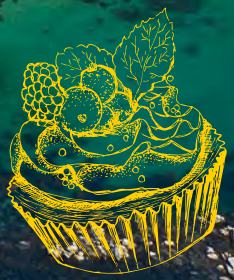
Rêves de mer

EVENT

FESTIF PENSION COMPLÈTE

ÎLE-DE-BATZ

Votre événement festif avec restauration



DE 15 À 200 PERSONNES

ÎLE DE BATZ (29)

Capacité du site 200

Centre nautique

Ouvert toute l'année

Penn Ar C'hleguer
Île de Batz (29)

Comment venir ?
Vedettes très régulières depuis le port de Roscoff, puis 15 minutes à pied ou 5 minutes en taxi.

De 15 à 200 personnes

Le Jardin Colonial

Vous rêvez d'un évènement familial ou entre amis proche de la mer ? ou même sur une île ? Au Jardin colonial, nous nous occupons de tout pour votre week end festif. Amusez-vous simplement dans ce cadre magnifique à l'ombre du jardin exotique Georges Delaselle. Nous avons une salle de réception pouvant accueillir jusqu'à 140 personnes et vos convives peuvent rester dormir sur place, bien sur. Vous aurez le choix parmi plusieurs menus et prestations pour rendre ce moment encore plus merveilleux.

Votre événement

- Clé en main : Organiser et s'amuser simplement
- Location de salle
- Repas
- Hébergement (sur place)
- Prestations annexes
- Authentique et iodé
- 100% Breton

FORMULE PRIVATISATION

Profitez pleinement du site avec vos invités !

Formule privatisation intégrale

Avril à Septembre inclus : 5 500 €
Octobre à Mars : 2 800 €
Nuit supplémentaire : 2 800 €

Hébergement : Draps inclus pour 100 personnes (lits non faits)
Au-delà : 8€ par personne
Option serviette : 5€ par personne

Horaire mise à disposition de la salle :
du premier jour à 16h jusqu'au lendemain à 13h
Accès à la salle de réception, la veille de l'évenement de 15h à 18h.

Horaire mise à disposition de l'hébergement :
du premier jour à 16h jusqu'au lendemain à 10h

