

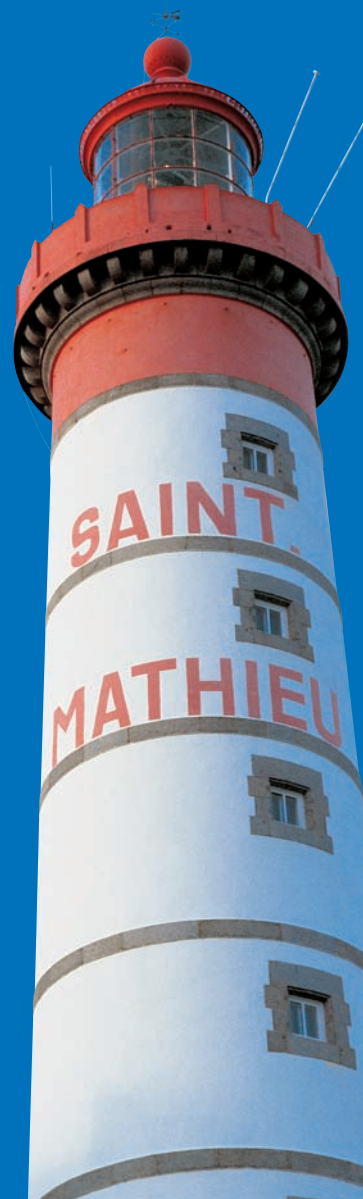
# HOSTELLERIE ★★★★★ DE LA POINTE SAINT-MATHIEU

Sur le site exceptionnel de la Pointe Saint-Mathieu **Brigitte et Philippe CORRE** vous accueillent dans leur établissement pour tous vos événements, réunions et séminaires. Avec le restaurant, les chambres vue mer, le bar, la piscine couverte et chauffée, le spa, les salles de réunions équipées, L'hostellerie met en œuvre tous les services et le personnel pour vous garantir un séjour réussi.



## L'Accès à Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu

- L'avion** avec le nouvel aéroport international de Brest à 30 km (30 min)  
9 destinations régulières (vols journaliers Paris - Brest en 1h15)
- Le train** avec la gare SNCF de Brest à 25km (30 min)
- La route** par la voie express N165 Nantes-Brest ou RN12 Rennes Brest, puis départementale direction Le Conquet.



## Séminaires - Capacités d'accueil

### Salle Morinay

Surface : ..... 80 m<sup>2</sup>  
Table en U : ..... 28  
Classe : ..... 40  
Théâtre : ..... 60  
Banquet : ..... 70  
Grande table : ... 30  
Cocktail : ..... 80

### Salle Rossini

Surface : ..... 28 m<sup>2</sup>  
Table en U : ..... 14  
Classe : ..... 18  
Théâtre : ..... 24  
Banquet : ..... 18  
Grande table : ... 14  
Cocktail : ..... 30

### Salle Vent d'iroise

Surface : ..... 70 m<sup>2</sup>  
Table en U : ..... 30  
Classe : ..... 36  
Théâtre : ..... 50  
Banquet : ..... 50  
Grande table : ... 30  
Cocktail : ..... 90

### Salle des îles

(uniquement l'après-midi)

Surface : ..... 60 m<sup>2</sup>  
Table en U : ..... 20  
Classe : ..... 30  
Théâtre : ..... 40  
Banquet : ..... 25  
Cocktail : ..... 60

Bar Lounge (uniquement pour réception)

Surface : 120 m<sup>2</sup>

Cocktail : 120

## Equipements & services

La salle « Morinay », d'une superficie de 80 m<sup>2</sup>, propose dans un cadre traditionnel avec sa cheminée d'époque tous les équipements modernes nécessaires à vos réunions.

La Salle « Rossini », prévue pour les petits groupes, permet d'organiser des réunions d'une quinzaine de personnes.

L'espace Bar/lounge, en face de la piscine, est idéal pour organiser cocktail et réception dans une ambiance cosy et contemporaine.

## Matériel à votre disposition

Ecran  
Vidéo- projecteur  
Paper board  
Téléphone  
Accès Wifi et ADSL  
Tout autre matériel peut faire l'objet d'une demande  
Micro et sono

## Hébergement

Avec l'Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu et l'Hôtel Vent d'Iroise, nous vous proposons 47 chambres en fonction de vos attentes et du nombre de vos hôtes.

