



PUNTA LARA
HÔTEL NOIRMOUTIER ★★★

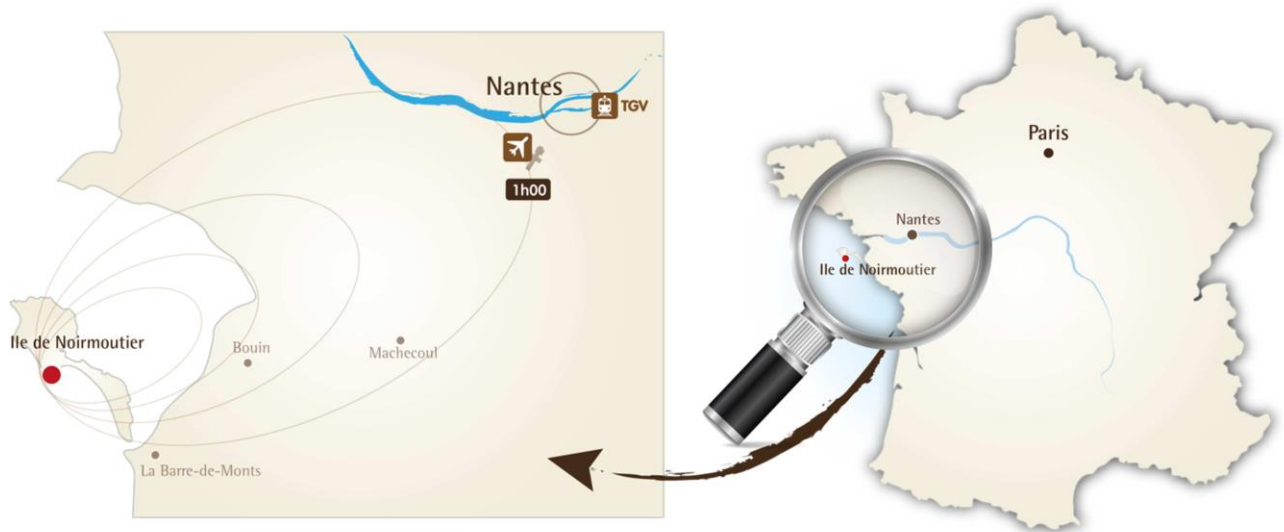
Projet Séminaire 2022



PUNTA LARA
HÔTEL NOIRMOUTIER ★★★

La localisation

Sur l'île Vendéenne de Noirmoutier accessible à tout moment par un pont sans péage, vous découvrez la douceur du climat, la diversité des 35 kilomètres de plages, les dunes et le mythique bois de la chaise avec ses manoirs du 18^{ème}, son passage du Gois unique (chaussée submersible), la réserve ornithologique de Sébastopol et de nombreux chemins de promenade. Les marais salants, les mimosas en fleur dès février, la pomme de terre primeur de Noirmoutier, sont quelques-unes de ses richesses disséminées au travers de cette île dont on tombe facilement amoureux. Quatre communes, six villages, 3 ports, un marché local chaque jour.



A seulement une heure de voiture de l'aéroport de Nantes, et, la gare de Nantes servie par le TGV à 2 h 15 de Paris, Noirmoutier est ainsi l'île la plus proche du sud Loire Atlantique. Son climat méditerranéen et son ensoleillement en font un joyau bien préservé qui abrite dix mille îliens et profite aux heureux propriétaires des neuf mille résidences secondaires privilégiées.

Un site d'exception face à la mer

Végétation luxuriante, plage de sable fin, mélange d'une architecture vendéenne et d'un style venu des Cyclades avec ses escaliers bleus qui vous guident vers l'Océan. Vous ne rêvez pas, sous un soleil couchant flamboyant, l'Atlantique et la mer Egée ne font plus qu'un.



