



BROCHURE CORPORATIVE 2019

HOSTELLERIE BAIE BLEUE Carleton-sur-Mer

www.centrecongres.com

1-800-463-9099

annie.boulanger@baiebleue.com



QUI SOMMES- NOUS?

L'Hostellerie Baie Bleue se veut un endroit de prédilection pour l'organisation de vos événements. Notre établissement de plus de 100 chambres, suites et lofts ainsi que nos 7 chalets vous offrent tout le confort dont vous avez besoin et cela à quelques pas de la mer.

Gestionnaire du centre des congrès de la Gaspésie, l'Hostellerie Baie Bleue s'engage à vous offrir un service innovateur dans un environnement à la fine pointe de la technologie.

Carleton-sur-Mer est une véritable station balnéaire en Gaspésie. Le panorama naturel à couper le souffle, les nombreux attraits et divertissements, de même que l'accueil légendaire des gaspésiens, font de l'endroit une destination unique au Québec.



HÉBERGEMENTS

Chambres et suites:

Face à la Baie des Chaleurs et à deux pas de la plage, nos chambres et suites d'un balcon avec vue sur mer.

Nos chambres et suites disposent d'une cafetière Keurig, un frigidaire, une télévision écran plat et un bureau de travail équipé d'une prise de recharge USB. Également, ceux-ci sont climatisés pour davantage de confort en période estivale. Vous avez la possibilité d'accéder gratuitement à notre réseau internet par câble ou connexion sans fil.

105

CHAMBRES ET
SUITES



Lofts & Chalet Khépri en construction

JUILLETS 2019

HÉBERGEMENTS

Lofts:

Face à la Baie des Chaleurs et à deux pas de la plage, nos lofts disposent d'un balcon avec vue sur mer.

Nos lofts disposent d'une cuisine, une cafetière Keurig, un frigidaire, une télévision écran plat et un bureau de travail équipé d'une prise de recharge USB. Également, ceux-ci sont climatisés pour davantage de confort en période estivale. Vous avez la possibilité d'accéder gratuitement à notre réseau internet par câble ou connexion sans fil.



4

LOFTS



HÉBERGEMENTS

Nos Chalets:

Notre établissement met à votre disposition 7 chalets avec balcon privé et vue sur la Baie des Chaleurs. Ils sont situés directement sur la plage de Carleton-sur-Mer à seulement 5 minutes de l'Hostellerie Baie Bleue.

- Chalets de la Baie (6), 1 chambre et un divan lit, capacité maximale 4 pers.
- Chalet Khépri (1), 4 chambres, capacité maximale 20 pers. (en construction)

Contactez nous pour plus d'information.





NOS ESPACES RÉUNIONS

Plusieurs salles sont à votre disposition. Notre équipe sera bien vous guider afin de choisir celle qui convient le mieux à votre d'événement.

Salles	Capacité selon la configuration								Dimension	
	U	Conférence	Carrée ouvert	Théâtre	École	Demi-lune	Banquet	Réception	Pi2	Plafond
Alphonse Desjardins A/B/C	-	-	12	17	-	-	-	-	20 x 13	9'
Alphonse Desjardins AB/CB	18	-	20	47	20	27	-	-	26 x 20	9'
Alphonse Desjardins ABC	30	-	25	72	35	35	-	-	40 x 20	9'
Jean-Paul Guité	-	25	-	-	-	-	-	-	30 x 20	9'
Seigneurie	35	-	35	80	60	80	170	200	65 x 58	14'
Multifonctionnelle	-	-	-	540	350	264	370	500	110 x 55	26'



ÉQUIPEMENTS AUDIOVISUELS

Supports visuels

Tableau à feuilles (Flip Chart)
Écran de projection
Projecteur LCD
Éclairage au LED
Système d'éclairage

Supports audios

Lutrin avec micro intégré
Micros (avec fil, sans fil, casque & cravate)
Système de son de base incluant console numérique (Grande-Salle)
Pieuvre téléphonique (Polycom)

Autres

Piste de danse
Scène Amovible

Mains-d'oeuvre spécialisées

Manoeuvre
Technicien audiovisuel externe
Service événementiel (Concept & décoration)

Forfaits

Clé en main
disponible



NOTRE MENU BANQUET

(Menu banquet complet disponible sur demande)

DÉJEUNER

Servi à l'assiette ou buffet:

- Oeufs brouillés
- Bacon & Saucisses
- Fèves aux lards
- Quiches
- Pizza saumon fumé
- Pommes de terre rissolées
- Crêpes & Pain doré
- Fruits frais
- Yogourt
- Rôties

Déjeuner à partir de

15.95\$
/pers.

