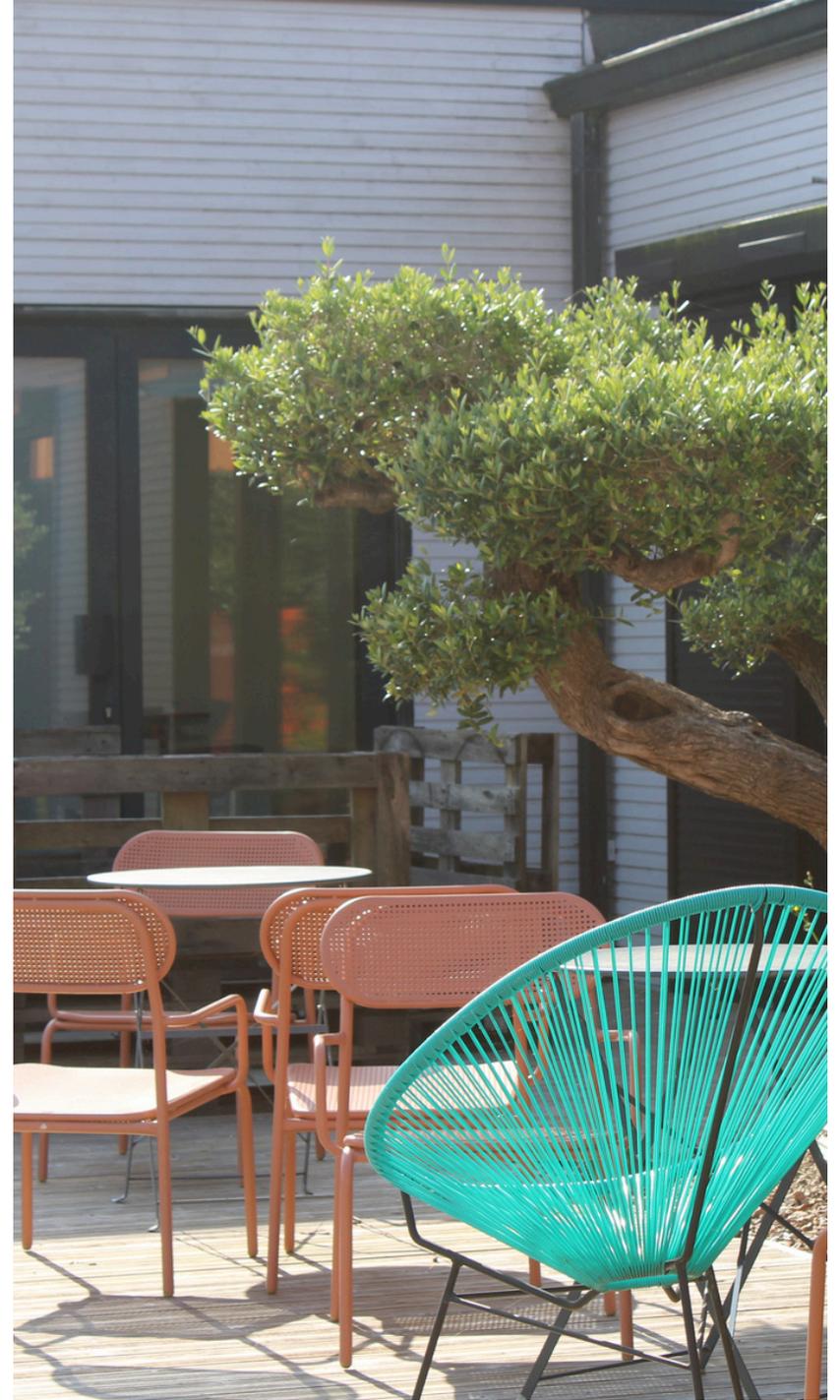




# ESPACE GLD

SÉMINAIRES - ÉVÉNEMENTS FESTIFS - TEAM BUILDING



EN SAVOIR PLUS SUR..

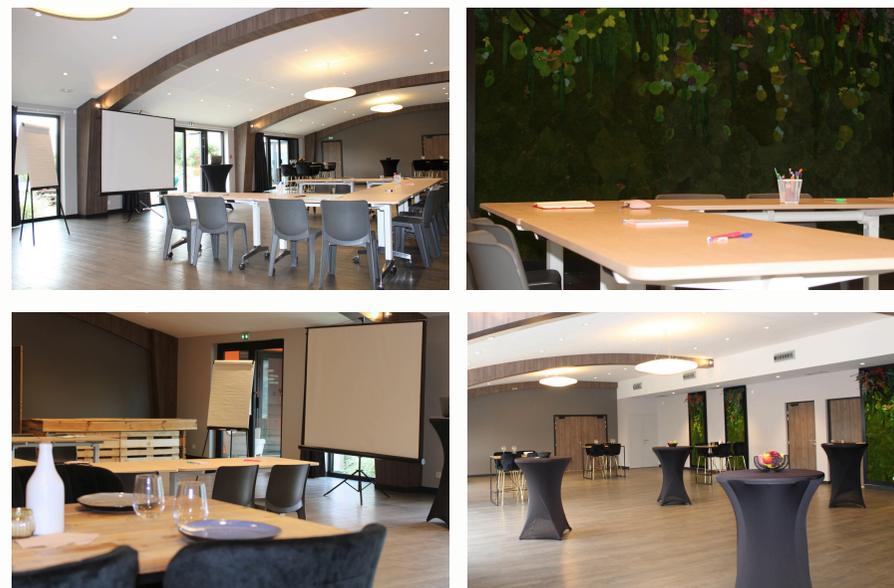
# La salle de réunion.

