



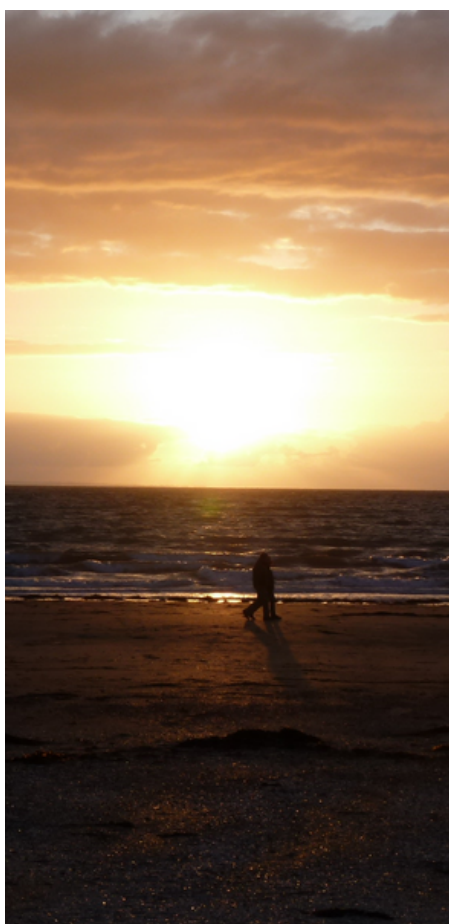
# SÉMINAIRE INCENTIVE EVENTS

SAISON 2023

**SPA MARIN** *du VAL ANDRÉ*

THALASSO RESORT ★★★★★

# Au coeur d'une station balnéaire



À moins de 3h de Paris en train, découvrez Pléneuf Val André, une destination d'excellence pour vos événements d'entreprise en bord de mer !

Recherché pour ses grands espaces, Le Spa Marin du Val André révèle un cadre idéal pour allier détente et travail.

Vous aurez à votre disposition pour recevoir jusqu'à 25 personnes : 40 chambres & 10 suites, 3 salles de réunion à la lumière du jour, 1 salles de restauration, 1 terrasse, 1 espace salon-bar, 1 parking privé g d'une centaine de places

Face à l'une des plus belles plages de sable fin des côtes bretonnes, le Spa Marin du Val André jouit d'un emplacement exceptionnel au coeur de la station balnéaire.

Vous êtes à proximité immédiate de la plage, du casino historique, de la promenade bordée de villas 1900 et à quelques minutes en voiture du fameux golf de Val André.

Sur place un monde de bien être sur plus de 200m<sup>2</sup>: Bassin d'eau de mer chauffée, couloir de nage, Hammam et espace fitness, un espace tisanderie, 18 cabines de soins et une boutique

FORMULE  
HOTELIERE au  
SPA MARIN

# 40 chambres

Les appartements sont lumineuses, contemporaines et spacieuses. Leur décoration cosy, design dans des tons naturels ponctués de quelques couleurs intenses mise sur la qualité des matériaux, de la literie et des équipements.

Hébergement possible en single, en twin et quelques possibilité en triple.

Bagagerie à disposition à la réception



**40** appartements en formule hôtelière  
au Spa Marin lit double ou lits jumeaux

**10** Suites- appartements avec salon,  
lit double ou lit jumeaux ou triple

**16h** Mise à disposition des hébergements

**11h** Libération des hébergements



# 3 SALLES

## ACCUEIL EN SALON DE 10 À 30 PERSONNES

*Des équipements et des services sur mesure sont les garants de la réussite de votre événement.*








L'établissement met à votre disposition 3 salles de 45 à 55m<sup>2</sup> à la lumière du jour et face à la mer.

Elles sont entièrement équipées et disposent d'une connexion wifi gratuite haut débit.

Paperboard , écran ou mur blanc, vidéoprojecteur , eau, blocs-notes, stylos, multiprise, rallonge avec un mobilier design et fonctionnel.

