

Holiday Inn Toulon City Centre

Brochure séminaires et banquets



Holiday Inn

Nos services

Intégralement rénové en 2012 :

- ✓ 80 chambres
- ✓ Restaurant de 90 places
- ✓ Bar, terrasse
- ✓ 145 m² de salles de réunion
- ✓ Accès WIFI gratuit
- ✓ Fitness
- ✓ Piscine extérieure chauffée aux beaux jours
- ✓ Business corner
- ✓ Parking privé (soumis à disponibilité)
- ✓ Room service sans supplément



✓ Idéalement situé :

- ✓ **0,5 km** de la gare TGV de Toulon
- ✓ **A 10' à pied** du port de plaisance
- ✓ **Face** à l'arsenal
- ✓ **25 km** de l'aéroport Toulon Hyères

Des espaces de réunion lumineux et fonctionnels

- ✓ Toutes nos salles sont à la lumière du jour,
- ✓ Toutes nos salles sont équipées de : Ecran, vidéoprojecteur et paperboard (inclus dans le tarif)
- ✓ A la demande sans supplément : pupitre, micro filaire, estrade, destructeur de documents
- ✓ Kit participant : sous main, bloc papier, stylo, eau minérale
- ✓ Un hôte dédié au suivi de votre dossier
- ✓ Accès internet en haute débit filaire et WIFI



Capacité de nos salons – Hauteur 3 m

Nom de la salle	Surface	Pavé	Théâtre	Salle U	Salle de classe	Banquet	Cocktail	Tarif ttc par jour
1 – Estérel	25 m ²	18	20	12	15	16	20	160,00 €
2 – Revest	45 m ²	24	30	15	21	24	50	250,00 €
3 – Mont Faron	51 m ²	30	50	18	27	32	60	300,00 €
2-3 Revest + Mont Faron	96 m ²	46	100	40	60	65	110	520,00 €
1 – 2 – 3 Honneur	145 m ²	46	120	40	70	110	150	590,00 €



Holiday Inn

Nos forfaits séminaires

Demi-Journée d'étude à 50,00 € ttc par personne comprenant :

Un café d'accueil offert à l'arrivée

La salle équipée

Une pause au choix

Un déjeuner ou dîner avec boissons (menu 3 plats ou buffet servi assis, Finger buffet servi debout)

Journée d'étude à 57,00 € ttc par personne comprenant :

Un café d'accueil offert à l'arrivée

La salle équipée

Deux pauses au choix

Un déjeuner ou dîner avec boissons (menu 3 plats ou buffet servi assis, Finger buffet servi debout)

Offre séminaire semi-résidentiel à partir de 149 € ttc par personne

Et aussi forfaits séminaires résidentiels avec activités incentives :

Découvrez Porquerolles à vélo !

Testez le rosé de Provence au Château de l'Aumérade

Tentez Toulon côté mer grâce au sentier du littoral ,,,,,,,et côté terre, clair de lune au Mont Faron

Devis personnalisé sur demande



Menu 3 plats servi assis inclus dans les forfaits séminaires



Entrée au choix

Pomme rôti au miel et chèvre gratiné
Salade Caesar

Tarte fine aux poireaux, chorizo et pousses d'épinards
Croustillant de rillettes de saumon aux fines herbes

Plat au choix

Filet mignon au velouté de carottes à la moutarde à l'ancienne
Dos de cabillaud aux échalotes fumées
Pavé de saumon à la vanille parfumé au lait de coco
Sauté d'agneau aux agrumes, fruits secs et coriandre

Dessert au choix

Panna cotta aux parfums de saison
Tarte fine pomme cannelle
Salade de fruits parfumée à la menthe
Croustillant chocolat praliné

Boissons

Vin rouge et rosé Domaine Ludovic de Beauséjour
Eaux minérales
À raison d'une bouteille pour 3 personnes
Café, Thé ou infusion

