



HOTEL - RESTAURANT

AQUILON



2 rue Michel Ange - 44600 SAINT-NAZAIRE

Tél: 02 51 76 67 66 - Fax: 02 40 53 15 60

info@hotelaquilon.com

www.hotelaquilon.com



Entre Saint-Nazaire et La Baule, **l'INTER-HOTEL AQUILON** est particulièrement bien adapté à l'accueil des équipes sportives en déplacement.

Doté de **72 chambres**, d'un **restaurant** et de **salles de séminaires**, nous mettons tout en œuvre pour que la préparation des matchs soit optimum.

Toutes les chambres sont équipées:

- Grand lit de 160x200 ou 2 lits séparés de 100x200
- Possibilité de lit supplémentaire dans les chambres
- TV de 98cm avec 50 chaînes françaises et internationales dont Canal+ , Canal+ Sport et les 3 chaînes BeIN Sports
- Coffre fort individuel
- Salle de bain toute équipée
- Mini bar non garni
- Wifi gratuit

Nous mettons à la disposition des clubs **une salle de réunion** équipée d'un écran et vidéo-projecteur pour le briefing d'avant match ainsi qu'une **chambre dédiée aux soins** à partir de 6 chambres réservées.

Les menus sont spécifiques aux besoins des sportifs. Notre Chef Yann CAMUS a une attention particulière sur **l'équilibre des recettes** avec peu de matières grasses et un accent sur les féculents. Pour les membres du staff, un menu dédié peut être prévu sur réservation uniquement. En outre, l'eau de source est proposée à volonté pendant les repas.

Vous trouverez ci-après les détails des offres de **l'INTER-HOTEL AQUILON** ainsi que l'ensemble des tarifs. Béatrice et Solenn se feront un plaisir de prévoir avec vous votre déplacement:

- par téléphone au 02 51 76 67 66
- par mail info@hotelaquilon.com





HOTEL - RESTAURANT

AQUILON



2 rue Michel Ange - 44600 SAINT-NAZAIRE

Tél: 02 51 76 67 66 - Fax: 02 40 53 15 60

info@hotelaquilon.com

www.hotelaquilon.com



TARIFS SPORTIFS 2016/2017

Tarifs valables à partir de 6 chambres

<u>Contacts:</u> Béatrice ou Solenn	Chambre 1 ou 2 personnes	Petit Déjeuner en buffet	Déjeuner ou Dîner	Collation	Panier Repas
Du 1er septembre 2016 au 4 juin 2017 <i>Tarifs hors hébergement</i>	40.00€ -	7.50€ 9.50€	14.00€ 16.00€	9.00€ 11.00€	9.00€ 11.00€
Du 5 juin 2017 au 31 août 2017 <i>Tarifs hors hébergement</i>	60.00€ -	12.00€ 12.00€	17.50€ 22.00€	12.00€ 14.00€	12.00€ 14.00€

Menus Sportif

Assortiment de crudités

(Salade, tomate, concombre, tomates, œuf dur, haricots verts)

Marbré de volaille aux blancs de poireaux, vinaigrette d'herbes

Salade de crevettes et saumon fumé

Salade de riz

(Salade, riz, tomate, thon blanc, olives)

Salade de pâtes au pesto

(Pâtes, tomates, maïs, basilic, huile d'olive)

Suprême de Saumon Grillé

Dos de cabillaud à la vapeur

Blanc de volaille rôti

Pièce du boucher grillée

Cuisse de poulet basquaise

Spaghettis bolognaise

2 Garnitures au choix parmi:

Riz Blanc, Quinoa, Semoule, Pomme au Four, Pâtes

Haricots verts, Ratatouille, Carottes

Yaourt nature, ou yaourt aux fruits, ou fromage blanc

Salade de Fruits Frais

Crème caramel

Riz au Lait, coulis de fruits rouges

Tarte aux Pommes

Toutes les Chambres sont équipés de:

Lits de 2mx1m ou 2mx1.60m

TV Grand Ecran Plat & Chaines Mondiales

Salle de Bain Complète

Mini Bar non Garni

Coffre Fort Individuel

Panier Repas

50cl d'Eau de Source

1 Sandwich Jambon Beurre ou Poulet crudités

1 Cake aux Fruits

1 Barre Chocolatée

1 Fruit

Collation

Café, Thé, Chocolat Chaud

Jus d'Oranges & Pamplemousses

Pain Frais et Grillé

Confitures, Beurre, Nutella

Roulade de Poulet ou Jambon Blanc Maigre

Yaourt, Fromages Blanc

Salade de Fruits

Conditions de Ventes

Tarifs Valables Uniquement sur Réservation

Minimum de 06 Chambres

Mise à Disposition d'1 Chambre pour Soins

Mise à Disposition d'1 Salle de Réunion

Repas Sportifs Suivant Formules

Eau de Source à Volonté aux Repas

Repas "Variante Staff" sur Réservation

Versement de 30% à la Réservation

Paiement total de la Prestation au Départ

Sur Facture Proforma

Tarifs Net Hors Taxe de Séjour (1€/Nuit/Pers.)

"Variante Staff" Déjeuner ou Dîner

Foie Gras Frais de Canard Maison

Blinis de Tartare de Saumon en Chaud Froid & Beurre de Ciboulettes

Charlotte de de Saint-Jacques au Coulis de Crustacés

Feuilleté Tiède aux Pointes d'Asperges Sauce Mousseline

Assiette de Fruits de Mer (Suppl. 15.50€)

(1/2 Crabe, 3 Langoustines, Bigorneaux, 3 Crevettes Roses, 3 Huitres N°2)

Feuilleté de Filet de Sole au Velouté Safrané

Filet Mignon de Porc Rôti à la Graine de Moutarde Ancienne

Confit de Canard et ses Pommes Sarladaises