



MIRAMAR LA CIGALE

HÔTEL THALASSO & SPA

Votre événement personnalisé à l'entrée du Golfe du Morbihan

Novembre 2019 - Mars 2020



ARZON | PORT DU CROUESTY
02 97 53 49 20 - miramar-lacigale.com







Sommaire

L'HÔTEL & L'ENVIRONNEMENT

Un cadre privilégié	2
L'ultime relaxation	3
La Résidence Miramar	6

VOS ÉVÉNEMENTS

Les salles de séminaire	8
Nos packages séminaires	10
Formules apéritives	12
Les Menus Banquets	16
Les Services au Miramar	20
Accès & Contacts	21
Conditions Générales de Location et de Vente	22



Un cadre privilégié

Vivez l'expérience événementielle sur le Golfe du Morbihan. Des événements professionnels uniques, en bord de mer.

Dans un cadre idéal, l'Hôtel Thalasso & Spa Miramar La Cigale et la Résidence Miramar La Cigale vous accueillent pour un séminaire vivifiant au coeur du Golfe du Morbihan

Ancré à l'entrée du Golfe du Morbihan, à Arzon Le Miramar La Cigale est le lieu idéal sur la Presqu'île de Rhuys, pour organiser vos séminaires et tous types de manifestations sous le sceau de l'originalité et dans un cadre exceptionnel face à l'Océan.

Nos équipes sont à votre disposition pour l'organisation de vos réunions clés en main, dans une ambiance propice au travail et à la cohésion d'équipe.

Nos salles toutes équipées, à la lumière du jour, notre gastronomie, nos spas et centre de thalassothérapie ne feront que sublimer et rendre inoubliable votre prochain évènement.

Point de départ d'activités multiples, ludiques nous travaillons en collaboration avec des équipes d'animations locales et expertes pour vous faire découvrir toutes les richesses de notre territoire.

L'ultime relaxation

Toute l'année le Miramar La Cigale vous propose des activités sportives, de bien-être et de détente sur place, des activités culturelles et ludiques à proximité immédiate ainsi que des animations « Team Building ».

À votre disposition au coeur d'un site hors du commun :

137 Chambres, suites et appartements

4 Salons représentant 345 m²

3 restaurants

1 Bar panoramique

Piscine panoramique d'eau de mer chauffée

Salle de Fitness avec des équipements de dernière génération et une vue imprenable à 360° sur l'océan

Parcours aquatique

Spa Océanique : bassin marin équipé de jets, lit massant, col de cygne comprenant aussi un hammam avec fontaine de glace et douche écossaise.

Location de vélos

Billard

Centre de Thalassothérapie et Spa Beauté proposant une large variété de soins afin d'allier travail et détente dans le plus grand confort.





La Piscine Panoramique

Ouvert de 9h à 21h

Au 4ème étage du Miramar La Cigale, accédez à l'incroyable piscine panoramique, avec son toit en verre de 12 m de long et son large jacuzzi en mosaïque.

Aire de sérénité bordée de transats et serviettes moelleuses, l'environnement est propice à la rêverie ou à des longueurs de bassin revitalisantes.

Le Spa Océanique

Ouvert de 9h à 13h et de 14h à 18h

Entre deux soins Spa, détendez-vous dans le Spa Océanique de l'Espace Thalasso. Ici, le décor est minéral et envoûtant. Les pierres dorées sur les murs se reflètent sur l'ardoise du sol, baignées par les rayons du soleil qui entrent au travers de larges baies vitrées.

À votre disposition, une piscine d'eau de mer chauffée à 32° qui accueille un parcours aquatique composé de sept étapes : col de cygne, transat à bulles, jets massants... Un hammam cosy, avec ses murs aux courbes douces contribuera à la détente ultime.

Plus d'informations sur

www.miramar-lacigale.com





Réveil **Musculaire**

Animé par nos coachs sportifs, cet atelier vous permettra de partager en équipe un moment sportif tout en profitant du panorama.

Au programme, renforcement musculaire doux, respiration et assouplissements sur la plage.

Une bonne façon de mettre tous vos sens en éveil et de commencer la journée de la meilleure des manières.

Serviette et bouteille d'eau fournies.

La Salle de **Fitness**

Ouvert de 7h30 à 21h

Ultime avancée du bâtiment, au 4ème étage, entourée de verre et d'acier, notre salle de fitness de 160 m², face à l'Océan ravira tous les sportifs.

Ici pas de zen attitude, mais des exercices personnalisés et coachés par des professionnels à l'écoute. L'espace climatisé, consacré à votre forme est équipé de 21 appareils de pointe Technogym dédiés à la musculation, au cardio-training et à la gym douce.

Séance de coaching individuelle ou collective.





Résidence **Miramar La Cigale**



Dotée de tous les services d'un hôtel 5 étoiles, la Résidence Miramar La Cigale, située à quelques mètres du Miramar La Cigale, est votre nouveau port d'attache pour tous vos événements familiaux ou professionnels.

La douceur des couleurs et des matières précieuses est une ode aux plaisirs simples.

Lieu idéal pour combiner événements et détente.

◆ Motivez les membres de votre équipe
Un endroit unique où mixer productivité et bien-être.
Grâce à nos salles de séminaires à la lumière du jour,
venez travailler dans un environnement calme,
à seulement 2h20 de Paris.