Nous vous proposons une sélection de nos différents plats, sous réserve de modifications selon les produits du marché. Merci de bien vouloir établir un choix unique pour l'ensemble des convives. Le nombre de participants doit nous être communiqué par écrit au plus tard 48h avant la manifestation. Les tarifs s'entendent par personne. Toutes les taxes et les services compris et ils sont nets de commission. Ils sont communiqués à titre indicatif et peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. Menu vendu seul à 39,00 € par convive



Holiday Inn

Menu buffet inclus dans les forfaits séminaires — à partir de 20 convives

	Buffet d' Entrées	
Rémoulade céleri et saumon gravlax		Assortiment
	de crudités	
Ardoises de charcuterie		Taboulé gourmand
	aux fruits secs	
Rillettes de thon aux fines herbes		Verrine d'avocat au crabe
	des neiges	
Subric au caviar d'aubergines		

	Buffet de plats chauds	
Méli mélo de brochettes parfumées (Bœuf, Poulet, Saumon, Porc)		Mini
	bruschetta	
Picatas de légumes de saison		Assortiment de
	légumes vapeur	

Plateau de 3 fromages

	Buffet de Desserts	
Panna cotta aux fruits de saison		
	au chocolat	
	Tartes assorties	
	Smoothies	
Crème mascarpone et fruits frais		



Nous vous proposons une sélection de nos différents plats, sous réserve de modifications selon les produits du marché. Merci de bien vouloir établir un choix unique pour l'ensemble des convives. Le nombre de participants doit nous être communiqué par écrit au plus tard 48h avant la manifestation. Les tarifs s'entendent par personne. Toutes les taxes et les services compris et ils sont nets de commission. Ils sont communiqués à titre indicatif et peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. Menu redigé par le chef de cuisine.

Bolssons
Vin rouge et rose Domaine Ludovic de Beausejour

Eaux minérales

À raison d'une bouteille pour 3 personnes
 Café Thé ou infusion



Menu Finger lunch inclus dans les forfaits séminaires

Les bulles

Salade Caesar
Boulgour gourmand à la coriandre
Caviar d'aubergines et gressin
Salade craquante au saumon mariné

Les sandwiches

Bruschetta provençale
Club sandwich (Serrano tomate pesto)

Les ardoises

Jambon Serrano, Coppa, Bacon, Chorizo ,,,

Les paniers bambou

Mini brochette de poulet mariné au Tandoori

Les cassolettes

Brandade de morue à la coriandre

Ardoise de fromages

Boissons

Vin rouge et rosé Domaine Ludovic de Beauséjour
Eaux minérales
À raison d'une bouteille pour 3 personnes
Café, Thé ou Infusion



Les mignardises

Mini entremets (chocolat, arabica, fruits)
Chouquettes
Panna cotta aux fruits de saison
Poire pochée aux épices

