

Votre séminaire à Carnac



L'unique expérience entre terre et mer





Bienvenue à l'hôtel Le Tumulus,

Chargé d'histoire le Tumulus, domaine emblématique de Carnac, a été fondé en 1900 par Zacharie Le Rouzic, archéologue de renom. Depuis 4 générations, il demeure dans la famille en transmettant cette même valeur : la passion du service.



Situé dans un cadre exceptionnel et protégé au pied du Tumulus Saint-Michel, cet hôtel de charme et de caractère domine la baie de Quiberon et ses îles.

Notre restaurant labellisé Maître Restaurateur et référencé tables remarquables d'Alain Ducasse vous invite à déguster une cuisine de produits frais et locaux.

En solo ou en duo, l'Institut vous accueille pour retrouver une harmonie entre le corps et l'esprit.

Déconnectez-vous le temps d'une séance sauna, hammam et douche expérience.



Offrez à vos séminaires, journées d'études ou réunions d'affaires, un cadre d'exception au sein de notre hôtel.

Nous disposons d'une salle élégante, confortable et bénéficiant d'une lumière naturelle.

Dans le cadre de vos incentives, en Bretagne Sud, et afin de créer une nouvelle dynamique avec vos collaborateurs, nos équipes vous garantissent de vivre une expérience unique.



Accompagnement personnalisé : Vous bénéficiez d'un interlocuteur privilégié pour l'organisation de votre séminaire.

SOMMAIRE



Présentation du Domaine	p.4
Nos différents espaces	p.5
Nos formules	p.6
Location de salle	p.6
Soirée étape	p.6
Demi-journée d'étude	p.6
Journée d'étude	p.6
Séminaire semi-résidentiel	p.7
Séminaire résidentiel	p.7
Espace bien-être	p.7
Restauration	p.8
Hébergement	p.9
Activités à l'hôtel et aux alentours	p.10
Demande de devis	p.11
Contact et accès	p.12
Conditions générales de vente	p.13

L'unique expérience entre terre et mer



Un site privilégié



LE DOMAINE

- Hôtel de 29 chambres (dont 4 junior suites)
 - Au cœur d'un parc de 2 hectares
- Vue panoramique sur la baie de Quiberon
 - Calme, charme et authenticité
- Labellisé « Traveller's Choice 2021 »



LES SERVICES ET ÉQUIPEMENT

- Piscine extérieure chauffée
 - Bar
 - Restaurant
- Accès WiFi gratuit
- Espace détente et institut
 - Parking gratuit



LA RESTAURATION

- Restauration fraîche et inventive portée par notre Chef, le Maître restaurateur Jérôme Berthelot
 - Pauses gourmandes avec mini-viennoiseries, mini pâtisseries...
- Restaurant pouvant accueillir 100 convives offrant une vue panoramique sur la baie de Quiberon



LES SALLES

- Salle de séminaire « Hortensia » de 48m²
- Salle de sous-commission de 25m²
- Salle de restaurant de 100m²



Nos espaces

Pour une journées d'étude ou pour un séminaires notre établissement s'adapte à vos besoins professionnels grâce à nos différents espaces.

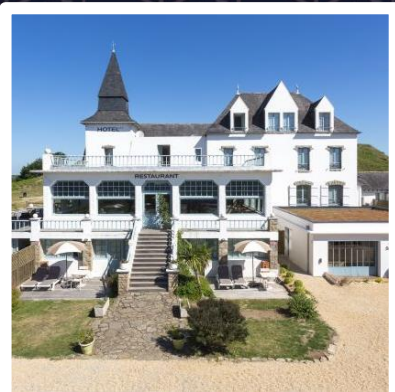


Salle Hortensia

EQUIPEMENTS DE NOS SALLES :

- Paperboard
- Ecran de projection
- Vidéoprojecteur
- Téléphone
- Dossiers
- Stylos
- Bouteilles d'eau

Salle	Surface	Capacité d'accueil				
		U	Classe	Théâtre	Cocktail	Repas
Hortensia	48m ²	.	20	35	40	25
Sous-commission	25m ²	8
Restaurant	100m ²	.	.	.	150	100



Nos formules

Les tarifs s'entendent à partir de.

