

VACANCIEL Argoat Guerledan



VOTRE LIEU DE SÉJOUR

VACANCIEL Argoat Guerledan se situe au cœur de la Bretagne, dans un domaine privé de 16 hectares.

- à 2 km du village de Mur-de-Bretagne

Accès

Par la route : RN 164 Rennes-St-Brieuc-Brest. Puis sortie Quimper/Loudéac.

Par le train : Gare TGV de St-Brieuc puis taxi ou navette (nous consulter)

Par avion : Aéroport de Lorient (80 km) et St-Brieuc (45 km), Rennes (120 km).

Navettes possibles (nous consulter).

Services

Presse

Navettes sur demande

Equipement

Restaurant (250 couverts), bar avec terrasse sur le lac et sur le parc, espace tourisme, piscine couverte et chauffée, salle de séminaire et congrès (de 15 à 250 places), réception, parking automobiles et autocars.

Hébergement

96 hébergements de type hôtelier** : lits jumeaux, téléphone direct, TV.

Vos soirées (sur devis) : ambiance marine, pub irlandais, piano-bar.

SEMINAIRES SPORTIFS AVENTURE

A la carte : paint-ball, canoë, escalade d'arbre, ball-trap laser, VTT, courses d'orientation...



VACANCIEL Argoat-Guerledan c'est aussi des moments de détente et de convivialité...

"Des Sixties aux années 80", ambiance rétro, latino, blues, rock ou plongez au cœur de l'Irlande dans ses pubs où violons, guitares et flûtes vous invitent à la danse et à l'émotion. Retrouvez-vous au "bistrot du Port" après un retour de pêche animé par le groupe Morbreizh (chants de marins).

Responsable Séminaire

Anse de Landroanec - 22530 Mur-de-Bretagne - Tél : 02 96 28 50 01 - Fax : 02 96 26 07 92 - argoat@vacanciel.com



{ Forfait journée séminaire - Tarif / pers

Roc'h Be Gheor - 26 €




1 déjeuner formule semi-rapide 45 mn (entrée/plat/dessert, vin et café)
1 pause matin ou après-midi (boisson chaude, jus de fruits, viennoiserie)
Salle de réunion équipée (tableau, rétroprojecteur, paperboard, écran).

Roc'h Trevezel - 32 €

Déjeuner : entrée/plat/dessert, vin et café.
2 pauses (boisson chaude, jus de fruits, viennoiserie)
Salle de réunion équipée (tableau, rétroprojecteur, paperboard, écran).

Formule déjeuner sur la base du Menu Argoat. Pour tout forfait sélectionné un café d'accueil vous sera offert.

{ Superficie et capacités des salons

Nom des salles	m2				Tarif/jour <small>Location salle supp</small>
ADENN	25	15	25	30	78 €
KAY	25	15	25	30	68 €
TRISTAN	25	15	25	30	68 €
GALAHAD	25	15	25	30	68 €
PERCEVAL	30	15	25	35	78 €
GAUVAIN	35	20	30	35	84 €
ARTHUR	50	25	35	45	105 €
MORDRED	60	40	50	60	105 €
LANCELOT	105	40	60	70	157 €
Salle de conférence et de congrès					
GRAAL	300	80	150	250	420 €

EQUIPEMENT

A votre disposition

- Paper board
- Ecran
- Rétroprojecteur/Vidéo-projecteur
- Micros
- Magnétoscope/Lecteur DVD
- Camescope

Sur devis

- Soirée animée
- Excursions
- Animations sportives
- Incentive

{ Forfait séminaire avec hébergement

Tarifs / personne / nuit

Résidentiel

2 repas, 2 pauses, salle de réunion, chambre individuelle, petit-déjeuner.

- basse saison 79 €

- haute saison du 17/5 au 30/9..... 89 €

Réduction chambre double : - 14 €/pers/nuit

Tarif semi-résidentiel : - 8 €/pers/nuit

{ Prestations hors forfaits

Apéritif avec amuses-bouche salées à partir de 7,50 €
Déjeuner ou dîner, café et vin compris, à partir de 21 €

Pause à thème

Dégustation de produits régionaux (nous consulter)

{ Hébergement hors forfait

Nuit avec petit-déjeuner en buffet/pers.

- en chambre double 40 €
- en chambre individuelle 50 €



Menu Argoat - (inclu dans le forfait)

Entrée au choix

Salade de Gésiers Confits et Lardons au Vinaigre Balsamique
Vol-au-vent de Fruits de Mer
Chèvre chaud aux Quatre Epices sur Méli-Mélo de Salades
Assiette Gourmande du Centre-Bretagne

Plat chaud au choix

Filet de Poisson (selon arrivage) au Beurre Blanc
et sa Garniture du Moment
Longe de Porc Rôti aux Oignons Confits
Cuisse de Canette à l'Orange
Steak Grillé au poivre

Assiette de Fromage et sa Salade Corinthienne

Dessert au choix

Mousse légère au Chocolat accompagnée de son Fin Biscuit
Tarte Fine aux Pommes au Beurre Salé
Crème Caramel Maison et sa Galette Croquante

Café

Boissons servies à discrétion : eau de source, vins de Cépages rouge,
blanc et rosé en bouteille.

Menu Armen - Avec supplément de 10 €/pers

Entrée au choix

Gratiné de la Mer
Rillettes aux deux Saumons Beurre Ciboulette
Feuilleté d'Andouille à la Moutarde

Plat chaud au choix

Tranche de Gigot d'Agneau Persillé au Jus d'Ail
Escalope de Saumon poêlée à la Crème d'Oseille
et ses Légumes de Saison
Entrecôte grillée (220 gr) Sauce Roquefort
Filet Mignon de Porc au cidre et Navets Braisés

Assiette de Fromage
Méli-Mélo de Salade aux Noix

Dessert au choix

Fondant aux Deux Chocolats
Sorbet Argoat au Coulis de Fruits Rouges
Kouign Aman tiède et sa Glace Vanille

Café

Boissons servies à discrétion : eau de source plate et gazeuse
Muscadet Sèvre et Maine, Saint-Nicolas de Bourgueil
1 bout./ 3 pers.



Menu Arvor - Avec supplément de 18 €/pers

1ère entrée au choix

Salade Terroir (Magret Fumé, Confit de Joue de Porc, Foie Gras)
Poêlée de Saint Jacques à la Nantaise

2ème entrée au choix

Petit Bar au Beurre de Poivrons Rouges
Rôti de Lotte au Lard Fumé et son Riz Sauvage

Plat chaud au choix

Noix de Veau Braisé à la Crème et aux Cèpes
Rôti de Cuissot de Daguet de Kerfulus à la Bordelaise
Cœur de Rumsteack rôti, son Fumet aux Huîtres et à l'Andouille de Guémené

Camembert Rôti au Caramel
ou
Assortiment de Fromages affinés
et sa Salade Croquante aux Fruits Frais

Trilogie de Desserts sur Purée de Fruits des Bois (pâtisserie et sorbet)
Crème Brûlée aux Figs Fraîches
Tarte Tatin à la Vanille

Café

Eau de Source plate et gazeuse
Vins 1er plat : un verre de Muscadet sur Lie ou Monbazillac selon l'entrée (15 cl)
Vin 2ème plat : Entre Deux Mers (1 bout./6 pers)
Vin 3ème plat : Côtes de Bourg Château Les Augiers (1 bout./3 pers.)

