



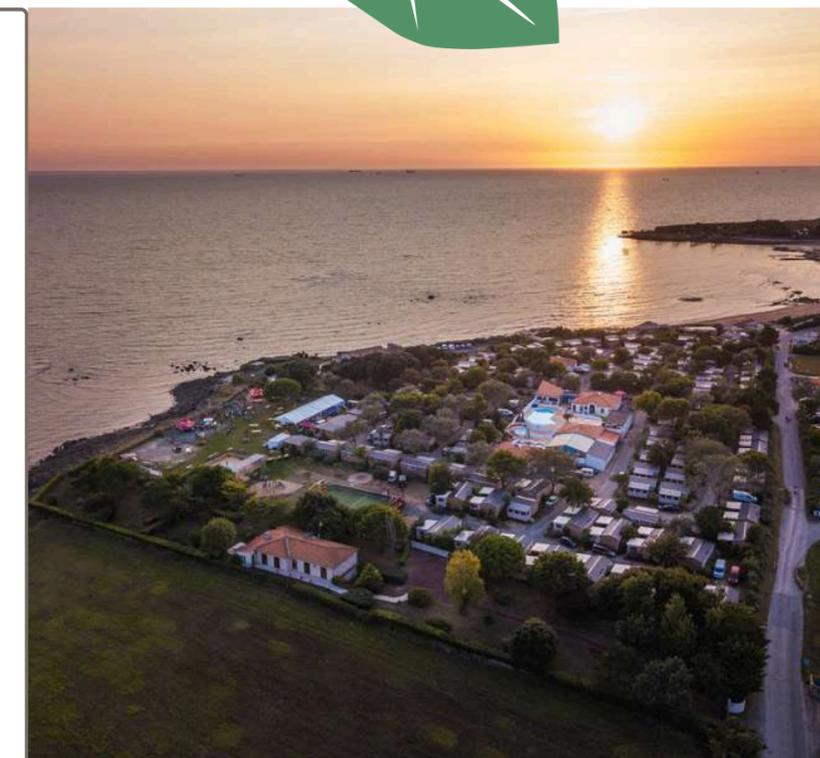
Groupes

2024/2025



Nos engagements

- Des prestations de choix selon vos envies et budgets
- Un lieu unique
- Une équipe dédiée
- Un suivi personnalisé pour les préparatifs
- Un interlocuteur unique
- Des années d'expérience
- Une prestation clés en main





