



Radisson **BLU**
ROUEN CENTRE

BROCHURE

SÉMINAIRES & BANQUETS



EXPERIENCE
MEETINGS

SOMMAIRE

Toute l'équipe du Radisson Blu Hôtel Rouen Centre, vous souhaite la bienvenue. Une équipe est à votre disposition pour l'organisation de votre réunion et pour vous aider à sa réalisation.

N'hésitez pas à contacter notre attachée commerciale.

Pauline BARRAUD

02 77 64 57 74

07 64 56 97 57

pauline.barraud@radissonblu.com

meeting.rouen@radissonblu.com

Page 2 : Sommaire

Page 3 - 5: Rouen / Le Radisson Blu

Page 6 : Les Salles de Réunion

Page 8: Les Forfaits

Page 9 : Les Pauses

Page 10 : Menu du forfait « Donjon »

Page 11 : Menu du forfait « Dame Jehanne »

Page 12 : Buffet du forfait « Dame Jehanne »

Page 13 : Menu du forfait « Cent-Clochers »

Page 14 : Buffet du forfait « Cent-Clochers »

Page 15 : Brain Meeting Journey

Page 16 : Cocktails déjeunatoires et dînatoires

Page 17 : Nos Boissons

Page 18 : Carte des vins

Page 19 : Protocole Hygiène & Sécurité

Photos et tarifs TTC non contractuels
Ils sont sujet à des modifications sans préavis

+33 (0)2 77 64 57 74

radissonhotels.com/blu

Radisson Blu Hôtel, Rouen Centre

6-8 rue du Donjon

76000 Rouen

DESTINATION ROUEN



Situées à moins de deux heures de Paris, Rouen et sa vallée de Seine sont un havre de paix pour les locaux et les étrangers. Avec ses nombreux monuments, sa cathédrale la plus haute de France, son patrimoine culturel, sa gastronomie et ses produits du terroir, ses animations et son emplacement central, Rouen ne peut qu'être **la Capitale de la Normandie**.

On ne peut parler de Rouen sans sa figure emblématique **Jeanne d'Arc**, mise à l'honneur dans la **ville aux cent clochers**, notamment avec le *Donjon Jeanne d'Arc* et l'*Historial Jeanne d'Arc*.

Pourquoi venir à Rouen ?

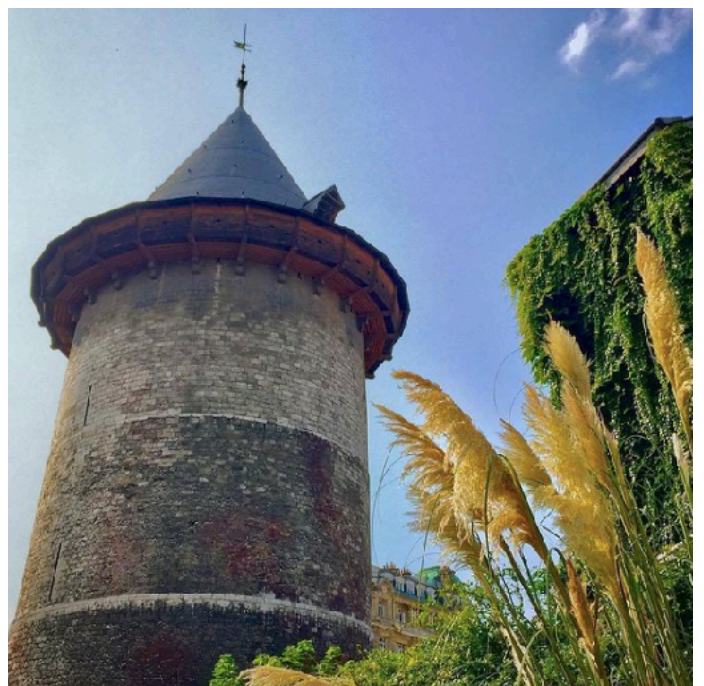
- Destination accessible depuis Paris : 1h50 en voiture / 1h10 en train.
- Gare SNCF Rouen Rive Droite à 2 minutes de l'Hôtel.
- Un centre ville rempli de secrets historiques
- Une gastronomie locale très renommée
- 45 minutes des côtes Normandes : Deauville, Honfleur, Etretat

DESTINATION ROUEN

Notre hôtel de Rouen se trouve au coeur de cette ville portuaire, historiquement célèbre. Situé en face de la Tour Jeanne d'Arc, une courte promenade vous mènera à de nombreux monuments célèbres de Rouen tels que la Cathédrale Notre Dame et le Gros Horloge. Il est idéalement situé à proximité de nombreux magasins, cafés et restaurants animés de la région.

