



HOTEL - RESTAURANT

HÔTEL AQUILON



2 rue Michel Ange - 44600 SAINT-NAZAIRE

Tél: 0 251 766 766 - info@hotelaquilon.com - www.hotelaquilon.com

Contacts: Solenn - Béatrice - Pauline



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

HÔTEL AQUILON



2 rue Michel Ange - 44600 SAINT-NAZAIRE

Tél: 0 251 766 766 - info@hotelaquilon.com - www.hotelaquilon.com



Contacts: Solenn - Béatrice - Pauline

TARIFS SPORTIFS 2018

Tarifs valables à partir de 6 chambres

Contacts: Solenn, Béatrice, Pauline	Chambre 1 ou 2 personnes	Petit Déjeuner en buffet	Déjeuner ou Dîner Eau Minérale à volonté	Collation	Panier Repas
Du 01/01 au 29/04 et du 17/09 au 20/12 <i>Tarifs prestations sans logement</i>	40.00€ -	7.50€ 10.00€	14.50€ 19.00€	10.00€ 12.00€	10.00€ 12.00€
Du 30/04 au 16/09 <i>Tarifs prestations sans logement</i>	65.00€ -	7.50€ 10.00€	14.50€ 19.00€	10.00€ 12.00€	10.00€ 12.00€

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
Poisson blanc cuit vapeur (cabillaud, merlu,...)
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 équipées 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 Madeleine enveloppée
1 Barre Chocolatée
1 Fruit

Collation

Café, Thé, Chocolat Chaud
Jus d'Oranges & Multi-fruits
Baguette, Pain de mie
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 (suivant législation)

"Variante Staff" Déjeuner ou Dîner

Foie Gras Frais de Canard Maison (Suppl. 3.00€)
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