Attenante au hall d'entrée, la salle de réunion est idéale pour des séminaires, conférences ou encore des formations. Davantage **intimiste**, elle permet une ambiance dédiée au travail en toute tranquillité pour un maximum de **50 personnes** selon le format souhaité.



# L'espace de réception.

L'espace de réception est une salle **spacieuse** et moderne pouvant accueillir jusqu'à **180 personnes**. Que vous organisiez une journée d'étude, un lancement de produits ou une soirée festive, l'espace s'adaptera à tous types d'événements professionnels. À l'abri des regards, vous pourrez aussi bénéficier de sa **terrasse arborée**.



TOUT INCLUS..

# Nos formules séminaires.

Afin de vous assurer un bel événement, nous avons créé des formules mettant à disposition un éventail de services inclus :



Petit déjeuner - pauses et déjeuner



Privatisation de l'espace



Matériel technique et wifi



Mobilier  
[tables - chaises - mange-debout]



Service de nettoyage



Parking privé - 50 places



Partenaires référencés



Référent sur place



Accès PMR



## Location sèche.

Vous avez déjà tout ce dont vous avez besoin et vous recherchez uniquement la salle de réception ? Découvrez ci-dessous nos tarifs.

### L'espace de réception :

- La journée de 8h à 18h: 750€ HT
- La demi-journée de 08h à 14h: 590€ HT
- La soirée de 14h à 04h : 1300€ HT

### La salle de réunion :

- La journée de 8h à 18h: 450€ HT
- La demi-journée de 08h à 14h: 380€ HT

### Ce que nous incluons dans le tarif :

- La location de l'espace
- Le mobilier
- Un référent sur place

Veuillez noter que nous proposons des options additionnelles.

## Formules tout-inclus.

Nos formules tout-inclus s'adaptent à tous les budgets et permettent de vous faire gagner un temps précieux dans l'organisation de votre séminaire.

Nous proposons 3 différentes formules, qui sont disponibles pour une journée d'étude de 08h à 18h mais aussi pour une demi-journée d'étude de 08h à 14h.

### Ce que nous incluons dans les formules :

- La location de l'espace
- Toute la restauration [ hors alcool ]
- Notre pack technique
- Notre mobilier
- Les extérieurs
- Un référent sur place

Il ne vous reste plus qu'à découvrir nos formules sur la page suivante !

# Buffet libre service.

JOURNÉE D'ÉTUDE (\*) : 8H - 18H

## ACCUEIL CAFÉ

Viennoiseries  
Café - thé - jus de fruits

## PAUSE

Refresh de boissons

## REPAS

- Plateaux de charcuterie
- Salades composées  
*[taboulé - indienne - pêcheur et comtoise]*
- Lichouseries  
*[tarte aux pommes, far breton nature & pruneaux]*
- Eaux et café

## PAUSE GOURMANDE

Mignardises sucrées  
Café - thé - jus de fruits

**49,00€ HT / PERS**

# Plateaux repas.

JOURNÉE D'ÉTUDE (\*) : 8H - 18H

## ACCUEIL CAFÉ

Viennoiseries  
Café - thé - jus de fruit

## PAUSE

Refresh de boissons

## REPAS

- Rillettes de la mer, blinis blé noir  
Carpaccio de boeuf au parmesan
- Filet mignon de porc, tatin de légumes et pdt grenailles  
Crevettes au curry/coco, semoule parfumée
- Tartelette poire/chocolat  
Fromage blanc aux fraises de Plougastel
- Eaux & café

## PAUSE GOURMANDE

Mignardises sucrées  
Café - thé - jus de fruits

**55,00€ HT / PERS**

# Repas assis. Service inclus\*

JOURNÉE D'ÉTUDE (\*) : 08H - 18H

## ACCUEIL CAFÉ

Viennoiseries  
Café - thé - jus de fruit

## PAUSE

Refresh de boissons

## REPAS

- St Jacques et crème de patate douce acidulée  
Boeuf mariné façon tataki, vinaigrette de sésame
- Cuisse de canard confite, gratin de pdt et ses légumes de saison  
Lieu jaune, risotto aux champignons ses légumes
- Assiette gourmande : *entremet chocos* ..  
Cœur chocolat, crème anglaise pistache et glace vanille
- Eaux et café

## PAUSE GOURMANDE

Mignardises sucrées  
Café - thé - jus de fruits

**80,00€ HT / PERS**

disponible en format cocktail.

