

L'Hôtel ***

Le Clos Deauville Saint - Gatien

- 57 chambres, single ou double/TWIN
- Piano Bar, Divers espaces de salons confortables à proximité de la cheminée.
- Petit déjeuner sous forme de buffet
- SPA piscines intérieure et extérieures, sauna, hammam, jacuzzi Tennis extérieurs
- Billard français
- Parking privé 100 places + cars



Le Clos Deauville Saint Gatien
14130 Saint Gatien des Bois
Contact : Stéphanie Clément
Ligne Directe : 02.31.65.16.08 Fax : 02.31.65.10.27
Web : www.clos-st-gatien.fr E-mail : info@clos-st-gatien.fr

La situation géographique

A mi-chemin entre Deauville, Trouville et Honfleur



De Deauville /Trouville

Aéroport Deauville Normandie
Saint -Gatien pendant 6 km

De Rouen/Paris A 13

sortie A 29 Le Havre – Honfleur-Pont de Normandie
puis sortie n°1 Aéroport Deauville Normandie

De Rennes/Caen A 13

Sortie Deauville-Trouville
Suivre Honfleur-Le Havre
puis sortie n°1 Aéroport Deauville Normandie

Le Clos Deauville Saint Gatien

14130 Saint Gatien des Bois

Contact : Stéphanie Clément

Ligne Directe : 02.31.65.16.08 Fax : 02.31.65.10.27

Web : www.clos-st-gatien.fr E-mail : info@clos-st-gatien.fr

Les chambres

- 28 TWIN
- 29 double/single



Dans chaque chambre

Salle de bain baignoire ou douche

TV écran plat

Accès internet (WIFI gratuit)

Téléphone direct

Sèche-cheveux

Le Restaurant « Le Michels »

Capacité d'accueil de 300 personnes

Belle salle modulable selon de nombre de convives

Horaires de service

De 19h30 heures à minuit

Heures supplémentaires après minuit 38 euros par heure et par employé de salle

Dj (jusqu'à 4h du matin) 600 euros

Droit de bouchon 9 euros

	Repas assis	Cocktail
<u>Cheminée</u> 8m60 x 7m10 61.06 m ²	40	50
<u>Clocher</u> 10m39 x 6m36 66.08 m ²	45	55
<u>Restaurant</u> 347.67 m ²	350	400
<u>Restaurant côté piscine</u> 20m90 x 6m30 131.67 m ²		
<u>Restaurant côté piste de danse</u> 15m50 x 10m80 167.40 m ²		

Le Clos Deauville Saint Gatien

14130 Saint Gatien des Bois

Contact : Stéphanie Clément

Ligne Directe : 02.31.65.16.08 Fax : 02.31.65.10.27

Web : www.clos-st-gatien.fr E-mail : info@clos-st-gatien.fr

Les menus

Menu Séminaire

*Faire un choix unique pour tous les convives (sauf exception)

Menu 1*

Salade paysanne (œuf poché, lardons et gésiers)
Filet de Perche sauce Langoustines
Tourte aux pommes

Menu 2*

Terrine de campagne du chef et sa confiture d'oignons
Panaché de fins poissons à la vapeur
Tiramisu

Menu 3*

Salade de saumon fumé et avocats
Suprême de poulet à la crème de cidre
Framboisier

Menu 4*

Feuilleté de moules sauce crème de Noilly
Cœur de rumsteak à la Bordelaise
Normandy aux pommes, coulis granny-smith

Menu 5*

Gâteau de fromage normand chaud et sa salade mêlée
Escalope de saumon grillée
Moelleux au chocolat et coulis de menthe

Menu 6*

Tartare de saumon aux fines herbes
Filet d'agneau en croûte feuilleté
Far Normand

Menu 7*

Rillettes de saumon
Noix de veau braisée à la normande
Tartelette fiède aux acricots

Menu 8*

Salade de chèvre chaud
Filet de truite de mer à la nage, beurre blanc aux herbes
Charlotte aux poires, sauce chocolat

Menu 9*

Feuilleté de Lapereau sauce vierge
Blanc de cabillaud poêlé sur sa fondue de poireaux
Crème brûlée

Menu 10*

Croustillant de joue de bœuf, sauce persillée
Faux—filet au poivre vert
Fondant au chocolat et sa crème anglaise

Tous nos poissons ou viandes sont accompagnés de garniture au gré de la saison

Bordeaux Blanc 12.5 cl/personne
Côtes de Bourg Rouge 25cl/personne
Eaux minérales 25cl/personne
Café

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Le Clos Deauville Saint Gatien

14130 Saint Gatien des Bois

Contact : Stéphanie Clément

Ligne Directe : 02.31.65.16.08 Fax : 02.31.65.10.27

Web : www.clos-st-gatien.fr E-mail : info@clos-st-gatien.fr

Menu Prestige

*Faire un choix unique pour tous les convives (sauf exception)

