



EVENT

SÉMINAIRES
SAINT-POL-DE-LÉON

Votre séminaire ← dynamique & innovant.



DOMAINE DE KERSALIOU

Dans un cadre insolite, entre l'intimité du domaine et sa splendide vue sur mer, le Château de Kersaliou et son Pavillon vous amènent dans l'une des villes les plus pittoresques de Bretagne. Eloigné du cœur de la Cité Corsaire par sa végétation, le Château vous accueille dans un cadre calme et élégant. A quelques pas, dans les hauteurs, la nouvelle construction de son Pavillon complète le domaine et le surplombe.



-  Hébergement possible
-  Salle de restauration
-  1 grande salle plénière
2 salles pour atelier
-  1 salon
-  Ouvert toute l'année
-  Route de Roscoff,
Saint-Pol-de-Léon(29)

Comment venir ?
Gare de Morlaix (25km)
Aéroport de Brest (60km)



ÉQUIPEMENTS

- Matériel de conférence
- Wifi au rez-de-chaussée
- Sonorisation
- 1 PC
- 1 écran



ESPACES DE RÉUNION

Disposition de la salle	Superficie M2	Conférence 	En U 	Atelier 	Cocktail 
Salle 1	83m ²	65	40	40	65
Salle 2	42m ²	32	20	20	32
Salle 1 et 2	125m ²	97	60	60	97

ACTIVITÉS POSSIBLES

- Breizh Lanta
- Battle Archery
- Jeux Oeno ludique
- Murder Party
- Escalade

PRESTATIONS

- Accueil et pause café
- Restauration
- Goûter breton
- Activités de cohésion



NOS FORMULES

Nous avons 3 formules adaptées à vos besoins

Formule séminaire
résidentiel

à partir de

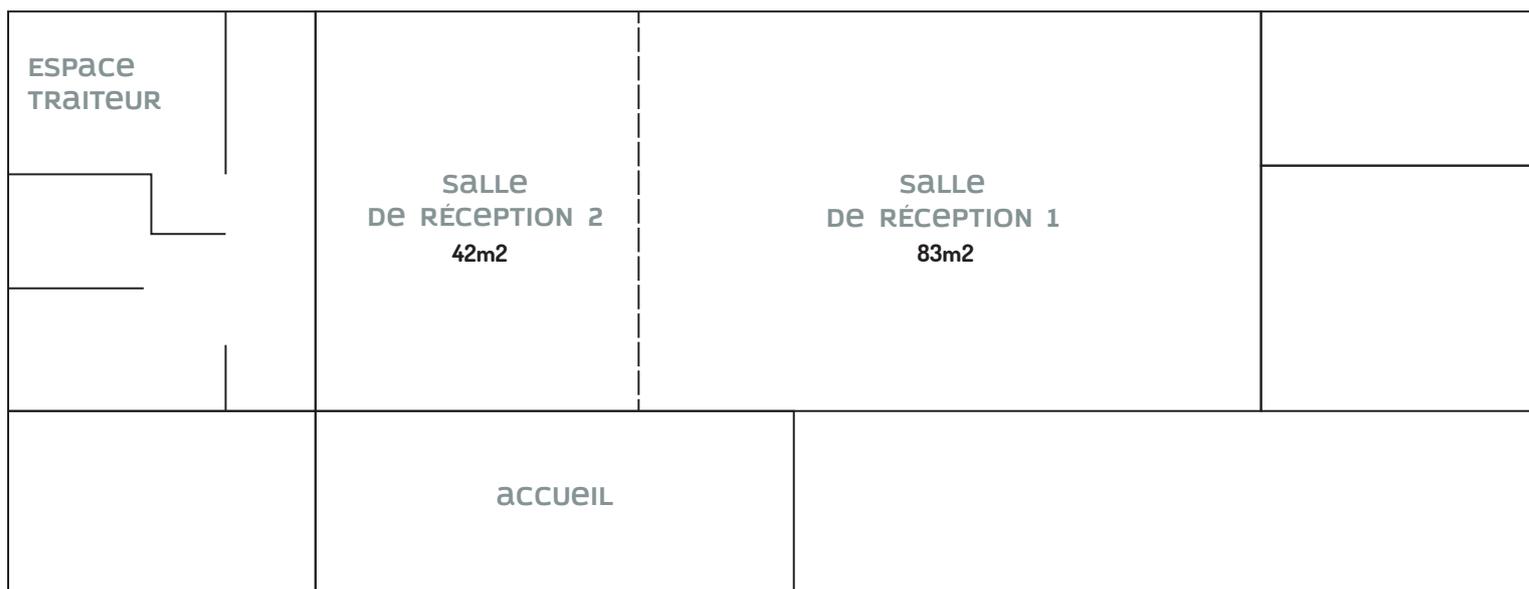
109€/PERS

Formules	Résidentiel	Semi-résidentiel	Journée d'étude
Tarifs	= Forfait + 2 menus au choix	= Forfait + 1 menu	= Forfait + 1 menu
Forfait Le prix comprend	Salle de réunion & Nuit 73€/pers Café d'accueil / Deux Pauses café / Un apéritif / Deux forfaits boissons / Petit déjeuner / Draps Inclus	Salle de réunion & Nuit 68€/pers Café d'accueil / Deux Pauses café / Un apéritif / Un forfait boisson / Petit déjeuner / Draps Inclus	Salle de réunion 31€/pers Café d'accueil / Deux Pauses café / Un apéritif / Un forfait boisson
Menus	2 au choix	1 au choix	1 au choix
Matelot Buffet Brunch		18€ (+4€ si journée d'étude)	
Bosco		35€	
Capitaine		47€	
Panier repas		13€	

Pensez à nous demander notre catalogue d'activités de teambuilding ou pour toute demande sur-mesure (ex : demi journée).



