

# BR!VE TOURISME

Licence d'agent de voyages : IM 019 140 001

Licence entrepreneur du spectacle : 2-1008593/3-1008594

Assurance RC : Dufaud Courtage N°69820290804

Garantie Financière : garantie collective APST



Vous organisez votre futur événement et vous avez fait appel à notre équipe pour vivre **une prestation unique et 100% gaillarde** ! Nous sommes heureux de vous proposer nos **services d'organisation et nos meilleurs prestataires** pour organiser votre événement et assurer sa réussite !

# Bienvenue en terre gaillarde !



# Bienvenue en terre gaillarde !

## La destination : Brive La Gaillarde !

Grâce à son positionnement central, **au croisement des autoroutes A20 et A89**, Brive la Gaillarde est idéalement située. Son aéroport de proximité et sa gare assurent des liaisons fréquentes avec les destinations nationales et internationales.

## Son atout : posséder sa propre marque

La marque « 100% Gaillard » est un moyen pour les habitants de revendiquer plus qu'une attitude, un état d'esprit ! **Convivialité, authenticité, énergie et sens de l'accueil...**sont sans aucun doute un héritage de l'histoire, la gastronomie et les valeurs du rugby de la ville.

## Son insigne

La moustache !

## L'experte : La fabrique à évènements Gaillards

C'est **Marielle, une super gaillarde passionnée**, pleine de peps et d'idées audacieuses, spécialiste de l'organisation d'évènements.

## Son sens de l'accueil

Le territoire gaillard propose **2580 lits disponibles dans des établissements classés de 1\* à 4\***. Brive est dotée de diverses infrastructures permettant d'accueillir des évènements de dimensions variées : **parc exposition (2500m<sup>2</sup> intérieur et 4000m<sup>2</sup> extérieur); espace congrès (auditorium de 500 places et salles de sous-commission modulables); salles de réunion et lieux atypiques** adaptés à tous types de demandes.



Les  
**Collines**  
DE SAINT-FÉRÉOLE



# VOTRE SEMINAIRE AUX COLLINES DE STE-FÉRÉOLE

*« Un outil managérial insolite »*



# Présentation

La Résidence de tourisme est écolabellisée et propose 25 gîtes semi-enterrés. **Précurseur en matière de tourisme durable en Nouvelle-Aquitaine**, le village de gîtes innove aussi grâce à sa vue unique, surplombant le paysage corrèzien.

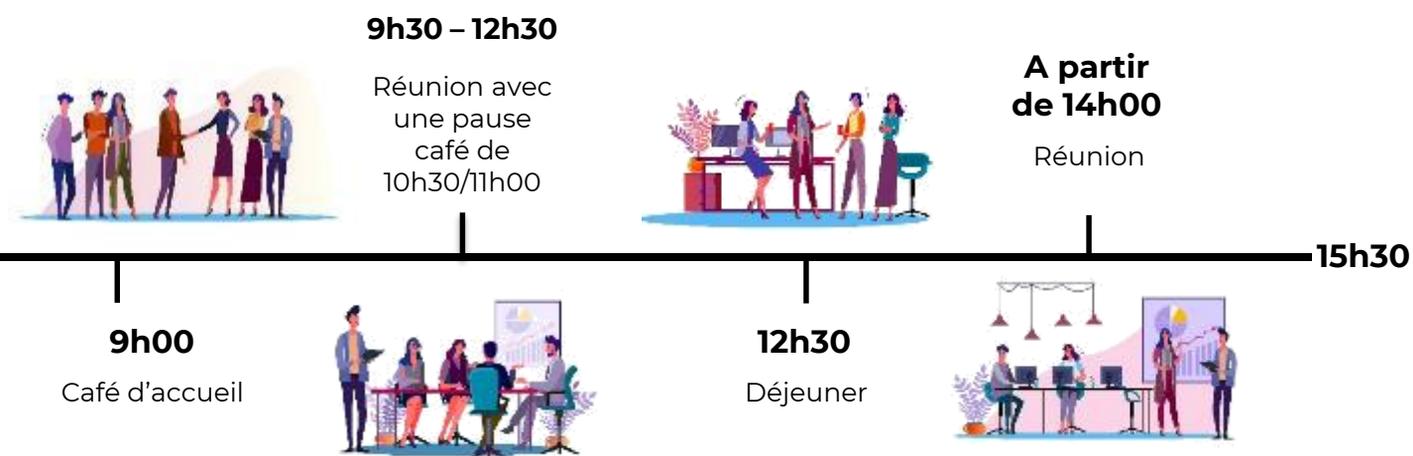
**Le concept architectural des Collines répond au concept du "voir sans être vu"** pour que chacun des hôtes soit uniquement ébloui par le paysage qui se propose à lui (et pas par son voisin !).