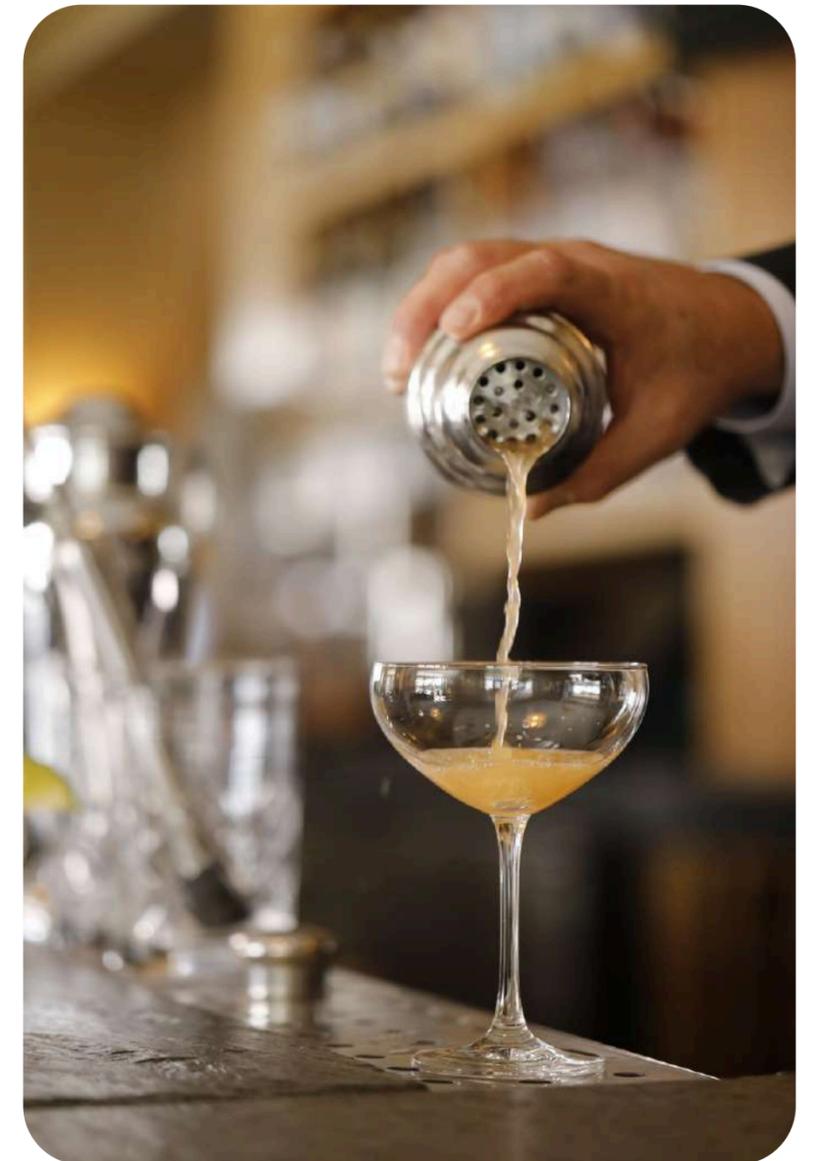
Cocktail

Nos cocktails

Pour débiter agréablement la soirée, le cocktail sera servi devant la salle de réception, sur la terrasse ou à La Baie des Iles !

Cocktails (prix par personne)

- Champagne **8,00 €**
- Kir ou Vin blanc et crème de cassis **5,00 €**
- Kir pétillant et crème de cassis ou mûre **5,50 €**
- Les îles **6,00 €**





Nos formules (prix par personne)

- **Cocktail “ Découverte ”** **10,00 €**
2 verres de cocktail (ou Crémant) et amuses bouches salées
- **Cocktail “ La Corniche ”** **15,00 €**
2 verres de cocktail (ou Crémant) et 5 pièces salées froides
- **Cocktail “ 7 pièces ”** **17,00 €**
2 verres de cocktail (ou Crémant), 5 pièces salées froides et 2 pièces salées chaudes
- **Cocktail “ 12 pièces ”** **20,00 €**
3 verres de cocktail (ou Crémant), 9 pièces salées froides et 3 pièces salées chaudes
- **Cocktail “ Dinatoire ”** **30,00 €**
3 verres de cocktail (ou Crémant), 6 pièces salées froides et 4 pièces salées chaudes, 4 pièces atelier, 1 pièce fromage, 3 pièces sucrées
- **Supplément Champagne** **6,00 €**
- **Stand de l’Ecailler :** *Ouverture des huîtres sur place* **10,00 €**
- **Stand du Terroir :** *Charcuterie, fromages, foie gras, découpe et pain chaud sur place* **10,00 €**
- **Stand Plancha :** *Mini-brochettes (poulet ou crevettes cuites sur place)* **10,00 €**



Le dîner

Menu détente

25 €

ENTREES

Saumon fumé
Assiettes de crudités
Assiette du terroir
Beignets de calamars

PLATS

Brochette de poulet Hawaïenne et son riz blanc
Pavé de saumon et ses pommes de terre vapeur
Roti de porc sauce curry et son fagot de haricots verts
Emincé de volaille sauce forestière et ses tagliatelles

DESSERTS

Salade de fruits
Tarte Normande
Duo du chef

Menu Boyard

30 €

ENTREES

Tartare de saumon façon boucaniers
Salade du maraicher
Assiette de 6 huitres
Saumon fumé et sa crème ciboulette

PLATS

Dos de Cabillaud, et ses petits légumes, saveur iodée
Filet Mignon de porc et son gratin dauphinois
Moules (selon saison)
Pavé de saumon au citron et ses pommes de terre grenailles
Poulet rôti au thym et son gratin de légumes

DESSERTS

Gâteaux aux fruits rouges
Chocolatier
Salade de fruits

Repas du monde

25 €

PLATS

Paella Maison

Couscous Royal

Parillada Brésilienne

Moules

DESSERTS

Buffet de desserts

Buffet des îles

22 €

ENTREES

Charcuterie du terroir (terrines, saucissons, jambon de pays)

Salade Le Paradis (Riz, tomates, jambon, fromage)

Saumon fumé

Salade verte

PLATS

Poulet rôti froid

Saumon froid

Roti de porc froid et sa sauce barbecue

Taboulé / Salade de riz

Chips

DESSERTS

Fromages Salade

Gâteau au chocolat

Salade de fruits exotiques

Menu Petit Boucanier

12 €

ENTREES

Éventail de sandwiches clubs :
jambon/fromage/surimi ou assiette de crudités

PLATS

Wings de poulet / Steak haché / Nuggets
Pommes de Terre sautées / Tagliatelles

DESSERTS

Glaces au choix
Smarties
Softs

Formule Team Building

Ressourcez et retrouvez vos équipes sur le site de
“**La Baie des îles**” lors d’un moment convivial et chaleureux

à partir de

28 €

Formule détente, rencontre et plaisir !