Profitez d'un séjour confortable avec des équipements de première classe ! Le Radisson Blu Hôtel Rouen Centre dispose de 93 chambres et suites, chacune meublée avec une gamme complète d'équipements comprenant un accès WIFI gratuit et un plateau de courtoisie Thé / Café dans la chambre. L'option parfaite pour l'ensemble des voyageurs Business & Loisirs.

Vous organisez un événement professionnel ? Notre hôtel est également un excellent lieu d'évènements. Vos invités n'oublieront jamais leur séjour dans le centre ville de Rouen. S'étendant sur plus de 625m² et considéré comme l'une des installations événementielles les plus prestigieuses de la ville, c'est le cadre idéal pour les réunions d'affaires, les séminaires, les cocktails et les événements privés. Nos 6 salles de réunions entièrement équipées mettent l'accent sur la polyvalence et peuvent accueillir jusqu'à 150 personnes.



LE RADISSON BLU HÔTEL ROUEN CENTRE

LES CHAMBRES

- 93 chambres et suites avec une magnifique vue sur la tour Jeanne d'arc. (dont 22 chambres TWIN)
- Elles sont spacieuses et lumineuses avec une superficie de 27 à 45m².
- Des équipements haut de gamme pour votre confort.
- Wifi et Internet haut débit sont offerts dans toutes les chambres.
- Accès espaces Fitness & Wellness



RESTAURANTS ET BARS

Aux beaux jours, les pauses cafés, apéritifs, cocktails et repas pourront être dressées sur notre magnifique terrasse à l'étage (en supplément). Nous vous proposons également une solution intérieure dans notre espace pause l'Atrium, notre restaurant Le Jehanne et son Lounge Bar. Nous disposons également d'une cave à vin de plus de 560 bouteilles. Nos espaces de restauration peuvent accueillir jusqu'à 80 personnes en repas assis.



LES ACTIVITÉS

Pour des séminaires inoubliables, partez à la découverte de Rouen, la ville aux Cent-clochers.

À l'endroit même où Jeanne d'Arc fût emprisonné, au coeur d'un centre ville rempli d'histoire, laissez-vous accueillir par cette ville normande, qui ne ressemble à aucune autre.



6 SALLES DE SÉMINAIRE

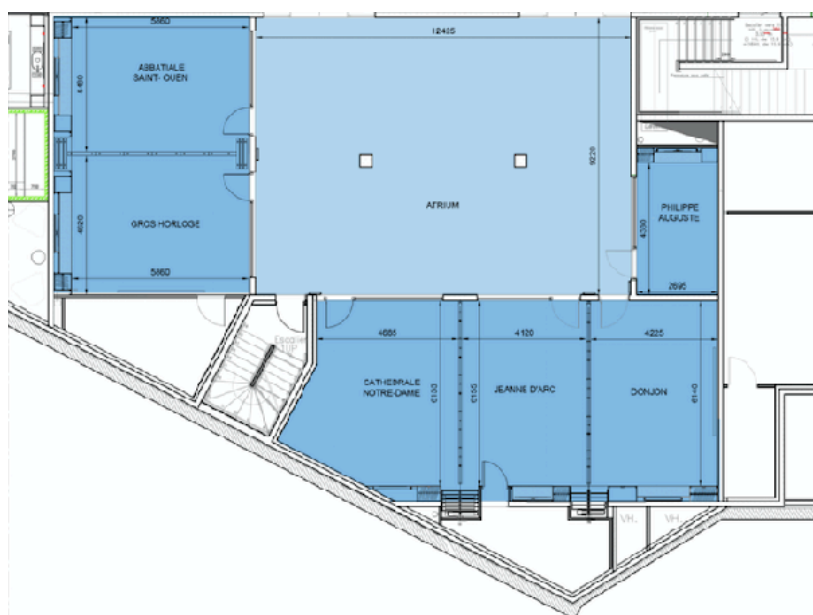


LES SALLES DE RÉUNION

Le Radisson Blu Rouen Centre dispose de 6 salles de réunion modulables, réparties sur un seul niveau de 625m², pouvant accueillir de 2 à 150 personnes. Nos salles sont entièrement équipées (Ecran TV, vidéoprojecteur, flipchart TV, click&share, matériel visioconférence) et à la lumière du jour.

