

Mercure
HOTELS



MERCURE LA BAULE MAJESTIC



VOTRE PROJET :

Société : **BOOKING SEMINAIRE**
Organisateur : **Mickaël DUVAL**
Téléphone : **01 86 98 34 97 /**
E mail : **mickael@bookingseminaire.com**
Date de l'événement : **11/11/2023 au 13/11/2023**
Nombre de participant : **13**
Date d'option : **25/08/2023**

Votre interlocutrice :
Elise GALLAND
Commerciale
Téléphone : 02 40 60 33 43
E mail : h5692-sb@accor.com





MERCURE LA BAULE MAJESTIC

vendredi 25 août 2023
LA BAULE

Monsieur Mickaël DUVAL

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre hôtel et sommes heureux de vous confirmer la possibilité de vous y accueillir pour **votre événement de 13 personnes du samedi 11 novembre 2023 au lundi 13 novembre 2023.**

Le détail des prestations prévues pour le bon déroulement de cet événement, accompagné d'une estimation budgétaire, est joint dans ce document.

Accueil, professionnalisme et réactivité sont des points qui nous sont chers pour contribuer à vos côtés à la réussite de vos réunions.

Notre restaurant le Ruban Bleu face à la baie de La Baule, vous propose une cuisine « 100% faite maison » à base de produits frais de la mer et du terroir.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire qui serait nécessaire à la bonne réalisation de votre projet.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir prochainement, nous vous prions de croire, Monsieur DUVAL, en l'expression de nos meilleures salutations.

Elise Galland
Commerciale
Adresse mail : h5692-sb@accor.com
Téléphone : 02 40 60 33 43

Benoit AUDOUIN
Directeur
Adresse mail : h5692-gm@accor.com
Téléphone: 02 40 60 24 86



MERCURE LA BAULE MAJESTIC

RÉCAPITULATIF DE VOTRE PROJET

Client : **BOOKING
SEMINAIRE**
Organisateur : **Monsieur
DUVAL**

Date(s) de l'événement : **du 11
novembre 2023 au 13
novembre 2023**

Nombre de participants : **013**

Espace(s) : **000**

Restauration : **000**

Hébergement : **000**

Samedi 11 Novembre 2023

> **1 Café d'accueil pour 13 personnes à 08h30**

> **1 Salon pour 13 personnes**

Salon à la lumière du jour, tout équipé :
vidéoprojecteur, sonorisation, micro pupitre et micro main,
paperboard, ainsi que d'un accès WIFI

> **1 Pause Majestic Matin pour 13 personnes**

Pensez à la pause Gwen Ran ou Poul Gwen !

Gwen Ran : Crêpes, caramel au beurre salé et sauce chocolat,
Gâteau Nantais servis avec un cidre breton (+4€ HT)

Poul Gwen : 3 Huîtres accompagnées d'un verre de Muscadet,
Rillettes de Thon et de Saumon (+5€ HT)

> **1 Déjeuner Menu Plaisir pour 13 personnes**

Aquachiara plate et gazeuse, vins, café compris
+14€ HT pour le menu Presqu'île !
+33€ HT pour le plateau de fruit de mer !

> **1 Pause Majestic Après-midi pour 13 personnes**

Pensez à la pause Gwen Ran ou Poul Gwen !

Gwen Ran : Crêpes, caramel au beurre salé et sauce chocolat,
Gâteau Nantais servis avec un cidre breton (+4€ HT)

Poul Gwen : 3 Huîtres accompagnées d'un verre de Muscadet,
Rillettes de Thon et de Saumon (+5€ HT)

> **1 Apéritif Coupe de Saumur Brut Rosé pour 13 personnes**

> **1 assortiment de canapés salés (3 par pers) pour 13 personnes**

> **1 Dîner Menu Plaisir pour 13 personnes**

Aquachiara plate et gazeuse, vins, café compris



MERCURE LA BAULE MAJESTIC

RÉCAPITULATIF DE VOTRE PROJET

Client : **BOOKING
SEMINAIRE**
Organisateur : **Monsieur
DUVAL**

Date(s) de l'événement : **du 11
novembre 2023 au 13
novembre 2023**

Nombre de participants : **013**

Espace(s) : **000**

Restauration : **000**

Hébergement : **000**

+14€ HT pour le menu Presqu'île !
+33€ HT pour le plateau de fruit de mer !

