



**HOTEL RESTAURANT SPA**

**LE TUMULUS**

**CARNAC – BRETAGNE SUD**

**Séminaires, journées d'études  
repas et cocktails**

*Un lieu privilégié au calme face à la baie de Quiberon, idéal pour réussir vos réunions  
d'affaires et profiter des multiples activités de loisirs  
et des richesses culturelles du Morbihan*

### Situation

Perché sur les hauteurs de Carnac, avec une vue panoramique sur la baie de Quiberon, dans un environnement calme et protégé, cet hôtel de caractère entièrement rénové vous accueille pour vos séminaires, réunions, cocktails et repas.

### Accès

Train : gare TGV Auray (12 km)

Avion : aéroport Lorient (40 km)

Route : A10 ou A11, direction Rennes Vannes, sortie à proximité de Auray, direction Quiberon, Carnac

### La table

Le restaurant panoramique situé sur le point culminant de Carnac offre une vue exceptionnelle sur la baie de Quiberon, le parc est idéal pour un apéritif ou un cocktail autour de la piscine, service en terrasse aux beaux jours (30 couverts maximum). Nos cuisiniers ont sélectionnés pour vous les meilleurs produits de la ferme et de la mer et les préparent avec simplicité dans un esprit alliant fraîcheur et légèreté. En salle, une équipe attentionnée vous accueille autour d'une sélection de vins privilégiant l'expression du raisin au naturel.

### Les chambres

Spacieuses et calmes, elles sont toutes personnalisées. La décoration d'inspiration à la fois régionale et contemporaine, certaines chambres disposent d'une terrasse privées. Elles sont toutes équipées d'écran LCD avec chaînes satellite, téléphone, connexion internet ADSL gratuite et illimité, coffre.

### Les services

Accès internet ADSL, fax, photocopieur, room service, blanchisserie.

### Les loisirs

**Sur place** : jardin d'agrément, hammam, jacuzzi, piscine extérieure (services gratuits pour les résidents), bicyclettes (en supplément et sur réservation).

Spa : cabines de soins esthétiques, massages relaxants... (en supplément et sur réservation)

**à proximité** : plages de sable, équitation, voile, golf, casinos, night-clubs ...

**à visiter** : Carnac : les mégalithes, le musée de la préhistoire, golfe du Morbihan, presqu'île de Quiberon, Vannes et Auray, Belle-Île en Mer, Houat, Hoëdic...

### Les espaces de réunions

Espaces	m <sup>2</sup>	théâtre	classe	U	repas	cocktail
Hortensia	48	40	26	26	40	50
Sous commission	25			8		
Restaurant	100				80	80
Terrasse et jardin					30	80

## Les forfaits et équipements

Nos tarifs s'entendent TTC par jour et par personne, les différences de prix sont fonction de la composition des menus et du choix des vins.

Les équipements compris dans les forfaits : paper board, écran, téléviseur LCD, accès ADSL gratuit et illimité

## Forfaits Hoëdic

	Saison 1 février à mai octobre à novembre	Saison 2 juin à septembre
Journée d'étude	47	47
Séminaire semi résidentiel	120	140
Séminaire résidentiel	155	175
Menu boissons comprises	35	35

## Exemples de menus forfaits Hoëdic

sardine de Quiberon pochée,  
crème d'artichauts, croustillant blé noir

cochon breton –*filet mignon rôti,*  
*jarret confit, pied désossé en cromesquis-*  
choux fleur gratiné

carpaccio de melon,  
granité au vin doux

...

tartare de légumes, moules de bouchot,  
émulsion iodée

lieu jaune en chapelure d'herbes,  
tagliatelles de blé noir

tarte au chocolat tiède

...

consommé minestrone et coquillages,  
ravioles au vert

ballotine de volaille fermière,  
pomme de terre écrasée, jus corsé

carpaccio d'ananas,  
chiboustes et tuiles parfumées à l'orange

tomates en déclinaison –en granité, crues, confites, farcie à la tomate-

cotriade à notre façon  
(poissons & légumes cuits dans un bouillon parfumé au safran)

crêpes croustillantes, pommes rôties,  
caramel au beurre salé

...

crème d'asperges vertes,  
faisselle de fromage frais, sel et poivre

merlu cuit au plat, boulgour,  
sauce carottes/pois chiches

fraises, crème fouettée, cigarettes russes

...

légumes et fruits en fins copeaux,  
huile d'olive/jus de citron

blanc de cabillaud rôti, fèves étuvées,  
émulsion au thé lapsang souchong

poire confite au miel servie tiède,  
biscuit croustillant aux amandes

*Les saisons et les marchés guident les choix de nos produits, les menus peuvent être aménagés en fonction des possibilités d'approvisionnement, ils s'entendent boissons comprises à raison d'un tiers de bouteille de vin par personne, eau minérale et café. Vous pouvez choisir l'option « menus du marché » et faire confiance aux cuisiniers*

