



HR

HÔTEL & SPA MARIN

ÎLE DE RÉ

Un endroit d'exception, face à l'océan, pour vos événements

HR HÔTEL

HRS SPA MARIN

HR BEACH BRASSERIE



LE LIEU IDÉAL POUR VOS ÉVÉNEMENTS SUR L'ÎLE DE RÉ

Notre complexe hôtelier : un cadre idyllique dans une atmosphère aux accents de plénitude et d'élégance face à la plage de L'Arnerault et de l'océan.

Laissez-vous guider par les embruns de l'océan aux connotations de sérénité et d'attention à votre égard.

Toute l'année, des infrastructures adaptées à toutes vos envies allant de la journée d'étude à la privatisation de l'ensemble du complexe hôtelier pour un évènement unique.

Une équipe de professionnels à votre écoute pour organiser dans les meilleures conditions votre évènement et, mettant un point d'honneur à vous concocter un programme sur mesure, à votre image, alliant plaisir et découvertes.

- Un cadre unique face à la plage de l'Arnerault et de l'océan
- Une prestation sur-mesure pour répondre à vos envies et créer ensemble un moment inoubliable
- Un hébergement haut de gamme dans une ambiance luxe et détendue
- Une restauration de haut niveau élaborée par nos Chefs exclusivement à partir de produits frais
- Un service de privatisation avec possibilité de cocktail dînatoire, soirée musicale en live, garden party avec brasero
- Un espace Bien-Être complet de 800m² avec possibilité de privatisation du Parcours marin

NOS VALEURS

- Le professionnalisme
- L'écoute & l'adaptabilité
- La nouveauté & l'originalité
- L'accompagnement de nos équipes
- Le respect de la nature





Organiser votre séminaire au rythme des saisons



LES SALLES DE SÉMINAIRE

Nos espaces professionnels répondent qualitativement à tous vos besoins d'organisation d'évènements. Nos différentes salles sont éclairées à la lumière du jour, spacieuses, modulables et tout l'équipement nécessaire au bon déroulement de votre évènement sera mis à votre disposition.

Pause-café, apéritifs, cocktails et repas dans nos espaces privatisables peuvent agrémenter le programme de vos journées de travail.

Notre équipe, soucieuse de votre bien être saura offrir à chacun de vos moments et évènements, un service dévoué et personnalisé.



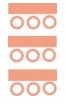


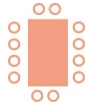


Pour vos événements sur mesure : repas d'entreprise, inauguration, mariage, lancement de produits, teambuilding, comité de direction, repas de famille ou autre, nous sommes à votre disposition pour vous conseiller.

Les équipements inclus

■ Wifi ■ Micro ■ Paperboard ■ Vidéoprojecteur ■ Ecran

Faites-nous part de vos besoins, nous vous conseillerons sur les installations à prévoir.

LES CAPACITÉS D'ACCUEIL DE NOS DIFFÉRENTS ESPACES

	m ²	Config. « U »	CONSEIL	classe	THEATRE	ÎLOT	BANQUET	COCKTAIL	REPAS
Salle Elodie	57								
Salle Andrée *	95	20	30	30	70	50	30	60	50
Salle Elodie & Andrée	152	80	-	50	-	70	-	120	80
Le Club HR **	75	50	50	30	55	50	30	60	50
Salle de restaurant	206	-	-	-	-	-	-	180	70
Privatisation de l'ensemble des salles de restauration	358	-	-	-	-	-	-	300	150
Terrasse extérieure face mer	350	-	-	-	-	-	-	300	200

* Possibilité de cloisonner la salle Andrée sur demande

** Le Club HR dispose également d'un salon aux connotations British intimiste





LES JOURNÉES D'ÉTUDE

*La demi-journée – 65 €_{TTC} */ personne*

- Pause café du matin
- Salle de réunion
- Déjeuner (**Le menu de l'Atlantique** : entrée, plat, dessert, eau, café)

*La journée – 85 €_{TTC} */ personne*

- Pause café du matin
- Salle de réunion
- Déjeuner (**Le menu de l'Atlantique** : entrée, plat, dessert, eau, café)
- Pause café de l'après-midi