Cocktail, repas, activités sur place (pétanque, jeux en bois, épreuves d’équipes, jeux de force)

- **Formule moules de la baie**

à partir de **30,00 €**

- **Formule cocktail dinatoire**

à partir de **32,00 €**

- **Formule plancha côte de bœuf, homard**

à partir de **45,00 €**

- **Formule pizza**

à partir de **28,00 €**



Lendemain



10 €

Petit-dejeuner

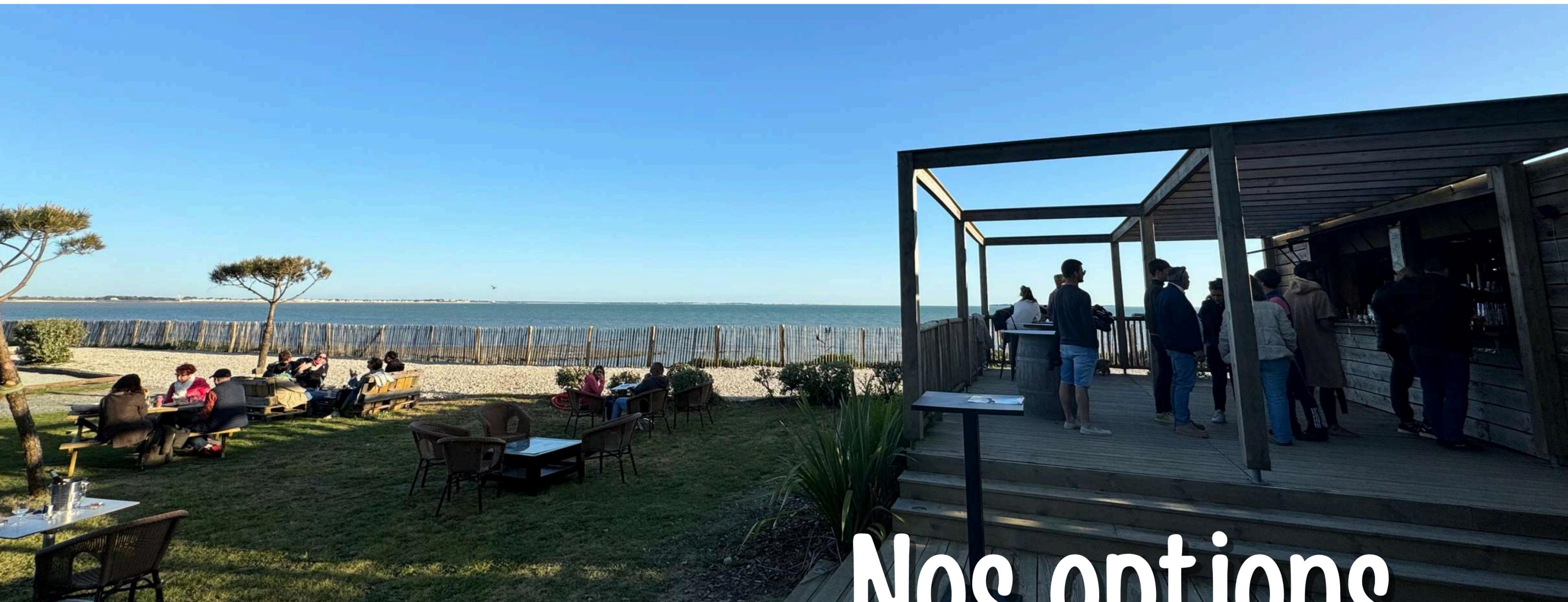
- Boissons chaudes
- Viennoiseries, pains
- Salade de fruits
- Fromage blanc
- Jus de fruits
- Céréales
- Confitures, beurre doux, sucre

Brunch

- Charcuterie / Crudités
- Barbecue (chipolatas, merguez, brochette de poulet, saumon)
- Pomme de terre au four
- Salade
- Salade de fruits
- Tarte aux pommes
- Vin au pichet (1/4 de pichet/pers.)
- Eau, Café



24 €



Nos options



Soirée dansante

SPECIAL PACKAGES

Dj pour la soirée

jusqu'à 2h du matin

1500 €

*Heure supplémentaire
entamée pour le DJ*

50 € / heure



Location de salle

SPECIAL PACKAGES

Basse saison

Location de salle sans prestation à partir de **600€**
Avec mobilier, bar, chauffage compris