NOTRE ESPACE DE RÉUNION



--- Cloison amovible



LES HÉBERGEMENTS

Reposez-vous dans nos différents hébergements.

- **Le Pavillon** : 40 lits (simples + superposés) répartis en chambres de 2 à 6 lits, toutes équipées de lavabo et douches.
- **Le Château** : 70 lits (simples + superposés) répartis au 1er étage, en chambres dortoirs de 1 à 12 lits, toutes équipées de lavabos.



MENUS ET PRESTATIONS DANS LES FORMULES

Plat unique pour l'ensemble du groupe au choix parmi plusieurs propositions
Eau plate et eau gazeuse en bouteille en verre / 1 bouteille de vin pour 3 personnes



Café d'accueil

Jus de fruits / Boissons chaudes / 2 minis viennoiseries / Eau

Pause café

Jus de fruits / Boissons chaudes / Gâteaux / Eau

Apéritif

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

Menu à partir de 18 €

Déjeuner Matelot ou Dîner Matelot

Entrée / Plat / Dessert / Boissons Chaudes

Entrée : crudités locales de saison **ou** terrine de campagne **ou** rillettes de sardine

Plat : poisson frais - 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** fondant au chocolat **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 / Crêpes

Beurre / Confiture / Miel / Laitage «du foin dans les sabots» / Fruits de saison

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

Gâteau de galettes de blé noir au saumon et à la roquette

Menu à partir de 13€

Pique nique en buffet

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



NOS AUTRES MENUS

Plat unique pour l'ensemble du groupe au choix parmi plusieurs propositions
Eau plate et eau gazeuse en bouteille en verre / 1 bouteille de vin pour 3 personnes



Menu Bosco 35 €

Entrées :

Crudités locales de saison ou Coquilles saint-jacques à la bretonne

Plats :

Filet de poisson frais avec céréales gourmandes et légumes de saison ou
Sauté de veau marengo avec pommes de terre et légumes de saison

Desserts :

Kouign aman ou Pommé breton ou Fondant au chocolat

Menu Capitaine 47 €

Entrées :

Tartare de saumon ou Assiette terre/mer

Plats :

Lieu jaune ou Filet mignon ou Bourguignon
Accompagnement : riz aux légumes ou pommes de terre et légumes

Plateau de 3 fromages

Desserts :

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



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 :

fromage local, 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

5 mises en bouches, cakes ou rillettes

+5€/personne

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**

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

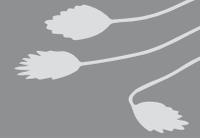
Pour vous **hydrater** tout au long de votre séjour, nous proposons **une sélection de bières artisanales** disponibles dès 2 fûts commandés. **La location de la tireuse est offerte.**

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

<i>Bières</i>	<i>Tarifs Fût</i>
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

• *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.

• *Location de la salle*

La salle louée est une salle de travail et non une salle festive

Suppléments

• *Option chambre double*

Chambre double : +7,50€

• *Option chambre single*

Chambre single : +15€

• *Lits faits*

Lits faits : +10€ par lit

• *Temps supplémentaire repas*

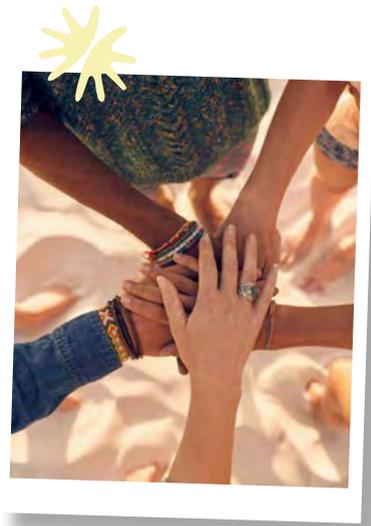
300€ par heure entamée





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.



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.



100% Breton

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



SINCÉRITÉ
PASSION
AUTHENTICITÉ



Entreprise ESUS
 Entreprise solidaire à utilité
 social.

En savoir +



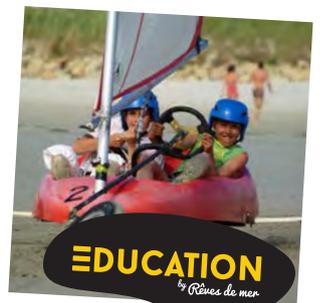
Raison d'être

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



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.**



Découvrir Rêves de mer
 sur revesdemer.com



CONTACT



02 98 69 01 54



Route de Roscoff
29250 Saint-Pol-de-Léon



kersaliou@revesdemer.com



revesdemer.com

COMMENT NOUS REJOINDRE ?



Gare de Morlaix (25 km)



Autoroute et voie express N12, sortie Roscoff

Accès recommandé : évitez de passer en centre ville, l'accès par le nord de Saint-Pol-de-Léon est préférable.



Aéroport de Brest (60 km)