Supplément de 16 € par personne

Pommeau ou cocktail du Clos servi avec feuilletés chauds

Saumon fumé par nos soins et son toast chaud

Flan de foie gras chaud, sauce morilles

Filet de sandre rôti sur sa peau

Suprême d'empereur braisé sauce au cidre

Carré d'agneau rôti à la fleur de thym

Aiguillettes de magret de canard, sauce aux baies de cassis

Croustillant de fromage sur lit de salade mêlée

Normandy aux pommes

Forêt noire

Délice Pabana

Boissons

Bourgogne aligoté (Bourgogne blanc) 25cl/personne

Château Langlet (Graves rouge) 25cl/personne

Café

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Le Clos Deauville Saint Gatien

14130 Saint Gatien des Bois

Contact : Stéphanie Clément

Ligne Directe : 02.31.65.16.08 Fax : 02.31.65.10.27

Web : www.clos-st-gatien.fr E-mail : info@clos-st-gatien.fr

Menu Gastronomique

*Faire un choix unique pour tous les convives (sauf exception)

Supplément de 31 € par personne

Kir Royal servi avec feuilletés chauds

Charlotte de saumon fumé et sa crème citron et herbes

Foie gras de canard « maison »

Filet de Saint-Pierre braisé au champagne

Turbot grillé en tronçon

Entre deux mets du Clos

Filet d'agneau en croûte

Filet de bœuf sauce Périgourdine

Croustillant de fromage sur lit de salade mêlée

Framboisier

Duo chocolat et poires

Entremet trois chocolats, biscuit pistache

Boissons

Chablis (Bourgogne blanc) 25cl/personne

Château La Commanderie (bordeaux Rouge) 25cl/personne

Café

Fruits de mer

Supplément Plateau de Fruits de mer :

25 € par personne TTC en plus du tarif séminaire

Supplément Plateau de Fruits de mer Royal avec Homard :

40 € par personne TTC en plus du tarif séminaire

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Le Clos Deauville Saint Gatien

14130 Saint Gatien des Bois

Contact : Stéphanie Clément

Ligne Directe : 02.31.65.16.08 Fax : 02.31.65.10.27

Web : www.clos-st-gatien.fr E-mail : info@clos-st-gatien.fr

Buffet

34 euros par personne ou inclus dans le forfait résidentiel
Minimum 20 personnes

Entrée :

Salades composées
Crudités
Charcuterie du Bocage Normand
Saumon fumé « maison »

Plat chaud :

1 plat au choix

Suprême de poulet chasseur
Brochette de volaille sauce forestière
Brochette d'agneau et son jus
Cuisse de canard braisée au cidre
Variétés de quiches

Dessert :

Tartes aux fruits (selon saison)
Mousse au chocolat
Riz au lait

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Le Clos Deauville Saint Gatien

14130 Saint Gatien des Bois

Contact : Stéphanie Clément

Ligne Directe : 02.31.65.16.08 Fax : 02.31.65.10.27

Web : www.clos-st-gatien.fr E-mail : info@clos-st-gatien.fr

Les séminaires et réunions

La journée d'étude

La salle et son équipement
Deux pauses café
Un repas (vin, eau minérale et café compris)
A partir de 53.50 euros TTC

La demi-journée d'étude

La salle et son équipement
Une pause café
Un repas (vin, eau minérale et café compris)
A partir de 44.50 euros TTC

Séminaire résidentiel

La salle et son équipement
Deux pauses café
Deux repas (vin, eau minérale et café compris)
L'hébergement en chambre single ou double
Le petit déjeuner buffet
A partir de 161 euros TTC en chambre single
A partir de 132 euros TTC en chambre double

Séminaire semi-résidentiel

La salle et son équipement
Deux pauses café
Un repas (vin, eau minérale et café compris)
L'hébergement en chambre single ou double
Le petit déjeuner buffet
A partir de 137 euros TTC en chambre single
A partir de 109 euros TTC en chambre double

Le Clos Deauville Saint Gatien

14130 Saint Gatien des Bois

Contact : Stéphanie Clément

Ligne Directe : 02.31.65.16.08 Fax : 02.31.65.10.27

Web : www.clos-st-gatien.fr E-mail : info@clos-st-gatien.fr

Les salles de réunion

	Théâtre	Ecolier	U
<u>G.Flaubert</u> 7m80 x 3m65 28.47 m ²	20		10
<u>E.Boudin</u> 11m10 x 5m50 61.05 m ²	45	35	25
<u>R.Savignac</u> 8m15 x 5m50 44.82 m ²	40	30	20
<u>E.Satie</u> 8m60 x 5m10 43.86 m ²	40	30	20
<u>E.Boudin + R.Savignac</u> 19m25 x 5m50 105.87 m ²	120	50	45
<u>R.Savignac + E.Satie</u> Salle en L 88.68 m ²	100	30	
<u>E.Boudin + R.Savignac + E.Satie</u> Salle en L 149.73 m ²	100	80	
<u>Cheminée</u> 8m60 x 7m10 61.06 m ²	30	20	20
<u>Clocher</u> 10m39 x 6m36 66.08 m ²	40	30	25
<u>Pressoir</u> 12mx 7m 84 m ²	100	55	40