Toutes nos chambres sont équipées de TV écran plat, minibar, sèche cheveux, accès internet WIFI Gratuit.

Toutes nos chambres ont vue sur mer ou sur le site de la Pointe Saint-Mathieu.

## Restauration

Le chef Philippe CORRE vous propose une cuisine de la mer fine et inventive à base de produits de saison : homard, lotte, langoustine, sole, fois gras, chariot de dessert... (tout est « fait maison ») que vous pourrez découvrir dans une salle de restaurant chaleureuse autour de la cheminée en veilles pierres de plusieurs siècles mais décorée dans un esprit contemporain.



## Vos contacts séminaires

Tanguy CORRE  
Responsable Commercial  
Tél : 02 98 89 00 19  
Fax : 02 98 89 45 25  
tanguy.corre@gmail.com  
<http://www.pointe-saint-mathieu.com>

Annie ROUILLET  
Responsable Réception  
Tél : 02 98 89 00 19  
Fax : 02 98 89 45 25  
saintmathieu.hotel@wanadoo.fr  
<http://www.pointe-saint-mathieu.com>

# HOSTELLERIE ★★★★★ DE LA POINTE SAINT-MATHIEU

## Menus

### Menu du Terroir

Mise en bouche

& & &

Méli Mélo de Croustillant de Crevettes,  
Tartare de Poisson du Marché  
Et sa Salade Croquante

Ou

7 Huîtres Creuses de Bretagne

Ou

Mesclun aux Copeaux de Foie Gras,  
Rondelles de Pommes de Terre  
à la Vinaigrette de Betterave

& & &

Filet de Cabillaud cuit en Salamandre,  
Risotto aux Champignons du moment

Ou

Suprême de Pintade  
aux Légumes Léonards  
Pommes de Terre Nouvelles  
de la  
Pointe St Mathieu

& & &

Chariot des Fromages de France  
Ou

Chariot de desserts Maison  
Ou

Mille-Feuilles  
De Sorbets et Glace Maison

& & &

**\* Menu à 31.00 €**



### Menu Gourmand

Mise en Bouche

& & &

Assiette de la Mer  
5 Huîtres et 5 Langoustines  
Ou  
Langoustines Rôties à la noisette,  
Salade aux Herbes Fraîches  
Ou

Terrine de Foie Gras de Canard  
Et Sa Gelée de Pomme Verte  
au Chouchen  
Ou

Carpaccio de Lotte  
Aux Jeunes Pousses de Salade  
Et Germes de Légumes,  
Rougaille de Tomates

Pièce de Barbut et  
son Mille-Feuilles de Tomates Confites,  
Epinards, Polenta  
Ou

Filet de Rouget Rôti au Basilic  
Compotée de Légumes sauce Vierge  
Ou

Saint Pierre cuit en Salamandre  
Mousseline de Carottes  
Aux Asperges Vertes

Tournedos de Charolais au Jus Réduit  
au Vieux Whisky, Galette de Pommes  
de Terre à la Confiture d'Oignons  
de Roscoff  
Ou

Carré d'Agneau en Croute  
d'Herbes Fraîches  
Cassolette d'Haricots Cocos  
Caviar d'Aubergines

Chariot des Fromages de France  
Ou  
Chariot de Desserts Maison  
Ou  
Mille-feuilles de Sorbets et  
Glace Maison