Activités possibles sur place : sortie en voilier, paddle, kayak, olympiades

NOS SALLES DE RÉCEPTION

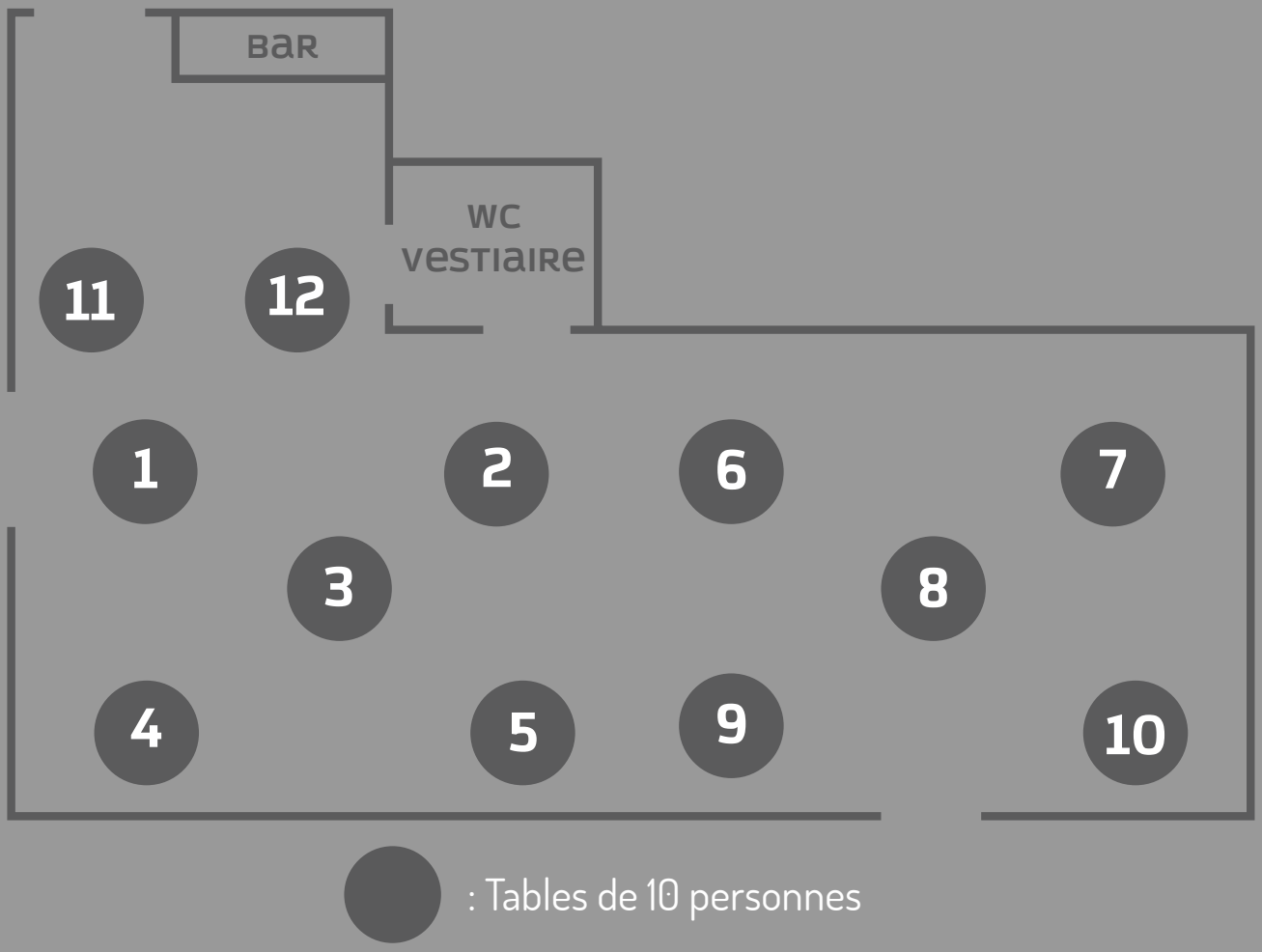
SALLE PERROQUET
CAPACITÉ : 120 PERSONNES