Les fruits

Brochette de fruits de saison
Smoothies au fruits du moment

Menu vendu seul à 39,00 € par convive



Holiday Inn

Pauses au choix inclus dans les forfaits séminaires

Pause bonbons

Panna cotta fraises Tagada
Brochettes de bonbons

Pause US

Cookies
Brownie
Cheesecake

Pause rafraîchissante

Smoothies
Granité de fruits de saison
Tartare d'ananas aux épices

Pause douceur

Croissant
Pain au chocolat
Pain aux raisins

Pause de Noël

Pain d'épices
Chocolat chaud
Brioches

Pause carnaval

Churros
Mini beignets
Cacahuètes caramélisées

Pause rouge et noir

Brochettes de fraises au chocolat
Pommes d'amour
Cupcake chocolat framboise

Toutes nos pauses sont servies avec des boissons chaudes et fraîches

Vendue seule 7,00 € par convive



Holiday Inn

Offres Cocktail – Canapés salés

Canapés froids

Panna cotta petits pois « Parisienne »
Saumon fumé roulé sur toast
Eclair et chou à la mousse de thon
Cuillère céleri rémoulade citron vert et saumon gravlax
Guacamole aux épices et crabe des neiges
Sucette de foie gras et éclats de noisettes
Duo de tartare de légumes et Espuma jambon Serrano
Rillettes de saumon aux fines herbes
Tomate cerise confite et sésame
Salade Caesar en bulle
Boullgour gourmand à la coriandre
Caviar d'aubergines et gressins
Club sandwich jambon, tomate et pesto
Gaspacho légumes du soleil au basilic
Saumon mariné à la mangue citronnée

Canapé 1,60 € pièce



Canapés chauds

Brochette de poulet mariné Tex mex
Mini bruschetta provençale
Croquette crémeuse au camembert
Risotto aux fruits de mer
Brochette de porc coco curry agrumes
Picatas de courgette au parmesan
Triangle sablé à la mimolette vieille
Croûton compotée de poivrons et poisson du moment
Brochette magret de canard ananas et miel
Palmier croustillant au cheddar
Brochette de saumon aux herbes fraîches



Holiday Inn

Offres Cocktail – Canapés sucrés

Canapés sucrés

Macaron du moment
Biscuit crème d'amandes et mascarpone
Choux et éclairs variés
Smoothie aux fruits du moment
Tartelette aux fruits de saison
Crèmeux chocolat et crème anglaise spéculos
Verrine d'agrumes à la menthe fraîche
Tartare d'ananas mariné aux épices
Pomme d'amour façon sucette
Riz au lait à l'ancienne aux fruits de saison
Aumônière de banane à la créole
Brochette de fruits en hérisson
Iles aux framboises
Panna cotta saveur du moment
Crèmeux pistache et espuma exotique
Tartelette citron « déstructurée »
Mousse à la confiture de lait pommes caramélisées et crumble



Formule Apéritif
4 pièces 6.50 €

Formule Apéritif
9 pièces 14.50 €

Formule Dinatoire
15 pièces 24,00 €

Formule Dinatoire
21 pièces 34,00 €



Holiday Inn

Offres Cocktail – Boissons

Suggestion pour accompagner votre cocktail :

6,50 € par convive

Kir vin blanc ou pétillant ou Vin rouge ou Vin rosé ou jus de fruits ou sodas ou eaux minérale
A raison de 2 verres par convive

Formule “Open bar” minutes

11,00 € les 30

Whisky, Gin, Vodka, Anis, Martini, Porto, sodas, jus de fruits, eaux minérales

Formule “Open bar” avec champagne minutes

17,00 € les 30

Champagne Nicolas Feuillatte, Whisky, Gin, Vodka, Anis, Martini, Porto, sodas, jus de fruits, eaux minérales

Champagne : prix à la bouteille

Nicolas Feuillatte : 58,00 €

Nicolas Feuillatte ½ bouteille : 35,00 €



Droit de Bouchon 8 € par bouteille ouverte

Des chambres rénovées

Nos 80 chambres offrent un confort moderne :

- ✓ Mini bar offert
- ✓ Connexion Internet Haut Débit WIFI
- ✓ Télévision écran plat LCD
- ✓ Climatisation à réglage individuel
- ✓ 14 Possibilité de chambre famille (1 ou 2 enfants) avec sofa bed
- ✓ 3 chambres adaptées aux personnes à mobilité réduite
- ✓ **Les + Holiday Inn :**
 - Choix de votre oreiller
 - Plateau courtoisie



Dont 7 chambres exécutives plus spacieuses et mieux équipées:

- ✓ Lit king size 2m x 2m
- ✓ Peignoirs et pantoufles
- ✓ Gourmandise chocolatée et sodas offerts
- ✓ Produits de bain bio

Des espaces de détente :



Notre programme fidélité



Nous pensons qu'avoir choisi Holiday inn pour vos conférences, vos réunions et hébergement mérite bien un petit quelque chose.