Vue sur la mer

La totalité des 60 chambres de l'hôtel sont disposées face à la mer offrant chacune le même panorama sur l'atlantique. Pour votre confort chaque chambre double de 24 à 36 M2 dispose de :

- télévision écran plat 82 cm avec TNT
- accès internet wifi gratuit et illimité
- téléphone
- salle de bain avec baignoire, sèche-cheveux et WC

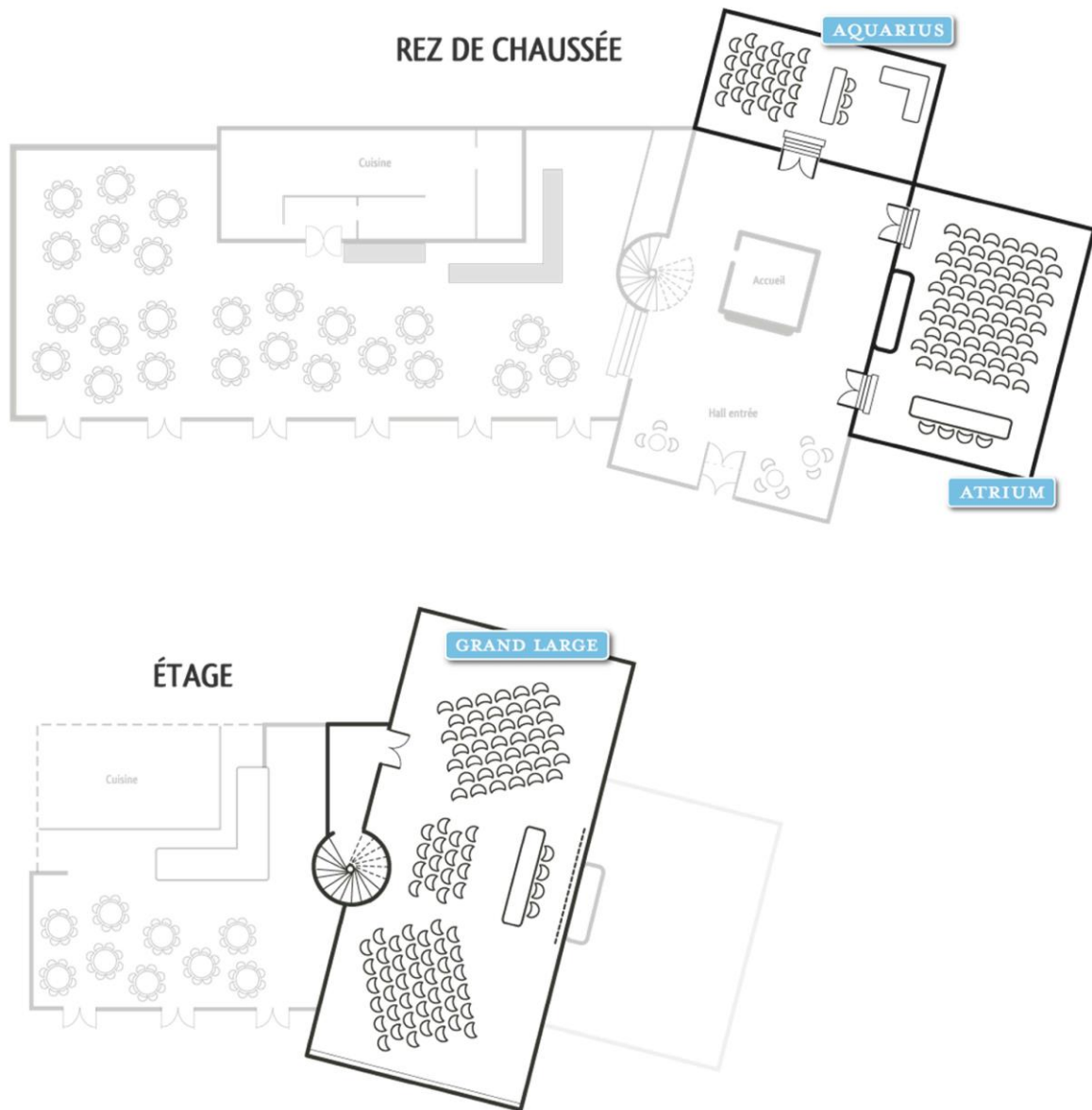


620m2 de salle de travail

L'hôtel dispose de quatre salles de travail Ces espaces peuvent être modulés à votre demande en sous commissions.

Aquarius	75 M2	pour 50 personnes
Atrium	115 M2	pour 80 personnes
Grand large	180 M2	pour 150 personnes
Atlantide	250 M2	pour 220 personnes





Un service de tous les instants

Notre première préoccupation demeure votre bien être. Nos équipes d'accueil, de restauration et de chambre sont là pour vous vous écouter, et vous conseiller à toute heure du jour et de la nuit.