& & &

**\* Menu à 44.00 € (2 Plats + Dessert)**

**\* Menu à 54.00 € (3 Plats + Dessert)**



## Menu Homard

Mise en bouche

& & &

Palourdes Grises et Agrumes,  
Ormeaux des Abers cuits  
au Beurre Marin

& & &

½ Homard bleu rôti au Porto

& & &

½ Homard bleu façon Saint Mathieu

& & &

Plateau des fromages de France

& & &

Chariot de desserts Maison

**\* Menu à 68.00 €**

\* Ce produit bénéficie de la baisse de la TVA



## Forfaits boissons

Forfait Apéritif, Vins, Eaux et Cafés à partir de 10 convives

**Forfait Sans Alcool** : 10 €/personne

Jus de Fruit, soda et eau minérale à discrétion

**Forfait Tradition** : 14 €/personne

Apéritif : Kir Vin Blanc Méthode Champenoise

Vin Blanc : Muscadet-Sur-Lie, Château du Cléray, de Sauvion

Vin Rouge : Côtes de Castillon, Château Lapierrère

Ce forfait comprend 1 apéritif, vin blanc, vin rouge,  
eau et café ou thé

**Forfait Plaisir** : 18 €/personne

Apéritif : Kir Vin Blanc Méthode Champenoise

Vin Blanc : Bordeaux Numéro 1, de Dourthe

Vin Rouge : Côtes de Bourg, Château le Videau

Ce forfait comprend 1 apéritif, vin blanc, vin rouge,  
eau et café ou thé



# HOSTELLERIE ★★★★★ DE LA POINTE SAINT-MATHIEU

## Apéritifs

### 6,00 € par personne

Kir pétillant ou jus d'orange  
3 Amuse bouche feuilletés

### 12,00 € par personne

Kir pétillant ou jus d'orange (2 verres)  
6 Amuse bouche feuilletés

### 18,00 € par personne

Champagne, Whisky, Pastis ou jus d'orange (2 verres)  
9 Amuse bouche feuilletés

## Suppléments

Pétillant : 15,00 € la bouteille supplémentaire  
Champagne : 46,00 € la bouteille supplémentaire  
Whisky : 7,00 € le verre

## Cocktail

### Salé

Carpaccio de Saint Jacques et son mesclun de saison  
Velouté de racines aux herbes fraîches  
Rillettes de tourteau servies en verrine  
Crème brûlée au foie gras  
Croustillant de langoustines  
Crumble de la mer d'Iroise  
Tartare de daurade  
Roulé de saumon fumé aux tomates confites  
Aiguille de saint pierre et sa polenta  
Tourte au fromage de chèvre frais  
Magret et sa pomme confite au choucroute

### Sucré

Mangue Rôtie au chocolat de Tanzanie  
Sorbet pomme verte  
Verrine caramel au beurre salé

### Boissons

Champagne (1 bouteille pour 3 personnes), Vin rouge et Vin blanc

## TARIF

38 € par personne



## Les ateliers

Le chef **Philippe CORRE** propose pour les groupes des ateliers cuisines, ces ateliers sont l'occasion de proposer une activité originale pour votre équipe, partenaires ou collaborateurs. Dans une ambiance conviviale et chaleureuse le chef et son équipe vous apprendront des recettes originales à la portée de tous et facile à refaire chez soi. C'est aussi un moment privilégié pour vos collaborateurs, d'apprendre à mieux se connaître, renforcer le travail en équipe dans un contexte différent.

### 3 formules sont possibles :

Démonstration et participation à la fabrication de macarons avec apéritif

Durée : 30 minutes

Prix : 13 € par personne.

Atelier cuisine confection de mise en bouche (4 verrines)

Durée : 1h30

Prix : 30 € par personne.

Atelier cuisine avec confection de mise en bouche (4 verrines)  
+ apéritifs  
+ confection de macarons  
+ Cadeau pour les participants  
Durée : 2h  
Prix : 40 € par personne.



Pointe Saint-Mathieu  
29217 PLOUGONVELIN

Tél. +33 (0)2 98 89 00 19

Fax +33 (0)2 98 89 15 68

[www.pointe-saint-mathieu.com](http://www.pointe-saint-mathieu.com)  
[saintmathieu.hotel@wanadoo.fr](mailto:saintmathieu.hotel@wanadoo.fr)



# HOSTELLERIE ★★★★★ DE LA POINTE SAINT-MATHIEU

## Activités

### Spa, soins et détente

L'hostellerie de la pointe saint Mathieu est équipée d'une piscine, d'un Jacuzzi et d'un sauna à votre disposition, ainsi qu'une cabine spa ou nous pouvons proposer des soins du visage et du corps.

### Visite de l'île d'Ouessant

Avec l'embarcadère du Conquet situé à 4 km, des navettes quotidiennes permettent de visiter cette île pleine de mystère avec ses paysages magnifiques.