◆ Un lieu parfait pour les équipes
Du T2 au T4, adaptez vos besoins avec l'un de nos
24 appartements de luxe.

◆ Laissez-vous séduire par le cachet unique de nos
salles élégantes pour organiser votre manifestation.

Plus d'informations sur
www.miramar-lacigale.com



Les salles de séminaire

Nos équipes sont à votre disposition pour l'organisation de vos réunions clés en main, dans une ambiance propice au travail et à la cohésion d'équipe.

Nos salles toutes équipées, à la lumière du jour, notre gastronomie, nos spas et centre de thalassothérapie ne feront que sublimer et rendre inoubliable votre prochain évènement.

Les Salles sont situées à l'hôtel du Miramar La Cigale et la Résidence du Miramar La Cigale. Elles sont toutes à la lumière du jour et proposées avec un video-projecteur (sauf sous-commission), écran, fournitures, eaux, stylos (micros HF à disposition).

Tout autre matériel audiovisuel peut être loué sur simple demande et après soumission d'un devis.

5

**SALLES
DE SÉMINAIRES**

342

**m²
D'ESPACE**

5-300

PERSONNES





Capacité et disposition

	m ²	Théâtre	Buffet	Classe	UShape	Carré	Banquet	Cocktail
Poupe	80	60		30	20	25		
Exécutive	72	40		20	20			70
Grément	100	80	60	40	35	40	60	100
Hauban	90	70	50	40	35	40	60	90
Artimon	190	150	100	100			150	220



Un cadre de travail convivial et
inspirant.
Forfait Semi Résidentiel à partir de
165€ TTC par personne

Nos Packages séminaires

JOURNÉE D'ÉTUDE

Location d'une salle équipée
Pause du matin (au choix bretonne, sucrée ou salée)
Déjeuner = menu séminaire 3 plats
Boissons = forfait boissons N°1 sur la base de 1 verre de vin / pers
Pause après-midi (au choix bretonne, sucrée ou salée)

✦ **À partir de 80€ TTC / pers**

FORFAIT SEMI RÉSIDENTIEL

Hébergement
Petit déjeuner
Location d'une salle équipée
Pause du matin (au choix bretonne, sucrée ou salée)
1 Déjeuner ou Dîner : menu séminaire 3 plats
Boissons : forfait boissons N°2 sur la base de 2 verres de vin / pers
Pause après-midi (au choix bretonne, sucrée ou salée)

✦ **À partir de 165€ TTC**
Prix par personne sur la base d'une chambre double

FORFAIT RÉSIDENTIEL

Hébergement
Petit déjeuner
Location d'une salle équipée
Pause du matin (au choix bretonne, sucrée ou salée)
Déjeuner : menu séminaire 3 plats
Boissons = forfait boissons N°2 sur la base de 2 verres de vin / pers
Pause après-midi (au choix bretonne, sucrée ou salée)
Dîner : menu séminaire 3 plats
Boissons : forfait boissons N°2 sur la base de 2 verres de vin / pers

✦ **À partir de 220€ TTC**
Prix par personne sur la base d'une chambre double

Pauses et Menus séminaires

Nous proposons 3 types de pauses au tarif de **10€ TTC / pers.**
Les pauses peuvent être prises « à la carte » ou sont incluses dans nos packages séminaires.



Pause Bretonne

Café, Thé
Jus de fruits
Far Breton
Yaourt Breton
Smoothies

Pause sucrée

Café, Thé
Jus de fruits
Pâtisseries
Yaourt
Smoothies

Pause salée

Café, Thé
Jus de fruits
Amuse-bouche salé
Panier de légumes crus

MENUS

🔪 40€ TTC / pers

(inclus dans nos forfaits séminaires)

Entrées

Taboulé de choux fleurs et crevettes,
vinaigrette d'herbes
Salade d'hiver, agrumes et avocats
Velouté de potiron aux éclats de châtaignes
Tartare de saumon et pommes vertes

Plats

Pavé de merlu fondant, déclinaison autour de
la carotte, sauce vin rouge
Filet de lieu Snake, risotto de pommes de terre
et butternuts
Suprême de pintade rôti, mille-feuille de
pomme de terre, jus réduit au vinaigre de xérès
Médaille de veau à l'estragon
garniture forestière

Desserts

Choux craquant au grué de cacao
chantilly poire
Fraîcheur ananas aux baies roses et citron vert
Baba aux fruits exotiques
Agrum's crème cheese cake (SG)

🔪 60€ TTC / pers

(non inclus dans nos forfaits séminaires)

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Plateau / personne

(½ tourteau / pers, 5 langoustines, 6 huîtres,
6 crevettes roses, 100g bulots, 50g moules,
60g palourdes, 60g coques, 60g bigorneaux,
mayonnaise, beurre salé, vinaigrette échalote)

Desserts

Choux craquant au grué de cacao
chantilly poire
Fraîcheur ananas aux baies roses et citron vert
Baba aux fruits exotiques
Agrum's crème cheese cake (SG)

Choix unique pour l'ensemble des convives
(voir nos conditions de ventes jointes)
Menus non contractuels





Forfaits Boissons Formules Apéritives

LES FORFAITS BOISSONS

Forfait 1

Vin Blanc et Rouge :
Bergerac / Cht Marie de
Plaisance

Eau plate et gazeuse

Café, Thé

Sur la base d'un verre de vin
(11cl) /pers :