Elles sont adaptées à tous types de manifestations: conférences, séminaires, journées d'études, conseils d'administration, événements d'affaires, événements sportifs mais aussi banquets privés (mariages, repas de fêtes, anniversaires, dîners d'entreprises) ainsi que le lancement de produits, avec notamment la possibilité d'exposer une voiture.

MEETING ROOM	CAPACITE M ²	EN U	THEATRE	BOARDROOM	CLASSE	CABARET	COCKTAIL	LONGUEUR X LARGEUR	LUMIÈRE DU JOUR
PHILIPPE AUGUSTE	13m ²	/	/	8	/	/	/	2,70 X 3,92	OUI
JEANNE ARC	29m ²	12	24	14	12	12	20	4,23 X 6,65	OUI
DONJON	29m ²	12	24	14	12	12	20	4,26 X 6,65	OUI
CATHEDRALE NOTRE DAME	32m ²	14	30	16	14	15	24	4,75 X 6,65	OUI
GROS HORLOGE	30m ²	12	24	14	12	12	20	4,62 X 6,50	OUI
ABBATIALE SAINT OUVEN	30m ²	12	24	14	12	12	20	4,48 X 6,50	OUI
CATHEDRALE + DONJON + JEANNE ARC	90m ²	26	75	36	40	36	50	13,24 X 6,64	OUI
ABBATIALE + HORLOGE	60m ²	24	48	18	28	24	40	9,10 X 6,50	OUI
ATRIUM	115m ²	/	110	/	50	80	110	12,42 X 9,22	OUI
TERRASSE	140m ²	/	/	/	/	80	120	/	OUI



LES FORFAITS

Forfait valable pour un minimum de 10 personnes

« DONJON DAY PACKAGE »

À partir de 58€ TTC

À l'arrivée : Café d'accueil

Pause matinée de votre choix

Déjeuner sous forme de 3 plats ou plateaux repas

« Business Menu Donjon » / « Business Menu Plateaux »

Suggestion boisson n°1 (vin, eaux minérales, café)

Pause après-midi de votre choix

« DAME JEHANNE » PACKAGE

À partir de 65€ TTC

À l'arrivée : Café d'accueil

Pause matinée de votre choix

Déjeuner sous forme de 3 plats ou sous forme de buffet/ cocktail

« Menu Saveur »

Suggestion boisson n°2 (vin, eaux minérales, café)

Pause après-midi de votre choix

LE « CENT-CLOCHERS » PACKAGE

À partir de 71€ TTC

À l'arrivée : Café d'accueil

Pause matinée de votre choix

Déjeuner sous forme de 3 plats ou sous forme de buffet/ cocktail

« Menu Gourmet »

Suggestion boisson n°3 (vin, eaux minérales, softs, café)

Pause après-midi de votre choix

QUELQUES INFOS

Ces forfaits comprennent la salle de réunion à la lumière de jour, écran TV, vidéoprojecteur, flipchart TV, papeterie, mini bar, matériel pour visioconférence et connexion wifi haut débit. Les tarifs s'entendent par jour et par personne, nets selon la TVA applicable à ce jour sous réserve d'évolution de celle-ci. Le nombre de personnes réservé à la signature du contrat servira de base de facturation.

D'avril à octobre, vos pauses, déjeuners ou dîners peuvent avoir lieu sur notre Terrasse à l'étage (en supplément à la demande) dans la limite de l'espace disponible et en fonction des conditions climatiques.

