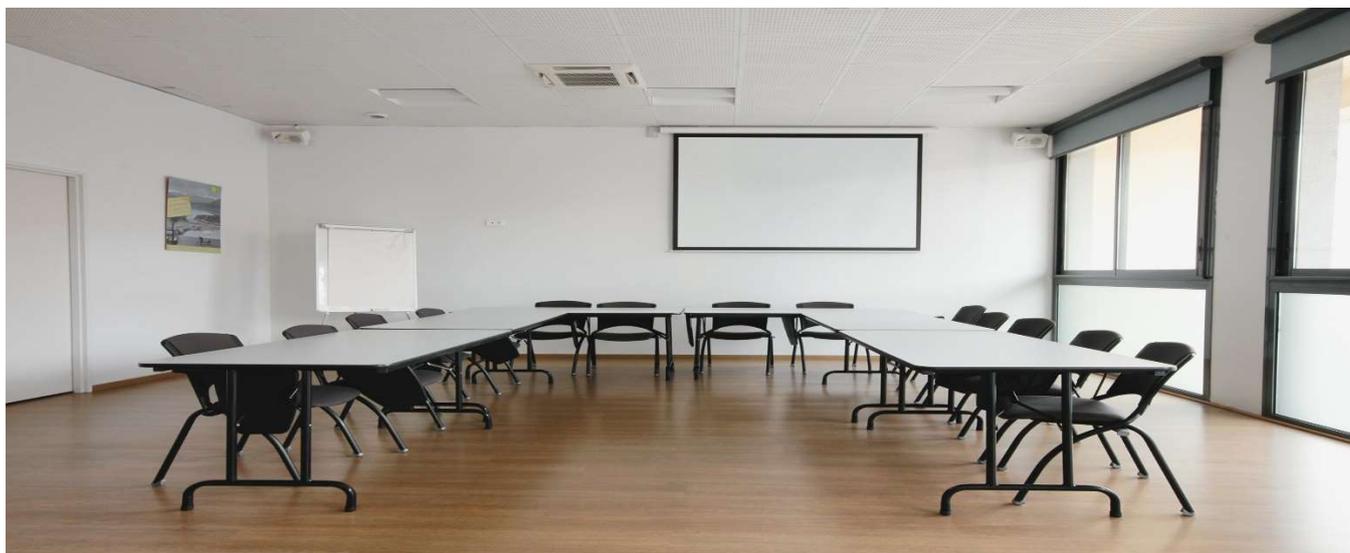


## 100 M<sup>2</sup> d'espaces de Réunion

### 3 Salons modulables à la lumière du jour

- Salle **Figiera** : 58 m<sup>2</sup>
- Salle **Roquebillière** : 48 m<sup>2</sup>
- Salle **Séméria** (Figiera + Roquebillière) : 106 m<sup>2</sup>

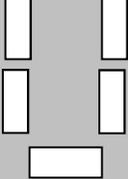
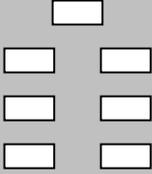
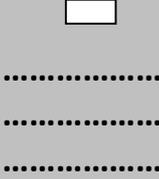
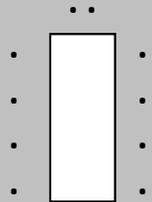


*Photo de la salle Figiera – disposition en U*

### Equipements inclus

- Vidéoprojecteur 4 000 lumens,
- Ecran (1600x2000)
- Micros, Sono
- Paper Board, Marqueurs
- Stylos, papier

# LES TARIFS DES SALLES

LES ESPACES	Surface de la salle	Disposition « en U » 	Disposition « Classe » 	Disposition « conférence » 	Disposition « en carré » 	PRIX TTC
<b>Salle 1 Fighiera</b>	58 m <sup>2</sup>	24 personnes	27 personnes	50 personnes	24 personnes	Tarif journée
						<b>210 €</b>
						Tarif ½ journée
						<b>126 €</b>
<b>Salle 2 Roquebillière</b>	48 m <sup>2</sup>		24 personnes	40 personnes	16 personnes	Tarif journée
						<b>179 €</b>
						Tarif ½ journée
						<b>105 €</b>
<b>Salle Séméria (Salle 1 + Salle 2)</b>	106 m <sup>2</sup>		55 personnes	100 personnes		Tarif journée
						<b>347 €</b>
						Tarif ½ journée
						<b>210 €</b>

Nous mettons également à votre disposition un parking en sous-sol.  
Le parking est offert pour l'organisateur de la manifestation.

*Photo de la salle Roquebillière –  
Disposition en carré*



# LES PRESTATIONS ANNEXES

## Les pauses « Détente »

*Ponctuez vos journées par un moment de détente et d'échange*

### **Café d'accueil : 3.50 €**

Café expresso– Thé Bio  
Eaux minérales (20 cl)

### **La matinale : 6.50 €**

Café expresso– Thé Bio  
Eaux minérales, assortiment de jus de fruit (20 cl)  
Assortiments de mini croissant, pain chocolat (3 par pers.)  
Fruits frais

### **La Gourmande : 6.50 €**

Café expresso– Thé Bio  
Eaux minérales, assortiment de jus de fruit (20 cl)  
Assortiments de biscuits, Bonbons, Sucrieries



*Photo de l'espace bar*

**Les prix indiqués sont TTC et par personne (TVA incluse)**

# La Formule « Déjeuner »

*Le restaurant O'3, situé au rez-de-chaussée de l'hôtel, vous propose lors de vos séminaires, réunions ou formations.*

