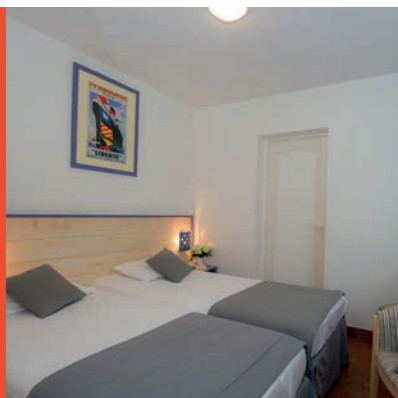


Merlimont-Le Touquet

SÉMINAIRES

Réunion - Stage
Formation - Incentive Convention



Votre destination :

MERLIMONT-LE TOUQUET

Sur la côte d'Opale, entre Le Touquet et la baie de Somme, le Village Club*** est une destination idéale pour organiser votre prochain séminaire, incentive ou journée de formation.

A seulement 2h30 de Paris et à 1h15 de la Belgique, ce Village Club*** est un lieu de choix qui invite à travailler «autrement» et à se détendre «différemment» !

LA SITUATION

- ✓ Dans un domaine de 5,5 hectares
- ✓ A 2 km du centre-ville et de la plage
- ✓ A 7 km du Touquet (gare Touquet-Paris Plage)
- ✓ A 1h15 de la Belgique
- ✓ A 2h30 de Paris

LES PLUS DU SITE

- ✓ Une des plus belles contrées du Pas-de-Calais, entre terre et mer
- ✓ De nombreux sentiers pédestres pour admirer la richesse de la « Cité des Ménomes »
- ✓ Le point de départ de nombreuses excursions en France et aussi en Belgique ou à Londres

VOTRE CONFORT

- ✓ 70 hébergements de 2 à 7 personnes, répartis sur le domaine
- ✓ TV écran plat
- ✓ Linge de toilette fourni
- ✓ Prestation hôtelière quotidienne
- ✓ Les hébergements sont disponibles à partir de 17h et sont à libérer à 10h le jour de votre départ

LES EQUIPEMENTS

- ✓ Bar
- ✓ Salon
- ✓ Espace wifi
- ✓ Terrains de volley et de boules,
- ✓ Bibliothèque et ludothèque
- ✓ Parking privé non gardé
- ✓ Espace tourisme
- ✓ Buanderie*

*en supplément

L'ACCES

- ✓ **GPS :**
50.4705658 / 1.5930263
- ✓ **Par la route :**
 - De Paris : A 16, sortie Berck/Merlimont/Montreuil N°25 ou N 1 par Beauvais, Amiens, Abbeville ou A 1 sortie Amiens ensuite A 39 direction Calais sortie Berck N°25.
 - De Rouen : A 28 puis à Merlimont un itinéraire fléché vous conduira jusqu'au Miléade.
- ✓ **Par le train :**
Gare d'Etaples-LeTouquet (7 km)
ou Rang du Fliers puis taxi.
- ✓ **Par l'avion :**
Aéroport de Lille (148km) puis transfert en train.
- ✓ **Adresse :**
Village Club***⁽¹⁾ Miléade
90 avenue Madeleine
62155 Merlimont

(1) en cours de classement



Les salles de séminaire À MERLIMONT-LE TOUQUET

Nos salles de réunion vous offrent différentes surfaces pour répondre à vos besoins ainsi qu'un agencement et un équipement adaptés à vos attentes... C'est pour vous la garantie de réunir vos équipes dans les meilleures conditions, de profiter d'un cadre de travail idéal et d'une logistique irréprochable.

- ✓ 4 salles de réunion pouvant accueillir jusqu'à 170 personnes
- ✓ Toutes les salles bénéficient de la lumière du jour
- ✓ Mise à disposition de la salle de 9h à 19h
- ✓ Quelle que soit la durée d'utilisation de la salle, celle-ci est facturée à la journée
- ✓ Utilisation des salles en soirée : nous consulter
- ✓ Intervention en cas de panne ou de problème technique dans les 10 minutes

A LA CARTE

- ✓ Menu spécial
- ✓ Pause apéritif et cocktail au choix
- ✓ Activités et soirées team building.

NOMS DES SALLES	M ²				TARIF* PAR JOUR
La Plage	35	20	28	40	63 €
Les Dunes	147	37	45	60	98 €
Opalines (possibilité 2 salles Opalines 1 et 2 de 40 m ²)	80	42	80	100	123 €
Les 2 Caps (possibilité 2 salles 250 m ²)	500	52	150	170	160 €

*Location de salle + crayon + papier + eau minérale.

Équipement compris :



Sonorisation



Paperboard



Vidéoprojecteur



Accès Internet
Ecran

Tout autre
matériel
sur devis.