Pause café du matin : Café, thé, jus de fruit, Cake marbré, mini-muffin fruits rouges, mini-croissant

Pause café de l'après-midi : Café, thé, jus de fruit, mini-carrelé, macaron Yuzu, mini-rocher coco

Accompagnements Pause-café faits maison

** Les tarifs sont sujets à modifications en fonction du menu souhaité (Menu de l'Atlantique, menu du Mess, menu de l'Armateur ou menu du Cardinal.)*



FORFAIT SEMI-RÉSIDENTIEL & RÉSIDENTIEL

SEMI-RÉSIDENTIEL :

Petit-déjeuner buffet complet

Salle de réunion

1 pause café

Déjeuner (3 plats, eau, café)

Hébergement en chambre single

RÉSIDENTIEL :

Petit-déjeuner buffet complet

Salle de réunion

Pause café du matin

Déjeuner (3 plats, eau, café)

Pause café de l'après-midi

Dîner (3 plats, eau, café)

Hébergement en chambre single

	semi-résidentiel	résidentiel
AUTOMNE * (du 21/09 au 20/12)	260 €	310 €
HIVERS * (du 21/12 au 20/03)	240 €	290 €
PRINTEMPS * (du 21/03 au 20/06)	310 €	360 €
ÉTÉ * (du 21/06 au 20/09) <i>Supplément de 100 € par personne au mois d'août</i>	410 €	460 €

Les forfaits sont présentés avec le choix de plats proposés dans le menu de l'Atlantique. Les tarifs sont sujets à modifications avec le choix d'un autre menu (Menu du Mess, de l'Armateur ou du Cardinal)

Tarif TTC par personne

** Tarifs hors week-end, ponts et jours fériés ; Sur ces périodes, demander un devis sur-mesure*



HR
beach
BRASSERIE
ÎLE DE RÉ

*Une expérience culinaire
au rythme des saisons*



LE CHEF ADRIEN FORMICA

Une passion pour valoriser les produits locaux au travers du voyage.

Le Chef Adrien FORMICA, c'est une expérience de 7 ans dans des restaurants étoilés. Une cuisine du monde appuyée sur la tradition française avec des inspirations principalement, sud-américaines, chinoises et italiennes.

Les différents plats proposés par le Chef sont exclusivement élaborés « maison » à partir de produits de saison.

Afin d'agrémenter vos évènements, notre équipe vous propose plusieurs menus établis au rythme des saisons :

- Le Menu de l'Atlantique (*inclus dans les forfaits d'étude et résidentiels*)
- Le Menu du Mess
- Le Menu de l'Armateur
- Le Menu du Cardinal



APÉRITIFS & COCKTAILS DÎNATOIRES

APÉRITIF HR BEACH (3 pièces) :

22€_{TTC} / personne

3 pièces salées :

- Mini navette à la rilette de sardine au mascarpone fumé
- Roulé de carottes, chèvre et miel
- Tartare de bœuf aux huîtres

1 cocktail HR

Eau minérale

Boissons soft

APÉRITIF DU MESS (6 pièces) :

32€_{TTC} / personne

6 pièces salées :

- Gravelax de poisson blanc et crème de faisselle
- Roulé de carottes, chèvre et miel
- Accras de poisson blanc
- Poulpe mariné et houmous
- Tartare de bœuf aux huîtres
- Croque-monsieur au jambon truffé

1 coupe de champagne

Eau minérale

Boissons soft

Choisissez vos pièces cocktails au rythme des saisons pour vos évènements :

COCKTAIL DÎNATOIRE HR BEACH (12 pièces) :

59€_{TTC} / personne

5 pièces salées et 2 pièces sucrées HR
BEACH

2 pièces salées et 1 pièce sucrée
PRESTIGE

2 ateliers

1 cocktail HR

Vin (kir, blanc ou rosé)

Eau minérale

Boissons soft

COCKTAIL DÎNATOIRE PRESTIGE (16 pièces) :

79€_{TTC} / personne

6 pièces salées et 1 pièces sucrées HR
BEACH

4 pièces salées et 2 pièces sucrées
PRESTIGE

2 ateliers

2 coupes de champagne

Eau minérale

Boissons soft

Pour les cocktails dînatoires, les pièces sont au choix dans les listes établies par le Chef au rythme des saisons.