🍷 8€ TTC / pers

Sur la base de deux verres de
vin (22cl) /pers :

🍷 12€ TTC / pers**

Forfait 2

Vin Blanc et Rouge:
Côtes-du-Rhône / Domaine
Fond Croze

Eau plate et gazeuse

Café, Thé

Sur la base d'un verre de vin
(11cl) /pers :

🍷 12€ TTC / pers

Sur la base de deux verres de
vin (22cl) /pers :

🍷 14€ TTC / pers**

Forfait 3

Vin Blanc et Rouge:
Corbières / Cht de
Caraguilhes

Eau plate et gazeuse

Café, Thé

Sur la base d'un verre de vin
(11cl) /pers :

🍷 14€ TTC / pers

Sur la base de deux verres de
vin (22cl) /pers :

🍷 16€ TTC / pers

** Ce forfait est inclus dans nos packages séminaires

LES FORMULES APÉRITIVES

Apéritif Kir

1 Kir Vin Blanc / pers

+

5 amuses-bouche / pers
Guacamole et crevette
Mousse de betterave et
roquette

Tapenade de poivrons,
saucisson

Tapenade d'artichaut et
andouille

Jambon cru, crème de
ciboulette

🍷 12€ TTC / pers

Apéritif Champagne

1 Coupe de Champagne / pers

+

5 amuses-bouche / pers
Ceviche de dorade et
pomme verte

Gaspacho de tomate et basilic,

Foie gras et confit d'oignon

Saumon fumé, crème de
citron à l'aneth

Blinis de tarama, Avruga,
oeufs de poisson

🍷 15€ TTC / pers

Apéritif Cocktail

1 Cocktail au choix / pers

(à communiquer avant l'arrivée et pour
l'ensemble des convives)

Galiotte ou Optimist ou
Pen Duick

(composition dans la carte du bar plus bas)

+

5 amuses-bouche / pers
Ceviche de dorade et pomme
verte

Gaspacho de tomate et basilic,

Foie gras et confit d'oignon

Saumon fumé, crème de
citron à l'aneth

Blinis de tarama, Avruga,
oeufs de poisson

🍷 20€ TTC / pers

BOISSONS COCKTAILS / OPEN-BAR

Toutes nos formules Open-Bar sont proposées sur une durée de service de 2h00

Open Apéritif

Vin Blanc et Rouge,
Proseco,
Eau plate et gazeuse,
jus de fruits, sodas,
sélection de bières

 **30€ TTC / pers**

20 € / pers pour 1h supplémentaire
40 € / pers pour 1h supplémentaire
après 15h ou après 23h

Open-Bar

Vin Blanc et Rouge,
Proseco,
Eau plate et gazeuse,
jus de fruits, sodas,
sélection de bières,
whisky, vermouth

 **40€ TTC / pers**

30 € / pers pour 1h supplémentaire
50 € / pers pour 1h supplémentaire
après 15h ou après 23h

Open-Bar Champagne

Champagne,
Vin Blanc et Rouge,
Eau plate et gazeuse,
jus de fruits, sodas,
sélection de bières,
whisky, vermouth

 **50€ TTC / pers**

40 € / pers pour 1h supplémentaire
60 € / pers pour 1h supplémentaire
après 15h ou après 23h

LES BOISSONS À LA CARTE

Champagne

Duval Leroy Brut 1er Cru Fleurs de Champagne
Laurent Perrier Brut
Duval Leroy Rosé Prestige 1er Cru

75€ TTC / Bt
95€ TTC / Bt
95€ TTC / Bt

Sélection de Cocktails avec alcool

Mojito (maximum 25 personnes)
Optimist (Rhum, Amaretto, Jus de mangue, Jus de Fruits de la Passion)
Pen Duick (Vodka melon, Crème de pêche, Crème de mûre, Jus de cranberries, Jus d'ananas)
Galiotte (Gin, Liqueur St Germain, Sucre de canne, citron, eau gazeuse)

16€ TTC / cocktail
16€ TTC / cocktail
16€ TTC / cocktail
16€ TTC / cocktail

Sélection de Cocktails sans alcool

Calypso (Jus d'orange, Jus de pamplemousse, Sirop de grenadine)
Kayak (Jus de cranberries, Jus de pamplemousse, Sirop de bubble gum)
Galion (Jus de pomme, Purée de framboise, limonade)

13€ TTC / cocktail
13€ TTC / cocktail
13€ TTC / cocktail

Sélection de Jus de fruits

Jus d'orange, Jus de pamplemousse, Jus de pomme

5€ TTC / verre

Sélection de Sodas

Breizh cola, Breizh cola zéro, Breizh agrumes, Breizh tea, Schweppes tonic

6€ TTC / Bt

Sélection de Bières

Heineken, Blanche Hermine, Mongozo (sans gluten)

6€ TTC / Bt

Whisky : JOHNNIE WALKER BLACK, JACK DANIEL'S

12€ TTC / 4 cl

Vodka : ABSOLUT

Gin : BOMBAY SAPHIR

240€ TTC / Bt

Rhum : BACARDI

GET 27 / GET 31

Supplément Soda ou Jus de Fruits

2 € TTC / Verre ou 10 € TTC / Bt

CANAPÉS COCKTAILS

Canapés à sélectionner parmi le choix ci-dessous.