LOCATION DE SALLES

- Salle de 8 à 40 personnes

- Matériel (paperboard, vidéoprojecteur, crayons, papier)

TARIF *

Demi journée : **70€**

Journée : **100€**

TARIF PAR PERSONNE*

Basse saison : **98€**

Haute saison : **128€**

SOIREE ETAPE (du dimanche au jeudi)

Pour 1 pers. Hors juillet et août

- Dîner (entrée, plat, dessert)

- Hébergement en chambre double

- Petit-déjeuner en buffet

DEMI-JOURNEE D'ETUDE

- Café d'accueil

- Mise à disposition de la salle Hortensia le matin ou l'après-midi

- Pause matin ou après-midi

- Déjeuner, boissons comprises

TARIF PAR PERSONNE*

Basse saison : **45€**

Haute saison : **55€**

TARIF PAR PERSONNE*

Basse saison : **55€**

Haute saison : **65€**

JOURNEE D'ETUDE

- Café d'accueil

- Mise à disposition de la salle Hortensia

- Pause matin

- Déjeuner, boissons comprises

- Pause après-midi

* Basse saison : d'avril à octobre

6
Haute saison : de mai à septembre



Nos formules

Les tarifs s'entendent à partir de.

SEMINAIRE RESIDENTIEL

- Café d'accueil
- Mise à disposition de la salle
 - Pause matin
- Déjeuner, boissons comprises
 - Pause après-midi
- Dîner, boissons comprises
- Hébergement en chambre double
 - Petit-déjeuner en buffet

TARIF PAR PERSONNE*

Basse saison : **179€**

Haute saison : **189€**

TARIF PAR PERSONNE*

Basse saison : **147€**

Haute saison : **157€**

SEMINAIRE SEMI-RESIDENTIEL

- Café d'accueil
- Mise à disposition de la salle le matin et l'après-midi
 - Pause matin
- Repas (déjeuner ou dîner) boissons comprises
 - Pause après-midi
- Hébergement en chambre double
 - Petit-déjeuner en buffet

TARIF PAR PERSONNE

9€

ESPACE BIEN-ETRE

- Accès 1h à notre espace bien-être : sauna, hammam, douche expérience

*Basse saison : d'avril à octobre

7

Haute saison : de mai à septembre



Restauration

Les tarifs s'entendent à partir de.

Les menus s'entendent boissons comprises (1 verre de vin blanc ou rouge, eaux minérales et café/thé) et en 3 plats (entrée, plat, dessert du jour). Les menus peuvent être aménagés en fonction des saisons et de vos envies.

NOS SUGGESTIONS DE MENUS

MENU DÉJEUNER

Millefeuille de tomates à la chair de crabe au curry
Suprême de poulet jaune farci à la Tome de Saint-Léry
Chibouste passion



MENU DÎNER

Mi-cuit de thon rouge grillé, émulsion homardine
Dos de cabillaud rôti au beurre d'agrumes, écrasé de patates douces et
méli-mélo de légumes frais
Ganache chocolat lacté



FORFAIT APERITIF : 8€

1 Kir vin blanc ou kir breton accompagné de 2 amuses bouches



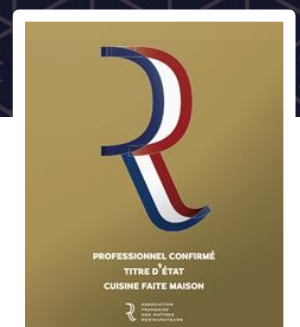
SUPPLEMENT FROMAGE : 8€

Assortiment de trois fromages et mesclun de salade

Une cuisine du marché, fraîche et inventive, entre terre et mer, notre Chef vous propose une carte qui se décline au fil des saisons.

Produits du terroir et découverte gustative se conjuguent habilement et mettent à l'honneur la tradition culinaire bretonne.

Notre Chef est labellisé **Maître Restaurateur**. Le restaurant est référencé Tables Remarquables d'Alain Ducasse.



les Collectionneurs®
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

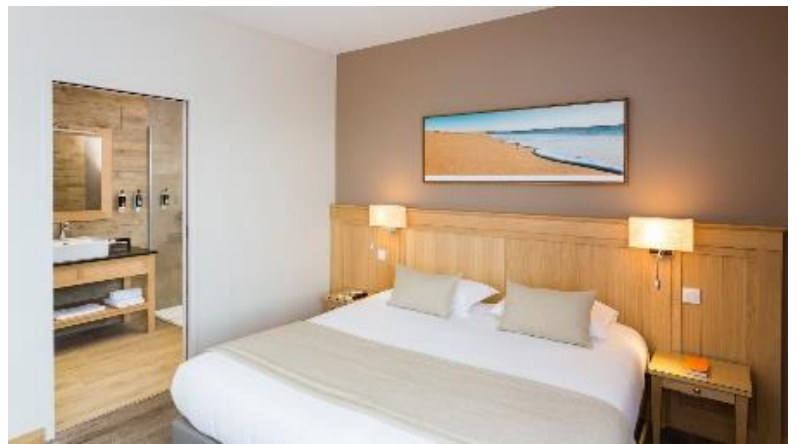
Hébergement



Vous apprécierez le calme, le charme, le caractère et le confort de nos 29 chambres situées dans un cadre unique sur le point culminant de Carnac.

