

Kyriad

HOTEL

DIJON-GARE

★ ★ ★

Brochure séminaires 2018-2019

Le lieu idéal pour vos
événements en centre-ville !



Kyriad
HOTEL

DIJON-GARE

Présentation de l'hôtel



- **80 chambres**
- **5 salles de séminaires entièrement équipées**
- **Salle de restaurant et menus pour les séminaires**
- **Bar**
- **Piscine intérieure chauffée, sauna et fitness**
- **Parking intérieur privé**

Kyriad
HOTEL

DIJON-GARE
★ ★ ★

Présentation de l'hôtel



Présentation de nos salons



Salons CALIFORNIA + FIORANO

Taille : 90 m² (modulable en deux salons)

Capacités :

36 personnes en U
41 personnes en Classe
90 personnes en Théâtre

Lumière du jour : oui



Salon MARANELLO

Taille : 70 m²

Capacités :

35 personnes en U
35 personnes en Classe
50 personnes en Théâtre

Lumière du jour : non



Salons DAYTONA

Taille : 25 m²

Capacités :

15 personnes en U
15 personnes en Classe
25 personnes en Théâtre

Lumière du jour : oui

Présentation de nos salons



Salon MODENA

Taille : 20 m²

Capacités :

10 personnes en Classe

10 personnes en U

20 personnes en Théâtre

Lumière du jour : non

Nos salons sont entièrement équipés et disposent d'un accès WIFI gratuit pour chacun d'eux.

Autres photos de nos salons



Nos menus Eté 2018

Apéritif : KIR DIJONNAIS + 4.50 € TTC
servi avec Gougères Bourguignonnes

- *MINISTRONE de PETITS LEGUMES
- QUEUES de CREVETTES MARINEES à l'ANETH
- *MESCLUN de CHEVRE FRAIS TOASTE à l'ORIGAN
- CHIPS de BACON GRILLE
- *CARPACCIO de SAUMON MARINE au YUZU et BAIES ROSES
- *LA TRADITIONNELLE SALADE « CAESAR »
- *MOZZARELLA BUFFALA sur TARTARE de TOMATES
- A l'HUILE VIERGE & BASILIC

- *BROCHETTE de BŒUF aux CINQ EPICES
- & POMMES « ROTISSOIRE »
- *FILETS de CANARD DORES au MIEL
- Sur GALETTE de DARPHIN
- *FILETS de DORADE POEELE – VINAIGRETTE aux AROMATES et CONDIMENTS
- *SUPREME de POULET JAUNE ROTI au ROMARIN – JUS à l'AIL DOUX
- *DOS de CABILLAUD SAUCE VIERGE & TOMATES CERISE POELEES

- *FAISSELLE aux FRUITS ROUGES et son COULIS
- *MELI-MELO de FRUITS FRAIS et son MINI-FINANCIER
- *TARTE CITRON BASILIC – SORBET LIMONCELLO
- *COUPE de SORBETS ARTISANAUX
- *CAFE GOURMAND

CAFE

Eaux minérales & ¼ Vin par personne inclus (Bourgogne Chardonnay ou Bourgogne Pinot Noir)
+ 4.00 € TTC par personne :ASSIETTE de FROMAGES
+ 7.00 € TTC par personne : Bourgogne ALIGOTE et HAUTES-COTES-DE-BEAUNE

Nos menus Eté 2018

Apéritif : KIR DIJONNAIS + 4.50 € TTC
servi avec Gougères Bourguignonnes

*ŒUFS POCHES MEURETTE au VIN BLANC
Aux Croûtons et Petits Oignons Confits

*JAMBON PERSILLE DIJONNAIS

Petite Salade au Vinaigre Balsamique

*TARTE FINE d'ESCARGOTS
en PERSILLADE

*Le TRADITIONNEL COQ au VIN à l'ANCIENNE

*SUPREME de VOLAILLE « GASTON GERARD » ou à la GRAINE de MOUTARDE

*Le FAMEUX BŒUF BOURGUIGNON

*SOUPE de FRUITS ROUGES à la BOURGUIGNONNE
Tuile Géante aux Amandes

*COUPE GLACEE DIJONNAISE

Au CASSIS NOIR de BOURGOGNE

*TIRAMISU FRAMBOISE-CASSIS

CAFE

Eaux minérales & ¼ Vin par personne inclus (Bourgogne Chardonnay ou Bourgogne Pinot Noir)

+ 4.00 € TTC par personne :ASSIETTE de FROMAGES

+ 7.00 € TTC par personne : Bourgogne ALIGOTE et HAUTES-COTES-DE-BEAUNE

Offres Séminaires

JOURNEE D'ETUDE

- Location de salle équipée
- Café d'accueil et deux pauses
- Déjeuner (3 plats - boissons comprises)