Les pièces cocktails sont à choisir à J-10 de l'évènement. Dans le cas contraire, les pièces cocktails seront élaborées selon le marché du Chef.



LES PIÈCES COCKTAILS HR BEACH

Les intemporels

Les pièces salées froides :

- Mini navette à la rilette de sardine au mascarpone fumé
- Gravelax de poisson blanc et crème de faisselle
- Roulé de carottes, chèvre et miel *

Les pièces salées chaudes :

- Grilled cheese*
- Gougère au comté*
- Accras de poisson blanc
- Maki frit au saumon

Les pièces sucrées :

- Madeleine
- Cannelés
- Cookie
- Mini-tarte au citron meringuée

Les pièces cocktails de saison

- Salade froide de girolles en persillade*
- Crème de cèpes*
- Gougère aux escargots en persillade
- Royale d'asperge*
- Bonbon de pastèque au muscat de Samos*
- Panisse de pois chiche*
- Focaccia et caviar d'aubergine *
- Gaspacho de tomates aux fruits rouges*
- Bonbon de pastèque à la framboise*

Automne

oui

oui

-

-

-

-

-

-

-

Hivers

-

oui

oui

-

-

-

-

-

-

Printemps

-

-

oui

oui

oui

oui

-

-

-

Été

-

-

-

-

-

oui

oui

oui

oui



LES PIÈCES COCKTAILS PRESTIGE

Les intemporels

Les pièces salées froides :

- Papillote de langoustines, mangue et piquillos
- Tartare de bœuf aux huîtres
- Poulpe mariné et houmous

Les pièces salées chaudes :

- Gâteau de pomme de terre au foie gras
- Croque-monsieur au jambon truffé

Les pièces sucrées :

- Chou praliné
- « New York cheesecake »
- Mini-baba au rhum

Les ateliers BRASERO & PLANCHA

	Automne	Hivers	Printemps	Été
• Atelier huîtres	oui	oui	oui	oui
• Atelier jambon Belotta	oui	oui	oui	oui
• Atelier foie gras	oui	oui	-	-
• Atelier tomates mozza	-	-	-	oui
• Atelier BRASERO tataki de thon	-	-	oui	oui
• Atelier BRASERO Filet de bœuf	-	-	oui	oui
• Atelier BRASERO crevettes flambées au rhum	-	-	oui	oui
• Atelier PLANCHA chipirons au chorizo	-	-	oui	oui
• Atelier BRASERO seiche	-	-	oui	oui
• Atelier BRASERO huîtres chaudes et compotée d'oignons au whisky	-	-	oui	oui
• Atelier BRASERO Marshmallow	-	-	oui	oui
• Atelier BRASERO Ananas rôti flambé au rhum	-	-	oui	oui

Les pièces cocktails de saison

	Automne	Hivers	Printemps	Été
• Royale de foie gras	oui	oui	-	-
• Tartare de Saint-Jacques, purée de chou-fleur	oui	oui	-	-
• Mini-pavlova poire	oui	-	-i	-
• Mini-dôme, mousse fromage blanc et coulis manque	oui	-	-	-
• Mini-pavlova exotique	-	oui	-	-
• Mini-entremet chocolat et noisette	-	oui	-	-
• Mini-pavlova rhubarbe	-	-	oui	-
• Tartelette coco	-	-	oui	-
• Mini-pavlova fraise	-	-	-	oui
• Tartelette framboise	-	-	-	oui





MENUS DE GROUPE

Chaque menu est élaboré en fonction de la saison.

