VOS ÉVÈNEMENTS

Les Roches Rouges*****, Saint-Raphaël

By Beaumier

SAINT-RAPHAËL - EXPERIENCE CÔTE D'AZUR

Au cœur de la Côte d'Azur, le bleu azur, le blanc pur et l'ocre rouge... Trois couleurs pour rendre hommage à l'hôtel Les Roches Rouges de l'Esterel. Situé à Saint-Raphaël, dans un environnement protégé face à l'île d'Or, cet hôtel de vacances a posé entre les pins et les tamaris son architecture moderniste, caractéristique de la fin des années 50.

En avion: Aéroport de Nice (100km)

Aéroport international de Marseille (150km)

En hélicoptère: aéroport de Cannes Mandelieu (40km)

En train: gare de Saint-Raphaël (7km): tgv de Paris, Nice et Genève, train régional de Marseille.

Vos évènements à l'hôtel Les Roches Rouges

LES ROCHES ROUGES - LE GRAND BLEU

Luxe discret, simplicité et convivialité.

L'omniprésence de la mer, le climat et la végétation en font un lieu privilégié, authentique et raffiné.

LES ROCHES ROUGES EN BREF

- 44 chambres et suites
- 2 restaurants : « La terrasse », restaurant signature étoilé qui vous offre une cuisine locale inventive et radicale, travaillant avec imagination les produits de la mer et du jardin (Exceptionnellement fermé en 2020).
- « La Plage » qui vous propose une cuisine provençale, simple et conviviale, servie comme à la maison, avec la possibilité de grands plats à partager.
- Une piscine d'eau de mer naturelle taillée dans la roche le long du rivage
- Un couloir de nage de près de 30 mètres
- Des cabines de massage
- De nombreuses activités
- Une équipe dédiée à votre évènement

NOS FORFAITS SÉMINAIRES

Votre demi-journée d'étude à partir de 85 € par personne

- La location d'un espace de travail aménagé dans notre restaurant La Terrasse
- Matériel de conférence (vidéoprojecteur, tableau papier, écran, bloc et stylos)
- Une pause fraîcheur
- Déjeuner Menu authentique La Plage incluant eaux, café, thé
- Les eaux minérales en salle de séminaire
- Le wifi

Journée d'étude : supplément de 10€ par personne

Location de l'espace de travail seul à la demi-journée : 400€

Capacité et disponibilité de l'espace :

- 20 personnes en U
- 20 personnes en théâtre
- Espace disponible de 8h à 19h les lundis et mardis
- Espace disponible de 8h à 14h du mercredi au dimanche

NOTRE PAUSE FRAÎCHEUR

Eaux minérales

Boissons chaudes (Café ou Thé)

Jus de fruits frais pressé

Corbeille de fruits

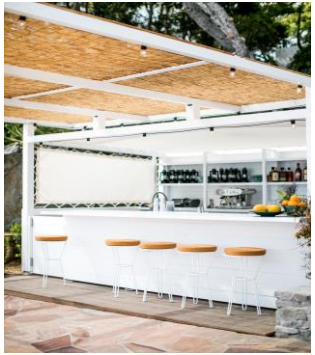
Tartes aux fruits

Incluse dans les packages séminaire sans supplément

ou

Tarif à la carte : 20€ par personne

NOS APÉRITIFS



Découvrez notre sélection de planche à partager

LE GRAND MIX	9€ par personne
Anchoïade	
Tapenade	
Caviar d'aubergine	
Légumes croquants	
FOUGASSE	6€ par personne
PISSALADIERE	6€ par personne
MIX FOUGASSE/PISSALADIERE	6€ par personne

BOISSONS

Coupe de champagne	18€ par personne
Spritz provençal	16€ par personne
Un verre de vin blanc ou rosé	10€ par personne
Bière de l'Esterel en pression (Blonde ou blanche)	7€ par personne

NOTRE RESTAURANT « LA PLAGE »

Restaurant ouvert tous les jours pour les déjeuners et diners.
Le restaurant La Plage offre une cuisine méditerranéenne simple et conviviale sous forme de plats à partager.
Horaires de service du soir à 19h00, 19h30 et 21h.
Allergies et restrictions alimentaires à connaître 14 jours avant l'évènement.