Les boissons pour les cocktails sont à choisir dans les forfaits boissons, ou formule apéritives ou boissons cocktails. Nous pouvons aussi vous soumettre un devis personnalisé en fonction de vos desideratas en matière de boissons.

Canapé 1

Cocktail 5 pièces/pers :

2 verrines, 2 canapés,
1 dessert

À choisir dans la sélection ci-dessous

🔪 7.50€ TTC / pers

Canapé 2

Cocktail 9 pièces/pers :

3 verrines, 3 canapés,
3 desserts

À choisir dans la sélection ci-dessous

🔪 13.50€ TTC / pers

Canapé 3

Cocktail 12 pièces/pers :

3 verrines, 3 canapés,
2 brochettes, 4 desserts

À choisir dans la sélection ci-dessous

🔪 18€ TTC / pers

Canapé 4

Cocktail 16 pièces/pers :

4 verrines, 3 canapés,
3 brochettes, 6 desserts

À choisir dans la sélection ci-dessous

🔪 24€ TTC / pers

Canapé Cocktail Dinatoire

Cocktail 18 pièces/pers :

3 verrines, 4 canapés,
3 brochettes, 2 pièces chaudes
1 Show Cooking, 5 desserts

À choisir dans la sélection ci-dessous

🔪 40€ TTC / pers



SÉLECTION DE CANAPÉS

Verrines

Ceviche de dorade, note acidulé de pomme verte, Ceviche de saumon au fenouil, Guacamole d'avocats aux crevettes, Taboulé de quinoa, Mousse de carotte, chantilly au cumin, Gaspacho de tomate au basilic, pignons de pin, Crème de chou-fleur, note fumée de haddock, Mousse de betterave à la noisette, Rillettes de saumon et concombre croquant, Mousse de thon aux herbes fraîches, Mousse de céleri à andouille, Assortiments de légumes crus (sauce aigrelette, cocktail...)

Sucrés

Chou chocolat mandarine
Ananas infusé aux baies roses (SG)
Entremets chocolat, brownie noix de pécan
Financier sarasin (SG)
Macaron caramel chocolat (SG)
Tartelette citron meringuée
Poire pochée à la fève tonka
Baba aux agrumes
Crème fondante au chocolat
Forêt noire (SG)

Brochettes

Tomate-mozzarella
Bleu et poire
Crevettes cuites, concombre
Melon et jambon de pays (selon saison)
Magret et raisin
Oeuf de caille, poisson fumé
Poulet mariné, tomate confite
Tome de Rhuys, jambon cru, figue séchée

Canapés

Foie gras sur son confit d'oignon,
Tapenade de poivron, saucisson
Tapenade d'artichaut et andouille
Copeau de jambon cru et crème de ciboulette
Saumon fumé, crème de citron à l'aneth
Pétale d'endive, mousse bleu et noix
Blinis de la mer, Avruga, oeufs de poisson...
Mini club sandwich
Pâté aux algues bretonnes

Show Cooking

Huitre (3/pers) + sauces
Brochettes de gambas snackées
Saint-Jacques snackées (selon saison)

Pièces Chaudes

Yakitori de volaille
Accras de poisson
Goujonnette de poisson
Chips de légumes
Boulettes de viande



LES MENUS BANQUETS

Choix unique pour l'ensemble des convives (voir nos conditions de vente jointes)

Menu Banquet 1

🔪 60€ TTC / pers

Entrées

Gaspacho de betterave acidulé, aile de raie et avocats
Tartare de dorade, condiments aux algues
Veloute de potiron, pépites de foie gras, éclats de châtaignes
Terrine de queue de boeuf et foie gras émulsion au persil.

Plats

Dos de cabillaud rôti, mousseline de panais, réduction de carotte à la coriandre
Tournedos de lottes aux algues, bouillon safrané
Pièce de veau basse température, jus à la marjolaine, polenta crémeuse
Magret de canard, carotte et navet boule d'or glacé à l'orange.

Desserts

Tartelette choc orange
Fantaisie caramel mangue et kalamansi
Passionnément coco (SG)
Financier blé noir pomme bergamote.



LES MENUS BANQUETS

Choix unique pour l'ensemble des convives (voir nos conditions de vente jointes)

Menu Banquet 2

🔪 80€ TTC / pers

(minimum de 30 personnes)

Entrées froides

Raviole ouverte de chair de crabe au piment du Léon
Terrine de foie gras à la poire
Tartare de dorade, condiments aux algues
Gravlax de saumon à la betterave, pickles de betteraves, crème aigrelette.

Entrées chaudes

Velouté de potiron, pépites de foie gras et éclats de châtaignes
Bouillon crémeux d'artichauts et cèpes, émulsion de noisette
Escalope de foie gras poêlée, chutney de mangues
Brandade de morue et poireaux, velouté léger de pomme de terre.

Plats

Dos de cabillaud rôti, mousseline de panais, réduction carottes à la coriandre
Tournedos de lottes aux algues, bouillon safrané
Pavé de boeuf, confit d'échalotes, jus de brassage persillé
Magret de canard aux fruits et légumes rôtis.

Desserts

Tartelette choc orange
Fantaisie caramel mangue et kalamansi
Passionnément coco (SG)
Financier blé noir pomme bergamote.



LES MENUS BANQUETS

Choix unique pour l'ensemble des convives (voir nos conditions de vente jointes)

Menu Banquet 3

🔪 100€ TTC / pers

(minimum de 30 personnes)

Entrées froides

Raviole ouverte de chair de crabe au piment du Léon
Terrine de foie gras à la poire
Tartare de dorade, condiments aux algues
Gravlax de saumon à la betterave, pickles de betteraves, crème aigrelette.