MENU DE L'ATLANTIQUE :

Intégré dans les forfaits journées d'étude & résidentiel

Entrée

Plat

Dessert

Boissons softs

MENU DE L'ARMATEUR :

Pour vos repas de prestige

90€_{TTC} / personne

Entrée

Plat

Dessert

Boissons softs & vins

Le forfait Vins (1 bouteille pour 3 personnes) est inclus dans les menus du Mess, de l'Armateur et du Cardinal

Choix unique pour l'ensemble des participants à J-10 de votre évènement. Dans le cas contraire, selon le marché du Chef

MENU DU MESS :

Pour des repas professionnels gourmets

75€_{TTC} / personne

Entrée

Plat

Dessert

Boissons softs & vins

MENU DU CARDINAL :

Pour vos repas de gala

120€_{TTC} / personne

Le menu réalisé sur-mesure suivant vos envies avec des produits de saison

Amuse-bouche

Pré entrée

Entrée

Plat n°1

Plat n°2

Fromage

Pré dessert

Dessert

Boissons softs & vins

AUTOMNE (octobre-novembre-décembre)

Entrées :

Œuf parfait, purée de Céleris et chapelure croustillante
Salade tiède de Mogettes au lard
Soupe de Potimarron au saté, réduction de vin rouge aux épices
Gravelax de Cabillaud, pickles de Poires

Plats :

Filet de Merlu, beurre Nantais et croustillant de Pommes de terre
Suprême de Poulet, sauce curry et lait de Coco, Riz noir
Joue de Bœuf braisée au vin rouge, écrasé de Pommes de terre
Risotto de Petit Épeautre au Choux-fleurs

Desserts :

Compression de Pommes façon tarte Tatin, glace Vanille
Tarte Citron meringuée
Baba au rhum, confiture du vieux garçon et chantilly mascarpone
Tarte chocolat et caramel

PRINTEMPS (avril-mai-juin)

Entrées :

Salade tiède de Mogettes au lard
Hareng, Pommes à l'huile, pickles d'Oignon et crème crue
Soupe froide de Cresson et Épinard, crème aux Œufs de Truites
Poireaux en vinaigrette au curry

Plats :

Filet de Cabillaud, beurre Nantais et croustillant de Pommes de terre
Suprême de Poulet, garniture Grand-mère et purée de Carottes
Poitrine de Veau roulée, sauce blanquette et riz pilaf
Risotto vert et Noisettes torrifiées

Desserts :

Tarte Citron meringuée
Baba au rhum, confiture du vieux garçon et chantilly mascarpone
Tarte chocolat et caramel
Dôme fromage blanc et Fruits exotiques

HIVERS (janvier-février-mars)

Entrées :

Œuf parfait, purée de Panais et chapelure croustillante
Salade tiède de Mogettes au lard
Velouté Dubarry (soupe de Choux-fleurs)
Gravelax de Cabillaud, pickles de Poires

Plats :

Filet de Lieu noir, beurre Nantais et croustillant de Pommes de terre
Suprême de Poulet, garniture Grand-mère et purée de Carottes
Joue de Bœuf braisée au vin rouge, écrasé de Pommes de terre
Petits Légumes d'hivers et jus de Cresson (Choux de Bruxelles, Carottes, Crosnes, Choux-fleurs)

Desserts :

Tarte Citron meringuée
Baba au rhum, confiture de vieux garçon et chantilly mascarpone
Tarte chocolat et caramel
Poire pochée dans sa nage de smoothie aux Agrumes

ÉTÉ (juillet-août-septembre)

Entrées :

Gaspacho de Tomates, crème Burrata
Panisse de Pois chiche, sauce yaourt
Blancs de Seiche panés, sauce tartare
Terrine maison, salade Mesclun

Plats :

Filet de Merlu, beurre Nantais et croustillant de Pommes de terre
Suprême de Poulet, sauce curry coco, risotto de Petit Épeautre
Travers de Porc caramélisés, Aubergines grillées
Courgettes et Carottes grillées, aïoli

Desserts :

Tarte Citron meringuée
Baba au rhum, confiture de vieux garçon et chantilly mascarpone
Tarte chocolat et caramel
Soupe de Melon au Pineau de l'Île de Ré, sorbet fromage blanc

AUTOMNE (octobre-novembre-décembre)

Entrées :

Crème de Cèpes, Œuf parfait et chapelure de lard
Soupe de poissons, croutons à l'Ail et rouille maison
Poireaux vinaigrette aux Agrumes

Plats :

Ragout de Seiche à la moutarde, riz pilaf
Quasi de Veau, jus corsé, purée de Céleris et croustillant
de Pommes de terre
Potimarrons rôtis, sabayon café et pralin de graines de Courges

