



COSY HOTELS
Au Cœur de La Rochelle

VOS SÉMINAIRES SUR-MESURE



La Rochelle
Centre

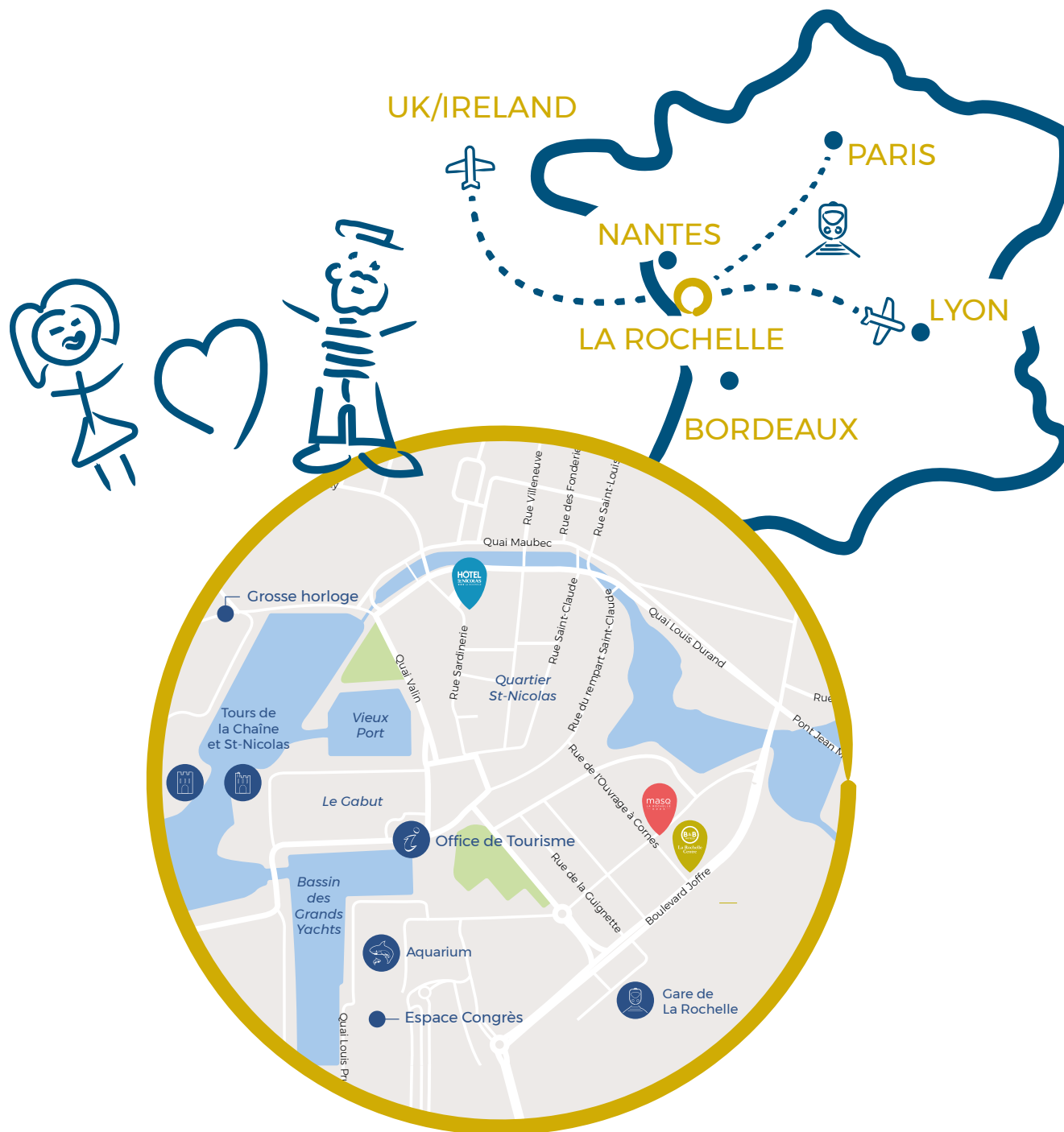
HÔTEL
St NICOLAS
★★★ LA ROCHELLE

masq
LA ROCHELLE
★★★★

SÉJOURNER AU CŒUR DE LA ROCHELLE

Baignée par une longue façade océanique, un climat doux toute l'année, la Rochelle, ville chargée d'histoire, est une destination idéale pour le tourisme d'affaires. Tout La Rochelle se vit et se découvre à pied depuis nos hôtels !