### Excursion dans l'archipel de Molène

Au départ du Conquet en bateau rapide, le skipper vous fera découvrir l'archipel de Molène ainsi que ses connaissances sur les différents mammifères marins de l'archipel et leur environnement.

### Golf

Situé à 16 km de l'hôtel le « golf des Abers » propose un parcours 18 trous sur 43 hectares et plusieurs formules pour la découverte ou le perfectionnement.

### Océanopolis

Situé sur les ports de plaisance de Brest, Océanopolis est unique en Europe à la fois zoo et grand aquarium, vous pourrez faire le tour du monde des océans avec ses trois univers (tempéré, polaire et tropical).

### Visite du phare

Situé en face de l'hôtel, le phare de la Pointe Saint Mathieu peut se visiter avec un guide et offre un panorama exceptionnel sur la côte bretonne.

### Via ferrata au fort de Bertheaume

Situé à 5 km de l'hôtel, vous avez un moyen original de découvrir le fort en toute sécurité : Prenez l'assaut du fort par la via ferrata (mi escalade, mi randonnée) ou en vous laissant glisser sur des tyroliennes d'une longueur de 100 à 200 mètres, chacune à 38 mètres au dessus du niveau de la mer. Sensations garanties !

### Karting

A 10 km de la pointe saint Mathieu « Kart Ouest » propose des sessions de karting sur un circuit ouvert de 800 mètres.



## Services et tarifs

### Les forfaits séminaires

#### La JOURNEE ETUDE

Forfait comprenant par personne :

- Mise à disposition de la salle incluse, eau minérale et petit matériel de bureau,
- Deux pauses : Café, thé, jus d'orange, eau et pâtisserie maison,
- Un Repas avec Boissons et café.

#### SEMINAIRE SEMI-RESIDENTIEL

Forfait comprenant par personne :

- Hébergement en chambre Individuelle avec petit-déjeuner,
- Un Repas avec Boissons et café,
- Mise à disposition de la salle incluse, eau minérale et petit matériel de bureau,
- Deux pauses : Café, thé, jus d'orange, eau et pâtisserie maison.

#### SEMINAIRE RESIDENTIEL

Forfait comprenant par personne :

- Mise à disposition de la salle incluse, eau minérale et petit matériel de bureau,
- Hébergement en chambre Individuelle avec petit-déjeuner,
- Deux Repas avec Boissons et café,
- Deux pauses : Café, thé, jus d'orange, eau et pâtisserie maison.

### Tarifs Séminaires

Séminaires	A partir de
La JOURNEE ETUDE	45 €
SEMINAIRE SEMI-RESIDENTIEL	130 €
SEMINAIRE RESIDENTIEL	160 €

### Location de la salle

La salle peut être louée à la journée ou à la demi-journée :

- 9h00 à 18h00 200 €
- 9h00 à 13h00 100 €
- 14h00 à 18h00 100 €



## Conditions générales de vente

## DE LA POINTE SAINT-MATHIEU

### ARTICLE 1. DESIGNATION DES PARTIES

Le présent document définit les conditions dans lesquelles la SARL Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu est liée 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.

### ARTICLE 2. RESERVATION

Toute manifestation se déroulant à l'Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu fera l'objet d'un devis. Ce devis énumère les différentes prestations, le nombre de personnes, les dates de même que les services à fournir. La signature du devis par la personne responsable entraîne une relation contractuelle, ce qui implique la réservation ferme et définitive de l'intégralité des prestations stipulées dans le devis. Le responsable s'engage par cette signature à verser un acompte représentant 30 % minimum du prix total avant la manifestation. Cette signature implique l'acceptation et le respect des conditions générales de vente. Toute modification ultérieure du devis initial ne pourra se faire que par écrit.

### ARTICLE 3. NON PRESENTATION A L'HÔTEL (ASSURANCE NO SHOW)

Il s'agit d'un engagement à maintenir la chambre à la disposition du client jusqu'au lendemain matin du jour d'arrivée. Le client accepte d'être automatiquement débité du prix négocié de la chambre sur son numéro de carte bancaire, s'il ne vient pas, ou n'annule pas la veille du jour de la date d'arrivée. Si l'annulation est faite 24 heures avant l'arrivée, le client sera débité de 50 % du prix, et de 20 % si l'annulation est faite 48 heures avant.

