

HOSTELLERIE POINTE SAINT MATHIEU \*\*\*\*

# SÉMINAIRES INCENTIVES HPSM



CONTACT

MME LE BERRIGAUD  
COMMERCIAL@HPSM.FR  
02 98 89 00 19

# Une histoire de famille depuis 1954

Depuis 1954, l'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu incarne la passion et l'engagement professionnel de la famille Corre. Francine et Emile Corre transforment cette **maison du XIV<sup>e</sup> siècle** en un restaurant renommé. En 1988, Brigitte et Philippe Corre enrichissent l'offre avec un hôtel et un spa, perpétuant l'esprit familial.



En 2018, **Nolwenn et Tanguy Corre**, frère et sœur, prennent la relève, apportant une nouvelle dynamique. En 2019, la cuisine de **Nolwenn est récompensée par une étoile Michelin**. Trois générations ont su allier tradition et innovation, inscrivant leur héritage familial dans l'excellence.



HOSTELLERIE DE  
LA POINTE  
**SAINT  
MATHIEU**

HÔTEL 4\* . RESTAURANT . SPA

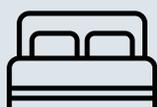
[WWW-POINTE-SAINT-MATHIEU.COM](http://WWW-POINTE-SAINT-MATHIEU.COM)

L'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu, face au phare et aux vestiges de l'abbaye, est situé à l'extrême pointe de la Bretagne, à seulement **20 minutes de Brest**.

A seulement 5 minutes du Conquet, point de départ vers l'archipel de Molène et l'île d'Ouessant. Profitez de notre emplacement idéal pour explorer ces trésors bretons, **entre mer et nature**.



## HPSM c'est :



**34 Chambres**

*Vue Phare ou Vue Mer*

Deux Restaurants :



**Le Bistrot 1954**

**Le Restaurant de la Pointe  
Saint Mathieu** 



**Un Spa Nuxe et Wellness :**

*Piscine - Jacuzzi - Sauna vue Mer*



**Petit Déjeuner Buffet**

*Vue Mer*



**Service Séminaire / MICE**

Adapté à chaque demande



# VENT D'IROISE

HÔTEL LOGIS 3\*

- Logis Hôtel 3 Etoiles
- A 50 mètres de l'Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu
- **24 chambres vue mer ou vue cour**
- Petit déjeuner buffet vue mer



# LA MAISON DU PHARE

ÉPICERIE - EN-CAS

- En face de l'hôtel
- **Sandwicherie - Epicerie**
- Produits Locaux
- Tables dans jardin vue mer





# Séminaires & Evenementiels

## NOS DIFFERENTES CONFIGURATIONS

	Surface	Tables en U	Classe	Théâtre	Rectangle	Banquet	Cocktail
<b>Salle des îles 1,2 ou 3</b>	60m <sup>2</sup>	24	35	50	34	45	60
<b>Salle des îles 1+2 ou 2+3</b>	120m <sup>2</sup>	40	65	100	52	90	120
<b>Salle des îles 1+2+3</b>	180m <sup>2</sup>	56	80	150	68	150	180
<b>Salon Morinay</b>	80 m <sup>2</sup>	16	16	30	20	30	40
<b>Salle Galerie</b>	45m <sup>2</sup>	16	20	30	20	25	30



## Matériel à disposition



- Ecran de projection
- Vidéoprojecteur
- Micro Sans Fil
- Paperboard
- Wifi
- Enceinte
- Papier / Crayon
- Eau
- Jeux de Lumières
- Décoration
- Fleurs