Entrées chaudes

Velouté de potiron, pépites de foie gras et éclats de châtaignes
Bouillon crémeux d'artichauts et cèpes, émulsion de noisette
Escalope de foie gras poêlée, chutney de mangues
Brandade de morue et poireaux, velouté léger de pomme de terre.

Poissons

Dos de cabillaud rôti, mousseline de panais, réduction carotte à la coriandre
Tournedos de lottes aux algues, bouillon safrané
Noix de st jacques snakées, fondue d'endives caramélisées, crème de cresson
Pot au feu de bar aux algues et légumes racines.

Viandes

Pavé de boeuf, confit d'échalotes, jus de brassage persillé
Magret de canard aux fruits et légumes rôtis
Ballotines de volaille et champignons, sauce vin jaune
Pièce de veau basse température, jus au parfum de truffe.

Desserts

Cheesecake des sous bois
Fantaisie caramel mangue et kalamansi
Passionnément coco (SG)
Ecrin de framboise au champagne et noix de coco.



APRÈS DÎNER

Pour prolonger votre soirée

After Diner 1

Un Buffet de rafraîchissements, prolonge idéalement un dîner animé !
Bière, jus de fruits, sodas, Plancoët plate et gazeuse, Schweppes tonic

◆ 12€ TTC / pers
à discrétion pendant 2H00

Ou

After Diner 2

Open bar, servi après votre dîner
Gin, Vodka, Whisky, Champagne Duval Leroy (cf. Les boissons à la carte), jus de fruits, sodas, bière,
Plancoët plate et gazeuse

◆ 40€ TTC / pers
pendant 2H00





Les services au Miramar

Parce qu'au Miramar La Cigale votre confort est notre priorité, nous mettons tout en œuvre pour combler vos attentes.

Notre personnel qualifié et passionné est attentif à vos moindres désirs de jour comme de nuit.

Notre Chef Concierge : Stéphane Rouxel, qui appartient à la prestigieuse association des Clefs d'Or en France, distinguant l'élite des Concierges, sera à votre écoute pour répondre à vos attentes.

Disponibilité, dévouement et excellence sont les maîtres mots de Stéphane mais aussi de l'ensemble du personnel du Miramar La Cigale, pour faire de votre séjour un moment exceptionnel.

Pour faire de votre séjour un moment agréable et inoubliable, le Miramar La Cigale vous propose un large éventail de prestations :

◆ Des Concierges qui ne manquent jamais d'inspiration pour vous proposer une palette d'activités et d'excursions personnalisées autour et aux alentours du Miramar La Cigale selon les envies et les goûts de chacun.

◆ Des animations et des ateliers découverte :

Ne manquez pas les conférences hebdomadaires aux thèmes variés au service de votre bien-être et animées par nos experts. Atelier Manger en Pleine Conscience, conférence sur la Spiruline marine fraîche ou encore des conférences sur les nouvelles avancées scientifiques dans le domaine de la Médecine Nutritionnelle.

◆ Un Accueil Personnalisé orchestré par notre personnel qui saura vous conseiller parmi notre offre. Par exemple : Bouteille de Champagne ou 1/2 bouteille dans votre chambre. Bouquet de fleurs fraîches déposé dans votre chambre. Corbeille de fruits de saison dans votre chambre.

◆ Des Navettes de la gare de Vannes ou encore de l'aéroport de Nantes pour vous faciliter l'accès au Miramar La Cigale.



PORT DU CROUESTY
Route du Petit Mont
56640 ARZON



PAR LA ROUTE

480 km de Paris
120 km de Nantes
30 km de Vannes
Depuis Vannes, suivre la direction
Presqu'île de Rhuys, Sarzeau, Arzon
(GPS : indiquer Arzon)



PAR LE TRAIN

À 2h29 de Paris : départ de la Gare
Montparnasse, direction Gare de Vannes.
Plusieurs liaisons directes quotidiennes
en TGV/LGV.



PAR AVION

Aéroport International de Nantes
(120 km de l'hôtel)
Aéroport International de Lorient
(97 km de l'hôtel)
Aéroport de Vannes
(44,4 km de l'hôtel)

PARKING LA CIGALE :
15€ PAR JOUR - 12€ LA JOURNÉE SUPPLÉMENTAIRE
RECHARGE VÉHICULE ÉLECTRIQUE : 13€

Plus d'informations sur

www.miramar-lacigale.com



HORAIRES ET CONTACTS

Le Miramar La Cigale est ouvert de février à décembre inclus - Fermeture annuelle en janvier - Tél. : 02 97 53 49 00.

La Thalasso et le Spa Océanique sont ouverts de 9h à 18h tous les jours - Tél. : 02 97 53 49 00.

La piscine panoramique, la salle de Fitness et le Spa Expérience sont ouverts de 9h à 21h tous les jours.

La Conciergerie est ouverte de 7h à 21h30 tous les jours - Tél. : 02 97 53 49 00.