Heure de fin de soirée : 2h
Possibilité d'heure de fin tardive

Haute saison

Location de base avec prestation restauration **500 €**
Si pas de prestation location de la salle **1000 €**

Privatisation totale à partir de 60 personnes

Privatisation de La Baie des Îles **1500 €**

Si quorum non atteint, supplément
de 10€ par personne

Heure de fin de soirée : 2h
Possibilité d'heure de fin tardive



Nos hébergements

Cottage Luxe 4 pers



VILLAGE PRIVATIF - FORFAIT 1 NUIT

(à partir de)

- **100 €** le cottage en formule groupe
- **125 €** le cottage en formule hôtelière simple
(draps de lit et de toilettes fournis)
- **150 €** le cottage en formule hôtelière
(lits faits, linge de toilettes, accueil VIP)

PRESTATIONS COMPRISES

Location de salle

Nos tarifs de menus comprennent toujours la mise à disposition d'une salle et des sanitaires avec le matériel de base minuit.

(50 € par heure supplémentaire par personnel de service à partir de minuit).

Si le repas prend du retard par rapport à l'heure définie- facturation de chaque heure de retard à **15€** par personnel de service et par heure.

Si le planning le permet vous pouvez bénéficier de la salle privative de façon gratuite. En dessous de 60 personnes, le supplément est de **10 €** par personne.

MOBILIER – MATÉRIEL – NAPPAGE

Nos offres tarifaires proposent le mobilier de base (table rectangle ou ronde et chaises), à la location nous proposons des housses de chaises (prix fixé à 2€ par housse).

La vaisselle est également comprise dans nos propositions tarifaires, notre linge de table est en non tissé (couleur de base blanche). Nous pouvons aussi vous proposer à la location du linge en coton blanc traditionnel.

SERVICE

Nos tarifs comprennent toujours le personnel de service pour la durée du repas. (10 euros par bouteille).

Nous facturons un droit de bouchon sur les boissons fournies par les clients.

MENU

Notre chef vous fera déguster une fine cuisine alliant les saveurs du terroir aux plaisirs de la mer.

Tous nos menus sont adaptables en fonction de vos envies, les plats peuvent être dégustés pour vous aider dans vos choix.

Le choix du menu devra être identique pour l'ensemble des convives, quelques exceptions pouvant être faites pour les gens ne tolérant pas le choix général.

Les boissons sont calculées sur la base d'une bouteille pour 3 personnes.

Offre soumise à conditions et susceptible de modification – Photos non contractuelles

CONDITIONS GÉNÉRALES

La réservation de nos structures devient ferme à la réception d'un contrat de vente (ou d'une demande d'acompte) accompagnée d'un chèque d'acompte de 50% du contrat.

Parc Aquatique : L'accès au parc aquatique est strictement interdit aux bermudas et maillots shorts, seuls les maillots de bain sont acceptés. La piscine est utilisable par les personnes résidant sur le camping, sinon il faut prévoir un maitre-nageur en supplément.

ACOMPTE, RESERVATION

1er acompte : 50%

2ème acompte : 30% du montant total 1 mois avant l'événement.

Solde le jour de l'évènement. Un récapitulatif de facture est établi sur place et signé par le représentant du groupe.

Si la réservation s'effectue à la dernière minute, un acompte de 80% est dû.

MODULATION D'EFFECTIF

Dix jours avant l'événement un effectif définitif servira de base de facturation, sans rediscutions du dossier nous acceptons une augmentation de 10%.

ANNULATION TOTALE DU GROUPE

Toute annulation devra être notifiée par courrier, la date du cachet faisant foi. L'acompte et les frais de réservation restent acquis.

Une assurance annulation peut être souscrite.

RESPONSABILITE

Il appartient au client de s'assurer. Le village décline toute responsabilité en cas de vol, pertes, dommages, dégâts suite à une inondation, tempêtes... En conséquence, la responsabilité du village ne saurait être engagée en cas de perte, de vol, ou de dégradation d'effets personnels, tant dans notre village que dans les parkings ou les locaux communs (local à vélos).

LITIGES

Les litiges éventuels seront de la compétence du Tribunal d'instance.

Tout client est tenu de se conformer aux dispositions du règlement intérieur du village envoyé ou remis à l'arrivée sur simple demande.



CONTACTEZ-NOUS



07 87 34 98 63



evenements@groupecv.fr



Route de la Platère,
17690 Angoulins sur mer