## Sa carte « Fait Maison »

Ou

## Sa formule « Esatitude » : 22 €

Le plat « Bistrot » et sa garniture

\*\*\*\*\*

Dessert

\*\*\*\*\*

- En supplément :
- Entrée du jour : 6.00 €
  - Vin rouge, rosé ou blanc (25 cl/ personne) : 5.00 €
  - Eaux minérales gazeuse ou plate (50 cl) : 3.00 €
  - Café : 1.50 €



**Les prix indiqués sont TTC et par personne (TVA incluse)**

# Nos Formules « Cocktail Déjeunatoire »

Pour toute question, n'hésitez pas à contacter notre Chef d'atelier,  
Monsieur Nicolas Baron par téléphone au 06 01 62 26 91 ou par mail : nbaron@adapeiam.fr

*Le cocktail peut être servi en salle de réunion, en terrasse, en extérieur, en livraison.*

***Nous vous proposons de composer vous-même votre buffet Cocktail  
à partir des suggestions ci-dessous :***

## Pièces salées

- ⬡ Mini Pan Bagnat
- ⬡ Emincé de bœuf façon « Pastrami »
- ⬡ Pizza 4 saisons
- ⬡ Pissaladière
- ⬡ Houmous et sésame
- ⬡ Canistrelli aux tomates séchées et olives
- ⬡ Céviche de colin
- ⬡ Crémeux aux lentilles Corail et Saumon  
Gravlax
- ⬡ Bouchée jambon cru et gorgonzola
- ⬡ Bœuf Thaï Carottes Gingembre
- ⬡ Verrine chèvre frais, croustillant chorizo
- ⬡ Wrap au saumon
- ⬡ Mini ratatouille « Niçoise » et tapenade
- ⬡ Rillettes de la mer et gressins
- ⬡ Verrine tomates mozzarella et basilic
- ⬡ Verrine poulet Coco Curry

## Pièces sucrées

- ⬡ Mousse spéculoos et coulis de fruits rouges
- ⬡ Crumble Citron « Zest » de Menton
- ⬡ Duo Choco noir et lait
- ⬡ Pêché mignon
- ⬡ Délice amandes et pain d'épices
- ⬡ Pommes rôties au caramel beurre salé

<b>Forfait 12 pièces (assortiment de votre choix salé et sucré) *</b>	<b>22.00 € / personne</b>
<b>Forfait 06 pièces (assortiment de votre choix salé et sucré) *</b>	<b>15.00 € / personne</b>
<b>Forfait Eaux minérales, jus de fruit (33 cl par personne) *</b>	<b>3.00 € / personne</b>
<b>Forfait Vin, Panachage de Vin blanc, rouge et rosé (25 cl par personne) **</b>	<b>5.00 € / personne</b>
<b>Présence de personnel pour assurer le service (1 Moniteur, 2 TH)**</b>	<b>45.00 € / heure</b>
<b>Formule Café d'accueil (café/thé, jus de fruits et 3 viennoiseries) *</b>	<b>7.00 €/personne</b>

**Les prix indiqués sont TTC et par personne (TVA incluse)**

\*\*tva à 20% \*tva à 10%



## Les Formules « Take Away »

*Ces formules rapides vous sont livrées !!!*

### **Box « Take Away » : 17.90 €**

- Une viande ou un poisson
- Légumes et féculents
- Un dessert

La box comprend :

Le jetable  
Le pain  
Une eau naturelle 0.50 cl  
Les assaisonnements



**Supplément Vin, blanc, rouge ou rosé (25 cl par personne)**

**5.00 € /personne**

**Nous vous proposons également, de vous accompagner lors de vos pauses....**

### **La matinale : 7.00 €**

Café expresso– Thé Bio  
Eaux minérales, assortiment de jus de fruit (20 cl)  
Assortiments de mini croissant, pain chocolat (3 par pers.)

### **La Gourmande : 7.00 €**

Café expresso– Thé Bio  
Eaux minérales, assortiment de jus de fruit (20 cl)  
Assortiments de biscuits, Bonbons, Sucrieries

**Les prix indiqués sont TTC et par personne (TVA incluse)**



## NOUS CONTACTER

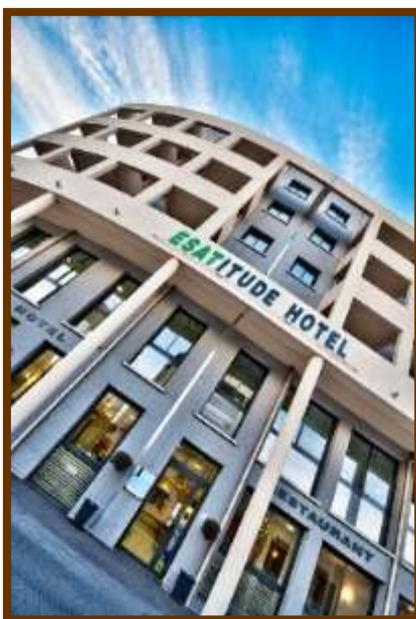
### ESATITUDE HOTEL

3 Rue de Roquebilière - 06300 Nice

Téléphone : 04 92 14 60 50

E-mail : [esatitudehotel@adapeiam.fr](mailto:esatitudehotel@adapeiam.fr)

Site Web : [www.hotelesatitude.com](http://www.hotelesatitude.com)



V. 2025/03