# Séminaires & Événementiels

## NOS FORMULES

### Journée d'Etude

**55€ / pers**

+ Location de salle

- **La salle de séminaire pour la journée**

- *En format choisi*
- *Avec le matériel demandé*

- **Café d'accueil**

- *Eau, Boissons Chaudes, Jus de fruits*
- *Viennoiseries*

- **2 Pauses café**

- *Une le matin et une l'après-midi*
- *Eau, Café, Thé et accompagnement sucré*

- **Repas au Bistrot 1954**

- *Entrée, Plat, Dessert*
- *Eau minérale, café, thé compris*

### 1/2 Journée d'Etude

**50€ / pers**

+ Location de salle

- *Salle de séminaire pour la demi journée*
- *Café accueil*
- *1 Pause Café*
- *Repas au Bistrot 1954*



# Séminaires & Événementiels

## Séminaire Résidentiel

Sur Devis

- **Salle de séminaire pour la totalité du séjour**

- *Disposition et Matériel souhaités*
- *Salles de sous commission sur demande*

- **Café d'accueil**

- *Eau, Boissons chaudes, Jus de fruits*
- *Viennoiseries*

- **1 Pause café par demi journée**

- *Eau, Boissons chaudes, Jus de fruits*
- *Accompagnements sucrés*

- **Repas au Bistrot 1954, Déjeuner et Diner**

- *Entrée, Plat, Dessert*
- *Eau minérale et boissons chaudes comprises*

- **Chambres individuelles ou doubles**

- *Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu\*\*\*\**
- *Logis Hôtel Vent d'Iroise\*\*\**

- **Petit déjeuner Buffet**



# Activités Team Building

## Atelier Découverte des vins avec notre Maître Sommelier



Embarquez pour **un voyage olfactif et gustatif**, à travers une sélection de vins rares, soigneusement choisis par notre Maître Sommelier Christophe Cotton. Dans l'ambiance feutrée du restaurant étoilé de Nolwenn Corre, laissez-vous surprendre par des trésors viticoles d'exception. Une **expérience œnologique raffinée**, pensée pour les amateurs ou initiés en quête de découvertes singulières.

## Atelier Team Building avec Nolwenn Corre

Plongez dans **un atelier interactif** où chacun se verra assigner un rôle au hasard : Chef, Sous-Chef, Serveur, Sommelier ou Commis. Ensemble, préparez le cocktail ultime pour impressionner vos collègues. Guidés par la Cheffe étoilée Nolwenn Corre ou sa brigade, c'est l'occasion rêvée de **vivre l'expérience d'un chef étoilé**, le temps d'une création culinaire unique.





# Activités Team Building

## Visite guidée de la Pointe Saint Mathieu ou du Conquet



Ribine Expérience propose des visites guidées à Plougonvelin et au Conquet. Votre guide Loïc est un enfant du pays qui vous fera (re)découvrir la beauté naturelle, l'histoire et les légendes de ce bout du Monde. En breton « ribine » veut dire petit chemin, **Ribine Expérience vous invite à sortir des sentiers battus** et découvrir la Bretagne d'une manière originale, authentique et conviviale.

[Site Web de Ribine Expérience](#)

## Excursions Marines avec Archipel Excursions

Embarquez pour **une aventure marine inoubliable** à la découverte de la faune et de la flore de la mer d'Iroise. À bord de semi-rigides, laissez-vous guider par des spécialistes du parc marin pour observer dauphins, phoques, et découvrir les trésors naturels et historiques du Parc Naturel Marin.

[Site Web d'Archipel Excursions](#)



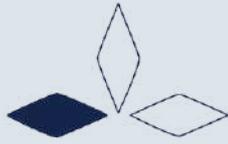
## Votre Team Building sur mesure

Nous sommes **à votre écoute** pour répondre à vos besoins.  
N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande.



# Restaurants & Menus





# LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE



À la tête du restaurant de la Pointe Saint Mathieu, la cheffe Nolwenn Corre, **première cheffe étoilée du Finistère**, propose une cuisine gastronomique inventive, influencée par ses expériences auprès de grands chefs.

Dans un cadre mêlant vieilles pierres et décoration contemporaine, le restaurant offre une expérience culinaire raffinée, mettant en valeur **les meilleurs produits du pays d'Iroise**.



