

SAALT Entreprises



Révéléateur de performances



**SEMINAIRE DE
FORMATION
DANS LE PAYS
BASQUE**



	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
MATIN		Réunion dans une salle de l'hôtel installée en « U » avec 1 pause	Réunion dans une salle de l'hôtel installée en « U » avec 1 pause	Rallye Pédestre dans la ville et jeux de force basque
DEJEUNER		Restaurant de l'hôtel	Restaurant de l'hôtel	Déjeuner dans un restaurant surplombant la Grande Plage
APRES MIDI	Départ en fin de journée et installation dans les chambres	Réunion dans une salle de l'hôtel installée en « U » avec 1 pause	Réunion dans une salle de l'hôtel installée en « U » avec 1 pause Arrivée de 15 personnes supplémentaires par leurs propres moyens et installation dans les chambres	Transfert retour vers Toulouse en autocar privé ou par leurs propres moyens
DINER	Libre	Restaurant du Casino (pièce d'identité obligatoire)	Soirée animée avec dîner	
SOIREE	Libre	Libre		
NUIT	Hôtel 3***	Hôtel 3***	Hôtel 3***	



VOTRE HOTEL

« NOVOTEL BIARRITZ ANGLET 3*** »



Le Novotel Biarritz Anglet Aéroport se situe à 4 km des plages et à 30 mn de San Sebastian. Hôtel 3 étoiles, il est un point de passage idéal lors d'un voyage d'affaires ou un séjour dans le Pays Basque. Proche de l'aéroport Anglet-Biarritz-Bayonne, l'hôtel propose 121 chambres et 8 salles pour vos réunions. Entouré d'un parc de 3 ha, il offre également des installations de loisirs (piscine, tennis, aire de jeux) ainsi qu'un restaurant de cuisine régionale et un bar ouvert jusqu'à minuit.

Les chambres

Spacieuse, au design contemporain et parfaitement modulable, la chambre Novotel est un véritable espace à vivre et s'adapte à toutes les exigences. Dotée d'équipements fonctionnels comme l'Air conditionné, la télévision par le câble, un coffre fort, un mini bar et l'accès Internet, Salle de bain avec sèche cheveux et douche ou baignoire.

Le bar

Un restaurant et un bar sont à votre disposition pendant toute la durée du séjour.





Le programme de votre séminaire

JOUR 1 : TOULOUSE 🚗 BIARRITZ

Départ de la société en direction d'Anglet en milieu ou fin d'après midi.
Arrivée dans l'après midi à l'hôtel « **NOVOTEL BIARRITZ ANGLET** » (ou similaire) de catégorie 3*. Installation dans les chambres, dîner libre et nuit à votre hôtel.

JOUR 2 : JOURNEE DE REUNION

Petit déjeuner à votre hôtel. **Journée de réunion dans une salle de votre hôtel :**
Nous mettons à votre disposition **une salle équipée d'un écran et video projecteur installée en « U ».**

En milieu de matinée, **pause café** incluant café, et viennoiseries.
Déjeuner au restaurant de l'hôtel.



Continuation de la réunion l'après midi avec **une pause en milieu d'après midi** incluant café et biscuit.



Transfert en début de soirée pour un dîner au restaurant situé dans la salle des jeux du Casino : le « BACCARA » :

Suggestion de menu :

Fraîcheur de rouget à la coriandre et aux trois poivrons marinés, sauce légère au safran

Dos de saumon à la plancha , risotto crémeux aux champignons

Crème brûlée à la cassonade

1 bouteille de vin blanc ou rouge pour 3 personnes + ½ eau minérale + café

JOUR 3 : JOURNEE DE REUNION

Petit déjeuner à votre hôtel.



**Journée de réunion dans une salle de votre hôtel. (Pauses incluses matin et après midi)
Déjeuner au restaurant de l'hôtel.**

Arrivée dans l'après midi d'une quinzaine de personne et installation dans les chambres.



Ce soir, nous vous proposons une **SOIREE CHASSE AUX TAPAS**
A FONTARRABIE

Inclus dans la prestation :

Transport en autocar grand tourisme sur le site de la soirée
Guide local pour la soirée

Déroulement de la soirée :

De 20h00 à 01h00

LE CIDRE : Le cidre appartient à l'histoire du Pays Basque et coule avec elle depuis la nuit des temps. Boisson ancestrale, le cidre basque, ou sagnarro (vin de pomme) est peu sucré, mais très aromatique et rafraîchissant. C'est un cidre naturel dont la fabrication reste, de nos jours encore, artisanale. Dans les nombreuses cidreries du Pays Basque, le Cidre nouveau se boit à l'ouverture des barriques.

Au cœur de la tradition basque, nous vous proposons une soirée tapas suivie d'un dîner dans une de ces cidreries typiques.





FONTARRABIE : Hondarribia est un bijou. C'est d'abord une ville ancienne, fortifiée et qui garde l'entrée du Royaume d'Espagne depuis Charles Quint. C'est ensuite un port de pêcheurs, actif, bruisant de sons et de couleurs. C'est enfin une plage alanguie à l'estuaire de la Bidassoa.

2 bars à tapas réservés pour votre groupe : 3 tapas + 1 conso locale par bar et par pers.

Continuation de la soirée : **dîner dans une cidrerie avec TRIO DE CHANTEURS BASQUES** :



Suggestion de menu cidrerie :

Omelette à la morue

Piments farcis à la morue

Côtelettes d'agneau avec salade

Dessert glacé

Cidre au tonneau et vins d'Espagne + (1 bouteille de vin pour 2 personnes) et Café



JOUR 4 : JOURNEE LUDIQUE ET RETOUR

Petit déjeuner à l'hôtel et libération des chambres.

Départ de votre hôtel pour le début de votre rallye au cœur de la ville de Biarritz.

Organisation : 4 équipes de 7 à 8 personnes. **Principe** : Une équipe, un road-book avec énigmes, un plan de la ville.

Les participants découvriront la ville de manière ludique à travers des énigmes qu'ils devront résoudre.

Le rallye sera également ponctué de **3 arrêts gourmands** :

Dégustation d'huîtres au marché des Halles de Biarritz accompagnée d'un verre de vin blanc

Dégustation de salaisons à base de porc basque élevé dans la vallée des Aldudes

Dégustation de kanouga dans la dernière maison descendant en ligne directe des Chocolatiers de Bayonne, créée par Jacques DAMESTOY en 1894.

Les plus : rencontres insolites avec des personnages locaux, dégustation et petites surprises...

Vers 11h00 : Les 4 équipes se retrouveront au mur à gauche situé en centre-ville de Biarritz pour se confronter sur des jeux basques traditionnels. Exemples d'activités encadrées par des moniteurs :

Coupe de scie de long : **COORDINATION** entre 2 co-équipiers

Lancer de paille : **TECHNICITE**

Course de pot de lait : **ENDURANCE**

Lancer de béret : **AGILITE**

Jeux du tas de bois : **RAPIDITE**

Soka-tira : **COHESION**

Mise en place d'un système de notation





Atelier encordage de piments avec la présence sur place d'un producteur de piments qui apprendra aux participants à confectionner une corde de piments.

Vers 12h00 : Continuation à pied depuis le mur à gauche pour le lieu de votre déjeuner : un restaurant surplombant la Grande Plage de Biarritz.

Suggestion de menu :

Salade de crabe, avocat et pomme verte

Poitrine de canard miel soja, écrasée de charlottes et figues rôties

Café gourmand

¼ de vin



Transfert retour en autocar privatif.