Horaires sous réserve de modifications

CONTACT SERVICE COMMERCIAL

Service Commerciale

02 97 53 49 20

banquets@miramar-lacigale.com



CONDITIONS GÉNÉRALES DE LOCATION ET DE VENTE

REF GROUPE :

Arrivée :

Départ :

Chambres :

Repas :

I- DESIGNATION DES PARTIES

Le présent document définit les conditions dans lesquelles le MIRAMAR LA CIGALE est lié avec la personne morale ou physique avec qui elle traite et qui est désignée dans les présentes sous le terme de responsable.

Si le client ou responsable n'est pas l'organisateur ou si l'organisateur fait intervenir un intermédiaire, ceux-ci sont solidairement responsables de toutes les obligations découlant du contrat.

II- CONFIRMATION DE RESERVATION

Le client doit confirmer sa réservation avant la date d'option et retourner au MIRAMAR LA CIGALE, un exemplaire du devis et des conditions générales de ventes dûment daté et signé par le client, revêtu de la mention « Bon pour accord » et de son cachet. Ces documents devront obligatoirement être accompagnés du paiement de l'acompte visé à l'article 7 qui constitue une condition substantielle et déterminante de la réservation. A défaut de versement de l'acompte, l'établissement ne confirme pas la réservation et ne garantit pas la disponibilité des espaces/chambres réservés.

III- ORGANISATION DE LA RESERVATION

3.1/CHAMBRES

Le client doit adresser par écrit au MIRAMAR LA CIGALE la rooming list (liste nominative des participants à la manifestation et de l'attribution des chambres), au plus tard 8 jours avant la date d'arrivée prévue. Les chambres réservées sont mises à disposition des bénéficiaires à partir de 15 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à midi le jour du départ, tout dépassement de ce délai pouvant entraîner la facturation d'une nuitée supplémentaire au tarif public affiché.

Les no-shows (prestations commandées non annulées) seront facturés au client sur la base de la totalité du séjour.

Le client doit préciser par écrit au MIRAMAR LA CIGALE le nombre exact de couverts prévus pour chaque repas 8 jours ouvrables avant la date de début de la manifestation.

La réduction du nombre de participants est considérée comme une annulation partielle de la réservation donnant lieu à l'application de l'article 5 des présentes conditions.

Le client doit confirmer son choix de restauration (menu, buffet, cocktail, ...) au plus tard 8 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Au-delà l'hôtel se réserve le droit d'imposer un choix dans la catégorie retenue par le client. Il est ici précisé que la restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

3.2/ MODIFICATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS

La réduction du nombre de participants est considérée comme une annulation partielle de la réservation donnant lieu à l'application de l'article 5 des présentes, qu'il s'agisse notamment d'hébergement, de restauration ou d'espaces loués. Si le nombre de participants s'avérait supérieur au nombre indiqué sur le devis, la mise à disposition des espaces ne sera confirmée qu'après réception du complément d'acompte correspondant au différentiel de réservation.

IV- MODIFICATIONS DES PRESTATIONS

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit au MIRAMAR LA CIGALE. Faute d'acceptation écrite de l'établissement dans les 8 jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le client.

V- ANNULATION

La facturation étant faite sur la base des prestations commandées sur la base de la totalité du séjour, le client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après. Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit au MIRAMAR LA CIGALE.

5.1/ ANNULATION TOTALE

Le changement de date de la manifestation est considéré comme une annulation totale et donne lieu à l'application des conditions d'annulation.

Est également une annulation, le défaut de paiement de l'acompte contractuel (autres que le 1er acompte). En cas de non-respect des échéances de paiement, l'hôtel aura la faculté d'exiger du client le paiement immédiat du solde de la manifestation, le règlement du client devant parvenir à l'hôtel dans les 8 jours courant à compter de la date de la demande écrite de l'hôtel. A défaut de règlement dans ce délai, la manifestation sera considérée comme annulée du fait du client.

Pour toute annulation totale ou partielle (diminution du nombre de participants ou de la durée de la manifestation), le Client est redevable de frais d'annulation représentant un pourcentage du chiffre d'affaires prévisionnel. Ce pourcentage varie en fonction du nombre de chambres ou participants annulés et de la date d'annulation selon la grille ci-dessous :

Nombre de jours avant l'opération	Annulation de - de 10 participants	Annulation de 10 à 25 participants	Annulation de + de 26 participants
+ de 60 jours	0%	0%	30%
de 60 à 30 jours	0%	30%	50%
de 30 à 15 jours	30%	50%	70%
de 15 à 3 jours	50%	70%	70%
- de 3 jours	100%	100%	100%

5.2/ ANNULATION PARTIELLE

Le Miramar La Cigale prendra en compte pour facturation finale le nombre définitif de convives que le client communiquera à J-8. Toute annulation au-delà de cette date sera facturée dans son intégralité. En cas d'annulation de plus de 30% du nombre initialement prévu au contrat, l'hôtel se réserve le droit de revoir à la hausse le prix fixé sur le présent contrat.

5.3/ REVISION DES CONDITIONS

Les conditions d'annulation ci-dessus pourront être modulées en fonction des impératifs d'exploitation de l'établissement et du caractère exceptionnel ou complexe de la manifestation.

En cas d'évènements présentant un caractère de force majeure (grève, incendie, dégât des eaux, etc...) empêchant l'établissement de fonctionner, la réservation pourra être annulée par le MIRAMAR LA CIGALE. L'acompte versé par le client lui sera remboursé dans la totalité sans que ce dernier ne puisse prétendre à une quelconque indemnité.