En termes d'équipements, la résidence des Collines met à votre disposition 2 parkings, 2 salles de réunion, une piscine extérieure chauffée (ouverte d'Avril à Octobre) et un bar.

# Déroulé de journée

Les horaires sont donnés à titre d'exemple, nous pourrions les adapter à votre planning.



# Les gîtes

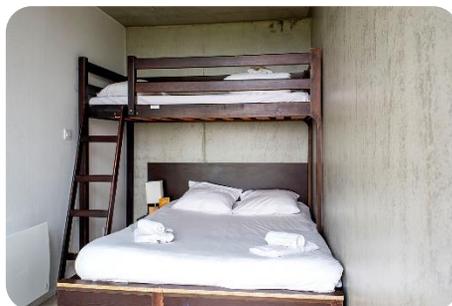
## 15 gîtes 4 personnes 45 m<sup>2</sup> :

- 1 chambre avec lit 160 cm
- 1 chambre avec lit 140 cm
- 1 salon (TV)
- 1 coin cuisine
- 1 accès WIFI

**+ 2 gîtes PMR**

## 8 gîtes 6 personnes 60 m<sup>2</sup> :

- 1 chambre avec lit 160 cm et sa salle de bain
- 1 chambre avec lit 140 cm
- 1 chambre avec 2 lits superposés de 90 cm
- 1 salle d'eau 1 salon avec canapé clic-clac (TV)
- 1 coin cuisine
- 1 accès WIFI



# La restauration

**Le petit-déjeuner continental est conforme à notre démarche qualité Ecolabel.** Nos produits sont frais et pour la plupart d'entre eux, produits localement.

- Baguettes et viennoiseries : croissants et chocolaines
- Beurre, confitures et miel,
- Yaourts
- Céréales
- Jambon et œufs
- Corbeille de fruits frais et salade de fruits
- Boissons fraîches : jus d'orange et jus de pomme frais
- Boissons chaudes : café, thé et chocolat



**Le déjeuner sera adapté à vos demandes et besoins : produits de saison, service à table, lunch box...** c'est vous qui choisissez le format de vos pauses-déjeuners !

**Diner assis ou cocktail dinatoire sur la terrasse qui surplombe les collines corréziennes...** là encore, notre traiteur partenaire saura satisfaire vos envies.

# Proposition de menu

## Salé

Verrine de caviar d'aubergine, truite fumée, citron vert  
Œuf de caille en piperade sur son pain grillé  
Cuillère de rougaille de volaille et son crumble  
Fajitas de légumes croquants  
Croquants frais, tomate, pesto et jambon de pays  
Méli-mélo de gambas marinées, mousse d'épinards à la coriandre, salsa de saison  
Mini bretzel, volaille et copeaux de parmesan  
Magret de canard rôti; foie gras et fruits rouges  
Millefeuille de foie gras au pain d'épices et pistache  
Verrine de tartare de saumon, saint Jacques, avocat à la graine de Meaux

## Plat Chaud

Cuisse de grenouilles à la crème persillée  
Brochette de poulet mariné, ananas ou acras  
Burger revisité (mini mique, filet de volaille, oignons rouges, cheddar)  
Sucette de boudin blanc snacké aux noisettes

## Sucré

Mini éclair, mini entremet, mini tartelette

**Eau, 1 bouteille de vin pour 5 personnes (Rosé et rouge) et café**



# La grande salle

Une grande salle de séminaire située à côté du bar de la Résidence est idéale pour les moments forts de votre événement : **tables, chaises, vidéoprojecteur, écran et paperboard font parti du prix de la location de salle.**



# La grande salle

Mobile et flexible, la salle s'adapte à vos besoins.

## MOMENTS DE CONVIVIALITÉ



**Cocktail assis**  
Capacité : 40 personnes



**Cocktail debout**  
Capacité : 80 personnes



**Repas assis**  
Capacité : 50 personnes

## RÉUNIONS ET PRÉSENTATIONS



**Théâtre**  
Capacité : 30 personnes



**Théâtre**  
Capacité : 50 personnes



**Salle en « U »**  
Capacité : 30 personnes