

# Cositel

Hôtel - Restaurant ★★

29 rue de Saint Malo – 50200 Coutances  
Tél. : 02 33 19 15 00 – Fax : 02 33 19 15 02  
[accueil@cositel.fr](mailto:accueil@cositel.fr) – [www.cositel.fr](http://www.cositel.fr)  
Siret : 333 531 358 531 00021



## PRÉSENTATION

L'hôtel restaurant Cositel se situe au cœur du département de la Manche, non loin de la mer, en périphérie de la ville de Coutances, dans un cadre paisible et verdoyant. C'est le lieu idéal pour organiser vos cocktails, dîners et séminaires.

Un vaste parking de 80 places est à la disposition de la clientèle. Un grand jardin arboré agrémenté d'un bassin aquatique et d'une terrasse de 185 m<sup>2</sup> offre un environnement calme et stimulant.

Nos salles de séminaires se composent de 6 salons modulables. Les salons Privé, Espace et Rotary, tous d'une surface de 32 m<sup>2</sup> et configurables en un seul grand espace, s'ouvrent sur la terrasse par de grandes baies vitrées donnant à l'ensemble beaucoup de luminosité.

L'espace Normandie, d'une surface de 176 m<sup>2</sup> possède un accès privatif en rez-de-jardin et peut accueillir 200 personnes pour un cocktail ou 120 personnes pour un déjeuner ou un dîner assis. Au centre, un plancher en bois permet une animation dansante.

L'établissement dispose également de 55 chambres spacieuses et confortables toutes équipées d'un accès Internet par WIFI.






Au restaurant, vous pourrez savourer une cuisine traditionnelle aux accents du terroir avec une magnifique vue sur Coutances et sa cathédrale gothique du XIII<sup>ème</sup> siècle.



SIRET 333 531 358 00021 – APE 5510Z  
N° TVA : FR92333531358  
Etablissement habilité tourisme par arrêté préfectoral



## NOS SALONS

Salons	Surface en m <sup>2</sup>					
PRIVÉ	32	30	12	14	20	24
ESPACE	32	30	12	14	20	24
ROTARY	32	30	12	14	20	24
ESPACE 2 (*)	64	60	24	30	50	40
GRAND ESPACE (*)	96	80	40	X	80	80
DELASSE	32	30	12	14	20	24
PETIT NORMANDIE	66	40	24	25	40	40
GRAND NORMANDIE	110	80	40	45	60	60
NORMANDIE (*)	176	120	70	60	120	150

(\*) Espaces constitués de plusieurs salons

	Prix en € TTC	
	Journée	½ journée
PRIVÉ	110	75
ESPACE	110	75
ROTARY	110	75
ESPACE 2 (2 salons)	180	125
GRAND ESPACE (3 salons)	260	170
DELASSE	110	75
PETIT NORMANDIE	150	100
GRAND NORMANDIE	200	125
NORMANDIE (2 salons)	290	200

Les salons mis à votre disposition sont équipés de tables nappées, de papier et crayons, d'eau minérale sur table et des équipements dont vous pourrez avoir besoin (écran, paperboard et feutres, téléphone, Wifi, rétro-projecteur).  
Tout autre matériel peut vous être loué sur simple demande.



Les tarifs de cette brochure s'entendent TTC et sont valables jusqu'au 31 décembre 2012.



## NOS FORFAITS

(tarifs communiqués à partir de 12 personnes)  
Validité : 31 décembre 2012



### JOURNÉE D'ÉTUDE comprenant

- Café d'accueil avec viennoiseries
- 2 pauses au choix
- Déjeuner avec ¼ de vin et café sur la base du menu Plaisir
- Location de salon équipé avec matériel technique et eau minérale

**Prix par personne : 43,00 € TTC**

### ½ JOURNÉE D'ÉTUDE (matin + repas ou repas + après midi)

- 1 pause au choix
- Déjeuner avec ¼ de vin et café sur la base du menu Plaisir
- Location de salon équipé avec matériel technique et eau minérale

**Prix par personne : 32,00 € TTC**

### SÉMINAIRE SEMI-RÉSIDENTIEL

- Café d'accueil avec viennoiseries
- 2 pauses au choix
- Déjeuner **ou** dîner avec ¼ de vin et café sur la base du menu Plaisir
- Location de salon équipé avec matériel technique et eau minérale
- Chambre individuelle ou double Confort
- 1 petit déjeuner buffet

**Prix par personne : 114,00 € TTC en single, 84,00 € TTC en double**

### SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

- Café d'accueil avec viennoiseries
- 2 pauses au choix
- Déjeuner **et** dîner avec ¼ de vin et café sur la base du menu Plaisir
- Location de salon équipé avec matériel technique et eau minérale
- Chambre individuelle ou double Confort
- 1 petit déjeuner buffet

**Prix par personne : 136,00 € TTC en single, 106,00 € TTC en double**

## NOS MENUS

### MENU PLAISIR

21,00 €

inclus dans le tarif de base en demi pension

#### Entrée au choix

*Velouté de légumes  
Pain de poisson maison  
Salade de saumon au gros sel  
Assiette de Jambon fumé et Piémontaise  
Salade de Queues de Crevettes  
Délice de Normandie (andouille et pommes)  
à la crème de Camembert*

#### Plat garni au choix

*Papillote de Poisson  
Saumon poché à l'oseille et son flan de courgettes  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Suprême de Volaille et sa sauce au Pommeau  
Emincé de porc sauce au Camembert  
Dos de Cabillaud à la crème de Citron*