LES PAUSES

Le Café d'accueil

Café, sélection de thés, eaux minérales, gazeuses et aromatisées, lait, sachets de chocolat chaud et café décaféiné, snacks

La Pause « Candy »

Café, sélection de thés, eaux minérales, gazeuses et aromatisées, lait, sachets chocolat chaud et café décaféiné.
Corbeille de fruits de saison
Cornet de bonbons

La Pause « Rouennaise »

Café, sélection de thés, eaux minérales, gazeuses et aromatisées, lait, sachets chocolat chaud et café décaféiné.
Corbeille de fruits de saison,
Brochette de fruits frais, Biscuits sablés
Cake au chocolat

Le Petit Déjeuner Continental

Café, sélection de thés, eaux minérales plates et gazeuses, jus d'orange, viennoiseries, pain, beurre, confiture, miel, pâte à tartiner, choix de céréales, yaourts, salade de fruits frais
Plateau de charcuterie,
Plateau de fromages

La Pause « Normande »

Café, sélection de thés, eaux minérales, gazeuses et aromatisées, lait, sachets chocolat chaud et café décaféiné.
Corbeille de fruits frais de saison
Brochette de fruits frais, Yaourts normands

La Pause « Apple Addict »

Café, sélection de thés, eaux minérales, gazeuses et aromatisées, lait, sachets chocolat chaud et café décaféiné.
Corbeille de fruits de saison
Compote de pommes
Tartelette pomme & caramel



MENU DU « DONJON » PACKAGE

Le Menu 3 plats ou Plateaux Repas

Menu unique pour l'ensemble des participants

Une entrée, un plat et un dessert au choix parmi les propositions ci-dessous

ENTRÉES

Terrine campagnarde maison, confit d'oignons
Tartare de Saumon, Concombre, Coriandre et Citronnelle
Salade de légumes croquants, guacamole et vinaigrette
aux fruits de la passion

PLATS

Suprême de volaille, fricassée de légumes de saison et jus réduit
Pavé de cabillaud, vierge au citron confit et gâteau de pommes de terre
Poêlée de gnocchis à la ricotta, tomates cerises et câpres et pecorino

DESSERTS

Pannacotta, fruits jaunes et tuile craquante
Moelleux au chocolat et glace vanille maison
Assiette de fruits frais, sorbet maison



QUELQUES INFOS

Le choix de menu non communiqué, au plus tard 10 jours avant le repas, sera remplacé par le menu du chef.

Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert sur place sera facturé par personne et par changement.

Tout changement de forfait vin est possible, les prix seront alors modifiés selon le forfait boisson choisi. Pour tout début de service après 14h00 / 22h00 une majoration de 20 % sera applicable sur le prix de la prestation.

MENU DU « DAME JEHANNE » PACKAGE

Le Menu 3 plats

Menu unique pour l'ensemble des participants

Une entrée, un plat et un dessert au choix parmi les propositions ci-dessous

ENTRÉES

Crudo de thon rouge, condiment tomates, concombres et anchois

Salade de tomates et mozzarella façon panzanella, pesto

Velouté de saison et oeuf parfait

PLATS

Faux-Filet de boeuf, sauce Bordelaise et pommes Anna

Filet de dorade poêlé, millefeuille de légumes et sauce safranée

Risotto vénéré aux légumes de saison

DESSERTS

Entremets chocolats et caramel

Tartelette aux pommes

Tiramisu Normand



QUELQUES INFOS

Le choix de menu non communiqué, au plus tard 10 jours avant le repas, sera remplacé par le menu du chef.

Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert sur place sera facturé par personne et par changement.

Tout changement de forfait vin est possible, les prix seront alors modifiés selon le forfait boisson choisi.

Pour tout début de service après 14h00 / 22h00 une majoration de 20 % sera applicable sur le prix de la prestation.

BUFFET DU « DAME JEHANNE » PACKAGE

BUFFET BBQ & TERROIR

Choix unique pour l'ensemble des participants

Plateaux de Charcuteries (terrines, rillettes, saucisson jambon cru et blanc, jambon persillé)

Plateaux de fromages (Pont-Lévêque, Neufchâtel, Livarot, Comté) et camembert rôti au barbecue

Assortiments de pains et condiments

Nos BBQ sont réalisés en live cooking par nos cuisiniers, avec un service buffet, leur réalisation est soumise aux conditions climatiques.