Dans le cadre convivial d'une hôtellerie personnalisée, nous mettons tout en œuvre pour que votre expérience rochelaise soit unique.



UNE OFFRE SUR-MESURE

Possibilité de loger dans un hôtel et de se réunir dans un autre ou dans tout autre espace à la Rochelle que nous pouvons trouver pour vous en fonction de vos demandes.
Tarifs négociés.

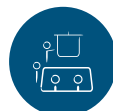
247 chambres 2, 3 et 4 étoiles, séminaire résidentiel jusqu'à 50 personnes, sous-commissions, conférence, team building, lumière du jour, high-tech son & image, traiteur sur place et conseils en restauration extérieure, apéritif dînatoire, cocktail, animation, soirées rochelaises, sortie voile, îles de Ré & Aix

SOMMAIRE



NOS HÔTELS

4



NOS ESPACES SÉMINAIRES

6

**NOS ESPACES PARTENAIRES À PROXIMITÉ
JOURNÉE D'ÉTUDE & SEMI-RÉSIDENTIEL**



NOTRE OFFRE RESTAURATION

8

**NOS PAUSES & AFTERWORK
EN JOURNÉE D'ÉTUDE
POUR RÉGALER ÉGALEMENT VOS PAPILLES
POUR VOS REPAS D'EXCEPTION
NOS PIÈCES DE COCKTAILS POUR VOS APÉRITIFS**



NOS BOISSONS

12



ACTIVITÉS

13

NOS HÔTELS

247 chambres au cœur de la ville de La Rochelle ! Un éventail de 3 gammes pour répondre exactement à vos besoins et budget...



**La Rochelle
Centre**

85 Chambres

**À partir de
55€***

(chambres triples, familiales)

140 boulevard Joffre
17000 La Rochelle
bb_4253@hotelbb.com
05 46 51 20 59
hotelbb.com

HÔTEL
St NICOLAS
★★★ LA ROCHELLE

86 Chambres

**À partir de
76€***

(3 catégories supérieures)

13, rue Sardinerie / place de la Solette
17000 La Rochelle
info@hotel-saint-nicolas.com
05 46 41 71 55
hotel-saint-nicolas.com

masq
LA ROCHELLE
— ★ ★ ★ ★ —

76 Chambres

**À partir de
86€***

(3 catégories supérieures)

17 rue de l'Ouvrage à Cornes
17000 La Rochelle
info@masqhotel.com
05 46 41 83 83
masqhotel.com



NOS ESPACES SÉMINAIRES

Soucieux du bon déroulement de votre évènement, nous nous efforçons d'apporter un service diligent et une attention particulière à chacune de vos demandes.

Nous étudions ensemble les solutions de séminaires, d'hébergements, de restauration et d'activités en partenariat avec nos agences privilégiées.



HÔTEL
St NICOLAS
★★★ LA ROCHELLE



masq
LA ROCHELLE
— ★ ★ ★ ★ —

NOS ESPACES PARTENAIRES À PROXIMITÉ

Salles de plus grandes capacités à 5 minutes à pieds maximum !

1

Salle Masq

(salle de Réunion)

70m²

À partir de **200€**

2

Salle la Courtine

(salle 106)

19m²

À partir de **90€**

3

Salle le Bastion

(salle 206)