Tous les plaisirs de la table **ATTENDENT VOS ÉQUIPES...**



Chez Miléade le bien recevoir passe par la table et ses multiples facettes. Rythmez votre événement avec cocktails et dîners, pauses gourmandes et « afterworks » qui invitent au partage, à la détente et qui mettent à l'honneur le savoir-faire de nos chefs et les saveurs régionales.



FORMULE BUFFETS

Buffet d'entrées
2 plats chauds au choix
Fromages
Buffet de desserts

Inclus dans le cadre du forfait



MENU GOURMAND

Choisissez votre menu
parmi les choix présentés
Buffet privatisé
ou service à l'assiette

supp. 22€/pers



MENU TERROIR

Choisissez votre menu parmi
les choix présentés
buffet privatisé
ou service à l'assiette

supp. 18€/pers



COCKTAIL DÎNATOIRE

10 pièces salées-sucrées
supp. 19€/pers

20 pièces salées-sucrées
supp. 34€/pers

Pichet de vin blanc, rosé ou rouge et café compris dans la formule buffet. Sélection de vins bouchés AOC (1 bouteille pour 4) et eau minérale sur table : 5€/pers (compris dans les menus « gourmand », « terroir » et « cocktail dînatoire »)

Choisir son menu, **EN TOUTE LIBERTÉ...**



Tous les jours, notre chef vous propose le déjeuner ou le dîner en buffets à volonté, avec un grand choix de plats à déguster en toute liberté, selon vos envies !

FORMULE BUFFETS exemples de menus inclus dans le forfait

SALAD'BAR

Fines courgettes crues,
jus de citron et ciboulette
Salade de quinoa
Terrine de poissons, sauce
cocktail
Caviar d'aubergines
Beignets de calamar, sauce
tartare
Carottes rapées,
Concombres
Pousses de soja, Pois
gourmands
Tomates cerise, Pousses
d'épinards
Endives, Maïs, Betteraves

PLATS CHAUDS

Filet de dorade
en croûte d'olives
Escalope de volaille
au citron vert
Courgettes au basilic,
Brunoise provençale,
Pommes fondantes,
Riz parfumé

BUFFET DE FROMAGES

BUFFET DE DESSERTS

Eclair chocolat ou vanille
Gaufre bruxelloise
Tarte fine aux pommes
Carpaccio d'ananas
Tiramisu
Crumble pommes abricots
Fondant au chocolat

Vin bouché AOC, rosé ou rouge
(1 bouteille pour 4), eau minérale
et café compris dans la formule
buffet. Les horaires sont adaptés
au programme de votre séminaire.



**Goûtez le meilleur
de nos régions !**

Une restauration adaptée **À VOTRE ÉVÉNEMENT...**



Notre chef vous propose au déjeuner ou au dîner, une sélection de plats au choix, servis à l'assiette, afin de composer le menu qui réglera vos invités.



MENU GOURMAND

supp. 22€/pers

Amuses-bouche et son cocktail

Escalope de foie gras et chutney de mangue
ou Salade gourmande aux noix de saint-jacques
et ses copeaux de parmesan

Pièce de boeuf aux pleurotes et sa poêlée forestière
ou Carré d'agneau de 7h au thym
et son tian de légumes de provence
ou Pavé de saumon au beurre blanc
accompagné d'un riz sauvage
ou Magret de canard aux deux agrumes
et ses légumes de saison

Plateau de fromages et sa salade verte

Moelleux au chocolat au coeur de myrtille
accompagné de son sorbet aux fruit des bois
ou Soufflé glacé au cointreau
et son coulis de fruits rouges
ou Canistrelli, espuma à l'orange
et sa sauce au basilic

MENU TERROIR

supp. 18€/pers

Tarte fine au Maroilles et poire,
mesclun au parfum de balsamique
ou Fonds d'artichaut à la bière
ou Ficelle picarde

Dos de colin gratiné à l'endive
ou Carbonnade de bœuf flamande

2 Fromages et mesclun

Tarte au sucre et spéculos
ou Croquant au chocolat et à la chicorée
ou Omelette Norvégienne flambée en salle
(mini 25 pax)

Menus donnés à titre indicatif et susceptibles de modifications. Sélection de vins bouchés AOC (1 bouteille pour 4), eau minérale sur table et café compris dans les menus. Menu unique pour l'ensemble des participants à composer selon les propositions ci-dessus et à communiquer 15 jours au plus tard avant le séjour. Menus proposés pour des groupes à partir de 20 personnes.