Cette disposition est également valable dans le cadre d'un forfait combiné soins et hébergement.

### ARTICLE 4. ANNULATION. (SEMINAIRES, BANQUETS ET LOCATION D'ESPACES)

En cas d'annulation totale ou partielle des prestations ou locations, l'Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu percevra :

- De 89 à 60 jours de la date d'opération 30 % du montant de la prestation annulée.
- De 59 à 30 jours de la date d'opération 50 % du montant de la prestation annulée.
- De 29 à 15 jours de la date d'opération 75 % du montant de la prestation annulée.
- Moins de 14 jours de la date d'opération 100 % du montant de la prestation annulée.

Notre établissement est entièrement non-fumeur. Toute chambre jugée impropre à la location du fait de l'odeur occasionnée par une cigarette allumée, entraînera une facturation à hauteur de 50% du prix de vente à titre de dédommagement.

### ARTICLE 5. SEJOUR ECOURTE

Pour toute interruption de séjour non signalée la veille du départ prévue, la valeur d'une nuit sera facturée par l'hôtel à titre de dédommagement.

### ARTICLE 6. PRESTATIONS, PRIX ET REGLEMENTS.

L'hôtel est tenu de fournir les prestations commandées et définies avec le client.

Les suppléments aux prestations prévues devront être réglés par leurs bénéficiaires avant de quitter les lieux ; à défaut, ils seront obligatoirement pris en charge par la société ou l'organisme ayant approuvé le contrat.

Les prix indiqués sur le contrat lors de la signature ne feront l'objet d'aucune modification jusqu'à la fin de la manifestation. L'organisateur est tenu de payer à l'hôtel le prix convenu pour ces prestations. Ceci vaut également pour les prestations et les dépenses en relations avec la manifestation et fournies par l'hôtel à des tiers.

Les factures de l'hôtel ne mentionnant pas de date d'échéance sont dues sans escompte dans les 15 jours suivant leur réception. En cas de non respect de la date d'échéance, l'hôtel est en droit de facturer une pénalité de retard équivalente à une fois et demie le taux de l'intérêt légal de la Banque de France.

### ARTICLE 7. DEMI-PENSION ET PENSION

Nos tarifs demi-pension et pension sont des forfaits indissociables (demi-pension : la nuit, le petit-déjeuner, le déjeuner ou le dîner, eau minérale et pension : la nuit, le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner eau minérale).

### ARTICLE 8. DONNEES PRISES EN COMPTE DANS L'ELABORATION DES FACTURES

8.1. Locaux et Hébergement pour séminaires : La facturation prendra en compte les locaux, salles, chambres d'hôtel sur la base des réservations convenues au plus tard 7 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Si l'utilisation effective est inférieure, la facturation se fera sur la base de la confirmation faite 48 heures avant la manifestation et sur le nombre réel à partir du 2<sup>ème</sup> jour d'exécution.

Nous vous informons que les chambres sont à votre disposition à partir de 15 heures le jour de votre arrivée. Celles-ci devront être libérées le jour de votre départ au plus tard à 12 heures. En cas de non libération de la chambre à 12 heures nous nous verrons dans l'obligation de facturer 50 % du prix affiché.

8.2. Banquets : Les Prestations de restauration seront facturées sur la base du nombre de personnes confirmé par écrit au service des banquets au moins 5 jours francs avant la date de la manifestation. L'hôtel accepte de tenir compte dans sa facturation d'une réduction de 5 % maximum du nombre des participants. Si la différence excède ce taux, la facturation s'effectuera sur la base des effectifs annoncés, moins 5%.

Lorsque le nombre de participants est supérieur à celui annoncé, la facturation se fera sur la base du nombre réel effectif de participants.

#### **ARTICLE 9. HORAIRES**

Séminaires : Les prix des forfaits séminaires incluent la location des salons. Ceux-ci sont disponibles de 08h00 à 18h00 ; toute modification d'horaire devra faire l'accord au préalable de la direction des banquets de l'Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu.

