



HÔTEL DE
la mer
& bistrot gourmand

Séminaire
à la mer

BRIGNOGAN PLAGE ~ FINISTÈRE ~ BRETAGNE



À événement unique, lieu unique !

Les pieds dans l'eau, face à un tableau où la nature est époustouflante, l'hôtel de la Mer est la maison idéale pour réunir vos équipes !

Le temps de votre séminaire résidentiel, de votre journée de travail ou d'un repas d'affaires, nous vous accueillons dans une atmosphère intime et chaleureuse, rythmée par les jeux de lumières et de marées si inspirantes en Bretagne.

Notre établissement offre un cadre dépaysant propice à la réflexion et à la créativité, où travail et bien-être se conjuguent harmonieusement.

Rejoignez-nous dans ce havre de paix en Bretagne qui vous ressourcera et stimulera votre esprit d'équipe.

Au plaisir d'imaginer avec vous un événement mémorable et représentatif de vos valeurs.

**Toute l'équipe
de l'Hôtel de la Mer**





Notre maison



SALONS
~ page 6

BAR & RESTAURANT
~ page 8

CHAMBRES & SUITE
~ page 10

Salons

3 SALONS MODULABLES FACE À LA MER

Modulables, avec vue sur la mer et bénéficiant tous de la lumière naturelle, nos 3 salons peuvent accueillir jusqu'à 38 personnes. Ils ouvrent sur un patio ainsi que sur une terrasse offrant une vue à 180° sur la plage.

- ~ Salon 1 (60m²) : jusqu'à 19 personnes
- ~ Salon 2 (50m²) : jusqu'à 19 personnes
- ~ Salon 3 (110m²) : jusqu'à 38 personnes

Selon vos besoins, l'établissement peut être privatisé (nous consulter)

ÉQUIPEMENTS

- paperboard
- écran XXL
- système de visioconférence
- WIFI gratuit
- connexion internet par fibre intégrée



Bar & restaurant

A l'Hôtel de la Mer, on se régale tout au long de la journée.

Tout d'abord de cette vue unique et apaisante sur l'une des plus belles plages de Bretagne. Puis de cette cuisine généreuse inspirée par la Nature, et particulièrement la mer.

Dans le respect de notre engagement éco-responsable, le chef se source auprès de producteurs locaux pour vous offrir le meilleur de la Bretagne.



Images non contractuelles - projet de rénovation 2024 @wunderarchitectes

Hébergement

31 CHAMBRES DONT 18 AVEC VUE SUR MER

L'ensemble de nos chambres sont en cours de rénovation.

A la réouverture au printemps 2024, l'hôtel comptera au total 31 chambres, dont 18 avec une vue imprenable sur la mer.

Teintes douces, papier peint fleuri, accessoires vintage et petit mobilier en rotin, la décoration imaginée pour les futures chambres rappellent, avec beaucoup de charme, les belles maisons de famille du bord de mer.



ARRIVÉE & DÉPART

Les chambres sont disponibles dès 15h le jour de votre arrivée et doivent être libérées pour 12h le jour du départ.

Images non contractuelles - projet de rénovation 2024 @wunderarchitectes





Nos formules



JOURNÉE D'ÉTUDE
~ page 14

SÉMINAIRE SEMI-RÉSIDENTIEL
~ page 14

SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL
~ page 15

SÉMINAIRE TOUT COMPRIS
~ page 16

SUGGESTIONS MENUS
~ page 18

OPTIONS
~ page 20

Nos propositions de formules

JOURNÉE D'ÉTUDE

- Mise à disposition d'un salon vue sur la mer entièrement équipé
- Pause gourmande permanente
- Un déjeuner en 3 plats, boissons comprises

49€ HT par personne

SÉMINAIRE SEMI-RÉSIDENTIEL

- Mise à disposition d'un salon vue sur la mer entièrement équipé
- Pause gourmande permanente
- Un déjeuner ou un dîner en 3 plats, boissons comprises
- Une nuit en chambre vue sur la mer
- Petit déjeuner gourmand face à la mer