VI- TVA

Nos tarifs sont susceptibles d'être modifiés en cas de variation de la TVA ou autre taxe applicable à la profession, cette modification tarifaire vous serait alors notifiée par écrit. Cette mention ne nous engage pas à modifier automatiquement nos tarifs si la TVA venait à baisser (TVA sur restauration). Dans la mesure où l'hôtel sera soumis à une nouvelle disposition législative ou réglementaire ayant un impact sur les prix de vente de ses prestations, il se verra dans l'obligation de la répercuter auprès de ses clients.

VII- MODALITE DE RÈGLEMENT

7.1/ ACOMPTE.

À la signature du contrat un acompte peut être porté à 100% en fonction des impératifs de l'exploitation, des spécificités de la manifestation ou de circonstances exceptionnelles telles qu'événements internationaux, foires, expositions, etc et calculé sur le total TTC de la manifestation prévue. En règle générale un acompte d'une hauteur de 60% est demandé et doit être parvenu à l'hôtel au moins 8 jours avant la date prévue de la manifestation (voir article V pour nos conditions d'annulations). Un échéancier dans le versement de l'acompte peut être envisagé en accord avec le chargé d'affaires et le client.

7.2/ DELAI DE PAIEMENT.

Le montant de ce ou ces acomptes est déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation.

Sauf disposition contraire prévue au devis, les factures du solde sont établies par le MIRAMAR LA CIGALE et doivent être soldées au moment du départ. L'hôtel peut accepter un délai de paiement et faire parvenir le solde de la facture après le départ, aux conditions expresses énumérées ci-dessous :

Le client doit fournir à l'hôtel les coordonnées, le service et la personne compétente dans le suivi du règlement

Le client doit faire valider et signer la facture finale par une personne compétente au départ (sauf accord et avis contraire acceptés par l'hôtel)

Le client s'engage de fait à un règlement à réception de facture ou à respecter la date limite du paiement inscrite sur la facture envoyée par l'hôtel.

Pénalités de retard (indication légale sur la facture finale) : tout retard de paiement entraîne des frais de pénalité de 1% du montant total de la facture par mois de retard, reconductible et indexé sur le montant majoré (soit taux directeur légal de 12% annuel). Cette pénalité s'applique dès le premier terme du mois en cours de retard. Conformément à la loi, une indemnité forfaitaire de 40€ est exigible et en supplément du montant réclamé.

7.3/ EXTRAS

Tout extra (bar, minibar, téléphone) non pris en charge par l'organisateur devra être réglé par chaque participant au comptant avant de quitter l'Hôtel. Cependant, dans le cas où les personnes intéressées ne se présenteraient pas à la réception au moment de leur départ, ces frais seraient imputés au compte de la Société.

VIII- ACCOMPAGNANT

Toute réservation effectuée par l'organisateur pour un accompagnant (conjoint d'un participant) sera garantie par l'organisateur.

L'accompagnant pourra être pris en charge par la société ou séjourner à ses frais. En cas d'annulation ou de no-show, l'organisateur sera facturé selon les conditions d'annulation partielle. Le Client s'engage à n'inviter aucune personne dont le comportement est susceptible de porter préjudice à l'établissement, ce dernier se réservant le droit d'intervenir si nécessaire.

IX- RESTAURATION

Les prestations sont exclusivement fournies par l'Hôtel MIRAMAR LA CIGALE et il est strictement interdit d'apporter quelque produit que ce soit de l'extérieur à défaut d'en avoir obtenu l'autorisation préalable de la Direction qui se réserve la faculté d'imposer un droit de service et une qualité de produit conforme au standing et au renom de l'Hôtel. La Direction dispose à cet égard d'un droit de contrôle des produits. Le client sera facturé des frais de personnel apportés au titre des heures supplémentaires, au-delà de 15 heures pour un déjeuner et au-delà de 23 heures pour un dîner/cocktail, sur la base de la grille des salaires en vigueur.

Le Client doit préciser par écrit à l'établissement le nombre exact de couverts prévus pour chaque repas au maximum 10 jours avant la date de la manifestation. Sans retour de la part du client au niveau du choix des menus (menu unique pour l'ensemble des participants), la sélection des plats à servir sera appliquée par le chef de cuisine. Le choix à 10 jours n'est plus modifiable. Passé ce délai et jusqu'à la date de l'évènement, toute modification doit être entérinée par la direction de restauration et sera facturé 20€ / pers et par plat modifié. Les lieux de restauration sont confirmés uniquement par la direction de la restauration en fonction des disponibilités et du nombre de réservation.

En deçà de 40 personnes, aucune exclusivité des lieux n'est envisageable. Au-delà de 40 personnes l'exclusivité n'est pas automatique ; elle est appréciée et validée par la seule autorité de la direction de la restauration.

Le non-respect des horaires de services indiqués dans le déroulement de la manifestation peut entraîner une facturation forfaitaire de 600 € HT.

Dans le cadre d'un service de forfait boisson, et dans le cas de dépassement du stock initial prévu pour le service, une facturation forfaitaire de 30 € / bouteille est applicable.

Dans le cadre de groupe, le service du petit déjeuner est exclusivement programmé dans la salle le Ruban Bleu. Pour tout service en chambre, la prestation du petit déjeuner à 25 € sera facturée en supplément. Le petit déjeuner prévu sur le quota groupe ne sera pas déduit. Toute demande de room service durant la manifestation sera facturée en supplément.

