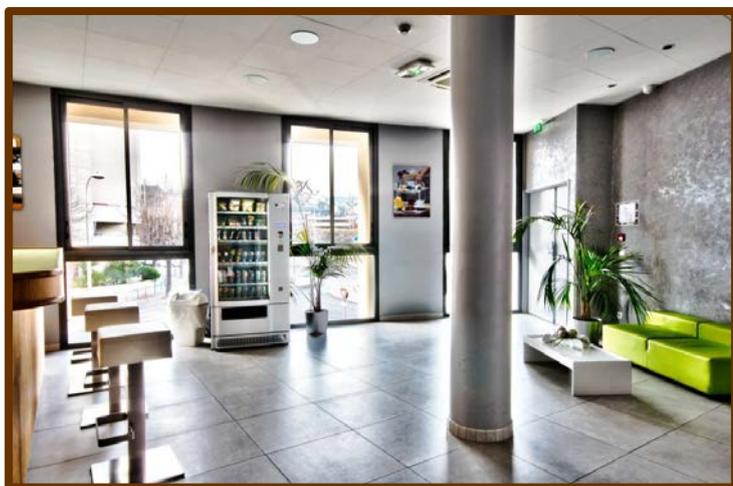
Café – Thé
Jus d'orange (20 cl / pers.)
Mini viennoiseries (3 / pers.)
Assortiments de : croissant, pain chocolat et pain aux raisins

Pause journée traditionnelle : 4.40 €

Café – Thé
Eaux minérales, jus d'orange (20 cl)
Assortiment de biscuits

Accueil café prestige : 8.80 €

Café – Thé - Chocolat
Jus d'orange (20 cl / pers.)
Mini viennoiseries (3 / pers.)
Assortiments de : croissant, pain chocolat et pain aux raisins
Fruits frais de saison



Pause journée « brunch » : 11.80 €

Café – Thé
Eaux minérales, jus d'orange (20 cl)
Assortiments de charcuteries et fromages

Mini viennoiseries (3 / pers.)
Assortiments de : croissant,
pain chocolat et pain aux raisins

Fruits frais de saison

Les prix indiqués sont TTC et par personne (TVA 10%)



LES FORMULES « DEJEUNER »

Le restaurant vous propose trois formules qui raviront tous les palais lors de vos séminaires, réunions ou formations

La formule « Réunion » :16.60 €

Mise en bouche
L'entrée du jour
Le plat du jour et son accompagnement
Dessert
Café



La formule « Esatitute » :18.70 €

Mise en bouche
L'entrée du jour
Le plat du jour et son accompagnement
Dessert
Café
Vin rouge, rosé et eaux minérales
(inclus dans la formule 3.10 € TTC (TVA 20%))

La formule « Business » :25.00 €

Mise en bouche
Une entrée de la carte
Un pavé de boeuf et son accompagnement
Une assiette de fromages
Un fondant au chocolat
Café
Vin rouge, rosé AOC (inclus dans la formule 3.10 € TTC (TVA 20%))
Eaux minérales

- En option coupe de champagne : 4.80 €
Ou
Kir champagne :4.80

Les prix indiqués sont TTC et par personne (TVA 10%)



LES FORMULES « BUFFET »

Cette formule est particulièrement adaptée pour un déjeuner convivial sur votre lieu de conférence, réunion ou formation.

Laissez libre cours à vos envies et choisissez vous-même votre propre buffet...

Tarif 2014 - P.U / TTC :18.50 €

Le buffet n°1

Salade de riz
Salade niçoise
Rosbeef
Assortiments de charcuteries (2 choix)
Plateau de fromages (2 choix)
Buffet de pâtisseries (2 choix)

Le buffet n°2

Salade de penne napolitaine
Salade océane (saumon et crevettes)
Rôti de dindonneau
Rôti de porc fumé
Plateau de fromages (2 choix)
Buffet de pâtisseries (2 choix)

Le buffet n°3

Salade coleslaw
Taboulé oriental
Saumon en Bellevue
Emincé de volaille aux fines herbes
Plateau de fromages (2 choix)
Buffet de pâtisseries (2 choix)

Ces buffets sont à titre indicatif. La possibilité d'un changement et d'une étude de devis peuvent être proposées.

La prestation comprend :

- ✓ Le jetable (assiettes, verres, couverts, serviettes...)
- ✓ La décoration florale du buffet
- ✓ Le pain
- ✓ L'eau minérale plate et le café

Possibilité de rajouter du vin rouge, rosé et eau minérale gazeuse : 6.10 € TTC

Le choix du buffet sera le même pour tous les participants.



LES FORMULES « COCKTAIL »

*Nous vous proposons de composer vous-même votre buffet,
à partir des suggestions ci-dessous :*

Pièces salées

✓ Mini pâté en croûte	P.U TTC : 0.60 €
✓ Pizza	P.U TTC : 0.45 €
✓ Pissaladière	P.U TTC : 0.45 €
✓ Quiche lorraine	P.U TTC : 0.60 €
✓ Tarte aux légumes	P.U TTC : 0.60 €
✓ Canapés assortis	P.U TTC : 0.40 €
✓ Canapés assortis « prestige »	P.U TTC : 0.75 €
✓ Minis soufflés	P.U TTC : 0.50 €
✓ Mini clafoutis	P.U TTC : 0.80 €
✓ Mini tatin	P.U TTC : 1.10 €
✓ Mini brochettes de charcuteries	P.U TTC : 1.30 €
✓ Mini brochette de viandes	P.U TTC : 1.30 €
✓ Mini Wraps aux saveurs d'ailleurs	P.U TTC : 0.50 €
✓ Pain surprise	P.U TTC : 0.50 €
✓ Pain surprise polaire	P.U TTC : 0.70 €
✓ Feuilletés assortis	P.U TTC : 0.15 €
✓ Petits fours	P.U TTC : 0.60 €
✓ Mini samoussas	P.U TTC : 0.60 €
✓ Brochette de crevettes Kataïfa	P.U TTC : 0.60 €
✓ Mini accras de morue	P.U TTC : 0.15 €



Pièces sucrées

✓ Réduits sucrés	P.U TTC : 1.30 €
✓ Mirliton	P.U TTC : 0.60 €
✓ Assortiments pâtisseries orientales	P.U TTC : 0.70 €
✓ Macarons	P.U TTC : 0.80 €

Possibilité de macarons sucrés et salés sur commande, renseignez-vous auprès de notre responsable



LES FORMULES « PLATEAU REPAS »

Cette formule rapide est particulièrement adaptée à un déjeuner de travail.

Le plateau n° 1 : 11.60 € TTC

- Une entrée
- Une viande ou poisson
- Une salade composée
- Un fromage
- Un dessert

Le plateau n° 2 : 14.40 € TTC

- Deux entrées
- Une viande
- Un poisson ou une deuxième viande
- Une salade composée
- Deux fromages
- Deux desserts



Le plateau comprend :

- Le jetable
- Le pain
- Une eau minérale 0.50 cl
- Les assaisonnements

Possibilité de rajouter :

- Du vin rouge, rosé (25 cl) : 3.10 € TTC
- Eau minérale gazeuse (50 cl) : 3.00 € TTC

Le choix du plateau sera le même pour tous les participants.



NOUS CONTACTER

ESATITUDE HOTEL

3 Rue de Roquebilière - 06300 Nice

Téléphone : 04 92 14 60 50

E-mail : esatitudehotel@adapeiam.fr

Site Web : www.hotelesatitude.com