> **13 Chambres single parc pour 13 personnes**

+30€ HT pour une chambre latérale mer
+50€ HT pour une chambre privilège face mer
+110€ HT pour une junior suite

> **1 Surclassement vue latérale mer pour 3 personnes (Offert)**

> **1 Taxe de séjour Adulte pour 13 personnes**

Dimanche 12 Novembre 2023

> **1 Petit déjeuner pour 13 personnes**

> **1 Salon pour 13 personnes**

Salon à la lumière du jour, tout équipé :
vidéoprojecteur, sonorisation, micro pupitre et micro main,
paperboard, ainsi que d'un accès WIFI

> **1 Pause Majestic Matin pour 13 personnes**

Pensez à la pause Gwen Ran ou Poul Gwen !

Gwen Ran : Crêpes, caramel au beurre salé et sauce chocolat,
Gâteau Nantais servis avec un cidre breton (+4€ HT)
Poul Gwen : 3 Huîtres accompagnées d'un verre de Muscadet,
Rillettes de Thon et de Saumon (+5€ HT)

> **1 Déjeuner Menu Plaisir pour 13 personnes**

Aquachiarra plate et gazeuse, vins, café compris
+14€ HT pour le menu Presqu'île !
+33€ HT pour le plateau de fruit de mer !

> **1 Pause Majestic Après-midi pour 13 personnes**

Pensez à la pause Gwen Ran ou Poul Gwen !



MERCURE LA BAULE MAJESTIC

RÉCAPITULATIF DE VOTRE PROJET

Client : **BOOKING
SEMINAIRE**
Organisateur : **Monsieur
DUVAL**

Date(s) de l'événement : **du 11
novembre 2023 au 13
novembre 2023**

Nombre de participants : **013**

Espace(s) : **000**

Restauration : **000**

Hébergement : **000**

Gwen Ran : Crêpes, caramel au beurre salé et sauce chocolat,
Gâteau Nantais servis avec un cidre breton (+4€ HT)
Poul Gwen : 3 Huîtres accompagnées d'un verre de Muscadet,
Rillettes de Thon et de Saumon (+5€ HT)

- > **1 Teambuilding géré par vos soins pour 13 personnes**
- > **1 Apéritif Coupe de Champagne pour 13 personnes**
- > **1 assortiment de canapés salés (3 par pers) pour 13 personnes**
- > **1 Dîner Menu Plaisir pour 13 personnes**
Aquachiarra plate et gazeuse, vins, café compris
+14€ HT pour le menu Presqu'île !
+33€ HT pour le plateau de fruit de mer !
- > **13 Chambres single parc pour 13 personnes**
+30€ HT pour une chambre latérale mer
+50€ HT pour une chambre privilège face mer
+110€ HT pour une junior suite
- > **1 Surclassement vue latérale mer pour 3 personnes (Offert)**
- > **1 Taxe de séjour Adulte pour 13 personnes**

Lundi 13 Novembre 2023

- > **1 Petit déjeuner pour 13 personnes**
- > **1 Salon pour 13 personnes**
Salon à la lumière du jour, tout équipé :
vidéoprojecteur, sonorisation, micro pupitre et micro main,
paperboard, ainsi que d'un accès WIFI
- > **1 Pause Majestic Matin pour 13 personnes**
Pensez à la pause Gwen Ran ou Poul Gwen !



MERCURE LA BAULE MAJESTIC

RÉCAPITULATIF DE VOTRE PROJET

Client : **BOOKING
SEMINAIRE**
Organisateur : **Monsieur
DUVAL**

Date(s) de l'événement : **du 11
novembre 2023 au 13
novembre 2023**

Nombre de participants : **013**

Espace(s) : **000**

Restauration : **000**

Hébergement : **000**

Gwen Ran : Crêpes, caramel au beurre salé et sauce chocolat,
Gâteau Nantais servis avec un cidre breton (+4€ HT)
Poul Gwen : 3 Huîtres accompagnées d'un verre de Muscadet,
Rillettes de Thon et de Saumon (+5€ HT)

> 1 Déjeuner Menu Plaisir pour 13 personnes

Aquachiara plate et gazeuse, vins, café compris
+14€ HT pour le menu Presqu'île !
+33€ HT pour le plateau de fruit de mer !

> 1 Pause Majestic Après-midi pour 13 personnes

Pensez à la pause Gwen Ran ou Poul Gwen !