Desserts :

Bavaroise de riz glacée au chocolat et sorbet Grué de cacao
Baba au rhum, chantilly mascarpone et confiture de vieux garçon
Compression de Pommes tarte Tatin, glace Vanille

HIVERS (janvier-février-mars)

Entrées :

Soupe de Poissons, croutons à l'Ail et rouille maison
Salade de Papaye, Pomelos et Cacahouètes
Champignons farcis, sauce gorgonzola

Plats :

Filet de Lieu jaune, sauce aux Agrumes, déclinaison de Choux
Quasi de Veau, jus corsé, purée de Céleris et croustillant de Pommes de
terre
Curry de Légumes de saison et riz vénéré

Desserts :

Bavaroise de riz glacée au chocolat et sorbet Grué de cacao
Baba au rhum, chantilly mascarpone et confiture du vieux garçon
« New York Cheesecake », coulis exotique

PRINTEMPS (avril-mai-juin)

Entrées :

Vitello tonnato
Gravelax de Saumon, Agrumes et fromage frais
Crème d'Asperges, Œuf parfait

Plats :

Quenelles de Brochet, sauce Nantua
Cuisse de Canard confite dans sa graisse, Mogettes au lard
Curry de Légumes de saison et riz vénéré

Desserts :

Tarte à la Rhubarbe
Baba au rhum, chantilly mascarpone et confiture de vieux garçon
« New York Cheesecake », coulis Mûres

ÉTÉ (juillet-août-septembre)

Entrées :

Vitello tonnato
Gravelax de Saumon à la Mangue
Salade de Poivrons confits, Fruits rouges et parmesan

Plats :

Curry de Thon blanc et Crevettes, riz vénéré
Côte de Cochon Duroc, sauce charcutière et croustillant de Pommes de terre
Aubergine confite et laquée au miso rouge et jus de Fruits rouges

Desserts :

Clafoutis aux Fruits rouges
Baba au rhum, chantilly mascarpone et confiture de vieux garçon
« New York Cheesecake », coulis de Fruits rouges

MENU DE L'ARMATEUR

AUTOMNE (octobre-novembre-décembre)

Entrées :

Gâteau de Pommes de terre au Foie gras
Huitres chaudes, sabayon champagne
Poireau vinaigrette aux Agrumes

Plats :

Filet de Bœuf Rossini, Pommes de terre grenailles
Bar de ligne, purée de Panais, émulsion Yuzu
Risotto de Petit Épeautre à la Truffe

Desserts :

La grosse profiterole, glace Vanille et sauce chocolat Tonka
Pavlova exotique
Vacherin autours de la Mandarine et de la Vanille

HIVERS (janvier-février-mars)

Entrées :

Gâteau de Pommes de terre au foie gras
Huitres chaudes, sabayon champagne
Tatin de Céleris à la Truffe

Plats :

Filet de Bœuf Rossini, Pommes de terre grenailles
Noix de Saint-Jacques, Carottes rôties au miel et sauce aux Agrumes
Risotto de Petit Épeautre à la Truffe

Desserts :

La grosse profiterole, glace Vanille et sauce chocolat Tonka
Pavlova exotique
Vacherin autours de la Banane et de la noisette

PRINTEMPS (avril-mai-juin)

Entrées :

Gâteau de Pommes de terre au foie gras
Huitres chaudes, sabayon champagne
Royale d'Asperges, crème Avruga

Plats :

Filet de Bœuf Rossini, Pommes de terre grenailles
Vole au vent de Homard et petits Légumes
Risotto de Petit Épeautre à la Truffe

Desserts :

La grosse profiterole, glace Vanille et sauce chocolat Tonka
Pavlova exotique
Vacherin autours de la Rhubarbe et de la Cardamone

ÉTÉ (juillet-août-septembre)

Entrées :

Gâteau de Pommes de terre au Foie gras
Huitres en gelée et Céleris
Panisse de Pois Chiche à la Truffe d'été

Plats :