#### Dessert au choix

*Tarte aux Fruits de Saison  
Riz au Lait et son Caramel au Beurre salé  
Brownie et sa crème anglaise  
Délice de Poire  
Framboisier  
Griottine au Chocolat blanc*



### MENU SAVEURS

26,00 €

Supplément 5 € par rapport au tarif de base

#### Entrée au Choix

*Soupe de Poisson à la Rouille et aux Croûtons  
Feuilleté aux fruits de Mer saveur Calvados  
Tartare de Saumon et son Saumon fumé  
L'Assiette Gourmande Foie gras et Magret  
(supplément 1,50 €)  
Merrine au Beurre blanc citronné  
Terrine d'Autruche aux Agrumes*

#### Plat garni au Choix

*Choucroute de la Mer  
Filet de Bar à la Vanille Bourbon  
Gigot d'agneau à la crème d'ail et lentilles  
Filet de sandre aux zestes d'agrumes  
Filet mignon de Porc au Porto et Champignons  
Filet de Canard en Tournedos*

*Camembert chaud et sa Salade  
d'Endives et Pommes*

#### Dessert au Choix

*Tarte au citron meringuée  
Crumble aux pommes et Rhubarbe  
Tiramisu  
Les petits délices du Cositel  
Profiteroles au chocolat chaud  
Terrine Chocolat Poire*



## NOS PAUSES

4,00 €

### PAUSE GOURMANDE

Café, Thé, Jus d'Orange  
Viennoiseries  
(Pain au Chocolat, Croissant et Pain aux raisins)

### PAUSE COSITEL

Café, Thé  
Jus de Pommes  
Quatre quarts ou Marbré ou Cake aux fruits  
(non confits)

### PAUSE NORMANDE

Café, Thé  
Jus de Pommes  
Tarte Normande

### PAUSE SAISONNIERE

Café, Thé, Jus d'Orange  
Madeleines  
Salade de Fruits



### PAUSE DU TERROIR

Café, Thé,  
Cidre  
Mignardises salées  
Supplément 1,50 € par personne



## NOS COCKTAILS

### PETIT FOUR SUCRÉ OU SALÉ

1,50 € / pièce

- ~ Petits fours sucrés : choux, brownie, mini tartelette, framboisier, pavé cacao, riz au lait, crème brûlée, palet chocolat, ...
- ~ Canapés : navette, mini blinis, canapé cocktail,
- ~ Petits fours salés chauds : croque monsieur, quiche, bouchée de poisson, feuilleté d'escargot, accras, brochette de crevette, beignet
- ~ Verrines : crème de chou fleur ou de champignon, betterave et chèvre, gaspacho
- ~ Cassolette de mousseline de légumes
- ~ Huîtres



Un Kir vin blanc  
5 petits fours sucrés ou salés  
**10,50 € par personne**

une coupe de Champagne  
5 petits fours sucrés ou salés  
**13,50 € par personne**

un punch maison  
5 petits fours sucrés ou salés  
**soit 12,50 € par personne**

Crémant de Loire  
5 petits fours sucrés ou salés  
**12,00 € / personne**

### COCKTAIL DÎNATOIRE

28,00 €

Guacamole d'avocats et crevettes  
Verrine de crème de betterave au chèvre et son duo de poivrons  
Petits pains composés surprise

...  
Beignets de lotte aux parfums d'agrumes  
Mini brochettes de porc et ananas caramélisé  
Composée de saumon au gros sel

...  
Tuiles aux amandes  
Bouillon exotique aux fruits frais et ses briochettes  
Mignardises sucrées

...  
Café

## NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Tous nos tarifs s'entendent TTC par personne, pour un minimum de 12 participants en journée d'étude et de 15 personnes en séminaire résidentiel ou semi-résidentiel.

### ❖ Stop lunch

La réservation sera considérée comme ferme à réception d'une confirmation écrite avant la date limite d'option communiquée et à réception de l'acompte demandé. Sans écrit de votre part, cette option sera annulée sans préavis.

### Frais d'annulation :

- 100% des prestations seront facturées si l'annulation intervient à moins de 72 heures avant le début de la manifestation.

### ❖ Séjours

La réservation sera considérée comme ferme à réception d'une confirmation écrite avant la date limite d'option communiquée et à réception de l'acompte demandé. Sans écrit de votre part, cette option sera annulée sans préavis.

### Frais d'annulation :

- **25%** des prestations commandées seront facturées pour toute annulation intervenant à plus de 30 jours du début de la manifestation

- **50%** des prestations commandées seront facturées pour toute annulation intervenant entre 29 et 21 jours du début de la manifestation

- **75%** des prestations commandées seront facturées pour toute annulation intervenant entre 21 et 7 jours du début de la manifestation

- **100%** des prestations commandées seront facturées pour toute annulation intervenant à moins de 7 jours du début de la manifestation

### Liste des participants :

La liste exacte des participants (rooming-list) devra être communiquée à l'hôtel au moins 7 jours avant le début de la manifestation.

### Facturation et modalités de paiement :

Les factures sont payables à 7 jours à compter de la date de réception de factures.

A défaut de paiement à l'échéance mentionnée ci-dessus, l'organisateur sera redevable de pénalités de retard, soit 1,5 fois le taux d'intérêt légal par mois de retard.

La facturation et le paiement seront effectués en euros (€).

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

### Litiges :

En cas de litige, les tribunaux compétents sont définis suivant la situation géographique de notre hôtel.