

# SÉMINAIRE INCENTIVE EVENTS

SAISON 2022

"SE RÉUNIR EST UN DÉBUT,  
RESTER ENSEMBLE EST UN PROGRÈS,  
TRAVAILLER ENSEMBLE EST LA RÉUSSITE"

- Henry Ford -



THALASSO CONCARNEAU  
SPA MARIN - RESORT ★★★★★

# Au coeur d'une station balnéaire



En parfaite harmonie avec son environnement, Thalasso Concarneau Spa Marin Resort\*\*\*\* face à la plage des Sables Blancs offre le meilleur de la thalasso et du spa avec son partenaire expert de la cosmétique marine, Thalgo. Complexe au design contemporain et à la décoration épurée, il compte deux hébergements différents : un resort de 66 chambres avec restaurant bistrannique, salon lounge et une résidence hôtelière de 40 appartements comprenant aussi 3 salles de séminaire. Thalasso Concarneau Spa Marin Resort vous fait découvrir une nouvelle façon de profiter des bienfaits de la mer au cœur de la beauté sauvage des paysages de la Cornouaille en Bretagne du Sud.



## 66

## chambres &amp; suites

Dans un environnement privilégié face à l'océan, notre resort vous convie dans le confort et la délicatesse de ses chambres. Spacieuses et lumineuses, dotées d'une décoration sobre et contemporaine et d'un mobilier de grande qualité, elles vous offrent la quiétude d'un véritable cocon pour des vacances pleines de douceur. Pour votre parfait bien-être, elles disposent d'un équipement haut de gamme.

Toutes les chambres possèdent un balcon ou une terrasse et la grande majorité offre une superbe vue vous permettant de profiter du spectacle infini de l'océan.

Bagagerie à disposition à la réception

**40** *Chambres d'hôtel  
lit double ou lits jumeaux*

**12** *Suites avec salon, lit double et  
canapé convertible dans le salon*

**8** *8 appartements T3 (2 chambres : 1  
lit double et 2 lits twin) et 30  
appartements T2*

**16h** *Mise à disposition des chambres*

**11h** *Libération des chambres*



Réunion

# 3 SALLES

de 10 à 120 personnes

**Des équipements  
et des services sur mesure  
sont les garants  
de la réussite de votre événement.**

Pour vos réunions de travail, nous vous proposons plusieurs salles adaptées à la taille de votre groupe et à vos besoins. Notre plus grande salle, Le Grand Domaine, peut accueillir jusqu'à 100 personnes et peut être divisée en trois pour permettre des travaux en sous-commission.

Notre salle Le Domaine, d'une capacité de 70 personnes, peut, elle aussi, être scindée en deux et notre dernière salle, Le Petit Domaine, peut recevoir jusqu'à 45 personnes. Pour vous garantir une parfaite satisfaction, nous vous proposons un équipement à la hauteur de vos attentes : vidéoprojecteur, écran, micro, sono, paperboard, internet haut débit en WiFi, papier, stylos, eaux minérales.

SALLE

SUPERFICIE

Théâtre

Classe

U

Réunion

Cocktail



Le Grand Domaine (3 salles)

140 m<sup>2</sup>

100

45

40

50

150

Le Domaine (2 salles)

92 m<sup>2</sup>

70

30

25

30

70

Le Petit Domaine (1 salle)

45 m<sup>2</sup>

30

15

12

20

35









## LE PLAISIR DES YEUX REJOINT CELUI DES SAVEURS

**100** *Personnes maximum en repas assis réparties sur notre salle de restauration baignée de lumière*

**1** *Terrasse plein sud pour vos apéritifs et pauses aux beaux jours.*

**1** *Espace Salon-détente pour partager vos apéritifs et pauses café en toute convivialité*

« Le Domaine », orchestré par le chef Armando Nogueira, rappelle que chaque produit a son histoire et que chaque goût est une histoire en soi. Ouvert tous les jours, y compris à la clientèle extérieure, le restaurant vous accueille dans deux magnifiques salles aux ambiances différentes. Aux fourneaux, le chef, vous propose une cuisine qu'il qualifie lui-même de « contemporaine, aérée et légère ». Lors d'un véritable voyage culinaire, inventif et goûteux, il ravira votre palais par ses créations qui font la part belle aux produits frais et locaux, entre poissons des côtes bretonnes et viandes de la région.



# MENUS & PAUSES



- Votre menu séminaire 3 plats est accompagné, 1/3 de vin , eaux minérales plates et gazeuses, café, thé
- Les menus pour les groupes et les séminaires sont élaborés à l'avance. Elaborés pour le mois, et modifiés en fonctions des saisons.
- Possibilité de format buffet à partir de 50 personnes.
- Pauses séminaire : proposition classique, boissons chaudes, jus de fruits... gourmandises et fruits frais pour les pauses matin et après-midi  
Pause à thème en supplément

Notre Chef vous propose une sélection de mets variés, faits maison en fonction des produits de saison.

Choix unique de menu pour l'ensemble des convives sauf particularités alimentaires

Les propositions de menus vous seront communiquées environ 1 mois avant votre événement.

Vous avez la possibilité de faire confiance à notre Chef ou bien de choisir votre menu au plus tard 10 jours avant votre venue.

(régimes spéciaux sur demande)

## Contact

Thalasso Concarneau \*\*\*\*

Hôtel & Résidence

Lætitia CEZE

commercial.resort.concarneau@hmc-hotels.com



02 . 98 . 10 . 90 . 54

36 rue des Sables Blancs

29 900 Concarneau

<https://www.thalasso-resort-concarneau.com/fr/>



Retrouvez-nous sur  



Situé à quelques pas du centre-ville et le long de la grande plage des Sables Blancs, le Thalasso Concarneau Spa Marin Resort est facilement accessible en voiture via la route nationale N165 qui relie Nantes à Brest.

Autoroute et voie express : sortie Coat Conq.



Au départ de Paris :

TGV Atlantique Paris Montparnasse / Rosporden (gare située à 10 km)

Paris Montparnasse / Quimper (gare située à 27 km)

Trains directs de Lyon et Bordeaux  
Correspondances en car à Rosporden ou à Quimper.



Aéroport de Quimper - Cornouailles à 33 km de Concarneau

Aéroport de Lorient - Bretagne Sud à 50 km de Concarneau

Aéroport de Brest Guipavas à 93 km de Concarneau

Paris à 1h00 de vol

10 capitales européennes à 2h00 de vol

Lignes saisonnières : Londres, Ajaccio, Chambéry, Porto...

## ACCÈS