PAUSES-CAFÉ

Exemple de notre sélection à la carte:

- Café filtre
- Eau gazéifiée
- Jus de pomme / orange
- Plateau de fruits frais
- Plateau de fromages fins du Québec
- Viennoiseries
- Barres tendres chocolatées
- Fruits chocolatées

Forfaits pauses-café à partir de

8.50\$
/pers.

BUFFET FROID (EXEMPLE)

- Assiette tomates concombres
- Plateau de crudités
- 2 choix de salades
- Assiette de fromage cheddar
- Plateau de viandes froides
- 2 choix de sandwichs
- Plateau de fruits frais et desserts

Buffet à partir de
16.95\$
/pers.

BUFFET FROID ET CHAUD (EXEMPLE)

- Assiette tomates concombres
- Plateau de crudités
- 2 choix de salades
- Assiette de fromage cheddar
- Corbeille de pains et beurre
- 2 plats chauds du menu midi
- Gratin dauphinois
- Riz Basmati
- Plateau de fruits frais
- Plateau de desserts assortis

DÎNER (NOS ❤️)

Incluant potage du moment et dessert

- Sauté de crevettes, sauce asiatique à l'orange sur vermicelle de riz
- Pavé de saumon, sauce moutarde LeGros servi sur riz basmati et légumes sautés
- Suprême de volaille, sauce champignons sauvages servi sur orgetto au parmesan et légumes

Dîner partir de
18.95\$
/pers.

POTAGES (NOS ❤️)

Sélection pour un repas 4 services du soir

- Crème de panais à l'érable
- Crème de champignons sauvages de la Gaspésie
- Crème de courge musquée au miel du Petit Jardin de l'Abeille
- Crème de zucchini et fromage de chèvre de la Ferme Natibo
- Velouté d'asperges servi avec un croûton de champignons sauvages

Potages à partir de
3.00\$
/pers.

SOUPER GOURMAND

Nos entrées ♥ :

- Terrine de gibier et oignons confits
- Mousse de volaille, asperge et bacon sur un panier de betteraves croustillantes

Nos plats principaux ♥ :

- Ballottine de volaille au brie et épinard, sauce au fromage, gratin dauphinois et de légumes ratatouille
- Ballottine de saumon au chèvre Natibo et tomates séchées, sauce vin blanc, riz et légumes ratatouille
- Osso Bucco de porc à la milanaise, arancinis et légumes ratatouilles

Notre dessert ♥ :

- Short cake aux fraises

34.95\$
/pers.

SOUPER PRESTIGE

Nos entrées ♥ :

- Tartare aux 2 saumons Indian Bay, concombre et wasabi
- Tataki de thon sur remoulade de céleri rave à la mangue épicée


Nos plats principaux ♥ :

- Manchon de volaille farci aux champignons boréals, sauce forestière, gratin dauphinois et de légumes ratatouille
- Pavé de boeuf braisé à la bière du Naufrageur, orgetto aux champignons sauvages gaspésiens et légumes tournés
- Pavé de boeuf cuit sous-vide et queue de homard (5oz), sauce béarnaise, gratin dauphinois et légumes tournés (+16.00\$)

Notre dessert ♥ :

- Languette au chocolat crouillant

46.95\$
/pers.



POURQUOI NOUS CHOISIR?

Choisir l'Hostellerie Baie Bleue de Carleton-sur-Mer, c'est avant tout choisir une destination. Vous avez envie d'offrir à vos collègues ou /et à vos employés un lieu de rencontre qui se distingue? Notre équipe s'efforce de vous offrir une expérience unique à la fois lors de vos événements/ réunions, mais également de vous faire vivre la magie d'un séjour à Carleton-sur-Mer.

Oser votre événement différemment en combinant travail et plaisir. Savez-vous que la Gaspésie est la région où il fait le plus "bon vivre" au Québec? Venez goûter à ce bonheur, nous sommes convaincus que vous ne le regretterez pas!

Contactez-nous pour plus d'information, il nous fera plaisir de discuter avec vous.

#BONHEURGASPESIENBRUT