# Nos formules événements.

## QU'EST-CE QUE C'EST ?

Ce sont des packages tout inclus que nous créons afin de vous faire gagner du temps dans vos recherches ! Mais aussi, ces formules vous permettent de respecter votre budget.

Et, oui, nous incluons\* la privatisation de l'espace, le mobilier, la nourriture et les boissons ainsi que différentes animations.

*(\*) Service de nettoyage - référent sur place - partenaires référencés et un parking de 50 places sont inclus.*



135,00€ HT  
par personne

Espace GLD  
Bourg-Blanc

# Summer PARTY



## MENU

### Atelier culinaire

Toasts de mini-galettes  
aux différentes garnitures

### Planches festives

Assortiments de fines charcuteries, fromages et  
réductions apéritives

### Barbecue

#### Deux viandes au choix

Brochettes de poulet **ou** saucisses **ou** merguez  
Pommes de terre grenailles  
Camembert rôti au thym et miel

### Desserts

Bar à mousses au chocolat, topping au choix  
Crêpes à volonté, topping au choix  
Candy Bar **ou** Bar à fruits

## BOISSONS

### Bar à cocktail

#### Un cocktail au choix

Mojito **ou** Virgin Mojito **ou**  
Spritz

### Vins

Blanc - Rosé - Rouge  
1 bouteille pour 3

### Bière

1 fut de 30L

### Softs

eaux - jus de fruits - coca

## ANIMATIONS

### Ambiance

Esprit Guinguette  
[ baby-foot / pétanque / mölkky ]

### Soirée dansante

DJ set de 19h00 à 03h00

### Photobooth

400 tirages en instantané  
Encart personnalisable

Réservation possible sous réserve de disponibilité des prestataires & pour un minimum de 50 personnes

\*Frais de logistique ajustables en fonction du nombre de personnes

# COHÉSION

QUE LA MEILLEURE ÉQUIPE GAGNE !

120,00 HT  
/ PERS

## BACK TO BASIC

### ÉQUIPES

Les équipes se formeront au hasard dès l'arrivée des participants

### TEMPS

Une heure et demi de duels

### RÈGLES DU JEU

Chaque équipe s'affronte autour de plusieurs jeux créés par l'équipe koa.

Ces jeux vous permettront de faire revivre l'enfant que vous étiez !

### GARANTI

Rire et partage en équipe

## MENU

### PIÈCES COCKTAILS

Verrines façon tomate mozzarella et pesto  
Roulés de crêpe au jambon et tapenade d'artichauts  
Mini wraps aux différentes garnitures  
Focaccia au poulet et curry  
Canapés saumon, tzatziki et framboise  
Verrines gravelax de saumon à l'aneth  
Lomo et chèvre affiné  
Blinis de blé noir à la truite fumée  
Planches de fromages affinés

### ATELIERS CULINAIRES - PLANCHA

Saint Jacques et risotto  
Bœuf et magret de canard avec son écrasé  
de pomme de terre

### DESSERTS

Macarons  
Mini desserts bretons  
Financiers pistache  
Mini brownies

## BOISSONS

### VINS

Blanc, Rosé, Rouge  
1 bouteille pour 3

### CHAMPAGNE

1 coupe par personne

### BIÈRE

1 fût de 30L

### SOFTS

Eaux, jus, sodas  
Café, thé

Réservation possible sous réserve de disponibilité des prestataires & pour un minimum de 50 personnes





# FORMULE FESTIVE



## COCKTAIL DINATOIRE

### PIÈCES COCKTAILS

Canapé magret, noix et fromage frais  
Canapé féta et abricot sec  
Canapé saumon tzatziki et framboise  
Pain nordique au thon et concombre  
Verrine façon tomate mozzarella et pesto  
Mini-wraps variés

### PLANCHE TERRE & MER

Huitres, crevettes et saumon fumé  
Charcuterie, tataki de bœuf et jambon serrano

### ATELIERS CULINAIRES

Plancha de Saint Jacques et risotto  
Crêpes de saucisses de molène, andouille  
grillée

### ASSORTIMENT DE FROMAGES

### DESSERTS

Crêpes caramel au beurre salé  
Panacotta fruits rouges  
Mini Kouign-Amann  
Mini Brownies

## BOISSONS

### CHAMPAGNE

2 flûtes par pers.

### VINS : BLANC, ROUGE, ROSÉ

1 bouteille pour 3 pers.

### BIÈRE BLONDE

1 fût de 30 L

### SOFTS

Eaux, sodas, jus de fruits  
Café & thé

## SHOW

### UNE ANIMATION AU CHOIX

Quizz musical  
**ou**  
Piste lumineuse  
**ou**  
Bar à vinyles

## SOIRÉE DANSANTE

### UNE ANIMATION AU CHOIX

Chanteur  
**ou**  
DJ

# 170,00€ HT / PERS

DE 18H00 À 04H00

Réservation possible sous réserve de disponibilité des prestataires & pour un minimum de 50 personnes

\*Frais de logistique ajustables en fonction du nombre de personnes



UNE QUESTION?

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER!



06 84 90 62 46



laurena.taloc@agencekoa.fr



www.espacegld.com