A partager, **EN TOUTE SIMPLICITÉ...**



ASSORTIMENT DE CANAPÉS

10 pièces/pers - 7 salées + 3 sucrées

Radis noirs & crabe mariné
Caviar d'aubergines & rouget
Pic tomates mozzarella au basilic
Burger chèvre tomates confites
Mini club poulet à l'indienne
Langoustine & julienne de légumes au curry
Pic de saumon mariné & concombre
Mini pissaladière
Mini pizza
Mini Tatin
Verrine façon forêt noire
Déclinaison de crème brûlée

supp. 19€/pers

Sélection de vins bouchés
AOC (1 bouteille pour 4),
eau minérale sur table
et café compris dans les
menus.

ASSORTIMENT DE CANAPÉS

20 pièces/pers - 14 salées + 6 sucrées

Blinis saumon fumé & crème acidulée aux deux citrons
Mousse de foie gras, chutney d'ananas & pain d'épices
Mini club de poulet à l'indienne
Burger mousse de roquefort & figues
Duo de magrets aux éclats de noisettes
Cake tomates séchées, olives, thym frais
Cuillère de crevettes à la thaïlandaise
Tartare de daurade & légumes croquants
Gaspacho de betteraves
Crème brûlée tomates & basilic
Sucette d'escargot & son beurre
Risotto Saint-Jacques & chorizo
Pic de boeuf mariné
Verrine d'agneau à l'orientale façon Parmentier
Panacotta miroir passion
Tartelette aux fruits
Mini baba au rhum
Duo de mousse de fruits
Soupe d'abricots au romarin
Chou à la crème

supp. 34€/pers



Le matin ou l'après-midi, **UNE PAUSE S'IMPOSE...**



Les pauses et apéritifs sont servis au bar ou en terrasse.

PAUSE CLASSIQUE*

Assortiment de gâteaux
(madeleine, muffin, canelés,
florentins, mini crêpes...)
+ boissons chaudes et froides

CAFÉ D'ACCUEIL

À votre arrivée :
boissons chaudes et froides
+ viennoiseries
5€/pers

INSTANT CAFÉ

Disponible dans la salle,
café en thermos
2€/pers/demi-journée

PAUSE GOURMANDE

Assortiment de
mini-pâtisseries
+ boissons chaudes et froides
supplément 2€/pers

PAUSE SNACK

Assortiment
d'amuse-bouche salés
+ boissons chaudes et froides
supplément 2€/pers

PAUSE TERROIR

Assortiment de charcuteries,
fromages,
vin de pays + boissons
chaudes et froides
supplément 4€/pers

*Tous les forfaits comprennent 1 pause classique le matin et l'après-midi.
La pause classique peut être remplacée par un café d'accueil.



**Goûtez le meilleur
de nos régions !**

Pour une soirée, **EN TOUTE CONVIVIALITÉ...**



Découvrez quelques-uns de nos cocktails dont seul notre barman a le secret et laissez-vous transporter par leurs délices fruités...

Les pauses et apéritifs sont servis au bar ou en terrasse.

FORMULE COCKTAIL

Punch planteur ou sangria,
assortiment jus de fruits,
eau minérale + bouchées
salées des îles
8,50€/pers (2 verres/ pers)

FORMULE ÉLÉGANCE

Vin blanc bouché, crèmes de
fruits, assortiment de jus de
fruits, eau minérale
+ mini feuilletés
5,50€/pers

FORMULE RÉGIONALE

Boisson locale, assortiment de
jus de fruits, eau minérale
+ spécialités locales salées
8,50€/pers (2 verres/ pers)

FORMULE PRESTIGE

Champagne, assortiment
de jus de fruits,
eau minérale
+ bouchées salées
15€/pers

RENDEZ-VOUS AU BAR

- pour 1 h : 23€/pers
- pour 3 h : 58€/pers
(hors champagne)

- Possibilité d'heure de service
supplémentaire après minuit :
50 /heure/serveur
- Autres formules, nous consulter.



**A chacun
sa formule**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Team Building

Activités de détente ou sportives, découvertes touristiques et culturelles, soirées festives ? Vos équipes n'ont pas fini d'adorer les incentives que nous allons imaginer avec vous !

Quoi de plus fédérateur que de partager une activité sportive dans la bonne humeur, se challenger dans un tournoi ou une course d'orientation, découvrir un site historique remarquable ou participer à une soirée festive avec spectacle ? Chez Miléade nous savons imaginer les ambiances qui créent des souvenirs inoubliables.

CHALLENGES & DÉFIS

avec notre partenaire

evolution²
outdoor specialist

sur devis...

BOOTCAMP

Cette envie de dépassement de soi, de solidarité et de découvrir en équipe de nouvelles sensations vous aidera à affronter ce nouveau défi dans un esprit ludique et convivial.

- ✓ Participants : à partir de 5 pers.
- ✓ Durée : de 1 à 2 h

PARCOURS D'ORIENTATION

Vous permet de développer votre sens de l'orientation, et d'avancer en équipe dans un environnement naturel exceptionnel et diversifié.