15m²

À partir de **90€**

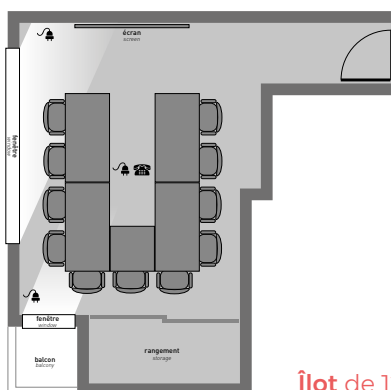
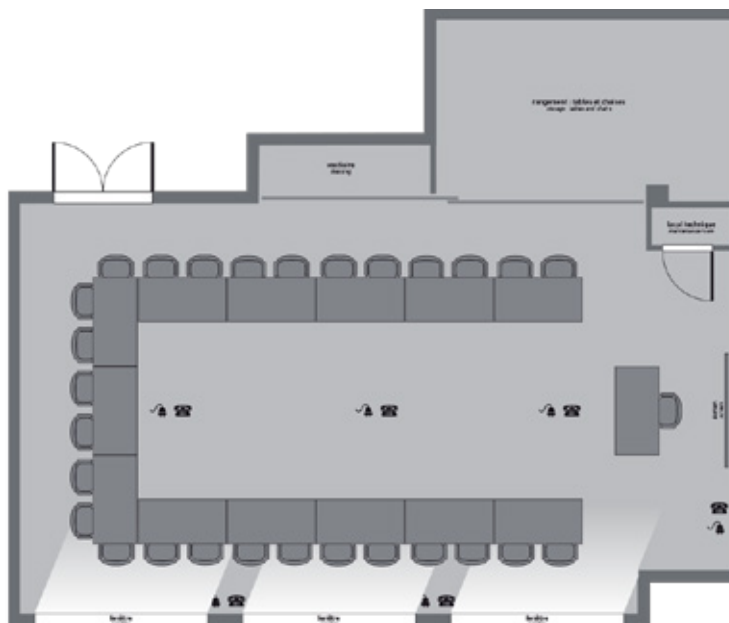
Salle L'Ouvrage à Cornes

(salle petit-déjeuner)

100m²

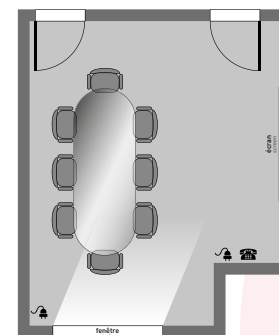
À partir de **150€**

Cocktail 60 personnes



2

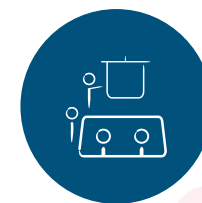
Îlot de 12 places assises

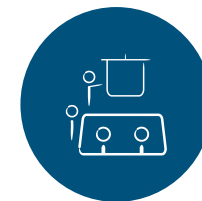


3

Îlot de 8 places assises

1
En théâtre : 75 places assises
En écolier : 30 pax
En U : 28 pax
En carré : 30 pax
Îlots : 40/48 pax



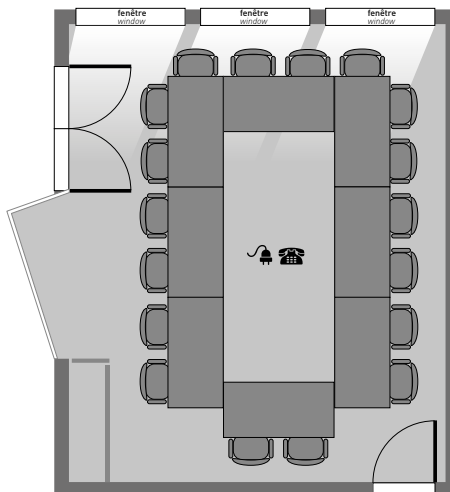


1

Salle St-Nicolas

40m²

À partir de **150€**



1

En théâtre : ~ 42 places assises

En écolier : 18 pax

En U : 20 pax

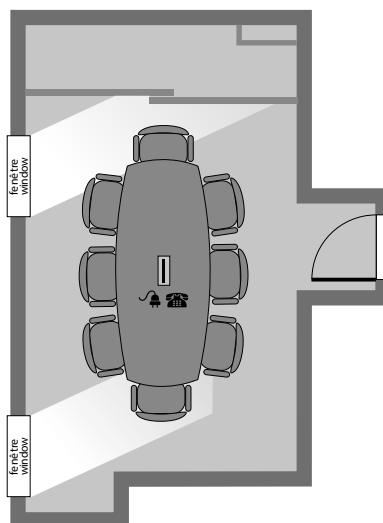
En carré : 24 pax

2

Salle de la Solette

18m²

À partir de **90€**

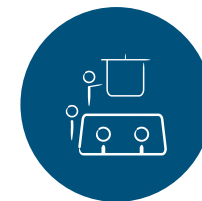


2

Îlot de 8 places assises

NOS ESPACES PARTENAIRES À PROXIMITÉ

Salles de plus grandes capacités à 5 minutes à pieds maximum !