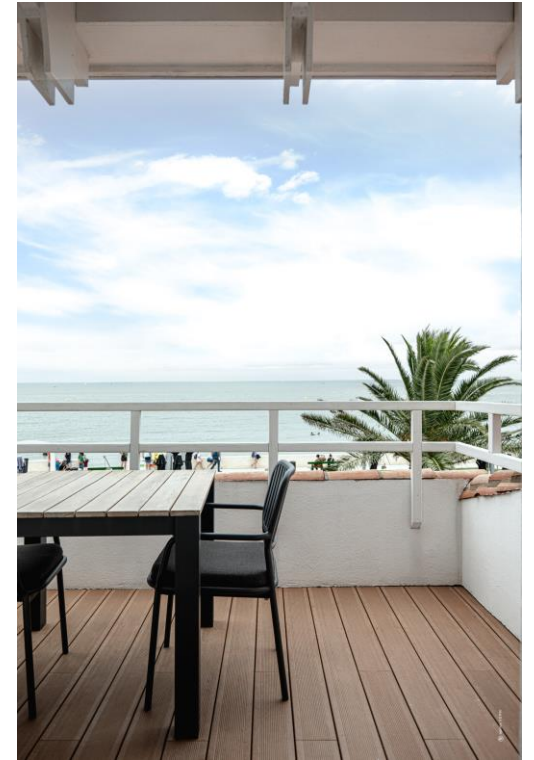
Filet de Bœuf Rossini, Pommes de terre grenailles
Vole au vent de Homard et petits Légumes
Risotto de Petit Épeautre à la Truffe

Desserts :

La grosse profiterole, glace Vanille et sauce chocolat Tonka
Pavlova exotique
Vacherin autours des Fruits rouges et de la Pistache

A modern hotel bedroom with a large bed, desk, and balcony. The room features a large bed with a tufted headboard, a desk with a television, and a balcony with a railing. The walls are a light green color, and the floor is made of dark wood. The room is well-lit, with a lamp on the desk and a lamp on the bedside table. The text "Des hébergements cosy pour un séjour réussi" is written in a white, cursive font across the bottom of the image.

Des hébergements cosy pour un séjour réussi



LES CHAMBRES & SUITES DE L'HÔTEL

Nos 38 chambres et suites ont été pensées avec leur décoration, leurs couleurs et leur agencement dans une ambiance moderne et élégante.

De superficie allant de 21 m² à 78 m², l'ensemble des chambres et suites disposent de terrasses privées équipées de chaises longues, avec vue sur jardin mais également en front de mer.

- Climatisation
- 100% non-fumeur
- Accès wifi gratuit
- Coffre-fort en chambre
- Room service
- Conciergerie
- Service de blanchisserie (hors samedi, dimanche et jours fériés)
- Parking privé sécurisé
- 3 bornes pour véhicules électriques

LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE CHAMBRES *

CHAMBRE CLASSIQUE

De 1 à 2 personnes - 21 à 23 m² Terrasse extérieure

CHAMBRE SUPERIEURE

Pour 2 personnes - 27 à 33 m²

Terrasse extérieure d'environ 11 m²

CHAMBRE APERÇU MER

Pour 2 personnes - 30 à 32 m²

Terrasse extérieure de 20 m² vue mer

CHAMBRE PRESTIGE FRONT DE MER

Pour 2 personnes - 24 à 36 m²

Terrasse extérieure 18 m²



Photo Léo SALTY MEDIA & HUGGY

LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE SUITES *

SUITE PRESTIGE FRONT DE MER

De 2 à 4 personnes - 42 à 51 m²

Terrasse extérieure 18 m²

1 espace nuit, 1 salle de bain, 1 WC séparé,
1 salon disposant d'un canapé convertible.

SUITE DELUXE

De 2 à 4 personnes - 49 à 60 m²

Terrasse extérieure de 12 à 32 m²

1 espace nuit, 1 salle d'eau, 1 WC séparé,
1 salon équipé d'un canapé convertible

SUITE DELUXE FAMILIALE

De 2 à 6 personnes - 63 à 67 m²

Terrasse extérieure de 12 à 32 m²

2 espaces nuit, 2 salles d'eau, 1 WC séparé,
1 salon équipé d'un canapé convertible

SUITE RICHELIEU

De 2 à 4 personnes - 80 m²

Patio extérieur de 46 m²

2 espaces nuit, 1 salle de bain, 1 salle d'eau, 2
WCs





IRS

SPA MARIN

ÎLE DE RÉ

*Le temple du bien-être dans un cocon
de douceur ...*

*Un parcours marin privatisable
pour une évasion finale*



LE SPA MARIN

Le SPA Marin vous propose un espace de 800 m² totalement dédié à votre bien-être : des cabines SOLO spacieuses, des suites prestigieuses DUO privatisables avec baignoire hydromassante pour deux et hammam privatif, une tisanerie et un espace de repos avec le mur de sel de l'Himalaya.