MENU PLAGE AUTHENTIQUE

45€ par personne hors boissons

ENTRÉES

Salade de pommes d'amour

Crème de courgettes verte, pignons de pins torréfiés et croûtons

Salade poulpe grillé au aubergines grillées et pois-chiche

PLATS

Calamars à l'huile d'olives et légumes

Filet de loup sauce vierge, fenouil crus et cuits

Suprême de volaille, pistou de roquette et pommes de terre rôties à l'ail et persil

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison maison

Coupe de fraises au sucre et basilic frais, crème montée

Authentique tarte tropézienne

Supplément Fromage Chèvre de Madame Fleury : 15€ par personne

MENU PLAGE GOURMANDE

65€ par personne hors boissons

ENTRÉES

Artichauts à la barigoule

Salade niçoise

Tarte aux blettes et pignons de pin

PLATS

Aïoli

Espadon de Monsieur BARDOUX sauce raïto, tian de légumes

Bœuf aux anchois et gratin de pommes de terre au laurier

DESSERTS

Faisselle aux mûres fraiches, gelée au romarin et biscuit sablé

Brioche perdue aux framboises légèrement citronnée et pignons de pins

Supplément Fromage Chèvre de Madame Fleury : 15€ par personne

FORMULE BARBECUE

58€ par personne, hors boissons

Le barbecue aura lieu les jeudis soirs à partir du 1er juin puis les lundis et jeudis soir à partir du 1er juillet et jusqu'au 15 septembre. En cas de mauvais temps, le barbecue ne pourra être maintenu.

Buffet d'entrées méditerranéennes

Plat au barbecue selon les viandes du jour proposées

Ou

Plat de volaille au barbecue

Ou

Plat de pâtes proposé par le Chef

Buffet de variétés de desserts

NOS FORFAITS BOISSONS

FORFAIT VIN CLASSIQUE 25€ par personne

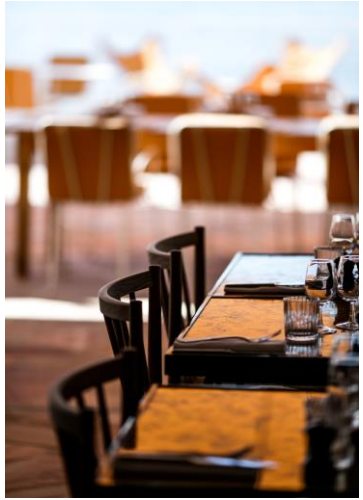
Vin Château La Coste-Pentes Douces
Eau minérale plate & gazeuse
Café & Thé

FORFAIT VIN SUPERIEUR 35€ par personne

Vin Château La Coste Grand Vin
Eau minérale plate & gazeuse
Café & Thé

FORFAIT EAUX MINERALES 9€ par personne

Eau minérale plate & gazeuse
Café & Thé



CONTACTS

Fanny Dunand – Responsable commerciale MICE/Corporate

f.dunand@beaumier.com - +33 (0)4 79 00 93 76 - +33 (0)6 07 96 58 91

Valérie Jacquot – Attachée commerciale

v.jacquot@beaumier.com - + 33 (0)4 79 00 93 65 - +33 (0)6 77 17 54 79

Beaumier LE VAL THORENS VAL THORENS

Beaumier L'ALPAGA MEGÈVE

Beaumier LE GALINIER LOURMARIN

Beaumier LES 3 VALLÉES COURCHEVEL

Beaumier LE MOULIN LOURMARIN

Beaumier LE FITZ ROY VAL THORENS

Beaumier LES ROCHES ROUGES SAINT-RAPHAËL

Beaumier CAPELONGUE BONNIEUX