## Forfaits Houat

	Saison 1 février à mai octobre à novembre	Saison 2 juin à septembre
Journée d'étude	70 €	70 €
Séminaire semi-résidentiel	160 €	190 €
Séminaire résidentiel	220 €	250 €
Menus boissons comprises 3 plats	60 €	60 €
Menus boissons comprises 4 plats	68 €	68 €

### Exemples de menus forfaits Houat

thon rouge –cru en tartare, mi-cuit,  
cuit en millefeuille de tomates confites-

quasi de veau bardé au thym frais puis rôti  
légumes étuvés, jus corsé

trois fromages affinés par Jean-Yves Bordier,  
chutney de fruits secs

tarte sablée aux nectarines,  
parfait glacé aux pistaches

...

queues de langoustines décortiquées,  
courgettes crues/cuites, émulsion Parmesan

gigot d'agneau confit 7 heures,  
cocos de Paimpol à la bretonne, jus de rôti

Saint-Nectaire fermier,  
poire confite et en fins copeaux

croustillant aux fruits rouges,  
crème fouettée cannelle/vanille  
marbré de foie gras de canard et mangues, tuile au pain d'épices

poisson noble au gré du marché,  
sauce et garniture du moment

Charolais mi-sec, jeunes pousses,  
tartine de tapenade aux olives noires

moelleux au chocolat noir,  
crème glacée à la vanille bourbon

...

coquilles Saint-Jacques snackées,  
ananas rôti, tuile aux graines de pavot

bar sauvage cuit au plat, légumes de saison,  
jus beurré au thym-citron

Ossau-Iraty, confiture de cerises noires,  
pain toasté

mousse café, croustillant cacao/café,  
sauce mascarpone

*Les journées d'études et séminaires Houat s'entendent boissons comprises (une demi-bouteille de vin par personne, eau minérale et café) sur la base d'un menu 3 plats (entrée, plat, dessert).*

*Les menus peuvent être aménagés en fonction de vos envies, des saisons et des possibilités d'approvisionnement*

*Dans le respect de la Terre et de votre santé, nos vins sont sélectionnés selon les critères suivants : raisins cultivés selon les principes de l'agriculture biologique, bio-dynamique ou en lutte raisonnée et vinifications naturelles, reflets du terroir, du millésime et du travail de vignerons passionnés*

*Il en est de même pour les produits de la terre (charcuteries artisanales, légumes, cidres et jus de pommes, fromages et laitages ...) et de la mer (huîtres, coquillages, poissons de petits bateaux ...) qui proviennent majoritairement de producteurs locaux*

## Menu plateau de fruits de mer

*menu boissons comprises : 75 €  
supplément 40 € par personne pour forfaits Hoëdic  
supplément 15 € par personne pour forfaits Houat*

4 huîtres creuses et 2 huîtres plates de la Baie de Quiberon, 5 palourdes, 6 langoustines,  
crevettes, bigorneaux, bulots, demi araignée ou demi tourteau ou étrille selon la saison

pain noir, beurre salé de Jean-Yves Bordier,  
vinaigre aux échalotes et mayonnaise fraîche

...

trois fromages affinés par Jean-Yves Bordier,  
chutney de fruits secs et salades des saison

...

dessert au choix dans l'ensemble des menus précédents

Muscadet de Sèvre et Maine « Domaine de l'Ecu », Guy Bossard  
Crozes-Hermitage, René Jean-Dard et François Ribo

### Menu homard breton

*menu boissons comprises : 100 €  
supplément 65 € pour forfaits Hoëdic  
supplément 40 € pour forfaits Houat*

mise en bouche autour du homard

...

les pinces décortiquées, légumes en fins copeaux, huile d'olive

...

la queue rôtie en risotto  
ou en ragoût

...

dessert au choix dans l'ensemble des menus précédents

Sancerre blanc et rouge « Domaine Paul Prieur », Didier et Philippe Prieur

*Ces menus s'entendent boissons comprises à raison d'une demi bouteille de vin par personne, eau minérale et café. La description du plateau de fruits de mer est donnée pour un convive, le menu homard s'entend à raison d'un homard bleu de Bretagne d'environ 500 grammes par personne*

## Prestations annexes

<b>Café d'accueil</b>	2.50 €
Café, jus d'orange, cake ou far maison	
<b>Café d'accueil viennoiseries</b>	3.50 €
Café, jus d'orange, cake ou far maison, viennoiseries	
<b>Pause mareyeur</b>	8.00 €
4 huîtres creuses, un verre de Muscadet, pain de seigle et beurre salé	
<b>Pause bretonne</b>	6.00 €
Crêpes maison et verre de cidre	
<b>Apéritifs</b>	
Kir au vin blanc	3.00€
Bouteille de Champagne brut Billecart-Salmon	75.00 €
Bouteille de Champagne brut Bruno Roulot	54.00 €
<b>Accueil personnalisé</b>	
Quelques exemples :	
Caramel au beurre salé	nous consulter
Niniches (confiseries artisanales, spécialités Quiberonnaise)	nous consulter
Sardines millésimées « La Quiberonnaise »	nous consulter
Cidre et jus de pommes biologiques de Carnac	nous consulter