Le Bistrot 1954, **situé face à la mer**, vous invite à découvrir une cuisine axée sur la fraîcheur des produits locaux.

La cheffe Nolwenn Corre, sous propose des plats raffinés qui mettent en valeur les saveurs marines, pour des repas savoureux et authentiques.



# Menus Bistrot 1954

A partir de 15 personnes

## Menu Beniguet

- Entrée - Plat - Dessert
- Produits Locaux et de saison
- Menu connu le jour même, arrangé suivant l'inspiration du Chef Jean

37€/pers

Hors Boissons

## Menu Molène

Menu unique pour tous les convives  
*Même entrée, même plat, même dessert*

48€/pers

Hors Boissons

6 Huîtres

ou

Entrée :

Ceviche de Poisson du moment



Poisson du moment, bouillon acidulé et  
petits légumes

ou

Plat :

Volaille de chez Julien, légumes du moment



Pomme tatin, biscuit moelleux au  
caramel et coulis de cassis

ou

Dessert :

Chocolat, noisette et fève de Tonka dans  
l'inspiration d'un "royal"



# Menus Bistrot 1954

*A partir de 15 personnes*

## Menu Ouessant

Menu unique pour tous les convives

*Même entrée, même plat, même dessert*

70€/pers

Hors Boissons

Entrée :

Foie Gras de Canard Français

ou

Truite fumée

*(commande deux semaines à l'avance)*



Plat :

Bœuf Black Angus et légumes

ou

Saint Pierre & Légumes



Fromage:

Assiette de fromages

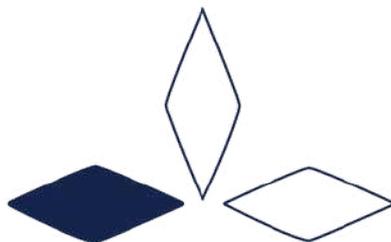


Dessert :

Fin entremet chocolat ivoire, fève de Tonka  
et fruits de saison

ou

Le "Saint Mathieu", entremet fromage frais  
et fruits de saison



# LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE



## Carte Blanche à la Cheffe Nolwenn Corre :

Laissez vous guider par notre cheffe étoilée, Nolwenn Corre, qui saura sublimer les produits de saison pour vous offrir une expérience culinaire subtile et raffinée.

Les allergies alimentaires ou intolérances de chaque convive vous seront demandés, le menu sera adapté en fonction des besoins de chacun et annoncé le jour de la venue.

## Menu en 3 temps

.....  
Une entrée

Un plat

Instant Transition

Dessert  
.....

**78€ / pers**

Hors Boisson

**120€ / pers**

Avec Accords Mets & Vins

## Menu en 5 temps

.....  
Deux entrées

Deux plats

Instant Transition

Dessert  
.....

**127€ / pers**

Hors Boisson

**197€ / pers**

Avec Accords Mets & Vins

# Accès & Contact



## Contact



**Mme Léa Le Berrigaud**

@ [commercial@hpsm.fr](mailto:commercial@hpsm.fr)

☎ 02 98 89 45 50

*Je demande mon devis via la plateforme en ligne :*

[www.pointe-saint-mathieu.com](http://www.pointe-saint-mathieu.com)

## Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu\*\*\*\*

@ [contact@hpsm.fr](mailto:contact@hpsm.fr)

☎ 02 98 89 00 19



Contact Hôtel

# Accès & Contact



## Accès



**Service de Navette Hôtel** : sur réservation, selon disponibilités



**Voie Express** : N165 Nantes-Brest ou RN12 Rennes-Brest.

**De Brest** : prendre direction Pouzané/Le Conquet, puis suivre la D789 et sortir à Plougonvelin



**Aéroport de Brest-Guipavas** à 33km de l'hôtel



**Gare TGV / SNCF de Brest** à 25km de l'hôtel



**N48°19.899' / W4°46.198'**