SALLE SAVANE
CAPACITÉ : 140 PERSONNES

SALLE ÎLE NOIRE
CAPACITÉ : 50 PERSONNES

NOTRE SALLE DE RÉCEPTION

Salle Savane - 140 places assises



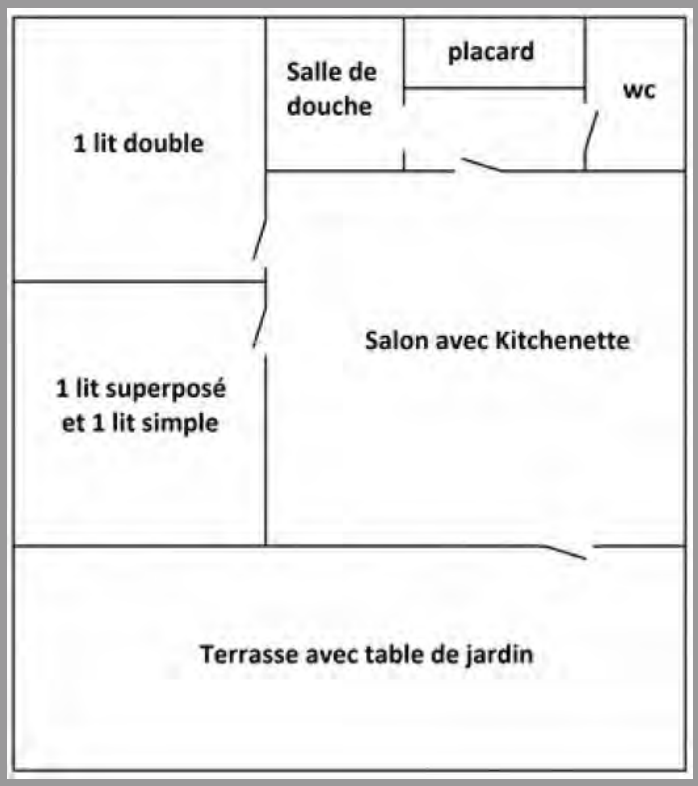
: Tables de 10 personnes

Les chalets

Votre maisonnette dans un coin de paradis

Les chalets sont composés de **2 chambres** (une avec un lit double, l'autre avec 3 lits simples dont un superposé), d'une **salle à manger** avec kitchenette et des **sanitaires** (douche à l'italienne, lavabo et wc).

Une terrasse extérieure avec mobilier de jardin vous permettra de profiter du beau temps.



Les draps tissus sont fournis (lits non faits), **les serviettes** sont en option.

Capacité totale : 12 chalets de 5 places, soit 60 couchages.

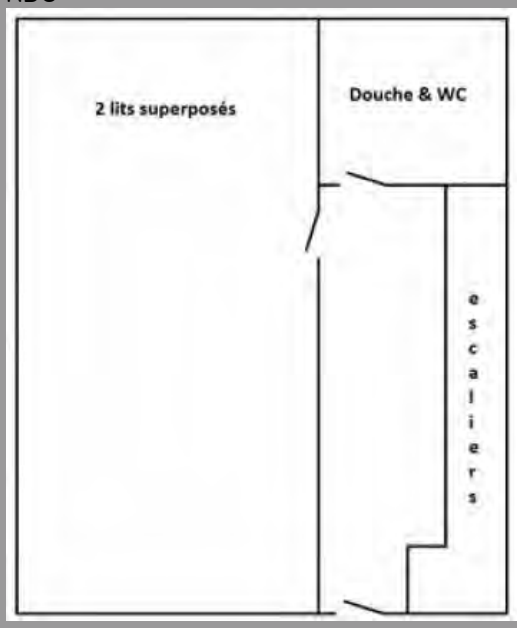
Les appartements duplex

Douze logements pour votre événement

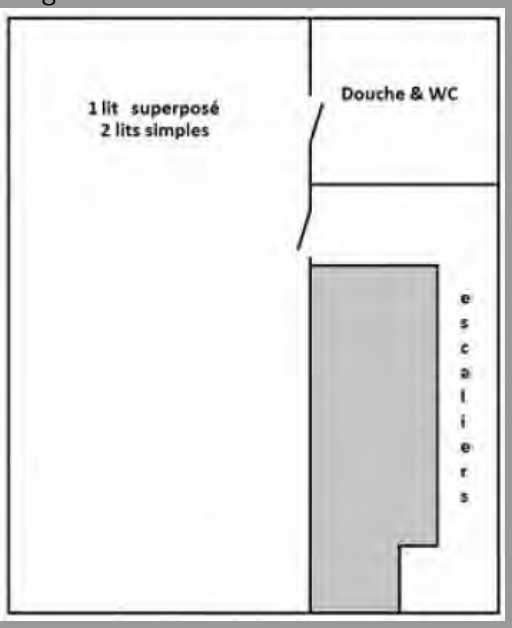
Les appartements sont répartis sur deux niveaux, chaque étage disposant d'une chambre 4 places (2 lits superposés au rdc, 2 lits simples et 1 lit superposé à l'étage) et d'une salle de bain (douche, lavabo et wc).

Ils sont parfaits pour accueillir des groupes.