Au choix 1 poisson/1 viande/1 garniture/ 1 dessert pour l'ensemble des participants

PLATS CHAUDS

- Bavette de bœuf sauce au cidre crémée
- Magret de canard aux épices du trappeur, jus
- Brochette de Gambas, vierge printanière
- Papillote de saumon, sauce crème acidulée

GARNITURES

- Assortiment de légumes grillés
- Purée de pommes de terre
- Mélange de légumes printaniers

DESSERTS

- Brochette de marshmallows
- Fruits de saison rôtis à la plancha, chantilly aux fruits rouges



QUELQUES INFOS

- Sur une base de facturation de minimum 30 personnes
- Eaux minérales, vin et café sont compris dans le forfait
- Buffet proposé du 01/04 au 31/10
- Buffet non réalisable en intérieur

MENU DU « CENT-CLOCHERS » PACKAGE

Le Menu 3 plats

Menu unique pour l'ensemble des participants

Une entrée, un plat et un dessert au choix parmi les propositions ci-dessous

APÉRITIF

1 coupe de champagne + 2 tapas / personne

ENTRÉES

Carpaccio de bar, yuzu et oeufs de saumon
Foie gras maison, chutney ananas

PLATS

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, petits pois à la français et jus
Médaille de lotte, fenouil braisé et bisque de crustacés

DESSERTS

Tatin mangue et citron vert
Tartelette chocolat et fève tonka



QUELQUES INFOS

Le choix de menu non communiqué, au plus tard 10 jours avant le repas, sera remplacé par le menu du chef.

Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert sur place sera facturé par personne et par changement.

Tout changement de forfait vin est possible, les prix seront alors modifiés selon le forfait boisson choisi.

Pour tout début de service après 14h00 / 22h00 une majoration de 20 % sera applicable sur le prix de la prestation.

BUFFET DU « CENT-CLOCHERS » PACKAGE

BUFFET DE LA MER

Choix Unique pour l'ensemble des participants

Le contenu du menu varie selon la période de l'année afin de vous proposer une offre en accord avec les saisons.

APÉRITIF

1 coupe de champagne + 2 tapas / personne

Salad'bar de saison

Plateau de saumon gravlax maison

Quinoa, agrumes et avocat

Assortiments de fruits de Mer (bulots, crevettes roses, huîtres..)

PLATS

- Dos de cabillaud, piperade
- Suprême de volaille à la normande

GARNITURES

- Pommes grenailles rôties à l'ail et au thym

DESSERTS

- Soupe de fruits de saison
- Cake au citron
- Tartelette au chocolat noir
et piment d'Espelette
- Financier pistache, mousse framboise



QUELQUES INFOS

- Sur une base de facturation de minimum 30 personnes
- Eaux minérales, vin et café sont compris dans le forfait

BRAIN MEETING JOURNEY

BUFFET BRAIN FOOD

Choix Unique pour l'ensemble des participants

Composez votre buffet en choisissant 3 entrées, 1 plat poisson, 1 plat viande, 1 garniture et 3 desserts

ENTRÉES

- Salad'bar
- Carpaccio de boeuf à l'italienne
- Avocado Toast
- Rillettes de poisson aux herbes
- Salade de quinoa aux agrumes
- Concombres à l'ail
- Gaspacho et condiments
- Tartare de saumon

PLATS POISSON

- Cabillaud vapeur, vierge de tomates et basilic aux citrons confits
- Filet de dorade grillé, légumes verts

PLATS VIANDE

- Suprême de volaille à la normande
- Bavette, salsa verde

GARNITURES

- Pommes grenailles rôties au beurre 1/2 sel
- Poêlée de légumes de saison
- Risotto de riz vénéré

DESSERTS

- Soupe de fruits de saison
- Tiramisu normand
- Cake au citron
- Tarte aux fruits de saison



QUELQUES INFOS

- Sur une base de facturation de minimum 30 personnes
- Le contenu des menus et pauses varient selon la période de l'année afin de vous proposer une offre en accord avec les saisons.

COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES

COCKTAIL « SAVEURS RÉGIONALES » 12 pièces

Pièces salées

- Blini crème aigrette et saumon fumé
- Club Jambon et Tomme de Bray
- Tartare de Dorade et pomme verte
- Guacamole et crabe
- Oeuf de caille et Andouille de Vire
- Pomme de terre, crème fraîche Normande et oeufs de Lompe
- Toast camembert et chutney de pommes
- Croque volaille et Pont-Lévêque
- Croquettes de poissons de nos côtes
- Velouté de saison et crème d'Isigny

Pièces sucrées

- Verrine teurgoule et gelée de pomme
- Mini macaron poire

COCKTAIL « FINGER FOOD »

Cocktail gourmand 15 pièces

+ 1 petit plat chaud au choix pour l'ensemble des participants

- Risotto aux champignons
- Magret de canard rôti au miel, purée de patates douces et jus réduit
- Dos de saumon mariné aux agrumes, poêlée de légumes de saison et sauce vierge

COCKTAIL « GOURMAND » 15 pièces

Pièces salées

- Tartare de boeuf Thaï
- Carpaccio de dorade aux agrumes
- Crudo de thon au sésame
- Briochain saumon et concombres
- Club volaille et tomates confites
- Toast magret fumé, pommes et fromage de brebis
- Omelette fourme d'Ambert et légumes de saison
- Oeufs de caille et oeufs de lompe
- Cake chèvre et noix
- Velouté du moment
- Mini croque comté et crème fraîche
- Mini burger au boudin noir

Pièces sucrées

- Tartelette aux fruits de saison
- Mini financier pistache
- Salade de fruits, mousse au sucre muscovado

ATELIER ACTION COOKING

Durée 1 heure 30 minutes

3 stations au choix parmi les suivantes

- Huîtres normandes aux pommes et espuma concombre
- Oeuf cocotte aux champignons
- Gyozas et bisque réduite
- Bar à crêpes salées / sucrées
- Macaron de saison

NOS BOISSONS

VINS EN ACCOMPAGNEMENT

SUGGESTION N°1

Pinot noir Domaine Biet
Oscar Domaine de la
Dourbie
Eaux minérales
Café

SUGGESTION N°2

Château Trapaud
Cuvée « BL » Sauvignon
gris
Eaux minérales
Café

SUGGESTION N°3

Château Trapaud, Saint Emilion
Grand Cru
Sancerre blanc
Eaux minérales
Café

Possibilité de choisir les vins à la carte

BOISSONS ET COCKTAILS

SÉLECTION BAR N°1

Cidre Brut Bio
Le Coq toqué
Eaux minérales
(plate et gazeuse)

SÉLECTION BAR N°2

Champagne Brut THIÉNOT
Eaux minérales
(plate et gazeuse)

SÉLECTION BAR N°3

Cocktails
Suggestion de 3 cocktails
(2 alcools - 1 sans alcool)
Eaux minérales
(plate et gazeuse)

CARTE DES VINS

LES CHAMPAGNES

75 CL

Thiénot Brut	68,00€
Tiénot Brut Rosé	78,00€
Louis Roederer Brut Premier	74,00€
Dom Pérignon Vintage 2009 Brut	240,00€
Louis Roeder Cristal Brut	300,00€

LES VINS BLANCS

75 CL

Pouilly-Fuissé Château de Lavernette « Maison du Villard »	45,00€
	32,00€
Chablis Domaine du Château de Fleys	90,00€
Chassagne-Montrachet Domaine Balland-Curtet	23,00€
Instant Sauvignon Domaine Jean-Marie Berthier	70,00€
Condrieu Domaine des Rosiers	29,00€
Riesling Domaine Riefle	35,00€
Château Roumieu AOC Sauternes 2016	27,00€
« BL » Sauvignon Gris Vin de France 2016	

LES VINS ROSÉS

75 CL

	27,00€
Rollier de la Martinette AOP Côtes de Provence	45,00€
Reflets d'Argents AOP Côtes de Provence	25,00€
Oscar domaine de la Dourbie	