Espace Encan

À partir de **350€**



Aquarium de la Rochelle

À partir de **650€**



JOURNÉE D'ÉTUDE

L'accueil par notre hôtesse
avec café, thé, jus de fruit, eau minérale

La mise à disposition d'un salon
pour le matin et l'après-midi

Une pause matin avec café ou thé
accompagné de viennoiseries, de cakes maison,
de biscuits, et de fruits frais

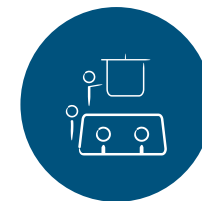
Un déjeuner 3 plats* ou buffet avec 2 verres de vins,
eaux minérales et cafés

Une pause après-midi avec café et soft
accompagnés de gourmandises

À partir de 48 € / par personne



SEMI-RÉSIDENTIEL



L'accueil par notre hôtesse
avec cafés, thés et viennoiseries

Une nuit en chambre 'Design/Standard'

Le petit déjeuner buffet

Une 'Journée d'étude'
(déjeuner ou dîner)

À partir de 128 € / par personne



*Tarif valable à partir de 15 personnes

NOTRE OFFRE RESTAURANT



10

NOS PAUSES & AFTERWORK

Grignotage et gourmandises

Café d'accueil

5 € / personne

Café, thé

Jus de fruits, eau minérale

Minis viennoiseries

Pause détente en matinée
ou après-midi

7 € / personne

Café, thé

Jus de fruits, eau minérale

Cakes faits maison, biscuits

Fruits de saison

Pause Sud-Ouest

7 € / personne

Café, thé, jus de fruits, eau minérale

Mini cannelés et fruits de saison

Pause Charentaise

7 € / personne

Café, thé, jus de fruits, eau minérale

Fruits de saison

Galette charentaise pur beurre

Pause de notre enfance

5 € / personne

Café, thé, jus de fruits, eau minérale

Fruits de saison et sucreries

Nos planches

Douzaine d'huîtres

10 €

Planche charcuteries / fromages

13 €

(2/3 personnes)

Plateau de la mer

15 €

(2/3 personnes)

Rillettes de poisson

Crevettes roses

Saumon gravellax et fumé

EN JOURNÉE D'ÉTUDE



Déjeuner / Dîner servis à l'assiette

30 €

Entrée

Mix crudités et salade composée
Ardoise de charcuterie campagne et ibérique
Wrap de crevette et taboulé frais
Mosaïque de poisson et son œuf mimosa

Plat

Volaille au comté et bacon, tatin de pommes de terre
Dos de cabillaud snacké au sésame gratin de macaronis à la tomate
Parmentier de bœuf façon bourguignon, écrasé de pommes de terre
au beurre ½ sel
Confit de canard et champignons, gratin de courgettes

Dessert

Petit pot crème chocolat, sablé
Salade de fruits frais
Blanc mangé citron abricot
Riz au lait caramel beurre salé

Vins, eaux minérales, café

1 entrée, 1 plat, 1 dessert à choisir pour l'ensemble du groupe

Buffet déjeunatoire / dîatoire

30 €

Entrée

Pimientos del piquillos farcis au thon et basilic
Pannequet au saumon fumé et tourteau
Rouleau de printemps au foie gras
Terrine de St Jacques sur son endive tapas assortis
Terrine de campagne maison, petits pains variés
Ardoise jabugo (jambon, lomo, chorizo)

Plat

Effeuillé de bœuf dans le filet sur ses pommes rattes en salade (FROID)
Cube de cabillaud sur sa piperade, chips de chorizo (FROID)
ou
Plat chaud selon marché du jour

Dessert

Sablé citron frais
Tarte fondante au chocolat de Sao Tomé
Dacquoise aux fruits frais, vanille bourbon

Vins, eaux minérales, café

1 plat à choisir pour l'ensemble du groupe



POUR RÉGALER VOS PAPILLES



Déjeuner 2 plats by GREGORY COUTANCEAU

34 €

Entrée

Millefeuilles de tomates, saumon confit aux herbes fraîches, crème légère à la mascarpone

Stick de magret de canard, vinaigrette à l'orange et à la moutarde de Meaux, roquette et huile de noix

Carpaccio de tomates, nems de légumes, salade d'herbes et vinaigrette thaï aux sésames
(Entrée végétarienne)