RDC



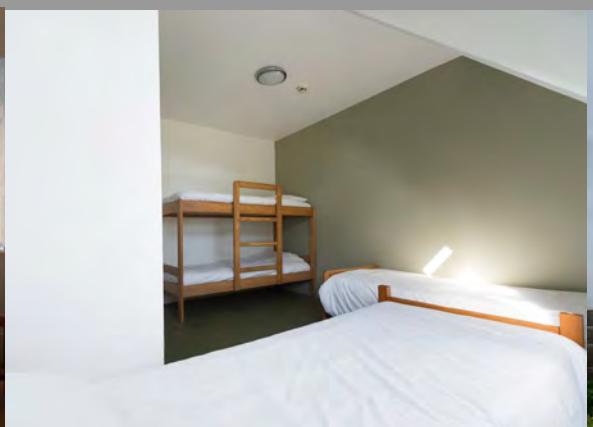
Etage



Plan des gîtes

Les draps sont fournis (lits non faits), les serviettes sont en option.

Capacité totale : 12 appartements de 8 places, soit 96 couchages.



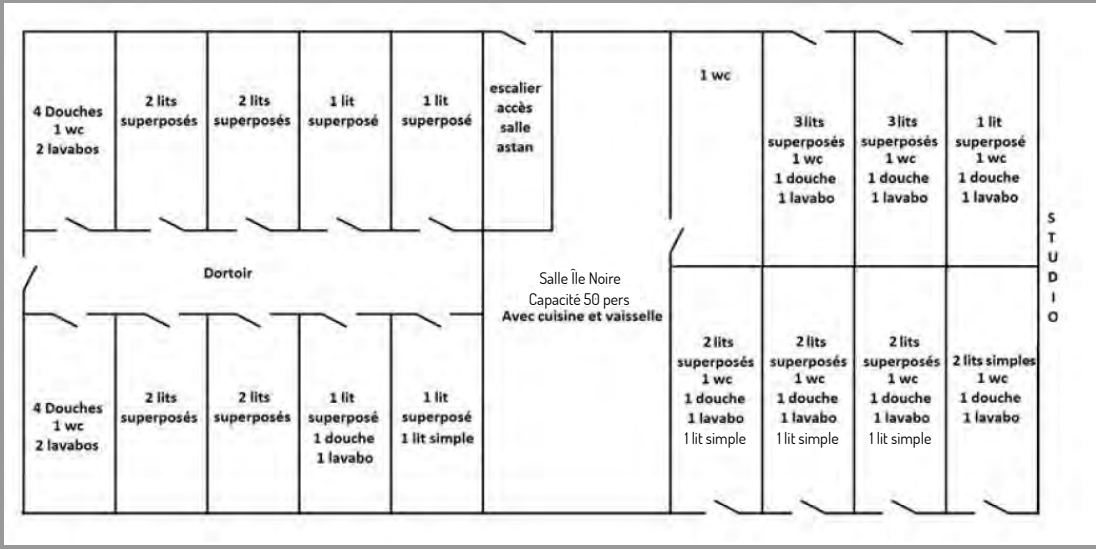
Les studios & le dortoir

L'hébergement collectif pour votre fête

Le dortoir est composé de **8 chambres** de 2 à 4 places et de 2 blocs sanitaires. Le tout est relié par un couloir central.

La seconde partie du bâtiment contient **7 studios** de 2 à 6 places avec salle de bain attenante. L'accès à ces chambres se fait depuis l'extérieur.

Le bâtiment propose aussi une **salle centrale** qui peut accueillir **50 personnes.**



Les draps sont fournis (lits non faits), les serviettes sont en option.

Capacité totale du dortoir : 25 places
Capacité totale des studios : 31 places

NOS MENUS

Plat unique pour l'ensemble du groupe au choix parmi plusieurs propositions

Eau plate et eau gazeuse en bouteille en verre

Menu à partir de 18€

Déjeuner Matelot ou Dîner Matelot

Entrée/ Plat / Dessert / Boissons Chaudes

Entrée : crudités **ou** feuilleté chèvre **ou** terrine de campagne **ou** rillettes de sardine

Plat : poisson blanc - far noir - légumes **ou** jambon à l'os - pommes de terre

ou sauté de porc riz aux légumes **ou** boeuf bourguignon tagliatelles **ou** moules frites