Votre petit-déjeuner

Votre petit déjeuner « Punta Lara » vous propose plus de 50 produits servis sous forme de buffet de 7 heures 30 à 10 h 30.

Restauration

Au restaurant, vaste lieu où l'Océan s'offre à vous, vous profiterez lors de votre repas d'une vue grandiose, mais aussi d'une multitude de plats réveillant tous vos sens.

Ici les produits de la mer sont à l'honneur : poissons, fruits de mer, coquillages... Les producteurs locaux et régionaux sont nos fournisseurs fidèles. Ah, Les huîtres, le poisson, les pommes de terre de Noirmoutier.



Espace de détente

Sur le domaine de l'hôtel Punta Lara vous profitez d'une vaste piscine chauffée, d'un tennis, des terrasses ensoleillées ou bien sous les arbres, de la vue océanique depuis votre balcon ou espace rez de dune privatif, d'un ponton salon pour se détendre face à la mer.

Internet libre accès

Le Wifi et internet haut débit sont offerts dans toutes les chambres et les espaces de travail.

Les activités décentes libres

La proximité de la plage favorise la marche au bord de l'eau ou bien en forêt du bois des Eloux. Certains pourront se risquer à la pêche à pied ou aux balades en bicyclettes à partir de l'hôtel, tandis que les plus curieux auront le choix de visite du château millénaire, serre à papillons, aquarium, village miniature, parcaquatique, marais salants, promenade en mer, visite des ports et des marchés locaux.



Un séminaire aussi

De tout temps, l'hôtel Punta Lara à fasciné ses visiteurs. Cet établissement de référence situé sur la merveilleuse île vendéenne de Noirmoutier conjugue dépaysement et art de vivre. Niché dans un écrin de verdure, l'hôtel est tout entier tourné vers l'océan. L'appel du large est ici une réalité, et la vue de la mer s'offre à vous depuis les balcons et terrasses de chaque chambre.

Immensité des flots et grands espaces intérieurs se conjuguent pour offrir un maximum de confort et bien être aux personnes venues réaliser un séminaire réussi.

Votre demande est traitée au plus juste prix dans le respect de notre qualité de service pour que chaque instant passé parmi nous reste un moment de bonheur.



Les offres et tarifs

Location des salles et des espaces

Totalité du domaine – hors chambre 2000 €

Atlantide : 250m² - 220 personnes 1000 €

Atrium : 115m² - 70 personnes 250 €

Aquarius : 75m² - 40 personnes 150 €

Grand Large 180² -150 personnes 500 €

Tarif des chambres – hors taxe de séjour (1.65€ /pers et par nuit)

En Euros	Prix
Balcon Single - 1 Pax	130
Balcon Twin - 2 pax	150

Au-delà de 100 personnes l'établissement se réserve le droit d'imposer la location de la totalité du domaine.

Soirée (en dehors d'une privatisation – Autorisation fin 4h)

Heures supplémentaires de 1h à 4h du matin (forfait) 1000 €.

Tarifcation par personne en Euros ttc pour année 2022.

Taxe de séjour : incluse

Validité : 30 jours à date de l'offre

Conditions de réservation : 30% à la commande ferme.



Conditions de règlement : solde à réception de facture

Conditions d'annulation pour l'hébergement : jusqu'à -90 jours 10% et - 3 jours 100%

Conditions d'annulation pour la restauration : jusqu'à -90 jours 10% et - 3 jours 100%

Votre contact : Inga Chamoyan - tel : 0672628517 mail : contact@hotelpuntalara.com

Apéritif 2021

Kirs et Coupes – 15cl

Kir Muscadet (Cassis, pêche, framboise ou mûre) 2 crèmes au choix maximum	5 €
Kir Breton (Cidre et crème de cassis)	5 €
Coupe de Crémant (Brut de Franc Couly Dutheil)	5 €
Coupe de Champagne (J de Telmont « Cuvée Punta Lara »)	13 €
Kir Royal (Cassis, pêche, framboise ou mûre) 2 crèmes au choix maximum)	8 €

Verres de vin – 12.5cl

5 €/le verre

Blanc :

Mareuil domaine Murail ou Sauvignon domaine Daheron

Rouge :

Mareuil domaine Murail ou Epicure domaine Daheron

Rosé :

Mareuil domaine Mourat ou Grolleau domaine Daheron

Nous pouvons vous proposer également tous les classiques de l'apéritif.