LES VINS ROUGES

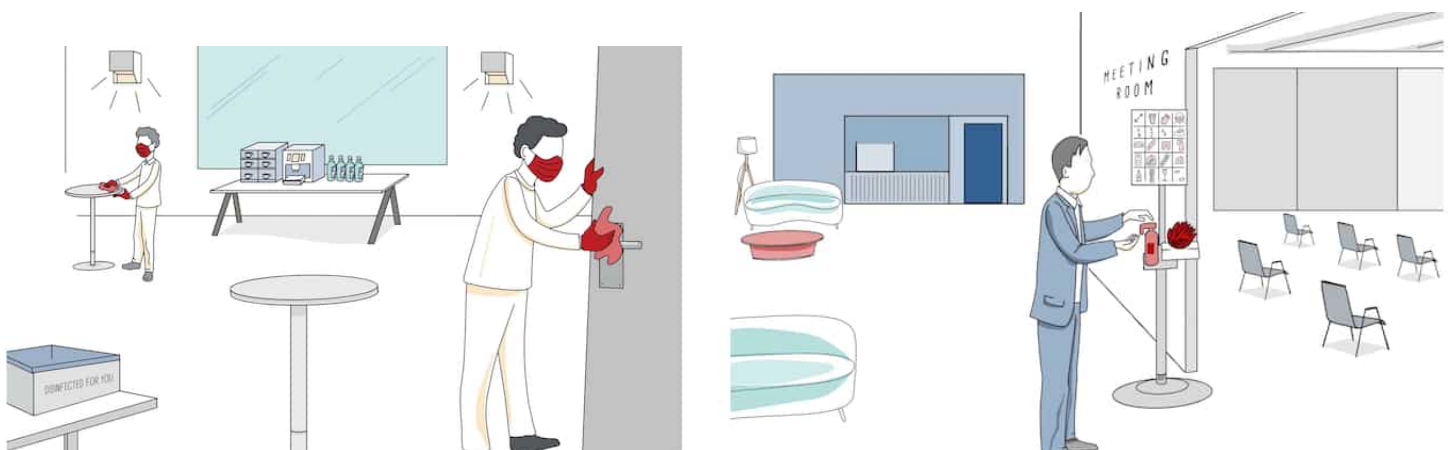
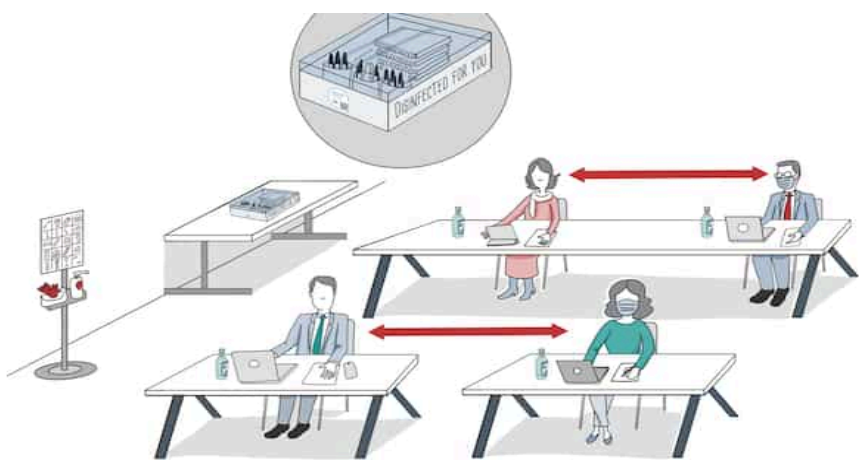
75 CL

Fourcas Dupré Listrac-Médoc	49,00€
Echos de Lynch-Bages 2nd Vin Pauillac	90,00€
Château Trapaud Saint-Emilion Grand Cru	41,00€
Pinot Noir Domaine Philippe Cordonnier	35,00€
Une Lubie Clos des Vins d'Amour	25,00€
Crozes-Hermitage « Cuvée L » Laurent Combier	37,00€
Clos de Los Siete Argentine	35,00€

PROTOCOLE HYGIÈNE & SÉCURITÉ

Radisson Hotels Group a choisi SGS, leader mondial de l'inspection, du contrôle, de l'analyse et de la certification pour son protocole sanitaire contre le Covid-19.

- Procédures de désinfection et de nettoyage
- Respect des plus hautes normes de propreté
- Respect des règles de distanciation pour vos réunions
- Mise à disposition d'une boîte de désinfection dans chaque salon après utilisation du matériel
- Respect des procédures strictes d'hygiène lors du service de restauration



radissonhotels.com/blu

Radisson Blu Hôtel, Rouen Centre
6-8 rue du Donjon
76000 ROUEN

+33 (0)2 77 64 57 57