La carte des soins a été élaborée dans le cadre d'un partenariat d'excellence avec les Laboratoires THALGO, une gamme de soins à base exclusivement d'actifs d'origine marine.

Le du Spa Marin :

Son PARCOURS MARIN, un espace de 180 m² équipé d'installations aquatiques et relaxantes privatisable pour un maximum de 20 personnes.

Bassin d'eau de mer chauffée à jet, 3 douches sensorielles, bain d'eau froide 6°C, jacuzzi 36°C, sauna, hammam, fontaine de glace.

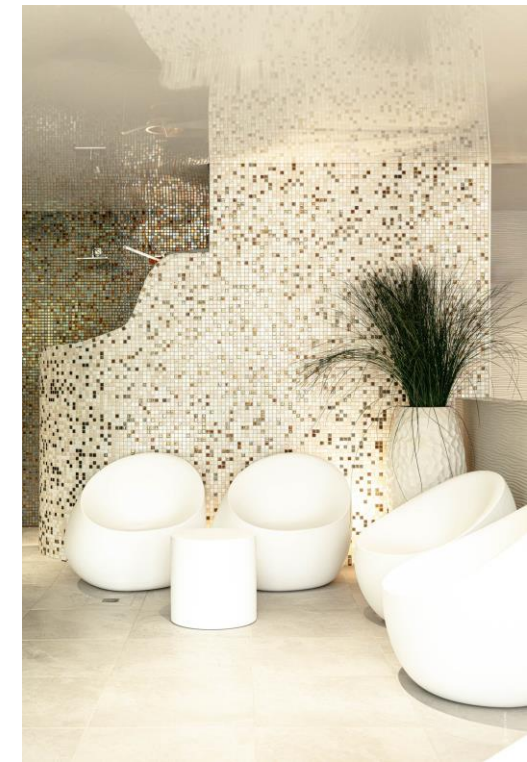
COACHING PERSONNALISÉ

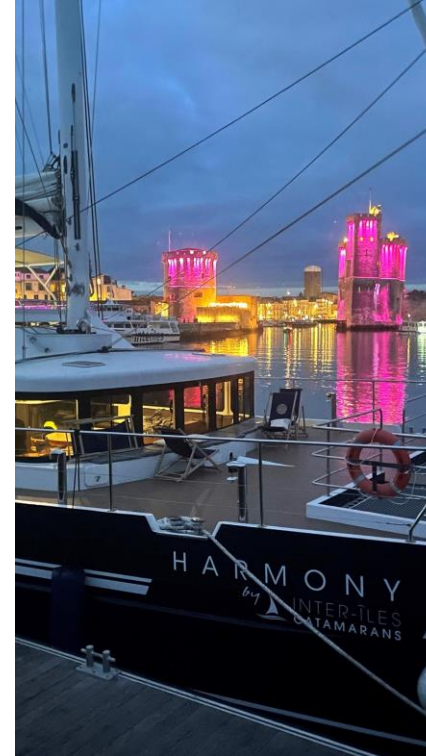
Nos préparateurs physiques, Louise et Luc, sont des coachs sportifs diplômés à votre écoute pour vous aider à retrouver ou à améliorer votre condition physique globale.

Ils mettront un point d'honneur à organiser une séance adaptée à votre équipe, pour une expérience cohésive réussie.

Des séances énergisantes parfaites pour se sentir bien dans son corps et dans son esprit.

Prestation à la carte sur devis.





DÉCOUVREZ L'ÎLE DE RÉ

Vous sillonnerez l'île de Ré par la terre ou par la mer lors d'activités fédératrices et ludiques.