(Pastis, Ricard, martini, whisky, etc...)

Pour toute demande particulière nous sommes à votre disposition pour vous faire une proposition sur mesure.



Apéritif déjeuner ou dîner

33€/personne

Tartare de thon rouge, nuage avocat
Tartare de bœuf français
Focaccia aux agrumes, saumon fumé
Taboulé de quinoa, magret de canard fumé
Gaspacho de tomate et basilic
Sucette de chèvre et foie gras

*

Velouté de légume de saisons
Mijoté d'encornet aux chorizos
Filet de poulet, jus de viande
Brochette de mignon de porc laqué et grenaille
Sauté de bœuf Thaï
Samoussa de légumes

*

Panna cotta vanille, coulis de fruits rouges
Royale chocolat
Salade de fruits de saison
Sucette caramel au beurre salé

LES PAUSES (Prix/personne)

La Traditionnelle

6 €

Assortiment de mini viennoiseries (2/ personne). Corbeille de fruits frais. Jus de fruits, eau, café, thé & lait

La Gourmande

8 €

Assortiments de mini confiseries, gâche Vendéenne, marbré chocolat ou cake vanille. Corbeille de fruits frais. Jus de fruits, eau, café, thé & lait



LES PACKS LUNCH (prix/personne)

Pack Lunch Sandwich (½ Baguette) 15€

Salade, œuf dur, concombre, tomate, mayonnaise et jambon de Vendée

+ 1 dessert au choix : Tartelette (chocolat ou citron) / Brownies / Flan pâtissier /
Cake vanille

+ 1 Biscuit : Cookie aux pépites de chocolat ou madeleine + 1 fruit + 1 eau 50 cl

Pack Lunch Pan Bagnat 17€

Salade, œuf dur, concombre, tomates, poivrons, oignons et thon

+ 1 dessert au choix : Tartelette (chocolat ou citron) / Brownies / Flan pâtissier /
Cake vanille

+ 1 Biscuit : Cookie aux pépites de chocolat ou madeleine + 1 fruit + 1 eau 50 cl

Les menus

27€/personne
Plat uniquement : 14€

Œufs basse température, champignons sautés, émulsion champêtre

Thian de légumes grillés au pesto, jeune pousse

Carpaccio de bœuf Charolais, pickles, parmesan, mesclun

*

Pavé de Cabillaud rôti, légumes glace, sauce fumet

Filet de poulet rôti, purée de pomme de terre, jus de viande

Filet mignon de porc laqué au soja, pomme de terre ratte rôti aux aromates

*

Pana cotta vanille, coulis fruit rouge

Royal chocolat

Salade de fruits de saison, granité menthe

33€/personne
Plat uniquement 15€

Escalope de foie gras, poêlé, chutney de saison, pain grillé

Saumon fumé, focaccia au citron crémeux aux herbes

Taboulé de Quinoa aux herbes, magret de canard fumet aux pins

*

Lieu jaune rôti, légumes de saisons, sauce fumet

Suprême de volaille, fermier rôti, purée de pomme de terre, jus de viande

Magret de canard laqué, pomme de terre grenaille aux aromates

*

Fondant aux chocolat, caramel beurre salé

Clafoutis aux fruits rouges

Tiramisu café vanille



45€/personne
Plat uniquement 24€

Tartare de thon rouge aux agrumes, nuage d'avocat
Raviole de langoustine, choux fleur en purée, émulsion bisque
Joue de bœuf confite, légume du marché glacé et consommé

*

Bar rôti, légume du marché, beurre blanc
Suprême de pintade de Challans, purée de pomme de terre, jus de viande
Filet de bœuf français, grenaille du pays, jus miroir

*

Tarte au citron meringué, sorbet agrumes
Entremet chocolat craquelé, glace vanille
Cheesecake aux agrumes, sorbet fromage frais

Menus enfant

16€/enfant

Cabillaud grillé
Steak haché du boucher Français
Filet de poulet fermier
Pomme de terre primeur rôti, Penne, riz pilaf, légume de saison aux choix
Dessert aux choix dessert 27€ + glace