Plat

Filet de lieu snacké à la plancha, Légumes du moment mitonnés à l'ail et au thym

Filet de volaille farci au pesto, tarte fine aux légumes provençaux, jus court

Tarte fine de légumes provençaux, copeaux de légumes crus et salade d'herbes folles
(Plat végétarien)

Dessert

Éclair croustillant à la vanille, confiture de fruits rouges

Dôme chocolat, cœur caramel au beurre salé, crème anglaise

Sablé à la vanille, transparence de fruits de saison

Vins, eaux minérales, café

g.
GREGORY
COUTANCEAU

Buffet convivialité (midi / soir)

35 €

Entrée

Salade festive menthe fraîche et coriandre poivron croquant.

Pimientos del piquillos farcis au saumon et au curry de madras

Pannequet au saumon fumé et thon

Rouleau de printemps aux crevettes

Salade abacatte aux légumes croquants

Assortiment de tapas (serrano, oignons confits, gambas chorizo ...)

Croustillant de moules de bouchot

Saumon mariné aux agrumes

Déclinaison de cochonnaille selon

Plat (chaud ou froid)

Viande ou poisson

Plateau de fromages

Buffet de mini-desserts maison

(4 à choisir)

Tartes assorties maison

Coup de cœur intense caraïbe

Sunday aux fruits frais

Grand caraque aux deux chocolats

Ambre praliné croustillant et mousse lactée

Fruits frais

Vins, eaux minérales, café

Plateau repas 'fraîcheur' by GREGORY COUTANCEAU

19 €

Entrée

Salade de lentilles, Oignons rouge et roquette amère

Plat

Râble de lapin farci à la forestière, Grecque de légumes de saison

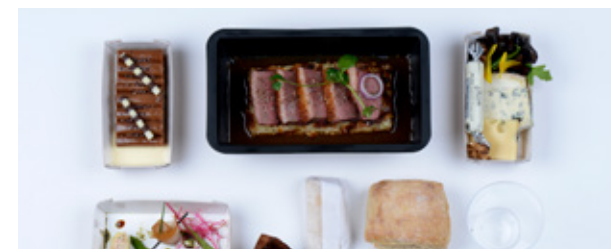
Fromage sélectionné

Dessert

Sablé à la vanille et transparence de fruits de saison

Eaux minérales, café

g.
GREGORY
COUTANCEAU



Plat du jour du chef + café gourmand

25 €

(Servi avec une eaux minérale)

POUR VOS REPAS D'EXCEPTION



Menu de gala

43 €

Entrée

Sablé aux épices, rouget juste poché au romarin et balsamique
Dos de saumon mariné aux agrumes et braisé au poivre de
sechouan, sur sa minestrone fraîcheur
Tourtelette d'araignée de mer aux copeaux de seiche
Cassérons et magret séché, et ses herbes
Presse de foie gras et serrano aux légumes printaniers,
sur son pain aux céréales

Plat

Maigre poché aux aromates,
sur ses légumes confits au citron et basilic
Daurade rôtie sur sa peau à la fleur de sel
et caviar d'aubergines et tomates séchées
Suprême de volaille lardée au confit de canard,
pommes de terre confites aux épices
Croustillant d'agneau confit aux épices, sauce aigre douce
Magret de canard lardé aux herbes, échalotes confites
Tournedos de veau braisé au thym, et ses légumes caramélisés

Dessert

En assiette gourmande (3 petits desserts à choisir dans la liste) ou 1 dessert

Sunday aux fruits frais
Grand caraque aux deux chocolats
Mandarin caramel chocolat
Ambre, praliné croustillant et mousse lactée
Tarte aux fruits
Tarte chocolat intense
Dacquoise aux fruits frais

Vins, eaux minérales, café

1 entrée, 1 plat, 1 dessert à choisir pour l'ensemble du groupe

Buffet d'exception by GRÉGORY COUTANCEAU

59 €

Plateau de canapés (3 pièces par personne)

Plateau de poissons marinés

Lieu fumé et conchiglioni au crabe

Plateau de foie gras

Ballotine de foie gras

Chutney d'oignons rouges

Pain aux figues

La cassolette

Pavé de maigre

Risotto aux champignons et sucs de crustacés

Plateau de fromages

Fromages affinés

Plateau de mignardises

(3 pièces par personne)

Délice de l'Île de ré

Vins, eaux minérales, café

g.

