



HOTEL 3* - RESTAURATION - COCKTAIL

LOCATION DE SALLES-SEMINAIRES

Téléphone : 04 92 14 60 50

Mail : esatitudehotel@adapeiam.fr



100 M² d'espaces de Réunion

3 Salons modulables à la lumière du jour

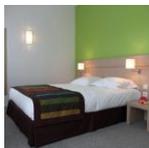
- Salle **Figiera** : 58 m²
- Salle **Roquebillière** : 48 m²
- Salle **Séméria** (Figiera + Roquebillière) : 106 m²



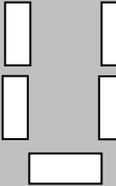
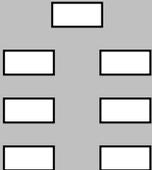
Photo de la salle Figiera – disposition en U

Equipements inclus

- Vidéoprojecteur 4 000 lumens,
- Ecran (1600x2000)
- Micros, Sono
- Paper Board, Marqueurs
- Stylos, papier

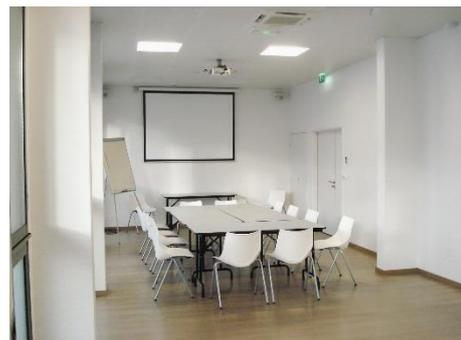


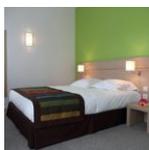
LES TARIFS DES SALLES

LES ESPACES	Surface de la salle	Disposition « en U » 	Disposition « Classe » 	Disposition « conférence » 	Disposition « en carré » .. 	PRIX TTC
Salle 1 Figuera	58 m ²	24 personnes	27 personnes	50 personnes	24 personnes	Tarif journée
						180 €
Salle 2 Roquebillière	48 m ²		24 personnes	40 personnes	16 personnes	Tarif ½ journée
						100 €
Salle Séméria (Salle 1 + Salle 2)	106 m ²		55 personnes	100 personnes		Tarif journée
						150 €
						Tarif ½ journée
						85 €
						Tarif journée
						300 €
						Tarif ½ journée
						180 €

Nous mettons également à votre disposition un parking en sous-sol.
 Le parking est offert pour l'organisateur de la manifestation.

*Photo de la salle Roquebillière –
 Disposition en carré*





LES PRESTATIONS ANNEXES

Les pauses « Détente »

Ponctuez vos journées par un moment de détente et d'échange

Café d'accueil : 3.00 €

Café expresso– Thé Bio
Eaux minérales (20 cl)

La matinale : 6.00 €

Café expresso– Thé Bio
Eaux minérales, assortiment de jus de fruit (20 cl)
Assortiments de mini croissant, pain chocolat (2 / pers.)
Fruits frais

La Gourmande : 6.00 €

Café expresso– Thé Bio
Eaux minérales, assortiment de jus de fruit (20 cl)
Assortiments de biscuits, Bonbons, Sucrieries

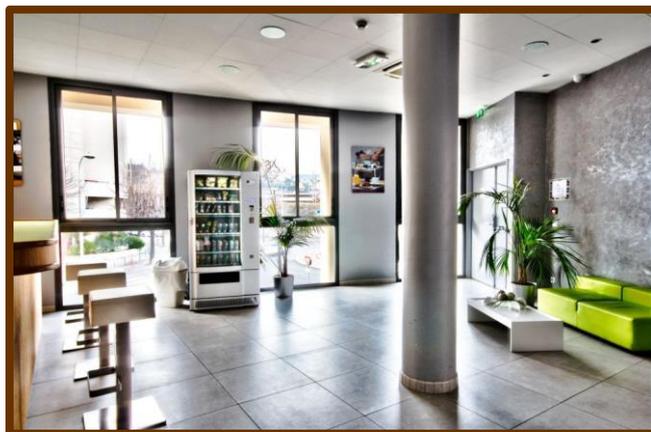
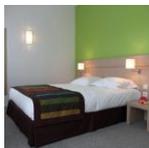


Photo de l'espace bar

Les prix indiqués sont TTC et par personne (TVA incluse)



Les Formules « Déjeuner »

Le restaurant O'3, situé au rez-de-chaussée de l'hôtel, vous propose deux formules lors de vos séminaires, réunions ou formations.