## Nos partenaires sports et loisirs

ATR régates, incentive	02 97 55 87 29	<a href="http://www.atlantiquetempsreel.com">www.atlantiquetempsreel.com</a>
Izenah (croisières en bateaux)	02 97 26 31 45	<a href="http://www.izenah-croisieres.com">www.izenah-croisieres.com</a>
Varec'h (kayak, incentive)	02 97 57 16 16	<a href="http://www.bretagne-kayak.com">www.bretagne-kayak.com</a>
Passagers du vent (char à voile)	06.08.83.57.87	
Ecole de surf de Plouharnel	02.97.52.41.18	<a href="http://www.board-kulture.com">www.board-kulture.com</a>
Golf de Saint Laurent	02 97 56 85 18	<a href="http://www.formule-golf.com">www.formule-golf.com</a>
AJF karting	02 97 56 71 71	<a href="http://www.kart56.com">www.kart56.com</a>
Forêt Adrenaline (parc aventure)	06 72 07 35 90	<a href="http://www.foretadrenaline.com">www.foretadrenaline.com</a>
Equicelte (randonnées à cheval)	06 80 87 58 09	<a href="http://www.equicelte.com">www.equicelte.com</a>
Casino de Carnac	02 97 52 64 64	<a href="http://www.lucienbarriere.com">www.lucienbarriere.com</a>
Musée de la préhistoire Carnac	02 97 52 22 04	<a href="http://www.museedecarnac.com">www.museedecarnac.com</a>
BLB (tourisme réceptif)	02 97 56 60 86	<a href="http://www.blb-tourisme.com">www.blb-tourisme.com</a>
Atlantica (tourisme réceptif)	02 97 68 14 30	<a href="http://www.ai-com.com">www.ai-com.com</a>

## Conditions générales de vente

### Séminaires, journées d'études, repas, cocktails

Ces conditions s'appliquent à toutes les manifestations, sauf convention écrite particulière, pour l'année 2008/2009

#### 1 – Tarifs

Les prestations s'entendent par personne, toutes taxes comprises (TTC) et correspondent notamment aux forfaits suivants :

Le forfait séminaire résidentiel comprend :

La location de salle, 2 pauses simples, l'hébergement en chambre individuelle, le petit déjeuner buffet, le déjeuner et le dîner boissons comprises

Le forfait séminaire semi-résidentiel comprend :

La location de salle, 2 pauses simples, l'hébergement en chambre individuelle, le petit déjeuner buffet, un repas boissons comprises

Le forfait journée d'étude comprend

La location de salle, 2 pauses simples, un repas boissons comprises

Ces tarifs s'appliquent à partir de 8 participants.

Pour tous séminaires ou réunions inférieures à 8 personnes un supplément de location de salle de 100 € TTC vous sera demandé.

#### 2 – Garantie de réservation

Les prix figurant sur le devis établi par l'hôtel sont garantis jusqu'à la date d'options. La réservation n'est confirmée qu'à la date de réception d'un écrit du client (courrier, email, fax) qui doit parvenir à l'hôtel au plus tard au jour de la date d'option, accompagné du versement d'un acompte s'élevant à 30 % du montant total TTC des prestations réservées.

#### 3 – Garantie de couverts

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 84 heures avant l'arrivée des participants et sera retenu comme base de facturation en cas d'annulation de couverts. Toute annulation qui interviendrait après ce délai entraînerait la facturation de 50 % du prix des repas commandés et non consommés.

#### **4 – Annulation**

- Pour toute annulation survenant entre 8 et 30 jours avant la date d'arrivée des participants, l'hôtel facturera 30 % du prix des prestations réservées et annulées.
- Pour toute annulation survenant entre 72 heures et 8 jours avant la date d'arrivée des participants, l'hôtel facturera 50 % du prix des prestations réservées et annulées.
- Pour toute annulation survenant 72 heures avant la date d'arrivée des participants, l'hôtel facturera la totalité du prix des prestations réservées même en cas d'annulation partielle.

#### **5 – Extras**

Tous les extras (téléphone, bar ...) doivent être réglés sur place par chacun des participants avant leur départ. A défaut de règlement de ces prestations par les participants, ces sommes seront directement facturées au client qui est solidairement responsables de leur paiement.

#### **6 – Assurances**

Le client, ou à défaut, l'organisateur agissant en qualité de représentant du client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou les participants pourraient causer au cours du séminaire.

L'hôtel sera dégagé de toutes obligations au cas ou un événement de force majeure, ou de cas fortuit, surviendrait (grève, incendie, dégât des eaux)

#### **7 – Modalité de paiement**

Le règlement des prestations se fera dès réception de facture. En cas de retard de règlement, le client sera redevable du paiement d'une indemnité calculée jour par jour sur la base du taux d'intérêt légal en vigueur à l'expiration de ce délai majoré de 2 points.

#### **8 – Réclamations**

Toute contestation ou réclamation doit être adressée à l'hôtel par lettre recommandée avec accusée de réception dans un délai maximum de 8 jours après le départ des participants.

Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être satisfaite.