GRÉGORY
COUTANCEAU



Menus à titre d'exemple, selon la saison et le marché

NOS PIÈCES DE COCKTAILS POUR VOS APÉRITIFS



Nos suggestions de cocktails salés & sucrés

11 €
6 pièces

1 pain cubique design, 1 wrap, 1 petit farci, 1
verrine, 2 pièces sucrées

14, 50 €
9 pièces

2 pains vigneron, 1 asian bouchée, 2 brochettes,
1 cuillère japonaise, 3 pièces sucrées

18 €
12 pièces

2 tapas, 2 cakes moelleux, 2 petits farcis, 2
brochettes, 4 pièces sucrées

Les verrines et cuillères japonaises

Effiloché de crabe et pomelos
Nage de homard crème légère au citron vert
Marinière de moules au basilic
Rouget mariné aux agrumes

2,25 € l'unité

Les pièces sucrées

Mini chou craquelin praliné

Sablé citron

Moelleux au chocolats

Financier aux fruits frais

Sablé aux fruits frais

Macarons :

citron, vanille, chocolat, caramel, passion

Cookies chocolat framboise

Mini tatin pommes-caramel

Opéra

Diamant fruits frais

1, 20 € l'unité

Les petits farcis

Pommes rates au foie gras

Tonnelet de courgettes provençales

Tomates cerises chèvre frais

Rouleau de printemps foie gras

Asperge verte serrano et parmesan

Les brochettes bambou

Crevettes chorizo menthe poivrée

Saumon fumé concombre guacamole

Carottes marinées et chèvre frais

Tartare de lisette aux basilic et serrano

1, 45 € l'unité

Les pains vigneron

Petite terrine, rillettes de tourteaux, rôti de porc,
volaille, crudités

Tartare de saumon

Les pains cubiques designs

Au thon et basilic

Jambon de paris emmental

Saumon et aneth

Les wraps variés

Aux légumes

Aux crevettes marinées, volailles, bœuf mariné

Les cakes moelleux

Lardons, thon, saumon

Burgers

Bagel saumon, sauce aux herbes

Burger sésame carpaccio de bœuf et parmesan

Burger pavot, compotée d'oignons,
comté, serrano

Asian bouchés

Maki au saumon fumé

California volaille

Rouleaux de printemps

Tapas

Tapas crevettes

Tapas serrano

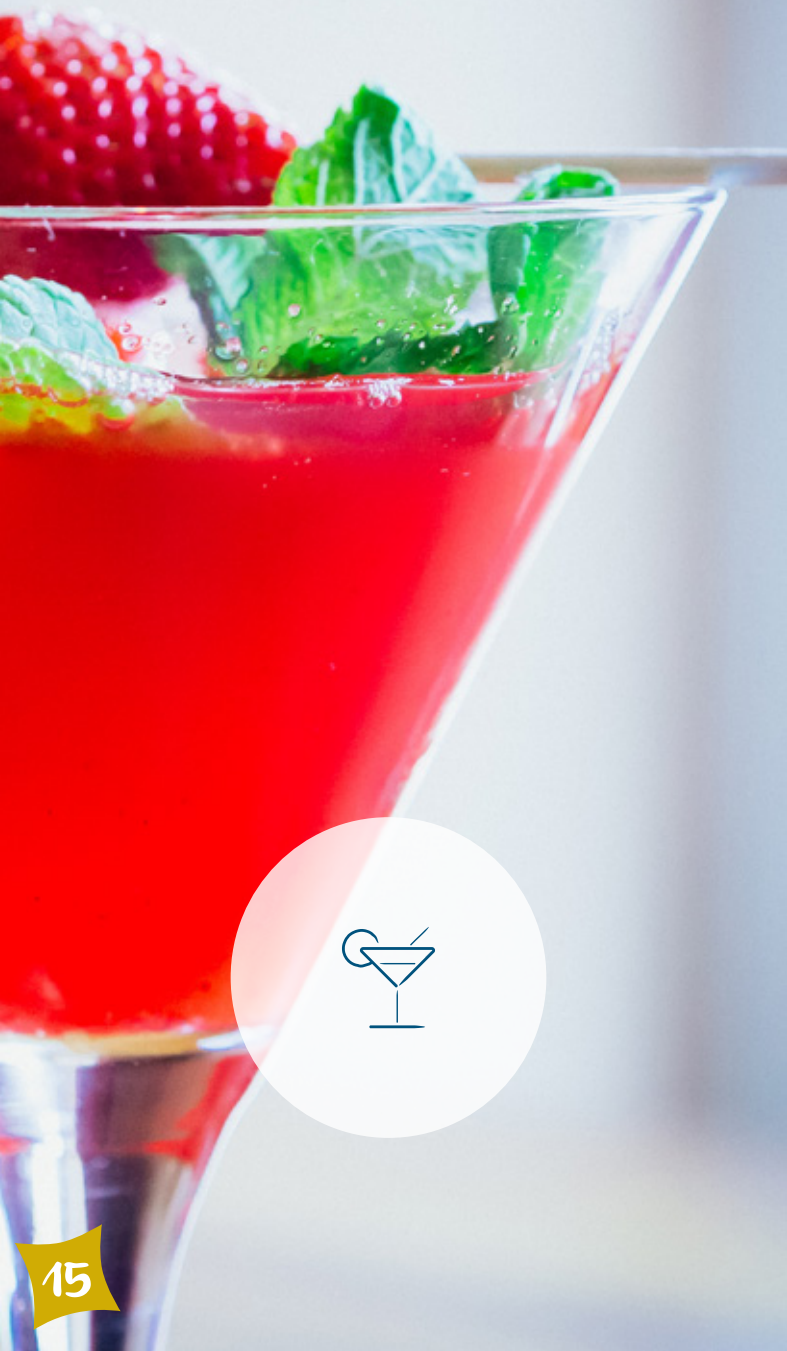
Tapas rillettes de thon

Tartes salées

Provençale, Lorraine, Campagnarde,
thon, moules

1, 10 € l'unité