Le programme Business club, entièrement gratuit, sans obligation d'achat est destiné aux réservataires,
Chaque euro dépensé vous permet de gagner 10 points Business Club.

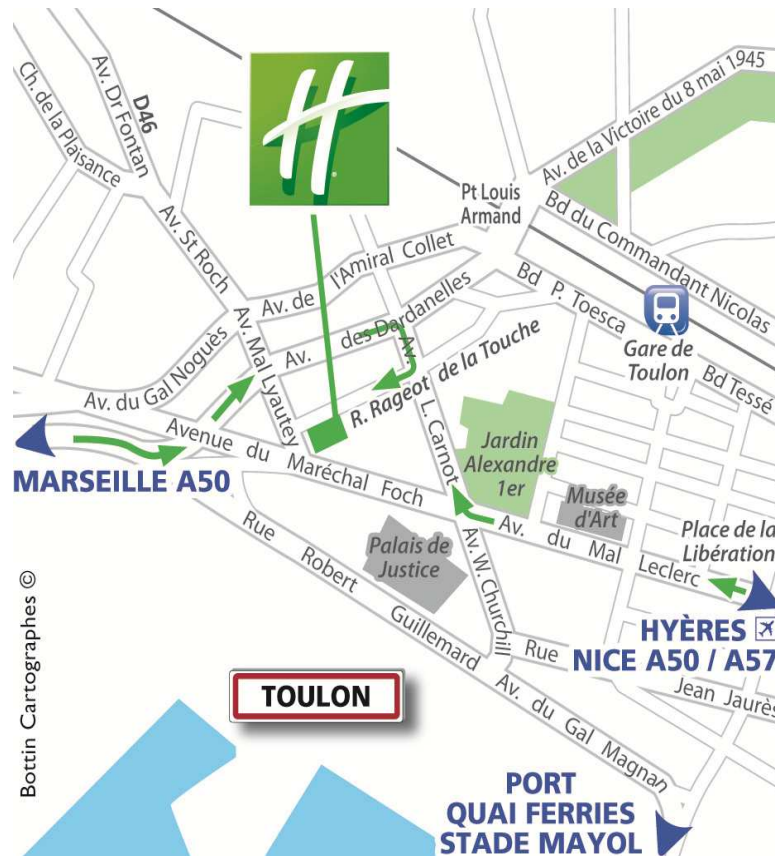
Vous pouvez ensuite dépenser vos points dans vos enseignes préférées, pour acquérir des miles aérien,
pour profiter de séjours à l'hotel.,,

Contactez nous pour votre adhésion et commencez à gagner des points !

[www,businessclub,ihg.com](http://www.businessclub,ihg.com)



Nous rejoindre



Holiday Inn Toulon city centre

1 Avenue Rageot de la Touche

83000

Tél: (33) 4 94 92 00 21

Fax: (33) 4 94 62 08 15

Aéroport : Toulon – Hyères à 22km
Marseille Provence à 85km

TRAIN - Gare TGV de Toulon: 0,5km

ROUTE - Depuis Marseille : A50 suivre
Toulon Nord – Le Faron puis Holiday
Inn

Depuis Nice: A57 suivre centre ville
puis
Holiday Inn

Bus : Arrêt Castigneau 100m
lignes : 1-5-8-11-12-36-191

Coordonnées GPS - 43° 07' 37.40" N – 5°
55'24.43"E



Holiday Inn

Nous contacter

Holiday Inn Toulon City centre

1 Avenue Rageot de la Touche

83000 Toulon

Tél: (33) 4 94 92 00 21

Fax: (33) 4 94 62 08 15

Service commercial :

Céline COCHET

celine,cochet@hitoulon.com

Tél. : (33) 4 94 92 56 44

Réservation / Renseignement : hotel@hitoulon.com

www.holidayinn.com

Mise à jour 08/11/2013