Vins 2021

Blancs – 75cl

Sauvignon Domaine Daheron	20 €
Fief Vendéen Pissotte « Origine » Domaine Coirier	22 €
Mareuil « Marie du Fou » Jérémy Mourat	24 €
Muscadet « Les Parcelles » Domaine Hautes Noëllles	24 €

Rouges – 75cl

Épicure Domaine Daheron	20 €
Fief Vendéen Pissotte « Origine » Domaine Coirier	22 €
Mareuil « Marie du Fou » Jérémy Mourat	24 €
Premières Côtes de Bordeaux « Bourgaud » Château Bel Air	27 €



Rosés – 75cl

Grolleau rosé Domaine Daheron	19 €
Mareuil « Marie du Fou » Jérémy Mourat	24 €

Champagnes et Crémant – 75cl

Cuvée Spécial Collard Chardelle	45 €
Cuvée « Punta Lara » J de Telmont	50 €
Crémant Brut de Franc Couly Dutheil	30 €

Tarifification par bouteille en euros ttc

Pour vos soirées nous vous proposons aussi

Bar à rhums arrangés 45€ (la bouteille 75cl)

Vous pouvez choisir 5 parfums dans la liste suivante :

Ananas Victoria

Mangue Passion

Banane Cacao

Kumquat Café

Pomme Poire 

Bar à cocktails 25 € (le litre)

Vous pouvez choisir 3 cocktails dans la liste suivante :

Cocktail de jus de fruits sans alcool

Spritz Apérol (apérol, proseco, Perrier et ½ rondelle d'orange)

Punch maison

Sangria

Mojito (rhum blanc, rhum ambré, Perrier, citron vert, menthe fraîche et sucre de canne)



Tequila Sunrise (tequila, jus d'orange et sirop de grenadine)

Gin fizz (gin, citron vert, sucre de canne et Perrier)

Blue Lagoon (vodka, curaçao bleu et jus de citron vert)

Cosmopolitan (vodka, triple sec, jus de cranberry et jus de citron vert)

Bar à vodkas arrangées

35 € (le litre)

Vous pouvez choisir 5 parfums dans la liste suivante :

Noisette

Red bull

Tagada (bonbon)

Caramel

Banane (bonbon)

Framboise (fruits frais)

Café

Plus de la nuit

Pour les petites faims du milieu de la nuit

4€/personne

Corbeille de fruits frais

Notre Candy Bar

(50 grammes de bonbons par personne en 6 variétés)

Brioche vendéenne



Liste de cocktails

(3 choix maximum)

Pour varier les plaisirs de vos cocktails et de vos soirées (Pensez au buffet de cocktails)

Blue Lagoon Vodka, curaçao bleu et jus de citron vert	35 €/ litre
Cosmopolitan Vodka, triple sec, jus de cranberry et jus de citron vert	35 €/ litre
Gin Fizz Gin, sirop de sucre de canne, perrier et jus de citron vert	35 €/ litre
Planteur Rhum blanc, jus d'ananas, jus de citron vert et sirop de grenadine	25 €/ litre
Mojito Rhum ambré, ½ citron vert, feuille de menthe fraîche, sirop de sucre de canne et perrier	35 €/ litre
Sangria Blanche Vin blanc, cannelle, sirop de sucre de canne, orange et citron	25 €/ litre

Nous disposons de 4 jarres de 8 litres et 1 de 5 litres:

Une jarre de 8 litres = 40 verres Une jarre de 5 litres = 25 verres

Les choix devront nous être communiqués au plus tard 15 jours avant la date de la manifestation.

Nous informons notre clientèle que les choix des menus devront nous être *communiqués au plus tard 10 jours avant la manifestation.*

De même que les intolérances et/ou allergies.

Un choix unique pour l'ensemble des convives est impérativement demandé. Prix ttc/personne

Nous vous proposons une offre totalement sur mesure.

Composez vous-même votre menu, choisissez vos pauses et vos apéritifs parmi les propositions.

Préparés à base de produits de qualités, nous vous invitons à venir découvrir nos spécialités. Profitez de la qualité de nos infrastructures pour assurer sereinement votre évènement d'entreprise avec ses salles de réunion.

Toute l'équipe vous souhaite un excellent séjour.