BOISSONS



ACCOMPAGNER VOS COCKTAILS !

L'apéritif du vigneron

8 €

(inclus dans les menus séminaire)

Eau minérale & gazeuse
Vin blanc, rosé ou rouge
Mélange salé et olives

L'apéritif Charentais

10 €

Pineau des Charentes
Eau minérale & gazeuse
Vin blanc, rosé ou rouge
Mélange salé et olives

L'apéritif Champagne

14 €

Champagne
Eau minérale & gazeuse
Vin blanc, rosé ou rouge
Mélange salé et olives

L'apéritif sans alcool

5 €

Eau minérale & gazeuse
Jus de fruits, soda
Mélange salé et olives

Open Bar Traditionnel

18 €

par heure et par personne

Vin blanc, rosé, rouge
Campari, Martini blanc et rouge,
Sherry, Porto rouge
Anisés, whisky, gin, vodka, tequila,
bières, kir
Jus de fruits
Eau minérale & gazeuse
Mélange salé et olives



Toutes nos offres apéritifs sont sur la base de 2 verres par personne

ACTIVITÉS

NAUTIQUE

Challenge voile
Multi-activités sur la plage
Base nautique en mer
Construction de radeaux...



“Des instants
inoubliables”

Mer Belle Évènements vous propose
d'authentiques moments d'apprentissage et
de cohésion à bord de sa flotte offrant une
capacité de 4 à 72 personnes.

Une flotte de voiliers de 13 à 17 m, optimisée en
terme de confort (Internet, écrans led HDMI,
doubles salles de bains, cuisines équipées, eau
chaude, larges cockpits protégés ...)

Rencontrez l'univers du bateau et de la mer le
temps d'un rallye côtier participatif entre les îles
de Ré, Aix, Cléron et les exceptionnels sites du
Fort-Boyard et du Vieux-Port de La Rochelle.





INDOOR

Challenge culinaire
Théâtre d'improvisation
Défis autour des 5 sens ...



JEUX SCÉNARISÉS

Enquête policière
Chasse au trésor
À la conquête des royaumes
Escape room ...



OUTDOOR

Rallye en 2CV, vélo, solex, segway
Archery tag
Escalade
Bubble foot
Descente en rappel
Tyrolienne



SOIRÉES

Blind test
Casino royal / Autour des vins
Défis sur scène
Soirée tapis rouge, dansante ...



N'hésitez pas à nous consulter :

Numéro unique
Affaires & Séminaires

07 69 42 21 83

seminaires@cosy-hotels.net

www.cosy-hotels.net