Equipement inclus dans les salles

Paper board avec marqueurs, écran, stylos, papier, eau minéral, téléphone, Wifi

Disponible à la réception (en supplément)

Photocopieur couleur ou NB, Fax

Equipement en supplément

Vidéo projecteur, lecteur DVD, télévision, micro...

Le Clos Deauville Saint Gatien

14130 Saint Gatien des Bois

Contact : Stéphanie Clément

Ligne Directe : 02.31.65.16.08 Fax : 02.31.65.10.27

Web : www.clos-st-gatien.fr E-mail : info@clos-st-gatien.fr

Les incentives



Normandie Challenge

Evènement sur mesure, manifestations sportive ludiques et culturelles.

Contact : Dorine Mabire

02.31.65.21.29

dorine.nco@orange.fr

www.normandie-challenge.com

Circuit automobile E.I.A

Karting, stage de pilotage sur BMW et Lotus

02.31.64.39.01

www.eia.fr



Le Val des Cîmes

Evoluez d'arbre en arbre avec les parcours accrobranche.

02.31.65.49.96

www.levaldescimes.com

contact@levaldescimes.com



Dégustation terroir en normandie

Animation dégustation pour entreprises, séminaires...

Producteurs normands, viticulteurs, cavistes...

www.normandie-degustation-terroir.fr



Le Clos Deauville Saint Gatien

14130 Saint Gatien des Bois

Contact : Stéphanie Clément

Ligne Directe : 02.31.65.16.08 Fax : 02.31.65.10.27

Web : www.clos-st-gatien.fr E-mail : info@clos-st-gatien.fr

LES CONDITIONS

Confirmation de réservation

Toute réservation doit être garantie par un versement d'arrhes comme suit:

- 30% de la totalité des prestations **à la signature du devis.**

Garantie de prix

Nos prix s'entendent taxes comprises.

Nos prix sont nets de commission

Ils sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis. Les prix deviennent fermes à la réception des arrhes, l'hôtel se réservant toutefois le droit de répercuter immédiatement toute modification gouvernementale du taux de T.V.A. et augmentation des partenaires

L'acceptation d'un prix forfaitaire implique son entière facturation, même en cas de prestation partiellement consommée.

Restauration

Couverts : le nombre de couverts sera confirmé par le client (par écrit) 72 heures avant la date de la manifestation et servira de base minimale de la facturation.

Modalités de paiement

Le solde est payable à l'issue de la manifestation ou à réception de facture.

Conditions d'annulation

- **90 jours avant l'arrivée** : les arrhes sont remboursées sur demande écrite (moins des frais d'annulation forfaitaire de 3%)
- **Entre 89 et 31 jours avant l'arrivée**, 30 % des arrhes sont conservées.
- **30 jours avant la date d'arrivée**, 100 % des arrhes sont conservées.

Départ anticipé, no-show (non présentation à l'évènement) ou attrition du nombre de chambre à moins de 7 nuits de la date d'arrivée :

La totalité des frais de l'évènement est dû.

Nous recommandons vivement à nos clients de recourir à une assurance voyage qui pourra couvrir les éventuels frais d'annulation.

Assurance : détérioration, casse, vol

En aucun cas l'hôtel ne pourra être tenu pour responsable des dommages (de quelque nature que ce soit : incendie, vol, dégâts des eaux...) susceptibles d'atteindre les objets ou le matériel déposés à l'occasion de la manifestation. L'organisateur s'engage, en cas de détérioration, à remettre en son état originel et à ses frais les lieux qu'il aura occupés.

Etablissement non-fumeur

Notre établissement s'engage à garantir à ses clients un environnement non-fumeur (dans les lieux communs et dans les chambres); **un supplément de 60 €** serait facturé le cas échéant à votre société. Nous mettons à disposition des espaces dédiés à l'extérieur de l'établissement pour répondre aux besoins de nos clients fumeurs.

Le Clos Deauville Saint Gatien

14130 Saint Gatien des Bois

Contact : Stéphanie Clément

Ligne Directe : 02.31.65.16.08 Fax : 02.31.65.10.27

Web : www.clos-st-gatien.fr E-mail : info@clos-st-gatien.fr