Pour des raisons d'hygiène, de sécurité alimentaire, et d'espace de stockage limité, nous n'acceptons pas l'apport extérieur de denrées alimentaires et de boissons. Ceci étant et si un droit de bouchon est exceptionnellement accepté, une charge de 15 € / bouteille ouverte sera appliquée et dans la limite de 24 bouteilles.

Afin d'assurer un service optimal, les cuissons des viandes bovines seront servies « saignantes », les autres types de viande seront proposés « à point ».

X- ALLERGIES

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces de quatorze allergènes majeurs. Toute personne allergique doit être signalée et identifiée 10 jours avant la date de la manifestation ; l'établissement considère que l'information non donnée et transmise dans les temps impartis responsabilise la personne elle-même.

XI- SALON

En tout état de cause si le nombre de participants s'avérait inférieur au nombre prévu sur le devis, l'Hôtel se réserve le droit de modifier les salons réservés par le client. Cette modification de locaux à disposition ne saurait donner droit au versement d'une quelconque indemnité. Il est formellement interdit d'enfoncer des clous, des punaises, des agrafes ou de coller des adhésifs sur les portes et les murs. Les salons sont loués à la journée de 08h00 à 19h00 ou à la demi-journée. Le client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants ou leurs invités), et s'engage, en cas de dégradation des lieux mis à disposition, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux. Le Client préviendra l'Hôtel de toute livraison de matériel. Le Client est tenu de retirer lui-même son matériel dès la fin de la manifestation.

XII- AUDIOVISUEL

À la demande du client, les services techniques (sonorisation, fleuriste, photographe...) sont assurés par le MIRAMAR LA CIGALE. Tous ces services sont l'exclusivité du MIRAMAR LA CIGALE à moins d'arrangement préalable écrit par la Direction. Les projets de décoration des salons pour les expositions, cocktails, etc... Doivent être soumis à l'approbation de la Direction en conformité avec les règlements en vigueur.

Tout équipement technique prêté par l'hôtel pour la mise en oeuvre de la manifestation doit être rendu en l'état où il a été mise à disposition. Le petit matériel type (câble hdmi, rallonges, connexion, etc.) relève du même cadre et sera immédiatement facturé 50 € par pièce manquante ou détériorée ou facturé sur la valeur du bien si la valeur intrinsèque dépasse ce montant. Dans le cadre du prêt d'un ordinateur la valeur d'achat de l'ordinateur sera engagée et réglée par le client.

XIII- FORMALITÉS

Le client à l'obligation d'assurer les formalités fiscales et administratives conformes à la législation en vigueur, en particulier, si les participants à la réception contribuent aux dépenses, une déclaration doit être faite par le client aux CONTRIBUTIONS INDIRECTES.

> Les manifestations commerciales, expositions, ventes organisées par le client sont interdites dans les salons du MIRAMAR LA CIGALE sauf dérogation express de la Direction.

> En cas de manifestations commerciales, expositions, ventes organisées par le client dans les salons du MIRAMAR LA CIGALE pouvant entrer dans le champ d'application de l'article n°1 de l'ordonnance du 11 Septembre 1945, le client devra avoir satisfait l'obligation prévue par l'article n°2 de la dite ordonnance et avoir obtenu l'agrément ou l'autorisation des autorités officielles dans les conditions prévues à l'article 1er de l'arrêté du 7 Avril 1970 pris en application de l'arrêté n°5 du décret du 10 Octobre 1969 et relatif au régime d'agrément des manifestations commerciales. La Direction de l'Hôtel se réserve le droit de demander au client de justifier de cette autorisation. L'hôtel ne saurait être tenu pour responsable en cas de non-respect par son client des obligations auxquelles celui-ci est tenu. Sans les autorisations nécessaires, il se verrait fermer l'accès des salles par la force publique.

XIV- SACEM-DROITS D'AUTEUR

Le client doit obligatoirement faire une déclaration concernant les droits d'auteur pour toute musique (orchestre, disques et spectacles) à la SACEM. Tout intervenant extérieur assurant une prestation type animation, animation musicale, devra rétrocéder une charge correspondant à 10% pour utilisation d'énergie, fluides, utilisation des lieux, services divers.

XV- ASSURANCES-RESPONSABILITE

Il est convenu que le client signataire de la présente convention, agit tant pour son compte que pour celui de ses invités et participants à quelque titre que ce soit.

> Le client sera responsable de tout dégât ainsi que toute disparition constatée dans les installations et le matériel de l'hôtel, de même que des dommages causés à la personne et aux biens des autres clients. Cette responsabilité vis-à-vis de l'hôtel devra être signifiée au client, au plus tard dans les 24h qui suivent la fin de la manifestation.

> Le MIRAMAR LA CIGALE n'est pas responsable des dommages de quelque nature qu'ils soient affectant les effets, matériels ou autres, en séjour dans son établissement et appartenant au client. Il appartient au client de contacter sa propre assurance et de faire son affaire personnelle d'un service de gardiennage.

> Le MIRAMAR LA CIGALE décline toute responsabilité en cas de détérioration ou de vol des véhicules stationnés sur les parkings intérieur et extérieur de l'hôtel.



MIRAMAR LA CIGALE
HÔTEL THALASSO & SPA

Golfe du Morbihan

+33 (0)2 97 53 49 20 - miramar-lacigale.com

f t @ v in