Toutes nos chambres sont équipées de :

- Télévision (TNT)
- Wifi
- Coffre fort



NOUVEAUTÉ

D'importants travaux de rénovations ont été effectués entre 2020 et 2021. Modernisation des sols, remplacement du linge de lit, remplacement des rideaux... nos 29 chambres vous offrent un grand confort.

Activités de proximité



SPA

Détendez vous après une journée de travail en profitant de notre espace bien-être (hammam, sauna, douche expérience), et de la piscine extérieure chauffée (avril à fin octobre).

Retrouver une harmonie entre le corps et l'esprit et réservez vos accès et vos soins en nous contactant.

Contact : 02 97 52 08 21



DÉCOUVERTE DES ALIGNEMENTS

Les sites mégalithiques de Carnac gardent encore une grande part de mystère et impressionnent les petits et grands. Partez à la découverte d'un monument unique au monde ! Site en cours de classement au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Contact : 02 97 52 29 81



ACCROBRANCHES

Au cœur d'une nature préservée et à 10min des menhirs et plages de Carnac, Forêt Adrenaline vous propose de 1h30 à 3h30 d'activité. Profitez de 19 parcours aventure de 1m à 17m de haut et d'1 parc TrampÔforest® jusqu'à 10m de haut (parcours filets sans baudrier).

Contact : 02 90 84 00 20



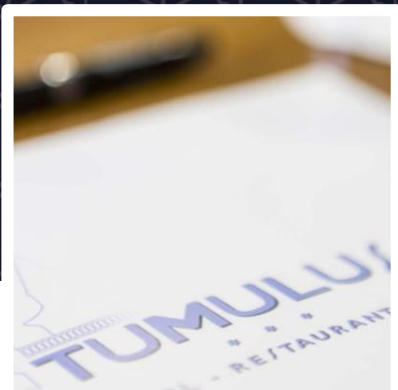
SORTIE EN MER

Balade en voilier traditionnel, sensation en foil ou exploration en kayak à Carnac. Venez profiter de nos sorties encadrées par nos moniteurs pour passer un agréable moment dans l'une des plus belles baies du monde !

Contact : 02 97 52 10 98

Demande de devis

Document à compléter et à retourner commercial@hotel-tumulus.com pour réception de votre devis dans les meilleurs délais.



Nom de la société :

Nom et prénom de la personne référente :

Téléphone :

Adresse mail :

Date(s) de l'évènement :

Nombre de participants :

Formules choisies (merci d'indiquer le nombre de personnes et la date de la prestation) :

Prestations	Dates et nombre de participants	Dates et nombre de participants	Dates et nombre de participants
Location de salle			
Soirée étape			
Demie journée d'étude			
Journée d'étude			
Séminaire résidentiel			
Séminaire semi-résidentiel			
Accès 1h espace détente			
Supplément fromage dîner			
Supplément fromage déjeuner			

Informations diverses, demandes particulières :

Conditions générales de vente

Ces conditions s'appliquent à toutes les manifestations



1 – Tarifs

Les prestations s'entendent par personne, toutes taxes comprises (TTC).

2 – Garantie de réservation

Les prix figurant sur le devis établi par l'hôtel sont garantis jusqu'à la date d'option. 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 environ 30 % du montant total TTC des prestations réservées.

3 – Garantie de couverts

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 4 jours 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 ou conservera les arrhes.

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 aux clients qui sont 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 en cas d'événements de force majeure, ou de cas fortuit (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 accusé de réception dans un délai maximum de 8 jours après le départ des participants.

Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être satisfaite

9 – Charte protection des données personnelles

Le Tumulus s'engage, dans le cadre de ses activités et conformément à la législation en vigueur en France et en Europe, à assurer la protection, la confidentialité et la sécurité des données à caractère personnel des utilisateurs de ses services, ainsi qu'à respecter leur vie privée.

10 – Piscine

Pour des raisons d'assurance notre piscine est exclusivement réservée à notre clientèle hôtelière.



Contact et accès

Hôtel restaurant SPA le Tumulus

Chemin du Tumulus

56340 CARNAC

www.hotel-tumulus.com

Contact séminaires

commercial@hotel-tumulus.com

Tél: 02 97 52 08 21

ACCÈS EN VOITURE

- Vannes (30 minutes) ; Nantes (1h40) ; Paris (5h).
Parking gratuit

ACCÈS EN TRAIN

- Gare SNCF d'Auray (durée trajet de l'Hôtel en voiture: 12 minutes)
- Liaison TGV : Rennes 1H15 et Paris Montparnasse 2H42

ACCÈS EN AVION

- Aéroport de Lorient (49 km)



HotelRestaurantSpaLeTumulus / letumulushotel