199€ HT par personne

SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

- Mise à disposition d'un salon vue sur la mer entièrement équipé
- Un déjeuner en 2 plats, un verre de vin, eaux minérales & boissons chaudes
- Pause gourmande permanente
- Un dîner en 3 plats, boissons comprises
- Une nuit en chambre vue sur la mer
- Petit déjeuner gourmand face à la mer

225€ HT par personne



Suggestions pour vos menus

ENTRÉES

L'oeuf parfait, oignons roses confit et espuma de cidre

Tarte de lieu aux algues, sorbet poivron et piment d'Espelette

Cotriade de nos côtes

Raviole ouverte de noix de Saint-Jacques, purée de légumes de saison, émulsion sarrasin

Cromesquis de volaille et andouille au cidre fermier, champignons de Plouguerneau

Timbale de légumes et pois chiches, nappage crème de poivrons*

LES BOISSONS

Sélection de vins blanc et rouge de notre sommelier (sur la base d'1 btl pour 3)

Eaux minérales plates et gazeuses

Boissons chaudes

PLATS

Mignon de porc, légumes du Pays Pagan poêlés, far noir et sa sauce au cidre

Filet de canette, champignons du Pays Pagan, brochette de grenaille, sauce au miel épicé

Filet de boeuf, tartare de laitue de mer, sucrose poêlée, écrasé de pomme de terre aux herbes

Pigeon rôti à la fleur de thym, dauphine aux herbes, brochette de légumes

Lotte cuite basse température, bisque de crustacés à la coriandre, légumes printaniers

Tournedos de raie, lait ribot accompagné de choux-fleur et romanesco

Risotto de sarrasin aux légumes de printemps*

Wellington de légumes*

FROMAGES (suppl. 8€)

Sélection de fromages bretons

DESSERTS

Vacherin citron framboise, fraises de Kerlouan au parfum d'agrumes

Farandoles de desserts (ex «tout fraises» : fraisier, sorbet fraise, soupe de fraise)

Financier algues confites, palet breton, fraise et glace blé noir

Trilogie gourmande de saison citron et chocolat

Gourmandise trio trop chou

Paris-Brignogan

Dôme aux fruits de saison*

Options

APÉRITIF CLASSIQUE

- Vin blanc, bière, crémant
- Eaux minérales plates & gazeuses
- Cocktail de fruits
- Mélange salé

8€ HT par pers.

sur la base d'un verre / pers.

APÉRITIF CHAMPAGNE

- Champagne de propriétaire
- Eaux minérales plates & gazeuses
- Cocktail de fruits
- Sélection de canapés sur la base de 3 pièces / pers.

15€ HT par personne

sur la base d'un verre / pers.

APÉRITIF COCKTAIL

- Spritz / Mojito
- Eaux minérales plates & gazeuses
- Cocktail de fruits
- Mélange salé

12€ HT par personne

sur la base d'un verre / pers.



LE BANC D'ÉCAILLER

- Huîtres du Finistère

4€ HT par personne

sur la base de 2 pièces / pers.

MENU HOMARD

- en 3 plats

suppl. 25€ HT par personne

Nos coffrets cadeaux

- Fidélisation & reconnaissance : remerciez et fidélisez vos équipes, vos clients et vos partenaires en leur offrant un moment d'exception face à la mer !
- Un cadeau unique : personnalisez nos coffrets aux couleurs de votre marque
- Tarifs dégressifs : bénéficiez de prix avantageux selon la quantité de coffrets commandés

À partir de 25€



Localisation

EN VOITURE

- Depuis Landerneau : 35 min
- Depuis Morlaix : 50 min
- Depuis Brest : 45 min
- Depuis Quimper : 1h15
- Depuis Saint-Brieuc : 1h40
- Depuis Rennes : 2h45

Parking gratuit au pied de l'hôtel

EN TRAIN

- Gare TGV de Landivisiau à 35 min

EN AVION

- Aéroport de Brest à 45 min

Nathalie Mignot

+33(0)6 64 10 53 82

direction@hoteldelamer.bzh