Dessert : fondant aux pommes **ou** far breton **ou** crème chocolat / fromage blanc / yaourt «du foin dans les sabots»

Menu Buffet Breton

3 salades dont 1 végétarienne

2 préparations au choix parmi : Crevettes ou Viande froide ou Volaille

Rillettes / Charcuterie /Quiche / Salade / Fromage / Laitage / Gâteaux Maisons

Brunch

Boisson chaude (café, thé) / 2 Jus / Eau plate et pétillante

Viennoiseries (Pain au chocolat et Croissant) / Pain / Pancakes

Beurre /Confiture / Sirop d'érable / Miel / Laitage / Fruits de saison

Salades du Jour / Charcuteries / Rôti de porc/ Bœuf/ Fromages

Œufs brouillés au saumon fumé, nature, aux herbes et au fromage (Alterné pendant le service)

Pique nique en buffet à 13€

Salade / Sandwich Baguette (Thon /Poulet/Jambon) / Fruit / Gâteaux

Petit-dejeuner à 10€

2 jus/beurre/confiture/miel/pain/fruits/laitage/céréales /viennoiseries/fromage/jambon

Boissons

Champagne brut

26,00€ TTC la bouteille

Crémant de bourgogne

16,00€ TTC la bouteille

Vin Rouge

15€ TTC la bouteille

Vin Blanc

15€ TTC la bouteille

1/4 de vin par personne

5€

Nous vous proposons de servir vos vins au tarif de 12,00€/personne en droit de service/bouchon.

NOS MENUS

Plat unique pour l'ensemble du groupe au choix parmi plusieurs propositions

Eau plate et eau gazeuse en bouteille en verre

Menu Barbecue 29,50 €

2 entrées / 3 viandes ou poisson / Pommes de terre bio de l'Île-de-Batz /Gâteaux Maisons

Menu Bosco 35 €

Entrées :

Tomates mozzarella ou Coquilles saint-jacques à la bretonne

Plats :

Filet de saumon avec céréales gourmandes

Sauté de veau avec pommes de terre et légumes de saison

Desserts :

Kouign aman ou Pommé breton ou Brownie

Menu Capitaine 47 €

Entrées :

Tartare de saumon ou Feuilleté du terroir

Plats :

Kig ha farz ou Lieu jaune ou Filet mignon sauce Miel

Accompagnement : riz au légumes ou pommes de terre et légumes

Plateau de 3 fromages

Desserts :

Fondant au chocolat ou Tarte fine aux pommes ou Kouign Amann glace vanille ou Far breton, boule de glace vanille, coulis de caramel au beurre salé

Menu Amiral 80 €

Entrées :

Saint Jacques aux algues (3 noix par personne) ou Foie gras mi-cuit

Plats :

Plateau de fruits de mer *(Composition/personne : 50g de bigorneaux, 4 bulots, 1 demi-tourteau ou 1 demi araignée, 3 langoustines, 4 crevettes, 3 huîtres n°3)* ou Magret de Canard ou Médaillon de lotte

Accompagnement : pommes de terre bio de l'Île-de-Batz ou riz aux petits légumes

Plateau de 3 fromages

Desserts :

Tarte individuelle aux fraises ou Royal chocolat

ou Assortiment sur plateaux (4 pièces/pers) de Kouign Amann - Breton caramel ou Mignardises, choix à définir (3 pièces/pers): chou chocolat, tarte citron meringuée, volupte (mure, vanille), macaron framboise, royal chocolat, verrine 3 chocolats

NOS EXTRAS

Retrouvez ci-dessous des extras à rajouter à votre formule.

Apéritif

+10€/personne

Boissons : Cidre/ Kir / Vin blanc / Soft (2 verres/pers)

Tartinades ou Charcuteries

Cocktail Rêves de Mer

+18€/personne

Composé de 10 bouchées froides et chaudes

Naturellement réalisées à partir de produit frais, exemple :

verrines diverses, cakes salés, crevette, charcuterie ou tartinade de la baie de Morlaix.