Les activités team building et de découvertes seront au cœur de votre séminaire :

- **Rallye 2CV**
- **Visite des parcs à huitres avec dégustation.**
- **Rallye gastronomique à vélo**
- **Olympiades sur la plage**
- **Croisière en catamaran ... etc**

Nautique, cycliste, coaching sportif, détente : des activités pour tous les goûts.

Notre hôtel vous propose des vélos pour arpenter plus de 110 kilomètres de pistes cyclables sur l'île de Ré.

Après une séance d'activité sportive intense, bénéficiez d'une parenthèse de détente en privatisant le Parcours marin du Spa ... Vous pourrez également louer un bateau et découvrir l'île de Ré sous un nouvel angle.

Au cœur de la nature : Les marais salants

Une centaine de sauniers perpétuent les traditions et continuent la production de sel sur l'île de Ré. Rendez-vous à l'écomusée du marais salant, de mars à novembre, pour découvrir la saliculture et les techniques de production.

Les monuments incontournables : des visites à faire

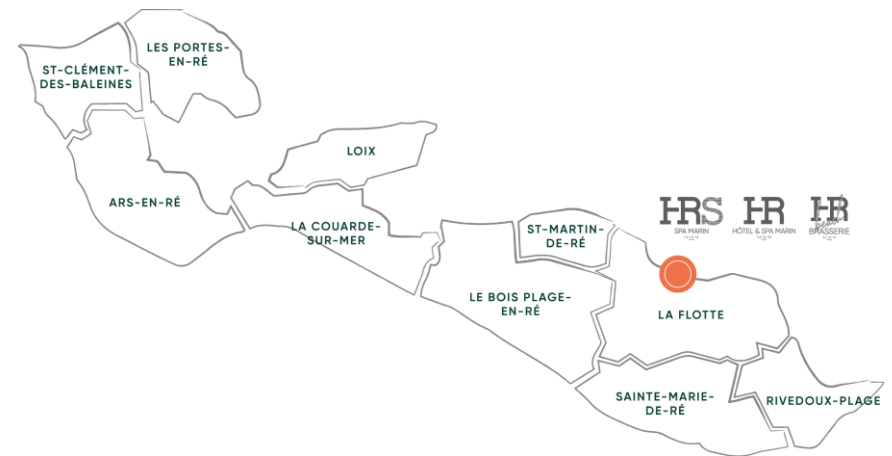
Lors de votre passage dans notre hôtel sur l'île de Ré, les visites et les activités ne manqueront pas. Nous vous conseillerons de vous arrêter dans quelques-uns des sites les plus remarquables de l'île comme le Phare des Baleines qui vous offrira une vue d'exception sur toute la région, les fortifications de Fort la Prée ou encore l'Atelier Quillet qui, ouvert toute l'année à Loix, organise des visites pour vous faire partager leur passion sur la conservation, la restauration et la reliure de documents anciens.

Prestation à la carte sur devis.

Ils nous ont fait confiance !



Et bien d'autres ...



ACCÈS

PAR LA ROUTE ET AUTOROUTE :

4h30 de Paris
2h00 de Bordeaux et de Nantes

EN AVION :

À 25 minutes de l'aéroport de La Rochelle

EN TRAIN :

2h30 de Paris – TGV Direct
puis 35 minutes de la Gare TGV

Au cœur de l'Île-de-Ré et du littoral de la Flotte, découvrez notre hôtel face à la mer et profitez d'un cadre iodé et reposant, accompagné par notre équipe, discrète, souriante et dévouée, attentive à votre bien-être.



***Débutons ensemble l'organisation
de votre évènement unique !***

Toute l'année, notre équipe sera à votre écoute pour vous proposer des activités et des conseils touristiques sur les lieux à visiter dans les alentours, en fonction de vos envies.

CONTACT :

Sonia CLAVERY

Tél : 07 87 34 98 63

Mail : event@larmateurdusoleil.fr

L'armateur
DU SOLEIL

HR
HÔTEL & SPA MARIN
ÎLE DE RÉ





HR Hôtel & Spa Marin *****
44 avenue de la plage
17630 LA FLOTTE

www.hotel-le-richelieu.com