

SÉMINAIRES

Réunion - Stage Formation - Incentive Convention





Votre destination:

MÛR-DE-BRETAGNE

À Mûr-de-Bretagne au bord de lac de Guerlédan et dans un domaine de 16 hectares, le Village Club Miléade*** est une destination idéale pour organiser votre prochain séminaire, incentive ou journée de formation.

A seulement 1h30 des 4 coins de la Bretagne (St-Malo, Brest, Quiberon, Rennes), c'est est un lieu de choix qui invite à travailler «autrement» et à se détendre «différemment»!

LA SITUATION

- ✓ Dans un domaine de 16 hectares de verdure
- Au bord du plus grand lac de Bretagne
- ✓ A 2 km de Mûr-de-Bretagne
- ✓ A 16 km de Pontivy
- ✓ A 45 km de St-Brieuc (gare)
- ✓ A 70 km de Vannes
- ✓ A 80 km de Lorient (gare et aéroport)
- ✓ A 110 km de Rennes (gare)

LES PLUS DU SITE

- ✓ A moins de 1h30 des 4 coins de la Bretagne : Rennes, St-Malo, Brest, Quiberon
- Dans un cadre verdoyant et enchanteur de 16 hectares
- Une région riche de sites et de patrimoines exceptionnels et légendaires
- ✓ Espace aquatique et bien-être en accès libre

VOTRE CONFORT

√ 96 hébergements de 2 à 7 personnes, répartis dans un parc

- √ 2 hébergements accessibles aux personnes à mobilité réduite
- ✓ 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 de détente avec terrasse
- ✓ Bibliothèque et ludothèque
- ✓ Espace wifi
- ✓ Piscine de plein air couverte avec bassin enfants
- ✓ Espace bien-être de 217 m²: 2 bains à remous, sauna, hammam, cabine de soins solo et duo, cabine balnéo, tisanerie, espace de relaxation avec terrasse
- ✓ Plage au bord du lac
- Court de tennis, terrains multisports, de pétanque et de boules bretonnes, canoë et paddle, prêt de vélo
- ✓ Local à vélos sécurisé
- Parking privé accessible aux autocars
- ✓ Espace tourisme
- ✓ Buanderie*

L'ACCES

√ GPS:

48.20770 / 3.01357

✓ Par la route :

Depuis Rennes, RN 164 direction Quimper Brest. Avant Loudéac, suivre Rostrenen St-Caradec puis Mûr. Face à la chapelle Ste-Suzanne, suivre les indications Miléade. Depuis Pontivy, remonter le bourg jusqu'à la chapelle Ste-Suzanne puis suivre les indications Miléade.

✓ Par le train :

Gare de St-Brieuc (45km), correspondance pour Loudéac et car SNCF jusqu'à Mûr-de-Bretagne ou navette gare Loudéac ou St-Brieuc/Miléade (en supplément, maxi 3 pers/ trajet, à réserver à l'avance).

✓ Par l'avion :

Aéroport de St-Brieuc (45km) et de Lorient (80km). Puis taxi.

✓ Adresse :

Village Club*** Miléade Anse de Landroannec Mûr-de-Bretagne 22530 Guerledan

*en supplément







Les salles de séminaire

À MÛR-DE-BRETAGNE

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.

- √ 8 salles de réunion pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes
- ✓ 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	M²			
Adenn	25	14	14	19
Kay	25	14	14	19
Tristan	25	14	14	19
Galahad	25	14	14	19
Perceval	30	14	14	20
Arthur	50	26	26	35
Mordred	60	30	42	50
Graal Salle de conférence et de congrès	300	60	80	180

Fournis: crayon + papier + eau minérale.

Équipement compris :



Sonorisation



Paperboard



Vidéoprojecteur



Accès Internet Ecran











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 régalera 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

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.

MENU TERROIR

supp. 18€/pers

Découverte de Quénécan

Crumble aux deux pommes et son andouille de Guéméné

Parmentier de canard confit et sa salade mesclun aux noix

Sélection de fromages de nos provinces

Kouign Aman et sa glace caramel beurre salée



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.



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, cannelés, 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 RÉGIONALE

Boisson locale, assortiment de jus de fruits, eau minérale + spécialités locales salées 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

15€/pers

FORMULE PRESTIGE

Champagne, assortiment de jus de fruits, eau minérale + bouchées salées

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



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.

ACTIVITÉS & LOISIRS sur devis

(;:\;\)

Nos équipes vous ont concocté un large choix d'activités de loisirs qui égaieront vos journées!

LES ACTIVITÉS

- ✓ Balade à cheval
- ✓ Coaching et conférence sur la traversée de l'Amérique du sud à vélo
- ✓ Paintball
- ✓ Laser game outdoor (de 20 à 60 mn de jeu)
- ✓ Promenade en bateau sur le lac de Guerlédan
- ✓ Accrobranche (3 h)
- ✓ Accrobranche + 1 chute libre de 25 m
- ✓ Descente d'écluses en juillet - août

- ✓ Quad de 2 à 3 h
- ✓ Karting du challenge 30 mn au super Grand Prix 42 mn
- ✓ Ski nautique
- ✓ Wakeboard
- ✓ Canoë-kayac
- ✓ Paddle
- ✓ Accrobranche
- ✓ Randonnée
- ✓ VTT
- Challenges multi-activités et olympiades

DÉCOUVREZ LA RÉGION

avec des visites organisées de qualité

Nous organisons des visites au départ du Miléade pour découvrir la région :

- ✓ Les menhirs de Carnac
- ✓ Vannes, Dinan, la Côte de Granit Rose, la Pointe du Raz, le Mont-St-Michel, le golfe du Morbihan, Belle-île-en-Mer...

PROFITEZ DE MOMENTS DE DÉTENTE

La piscine couverte et chauffée ainsi que le hammam du Miléade sont à votre disposition toute la saison.

- → à votre disposition sur place : terrain de pétanque, terrain de volley, court de tennis, piscine couverte.
- ✓ sur place et sur devis : canoë, paddle, tir à l'arc...

VOS SOIRÉES MILEADE A LA CARTE

Nous organisons pour vous des soirées mémorables, en salle ou sur la terrasse du Village Club :

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





les séminaires by Viléade

Des sites d'exception

POUR CRÉER L'EVENEMENT 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 coeur 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
- ✓ 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 évènement.
- ✓ Un repérage 2 jours/1 nuit OFFERT à l'organisateur du séminaire.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS SERVICE GROUPES

04 75 82 45 44

groupes@mileade.com

Site internet: groupes.mileade.com