52 € TTC/ personne

FORFAIT SEMI-RESIDENTIEL

- Journée d'Etude
- + Hébergement
- + Petit-Déjeuner Buffet Chaud

145 € TTC/personne en chambre simple
105 € TTC/personne en chambre double

FORFAIT RESIDENTIEL

- Journée d'Etude
- + Hébergement
- + Petit-Déjeuner Buffet Chaud
- + Dîner (3 plats - boissons comprises)

167 € TTC/ personne en chambre simple
127 € TTC/ personne en chambre double

Nos chambres double et twin



Location de nos salons

LOCATION DE SALLES Equipements : -Ecran + Vidéoprojecteur -TV écran plat -Lecteur DviX -Paper-Board + Marqueurs	Salle MARANELLO	<ul style="list-style-type: none">• 180 € la journée• 140 € la demi-journée
	Salles DAYTONA ou MODENA	<ul style="list-style-type: none">• 130 € la journée• 110 € la demi-journée
	Salle CALIFORNIA	<ul style="list-style-type: none">• 150 € la journée• 130 € la demi-journée
	Salle FIORANO	<ul style="list-style-type: none">• 150 € la journée• 130 € la demi-journée
	Salle CALIFORNIA + FIORANO	<ul style="list-style-type: none">• 200 € la journée• 160 € la demi-journée
	Autres prestations	<ul style="list-style-type: none">• Café d'accueil : 2.00 € par pers.• Pause : 6.50 € par pers.• Déjeuner : 29 € par pers.

Au plaisir de collaborer ensemble prochainement !

Conditions générales de vente

Les tarifs des forfaits Journée d'Etude, Séminaires Semi-Résidentiels et Résidentiels sont exprimés par personne et applicables pour 10 personnes minimum. Dans le cas où le nombre de participants serait inférieur à 10, l'hôtel sera en droit de facturer chaque prestations : location de salles, café d'accueil, pauses, déjeuner, dîner, boissons, chambre, petit-déjeuner, ...

Ces tarifs s'entendent TVA incluse et sont valables du 1er Janvier 2018 au 31 Décembre 2019.

Une taxe de séjour de 1.50 € par personne et par jour est à ajouter dans le cadre de forfaits semi-résidentiels ou résidentiels.

JOURNEE D'ETUDE ET LOCATION DE SALLES

La réservation demandée à l'hôtel sera considérée comme ferme à réception d'une confirmation écrite (par fax, mail ou courrier) au plus tard 2 semaines avant le début du séminaire. A défaut l'option sera annulée sans préavis. Toutefois la société se réserve le droit de demander des arrhes de 30 à 50 % du montant total de la prestation, 15 jours avant le début du séminaire.

Annulation

100 % des prestations seront facturées si l'annulation intervient à moins de 7 jours avant le début du séminaire, déduction faite des arrhes versées.

SEMINAIRE SEMI-RESIDENTIEL OU RESIDENTIEL

La réservation demandée sera considérée comme ferme à réception d'une confirmation écrite (par fax, mail ou courrier) au plus tard 6 semaines avant le début du séminaire. Dans le cas d'une réservation comprenant l'hébergement, l'hôtel devra recevoir des arrhes représentant 50 % du montant total de la commande au plus tard 3 semaines après la confirmation.

A défaut l'option sera annulée sans préavis.

Annulation

100 % des prestations seront facturées si l'annulation intervient moins de 7 jours avant le début du séminaire ; 75 % si l'annulation intervient entre 14 jours et 7 jours avant le début du séminaire ; 50 % si l'annulation intervient entre 21 jours et 15 jours avant le début du séminaire, déduction faite des arrhes versées.

Dans l'hypothèse d'une annulation partielle, les montants ci-dessus seront conservés ou facturés en proportion du nombre de personnes annulé.

Conditions générales de vente

Liste des participants

La liste des participants devra être communiquée par écrit à l'hôtel, au moins 1 semaine avant l'arrivée.

FACTURATION ET MODALITES DE PAIEMENT

Les factures définitives sont payables dans un délai de 7 jours à compter de la date d'émission de la facture, sans escompte pour paiement anticipé. A défaut de paiement à l'échéance, l'organisateur sera redevable des pénalités de retard égales à 1.5 fois le taux d'intérêt légal par mois de retard. Le paiement est à effectuer dans la monnaie locale du pays où est implanté l'hôtel.

Les frais bancaires restent à la charge de l'organisateur.

ASSURANCE - RESPONSABILITE

L'hôtel, n'ayant pas la garde des effets personnels des participants, ni du matériel que la Société entrepose dans ses salles et locaux, n'en sera en aucun cas responsable.

Leur assurance en reste à la charge de la Société qui renonce expressément à tout recours contre l'hôtel pour tout dommage, y compris vol de ces biens.

LITIGES

Tout litige relatif à une réservation sera soumis à l'appréciation des tribunaux compétents du lieu de situation de l'hôtel concerné.