FORFAITS SEMINAIRE						Tarif par personne / jour	
Période		Séminaire Résidentiel		Séminaire ½ Résidentiel		Journée d'étude	½ Journée d'étude
		Single	Twin	Single	Twin		
Basse Saison	JANV-FEVRIER- MARS	245 €	190 €	206 €	151 €	71 €	60 €
	NOVEMBRE -DECEMBRE						
Moyenne Saison	AVRIL MAI JUIN	293 €	215 €	254 €	176 €	71 €	60 €
	SEPTEMBRE OCTOBRE						

NOM DE LA SALLE	DIMENSIONS EN M <sup>2</sup>	CAPACITE DES SALLES				
		THEÂTRE 	SALLE DE CLASSE 	SALLE EN U 	SALLE DE REUNION 	MEETING 
Pavillon de la Mer						
Val André	55	50	30	22	26	-
Pléneuf	50	45	24	20	24	-
Dahouet	45	-	-	-	14	14



**Val André**



**Pléneuf**



**Dahouet**



## LE PLAISIR DES YEUX REJOINT CELUI DES SAVEURS

**30** *Personnes maximum en repas assis réparties sur notre salle de restauration baignée de lumière*

**1** *Terrasse plein sud pour vos apéritifs et pauses aux beaux jours.*

**1** *Espace Salon-détente pour partager vos apéritifs et pauses café en toute convivialité*

Cap sur une cuisine toute en justesse et finesse inspirée des richesses de la mer !

D'abord le décor ! Au restaurant « Le S », afin que tout le monde puisse profiter de la vue imprenable sur la mer, les tables les plus proches de la baie vitrée ont été conçues de telle façon qu'elles permettent à celles qui sont derrière d'admirer la plage et le ciel immense.

Dans cette atmosphère de bord de mer, les plats du chef embaument de la salle à la terrasse.

Le Chef Breton enchante les papilles avec une cuisine créative et inspirée mettant en valeur les spécialités de la mer comme la coquille Saint-Jacques qu'il considère comme un vrai diamant.

Il propose une carte où saveurs et inventivité sont les meilleures alliées d'une cuisine légère et équilibrée.

# MENUS & PAUSES



- Le menu séminaire est composé d'une entrée, un plat, un dessert, vin, eaux minérales plates et gazeuses, café, thé.
- La pause classique comprend une boisson chaude (thé, café, tisane), du jus de fruits, de l'eau, des viennoiseries le matin et des gourmandises l'après-midi.

Pause à thème en supplément

Le Chef vous propose une sélection de mets variés. Faites lui confiance pour une sélection de plats sur mesure.

Le menu du chef est unique à tous les participants, hors intolérances et régimes spécifiques.

# Pour conjuguer détente, loisir et motivation

Le Spa Marin du Val André, véritable paradis de la forme, du bien-être, de la relaxation et de la beauté.

Programmes adaptés à vos souhaits et à votre timing.

Piscine intérieure, sauna, hammam, bains à remous, salle de fitness...

A proximité immédiate : golf, casino, théâtre, cinéma, plage et sports nautiques.



1 Piscine d'eau de mer chauffée, un couloir de nage



1 hammam  
Gratuit



1 Plage de sable fin à 200m



18 cabines de soins



1 espace de Cardio fitness





Contact

## Anaïg MAROS

✉ [spamarin.valandre.commercial@hmc-hotels.com](mailto:spamarin.valandre.commercial@hmc-hotels.com)

☎ 09 79 99 81 46

📍 43 rue Charles de Gannes 22370 Pléneuf Val André  
<http://www.thalasso-resort-bretagne.com/>

Retrouvez-nous sur



Autoroute A11 Paris / Rennes  
4 voies RN 12 Rennes / Lamballe /  
14km de Lamballe



TGV Atlantique Paris Montparnasse  
/ Saint-Brieuc ou Lamballe  
(environ 2 heures)  
Arrivée en gare de Lamballe  
(environ 15 minutes).  
Arrivée en gare de Saint-Brieuc :  
(environ 30 minutes en taxi)



Aéroport Dinard / Pleurtuit / Saint-  
Malo à 40 km de Pléneuf Val André  
Aéroport Rennes à 100 km de  
Pléneuf Val André

## ACCÈS