Banquets : Les salons sont mis à disposition des clients de 12h00 à 16h30 et de 19h00 à 01h00 ; au-delà de ces heures la direction de l'Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu se réserve le droit de facturer des heures supplémentaires au tarif en vigueur à la signature du contrat.

Location de salon : La location de salle comprend la salle, tables, chaises et fournitures diverses. Les salons sont mis à disposition de 09h00 à 16h00 et de 17h00 à 01h00 ; au-delà de ces heures, la direction de l'Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu se réserve le droit de facturer des heures supplémentaires au tarif en vigueur à la signature du contrat.

#### **ARTICLE 10. HORAIRES D'ARRIVEE ET DE DEPART DE L'HÔTEL (INDIVIDUELS)**

10.1. Heure d'arrivée : Toute réservation est maintenue jusqu'à 18 heures. Merci de nous prévenir en cas d'arrivées tardives.

10.2. Arrivée : Nous ferons tout notre possible pour que votre chambre soit prête dans les meilleurs délais. Il faut cependant prévoir que cela ne sera réalisable qu'à partir de 15 heures.

10.3. Départ : Nous vous remercions de libérer la chambre avant 12 heures.

#### **ARTICLE 11. RESPONSABILITE DE L'ORGANISATEUR**

Les pièces d'exposition ou autres objets, y compris les objets personnels apportés par l'organisateur, sont installés dans les locaux de la manifestation ou dans l'hôtel au risque de l'organisateur.

Les éléments apportés par le client devront être en conformité avec les réglementations en matière de protection contre l'incendie. L'hôtel est en droit d'exiger que lui soit présentées toutes les attestations allant dans ce sens. Une fois la manifestation terminée, les pièces d'exposition ou autres objets doivent être immédiatement enlevés. Si l'organisateur néglige de le faire, l'hôtel est en droit de faire procéder à l'enlèvement aux frais du client. Si les objets sont restés dans le local de la manifestation, l'hôtel est en droit de facturer le loyer du local pour la période concernée.

11.1. Séminaires et banquets : Le preneur s'engage à restituer les lieux dans l'état où ils lui ont été livrés. Toutes dégradations matérielles feront l'objet d'une constatation des deux parties et d'une remise d'état à l'identique par le preneur.

11.2. Le preneur s'engage à restituer les lieux dans l'état où ils lui ont été livrés. Toutes dégradations matérielles feront l'objet d'une constatation des deux parties et d'une remise d'état à l'identique par le preneur. Dans le cas où la cuisine ferait partie du contrat locatif, le preneur s'engage à rendre cet espace dans l'état de propreté où il lui a été livré.

11.3. Le client devra également être garanti en « Responsabilité Civile » auprès d'une compagnie notoirement solvable, au terme de l'article 1382 et suivant du code civil couvrant les dommages qui pourraient être causés à l'immeuble et à ses abords, y compris parkings, aménagements, installations et autres biens appartenant à l'Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu.

#### **ARTICLE 12. EQUIPEMENTS ET MANUTENTION**

Lorsqu'à la demande du client l'hôtel procure à l'organisateur des équipements techniques et autres appartenant à des tiers, il agit au nom, par mandat et pour le compte du client organisateur. Le client est tenu de traiter ces équipements avec le plus grand soin et de les restituer correctement et en état de fonctionnement. Il dégage l'hôtel de toute responsabilité en regard aux revendications de tiers découlant de cette cession.

L'hôtel ne disposant pas de main-d'œuvre ni de matériel de manutention, il appartient au client de prévoir, le cas échéant, le matériel et le personnel nécessaires à la bonne tenue de cette tâche.

#### **ARTICLE 13. APPORT D'ALIMENTS ET DE BOISSONS**

Il est par principe interdit à l'organisateur d'apporter des aliments et des boissons. Seule une convention écrite passée avec le service des banquets de l'hôtel permet de déroger à cette règle. Il est dans ce cas facturé un forfait destiné à couvrir les frais généraux.

#### **ARTICLE 14. LITIGES**

Tout litige découlant de l'utilisation des locaux ou du matériel sera de la compétence du Tribunal d'Instance de Brest.

*Nous vous rappelons que l'hôtel est non-fumeur et que tout incident ou odeur dans les parties communes entraînera le paiement de 50 % du prix total de la chambre.*