- ✓ Participants : 10 à 500 pers.
- ✓ Durée : de 1h30 à la journée

OPALIC GAMES

Quelle équipe surmontera au mieux les obstacles pour remporter ces Olympic Games ?

- ✓ Participants : 30 à 200 pers.
- ✓ Durée : 2 à 4h

CHALLENGE PLAGE

Véritable moment revigorant, tonique et convivial à partager entre collègues.

- ✓ Participants : 15 à 500 pers.
- ✓ Durée : 2h à 1/2 journée

BULLES TOUQUETTOISES

Une autre façon de jouer au football avec des bumper ball.

- ✓ Participants : de 10 à 40 pers
- ✓ Durée : 1 h

ÇA CARTONNE

Une manière idéale pour mettre en valeur l'esprit d'équipe, d'initiative et de fédérer vos collaborateurs autour d'un projet commun.

- ✓ Participants : 20 à 400 pers.
- ✓ Durée : 2h30

LASER GAMES

Vous êtes aventurier, vous avez le goût du risque, alors n'hésitez plus !

- ✓ Participants : 4 à 30 pers
- ✓ Durée : à partir de 1h30



36 TOUQUET DES ORFÈVRES

Observation et esprit de déduction sont indispensables pour cette enquête.

- ✓ Participants : 6 à 30 pers
- ✓ Durée : de 1h30 (mini) à 2h30

RALLYE TOURISTIQUE

Vivez l'expérience touquettoise dans une activité personnalisable !

- ✓ Participants : 10 à 40 pers
- ✓ Durée : 3 à 4h

RALLYE 2CV

Au gré des méandres des routes, la fidèle 2CV vous emmènera, cheveux au vent, sur un circuit mémorable !

- ✓ Participants : 10 à 100 pers
- ✓ Durée : 1/2 journée

Vos soirées À LA CARTE



COM AU CINEMA

Animation en après-midi et en soirée

- ✓ Les participants sont invités à imaginer et créer un scénario en s'inspirant des thèmes proposés (DR House, Kamelott, Police scientifique...)
- ✓ Des éléments de décorations, des costumes et accessoires divers sont à la disposition des comédiens d'un jour. Une équipe de professionnels encadre et conseille les participants et les aide dans le déroulé, le tournage et la mise en scène du film.
- ✓ En guise de bouquet final, tout le monde assiste à la projection des films et vote pour élire les meilleurs acteurs, scénario, réalisateur, prix de l'humour, etc...
- ✓ La remise des prix a lieu dans la foulée dans l'esprit d'une cérémonie type « César, Oscars ».

à partir de 35€/pers.

VOS SOIRÉES MILEADE A LA CARTE

Nous organisons pour vous des soirées mémorables, en salle ou sur la grande terrasse du Village Club, face à la mer, sur devis :

- ✓ Soirées dansantes avec DJ
- ✓ Quizz musical
- ✓ Groupes de musiciens / piano bar



Des sites d'exception

POUR CRÉER L'ÉVÉNEMENT QUI VOUS RASSEMBLE

Pour nous sont essentielles la force des relations humaines, l'authenticité et la proximité. Aussi, parce que la vocation première d'un séminaire est sans doute de replacer l'humain au cœur de l'entreprise, Miléade mise sur ses valeurs pour vous conseiller, vous accompagner et vous sécuriser totalement dans l'organisation de votre événement.

- ✓ Un sens aigu de l'adaptation et de la réactivité, une parfaite souplesse pour vous comprendre et agir
- ✓ Un choix de lieux exceptionnels, proches de tout
- ✓ Des prestations proches de vous
- ✓ Une large palette d'offres de restauration
- ✓ Des animations exclusives, sur place ou à proximité
- ✓ Plus de 50 ans d'expérience

Nos **ENGAGEMENTS**

Sécurisez l'organisation de votre projet avec un interlocuteur dédié, de confiance.

- ✓ Vous accompagner et vous rassurer en prenant en charge toutes les phases de l'organisation de votre événement est notre priorité.
- ✓ Avec Miléade, vous êtes secondé par un interlocuteur dédié, véritable partenaire confiance et sérénité.
- ✓ Construisez votre projet et appuyez-vous sur un expert sur qui vous pouvez compter.
- ✓ Une fois sur place, le directeur et son équipe sont les garants de la réussite de votre événement.
- ✓ Notre réseau de prestataires incentive et team building, vous garantit la réussite de votre événement.
- ✓ Un repérage 2 jours/1 nuit OFFERT à l'organisateur du séminaire.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS SERVICE GROUPES

04 75 82 45 44

groupe@mileade.com

Site internet : groupe.mileade.com