Gwen Ran : Crêpes, caramel au beurre salé et sauce chocolat,
Gâteau Nantais servis avec un cidre breton (+4€ HT)
Poul Gwen : 3 Huîtres accompagnées d'un verre de Muscadet,
Rillettes de Thon et de Saumon (+5€ HT)



Estimation budgétaire

Opération Affichage panneau : BOOKING SEMINAIRE du 11/11/2023 au 13/11/2023 Estimation budgétaire du 25/08/2023	Contact BOOKING SEMINAIRE Monsieur Mickaël DUVAL	Facturation BOOKING SEMINAIRE Monsieur Mickaël DUVAL
---	--	--

Samedi 11 Novembre 2023

Client n°794

Ope n°3073

Qté	Descriptif	TVA	Nb Per	PU HT	Total HT	Total TVA	Taxes	PU TTC	Total TTC
1	Apéritif Coupe Saumur Brut Rosé accompagnée de 3 canapés salés par personne	10 - 20	13	11,00	143,00	22,36	0,00	12,72	165,36
13	Séminaire résidentiel en chambre single parc 1 café d'accueil, 2 pauses, 1 déjeuner, 1 dîner, 1 chambre single, 1 salle de réunion	10 - 20	13	186,00	2 418,00	250,38	0,00	205,26	2 668,38
1	Surclassement vue latérale mer (Offert)	10	3	25,00	0,00	0	0	27,50	0,00
1	Taxe de séjour Adulte	0	13	0,00	0,00	0,00	27,30	2,10	27,30

Dimanche 12 Novembre 2023

Qté	Descriptif	TVA	Nb Per	PU HT	Total HT	Total TVA	Taxes	PU TTC	Total TTC
1	Apéritif Coupe Champagne accompagnée de 3 canapés salés par personne	10 - 20	13	14,50	188,50	31,46	0,00	16,92	219,96
13	Séminaire résidentiel en chambre single parc 2 pauses, 1 déjeuner, 1 dîner, 1 chambre single, 1 salle de réunion	10 - 20	13	179,00	2 327,00	241,28	0,00	197,56	2 568,28
1	Surclassement vue latérale mer (Offert)	10	3	25,00	0,00	0	0	27,50	0,00
1	Taxe de séjour Adulte	0	13	0,00	0,00	0,00	27,30	2,10	27,30

Lundi 13 Novembre 2023

Qté	Descriptif	TVA	Nb Per	PU HT	Total HT	Total TVA	Taxes	PU TTC	Total TTC
1	Journée de Travail 2 pauses, 1 déjeuner, 1 salle de réunion	10 - 20	13	71,00	923,00	96,59	0,00	78,43	1 019,59



TOTAL HT		5 999,50
TOTAL TVA	10,00 % : 557,83€ 20,00 % : 84,24€	642,07
TOTAL TTC HTS	Montant recup 642,07€	6 641,57
Taxes diverses	taxe de séj. : 54.60€	54,60
TOTAL GENERAL TTC		6 696,17
Coût HT par personne : 461,50€ (13 pers.)		
Coût TTC par personne : 515,09€ (13 pers.)		
	acompte à payer (50%)	3 348,09
Estimation sous réserve de toute modification, applicable sur la base du nombre de personnes indiqué ci-dessus.		
	SOLDE A PAYER	3 348,08

Bon pour accord du client	Signature de l'établissement

Tous les prix sont exprimés en €

RIB	<u>30047</u>	<u>14070</u>	<u>00066191401</u>	<u>58</u>	<u>CIC FINISTERE NORD ENTREPRISE</u>
	Code Banque	Code Guichet	Numéro de Compte	Clé RIB	Domiciliation
IBAN	<u>FR7630047140700006619140158</u>				<u>CMCIFRPP</u>
	IBAN (International Bank Account Number)				BIC (Bank Identifier Code)

Les montants unitaires sont arrondis, leur somme peut donc différer du HT au montant TTC de votre facture.

Tarifs préférentiels valables dans le cadre d'une réservation globale. En cas d'annulation d'une prestation ou modification du nombre de personnes, le tarif sera revu.

Il s'agit d'un tarif préférentiel de groupes, soumis à une réservation et un paiement en globalité (Tarif sur demande pour les réservations et paiement en individuel)

Le montant ttc est donné à titre indicatif et sera ajusté en fonction du taux de tva en vigueur le jour de la prestation.



MERCURE LA BAULE MAJESTIC

CONDITIONS DE RESERVATION ET DE REGLEMENT

Pour confirmer votre réservation, nous vous demandons de bien vouloir nous retourner les deux dernières pages (devis + conditions de réservation et règlement) dûment signées avec la mention «Bon pour accord» accompagnées du cachet de votre société indiquant que vous avez pris connaissance de nos conditions générales de ventes jointes au mail.

L'hôtel se réserve le droit si l'une de ces conditions n'est pas réalisée de ne pas valider la réservation. Par conséquent, l'hôtel ne garantira pas les espaces et se réserve le droit de réouvrir ses espaces à la vente.