Nous préparons également des crudités d'accompagnement et gâteaux apéritifs.

Les extras du cocktail

Atelier plancha St Jacques

2 noix/pers. **6€/pers**

Atelier plancha bœuf mariné

2 pièces/pers. **6€/pers**

Huîtres

2 huîtres n°3 /pers. **6€/pers**

Pilon de poulet mariné

1 pièce /pers. **2,5€/pers**

Cocktail eau de mer

2 Verres/pers. **7€/pers**

5 mises en bouches, cakes ou rillettes

+5€/personne

Plateau de 3 fromages

+7€/personne

Goûter breton

Jus de pomme / cidre / gâteau breton

+6€/personne

LOCATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Sons et lumières

2 enceintes et une rampe avec 4 jeux de lumières.

Tarif : 450€ TTC

Bières artisanales

Pour vous **hydrater** tout au long de votre séjour, nous proposons **une sélection de bières artisanales** disponibles dès 2 fûts commandés. **La location de la tireuse est offerte.**

Bières (20L)	Tarifs Fût
Hini Du - Brune	150€
Mamm Douar - Blonde Bio	150€
Mallozh Ruz - Ambrée	150€

Bières	Tarifs Fût
Blonde 30L	200€
Brune 20L	160€
Rousse 20L	150€
Blanche 20L	150€
Biométri – Blonde Bio 30L	210€

Attention, certaines bières peuvent être victimes de **rupture de stock**.
Nous vous conseillons de passer vos commandes au moins **un mois avant votre événement**.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Informations

• Durée des repas

Apéritif : 30/45 minutes
Repas déjeuner : 1 heure
Repas dîner : 1 heure 30 minutes
Le prix comprend : Dressage des tables, la verrerie, la vaisselle et le service lors des repas.

Suppléments

• Lits faits

Lits faits : +10€ par lit

• Temps supplémentaire repas

300€ par heure entamée

40 ans Rêves de mer
1982 - 2022

40 ans d'expertise

Crée en 1982 par 4 amis. Situé sur tout le littoral Breton et à l'Île d'Yeu. Nous accueillons des milliers **d'amoureux de la mer** chaque année au travers de **nos sites et de nos activités les plus écoresponsables possibles.**

EVENT by Rêves de mer

Des émotions à partager

Nous accueillons des groupes. **La rencontre et le partage** sont devenus cruciaux pour notre équilibre.
Chez Rêves de mer vous retrouverez cette sensation.

GLISSE by Rêves de mer

SINCÉRITÉ
PASSION
AUTHENTICITÉ

Rêves de mer
DES ÉMOTIONS À PARTAGER

100% Breton

1er acteur du tourisme social et solidaire de Bretagne.
Et 100% pur beurre.

Entreprise ESUS

Entreprise solidaire à utilité social.
En savoir +

COTTAGE by Rêves de mer

Raison d'être

Faire découvrir la mer au plus grand nombre, surtout aux plus jeunes dans de **belles conditions et à juste prix.**

AGRÉMENT ENTREPRISE SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

Respect de l'environnement

La mer est pour nous très importante. Nous travaillons au maximum pour limiter notre **impact environnemental** et nous sensibilisons nos hôtes à la **sauvegarde des océans** qui est une question prioritaire pour nous.
Nos centres deviennent écoresponsables grâce à **notre démarche Ecolabel.**

EDUCATION by Rêves de mer

Découvrir Rêves de mer
sur revesdemer.com

CONTACT

02 98 61 76 76

Penn Ar C'hleguer
29253 Île-de-Batz

batz@revesdemer.com

revesdemer.com

COMMENT NOUS REJOINDRE ?

Une fois arrivés sur l'Île-de-Batz, vous rejoindrez le village vacances en 15 minutes à pied.

Possibilité d'emprunter le service de Taxi « Batz-axi » (réservation au 06 75 28 46 04 ou batz.axi29253@gmail.com)

Vedettes du port de Roscoff (15 minutes de traversée, départ toutes les 30 minutes en haute saison)