La formule « Esatitude » : 21 €

Entrée

Le plat « Bistrot » et sa garniture

Dessert

Café

Eaux minérales gazeuse ou plate (50 cl)



La formule « Rapide » : 16 €

Entrée

Le plat « Bistrot » et sa garniture

Ou

Le plat « Bistrot » et sa garniture

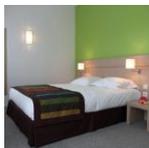
Dessert

Café

Eaux minérales gazeuse ou plate (50 cl)

En supplément : Vin rouge, rosé ou blanc (25 cl/ personne) : 3.00 €

Les prix indiqués sont TTC et par personne (TVA incluse)



Les Formules « Cocktail Déjeunatoire »

Le cocktail peut être servi en salle de réunion, en terrasse, en extérieur.

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

Pièces salées

- Pan Bagnat
- Focaccia Provençale
- Pizza du moment
- Pissaladière
- Tarte Fine Tapenade et légumes
- Verrine Tartare de tomate et Féta
- Verrine Taboulé Libanais
- Verrine Guacamole et thon
- Verrine Crémeux aux asperges et tomates
- Blinis Caponnade de légumes
- Tartine aux rillettes de thon
- Tartine Coppa
- Tartine Jambon Cru
- Mini brochettes de charcuteries
- Mini Wraps aux saveurs d'ailleurs
- Mini Samoussas
- Brochette de crevettes Kataïfa, sauce Chien
- Blinis Crevettes roses, sauce cocktail
- Mini accras de morue
- Blinis Crème de fromage
- Brochette de fromages

Pièces sucrées

- Mini tartelette aux fruits,
- Verrine Crumble Citron « Zest »
- Verrine chocó Duo
- Choux garni
- L'humeur sucrée de Sébastien

Forfait 20 pièces (assortiment de votre choix salé et sucré)	25.00 € / personne
Forfait 12 pièces (assortiment de votre choix salé et sucré)	18.00 € / personne
Forfait 06 pièces (assortiment de votre choix salé et sucré)	10.00 € / personne
Forfait Eaux minérales, jus de fruit (33 cl par personne)	3.00 € / personne
Forfait Vin, Panachage de Vin blanc, rouge et rosé (25 cl par personne)	3.00 € / personne

Les prix indiqués sont TTC et par personne (TVA incluse)



Les Formules « Plateaux Repas »

Cette formule rapide peut être servie en salle de réunion.

Le plateau Froid : 13.00 €

- Une entrée
- Une viande Froide
- Une salade composée
- Un fromage
- Un dessert

Le plateau Micro-Ondable : 17.90 €

- Une entrée
- Une viande ou poisson (rechauffable)
- Une garniture et un féculent
- Un fromage
- Un dessert



Le plateau comprend :

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

Supplément Vin, blanc, rouge ou rosé (25 cl par personne)

3.00 € /personne

Les prix indiqués sont TTC et par personne (TVA incluse)



HOTEL 3* - RESTAURATION - COCKTAIL
LOCATION DE SALLES-SEMINAIRES



Téléphone : 04 92 14 60 50

Mail : esatitudehotel@adapeiam.fr

NOUS CONTACTER

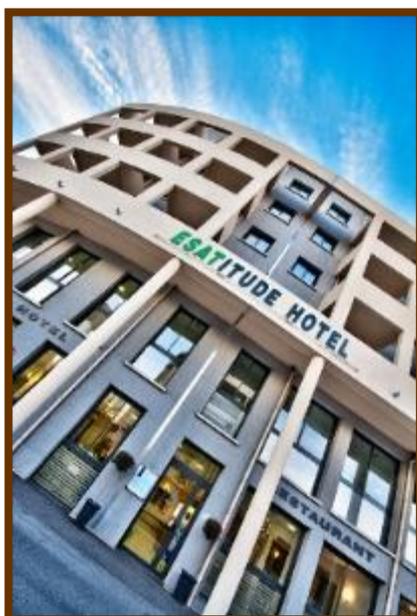
ESATITUDE HOTEL

3 Rue de Roquebilière - 06300 Nice

Téléphone : 04 92 14 60 50

E-mail : esatitudehotel@adapeiam.fr

Site Web : www.hotelesatitude.com



V. 2020