La signature du présent contrat et/ou le versement de l'acompte, engage le client au respect du contrat et de ses conditions générales de ventes.

La confirmation de votre réservation ne sera effective qu'à réception du montant d'acompte prévu et mentionné dans le devis que vous pouvez nous renvoyer par chèque libellé à l'ordre du Mercure La Baule Majestic ou par virement bancaire.

Nous vous rappelons que le nombre de couverts et le choix des menus doivent être confirmés 15 jours avant la date de la manifestation.

La facture du solde est à régler sous 30 jours et vous sera envoyée à l'issue du séminaire tenant compte de vos versements, des éventuelles modifications survenues après signature du contrat et des extras non réglés sur place par les participants

- Bon pour accord
- J'ai bien lu les Conditions Générales de Vente

Pour
Pour le

Date et signature
Cachet de la société



MERCURE LA BAULE MAJESTIC



Les Pauses

*« Entre deux réunions, en fin de journée
ou à l'apéro ! »*

Les Boissons comprises sont :

Café, Thé, Chocolat, Jus de Fruits, sodas, Aquachiarà plate et gazeuse



« MAJESTIC »

*(incluse dans le forfait résidentiel)/Pause d'accueil en supplément à 4.50 € HT
Gourmandises (Cookies, chouquettes...) & Corbeille de fruits*

« GWEN RAN »

(supplément de 4 € HT)

Crêpes, caramel au beurre salé et sauce chocolat

Gâteau Nantais

Servis avec un Verre de Cidre Breton



« DOUL GWEN »

(supplément de 5 € HT)

3 Huîtres servies avec un verre de Muscadet

Rillettes Marines



MERCURE LA BAULE MAJESTIC



Menu Plaisir

ENTRÉES

*Tataki de Saumon aux Graines de Chia, Mousse de Haddock à l'Aneth
Ceviche d'Eglefin à l'Orange et Xérès, Avocat et Sésame
Vitello Tonnato au Parmesan, Faisselle de Vache au Piment doux
Velouté d'Haricots Blancs à la Thai, Sarrasin et Crevettes
Tzatziki de Concombre au Chèvre frais, Quinoa aux Pickles de Légumes
Planche de Charcuteries des Pays de la Loire*

PLATS

*Dos de Cabillaud à la Plancha, Fumet crémé aux Epices Tandoori
Pavé de Merlu Vapeur, Jus de Coquillages au Beurre Salé et Romarin
Filet de Lieu Jaune rôti au Beurre de Miso et Chlorophylle à l'Anis Vert
Joues de Porc Braisées au Madère et Coriandre, Langouille Briéronne
Paleron de Veau confit au Cidre Breton et Laitue de Mer
Burger de Canard confit au Rocher Nantais et Légume vert
Notre Chef élabore les accompagnements selon les produits de saison
Le poisson peut changer en fonction des arrivages et de la saison*

FROMAGES

*(Supplément de 7,5 euros)
Les trois fromages affinés, confiture « Pomme-Tatin »*

DESSERTS

*Fraîcheur de Pommes au Miel et Curcuma, Sablé au Thé Matcha
Fondant au Chocolat Noir et Fleur de Sel, Mousse de Poire Meringuée
Crèmeux de Pain d'Epices au Pomelos, Biscuit au Citron Vert
Pana-Cotta au Café Noir et Cannelle, Crumble d'Amandes et Ananas
Dôme glacé au Chocolat Blanc et Fruits de la Passion
Crème Brûlée à la Fleur d'Oranger et Tonka, Biscuit Amandine*

*Vin (1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes), Aquachiara plate et gazeuse, café inclus
Au choix : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert, identiques pour l'ensemble des convives
* Proposition de menu sous réserve de disponibilité des produits proposés*



MERCURE LA BAULE MAJESTIC

Menu Presqu'île

Supplément au Menu Plaisir : +14€ HT soit 15,40€ TTC

ENTRÉES

*Gravlax de Maigre au Fenouil et Combawa, Condiments de Poivrons et Sichuan
Courge rôtie à la Burrata et Ail noir, Langoustines grillées et Crumble à l'ail
Oeuf Meurette aux Morilles et Cebette, Langouille Briéronne*

PLATS

*Chaudrée de Maigre au Bouillon d'Algues du Croisic,
Pain Pochon gratiné*

*Filet de Boeuf poêlé aux Huîtres et Poivre de Cassis
Jus serré au Banyuls*

*Mignon de Veau rôti au Lard Colonnata,
Sauce corsé au Pommeau de Bretagne*

Lieu Jaune en Croûte de Laitue de Mer, Beurre de Carotte au Tandoori

*Notre Chef élabore les accompagnements selon les produits de saison
Le poisson peut changer en fonction des arrivages et de la saison*

FROMAGES

(Supplément de 7,5 euros)

Les trois fromages affinés, confiture « Pomme-Tatin »

DESSERTS

*Le Craquant de Chocolat Nyangbo 68%, Crémeux aux fruits de la passion
Douceur d'Ananas vanillé, Opalys au Thé Vert Matcha
Paris-La Baule, Caramel à la Fleur de Sel de Guérande*



*Vin (1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes), Aquachiar plate et gazeuse et café inclus
Au choix : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert, identiques pour l'ensemble des convives*

** Proposition de menu sous réserve de disponibilité des produits proposés*



MERCURE LA BAULE MAJESTIC

Plateau de fruits de mer

(Supplément au Menu Plaisir : + 33 € HT ou 36.30 € TTC)

*6 Huîtres Bretonnes n°3,
6 Langoustines,
10 Crevettes roses,
100 gr de Bigorneaux,
150 gr de Bulots,
½ Tourteaux*

(Supplément Homard (250 gr par personne) : Selon le cours)

Dessert

Choix unique pour l'ensemble des convives

*L'Amandine à l'Orange et Spéculoos
Barre croustillante Chocolat au Praline rose
Cheese-Cake au Cassis et Chocolat blanc
Le Pom-Pom Crouquant au Gingembre et Caramel salé
Le Pain de Gênes aux Fruits de la Passion
L'Entremet de Riz au Lait à la Mangue, Biscuit Viennois au Chocolat*

Vin (1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes), Aquachiara plate et gazeuse et café inclus





MERCURE LA BAULE MAJESTIC



Apéritif

Coupe de Champagne

La coupe seule :

10.75 € HT - 12.9 € TTC

accompagnée de 3 canapés salés par personne :

14.5 € HT - 16,9 € TTC

Coupe de Saumur Brut Rosé

La coupe seule :

7.25 € HT - 8.7 € TTC

accompagnée de 3 canapés salés par personne

11 € HT - 12.7 € TTC

Kir Vin Blanc

Le verre seul :

4.75 € HT - 5.7 € TTC

accompagné de 3 canapés salés par personne

8.5 € HT - 9.7 € TTC

3 canapés salés par personne :

6 € TTC

Nos Tarifs de Planches

par personne

6.36€ HT / 7€ TTC **Planche de la Mer** : rillettes de la mer + 3 huîtres

5.46€ HT / 6€ TTC **Planche de Charcuteries et Fromages**



MERCURE LA BAULE MAJESTIC



Par la route : de Nantes à La Baule N165 direction Vannes puis prendre la N171 en direction de Saint Nazaire/La Baule ouest, sortie La Baule Ouest.

Nos coordonnées GPS : N 47° 16' 49.85" W 2° 24' 29.71"

Par le train : Gare ferroviaire de La Baule Escoublac située à 2.00 km

Par avion : Aéroport de Nantes Atlantique situé à 70.00 km

2 avenue de la Noue, 44500 LA BAULE

En tant que responsable du traitement des données, l'hôtel traite les données personnelles que vous fournissez lors de votre séjour à des fins de gestion de la réservation commerciale, de respect des obligations légales et, sur la base d'intérêts légitimes, d'activités marketing et d'amélioration de la qualité de vos séjours, y compris des enquêtes de satisfaction. Les données sont communiquées à Accor SA, aux autres entités juridiques du groupe AccorHotels et à tous les prestataires de services. En particulier, les données relatives à vos séjours, vos préférences, votre satisfaction et, le cas échéant, votre programme de fidélité sont partagés entre les hôtels exploités sous une marque du groupe AccorHotels afin d'améliorer la qualité de vos séjours dans chacun de ces hôtels. Vous pouvez à tout moment vous opposer au partage de ces données entre les hôtels du groupe en écrivant à data.privacy@accor.com. Les données peuvent être transférées vers des pays qui ne fournissent pas un niveau de protection adéquat. Par conséquent, des garanties appropriées ou adaptées sont fournies que vous pouvez demander pour obtenir une copie. Vous disposez en tant que responsable du traitement des droits d'accès, de rectification, de portabilité et de suppression de vos données personnelles, ainsi que du droit de restreindre le traitement et l'opposition au traitement, en écrivant à la direction de l'hôtel. Vous avez également le droit de déposer une réclamation auprès d'une autorité de surveillance.