



# BAYA

## BIENVENUE CHEZ VOUS...



## VOTRE SÉMINAIRE ÉCO-RESPONSABLE



Après plusieurs mois de recherche et d'engagements, nous avons obtenu la **certification Écolabel Européen**.  
Nous sommes très fiers de cet accomplissement et nous espérons que vous le serez aussi.

Désormais, toute l'équipe du Baya s'engage dans un fonctionnement et une gestion durable de l'environnement.

Nous garantissons une qualité d'accueil exemplaire en y intégrant des exigences écologiques.

Inspiré d'un esprit à la fois marin et contemporain, le BAYA est comme un paquebot sur l'océan Atlantique. Ici, nous accueillons nos hôtes dans un environnement unique sur la côte Landaise à Capbreton depuis 2012. La prise de conscience de notre impact sur l'environnement fait partie intégrante de nos valeurs.

Soucieux de préserver ce cadre exceptionnel, nous avons fait le choix d'un tourisme durable : en effet, cette démarche se formalise à travers les domaines d'actions définis par l'Ecolabel Européen, seul label écologique européen reconnu dans tous les pays membres de l'Union Européenne.

Au Baya nous nous engageons pour l'environnement à :

- \* Agir en conformité avec la réglementation environnementale
- \* Former notre personnel aux gestes respectueux de l'environnement et sensibiliser nos clients
  - \* Maîtriser nos consommations d'énergie
  - \* Promouvoir la mobilité durable
- \* Favoriser les fournisseurs locaux et engagés dans une démarche écologique
  - \* Limiter nos consommations d'eau au quotidien
- \* Réduire l'utilisation de produits chimiques en employant des moyens alternatifs de nettoyage
- \* Réduire nos déchets grâce au tri et au compost et en évitant les emballages au maximum

Merci pour votre soutien et vos suggestions d'amélioration !

## FERMETURE DE LA PARTIE HÉBERGEMENT

**Du 30 octobre 2023 au 31 mai 2024 et du 01 novembre 2024 au 31 mai 2025**

le Baya offre son soutien au CERS (centre européen de rééducation des sportifs, appartenant au groupe RAMSAY SANTE dont nous faisons partie) durant leur période de rénovation.

Ainsi la partie hébergement de notre établissement sera entièrement privatisée afin d'accueillir la patientèle du CERS.

Pour vos demandes de **séminaires résidentiels**, notre hôtel partenaire «**Hôtel Océan Capbreton\*\*\***» peut accueillir jusqu'à 40 collaborateurs en lit Single.

Nombre total de chambres = 25 = 40 couchages Single

Chambre « Doubles » : 15 (1 grand lit)

Chambre Twin : 2 (2 petits lits)

Chambre Famille : 6 (1 grand lit / 1 canapé lit ou 2 lits superposés)

Studio : 2 (1 grand lit / 1 canapé lit / 1 petit lit)





# BAYA

## NOTRE RESTAURANT

Au **Bistro' BAYA** vous aurez l'occasion de découvrir le patrimoine culinaire de notre chef Jérémy COMBES.

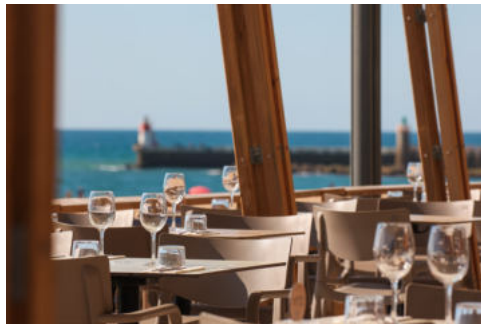
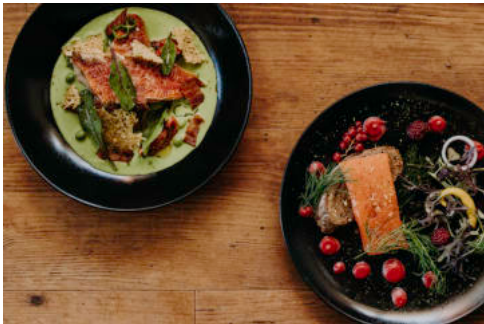
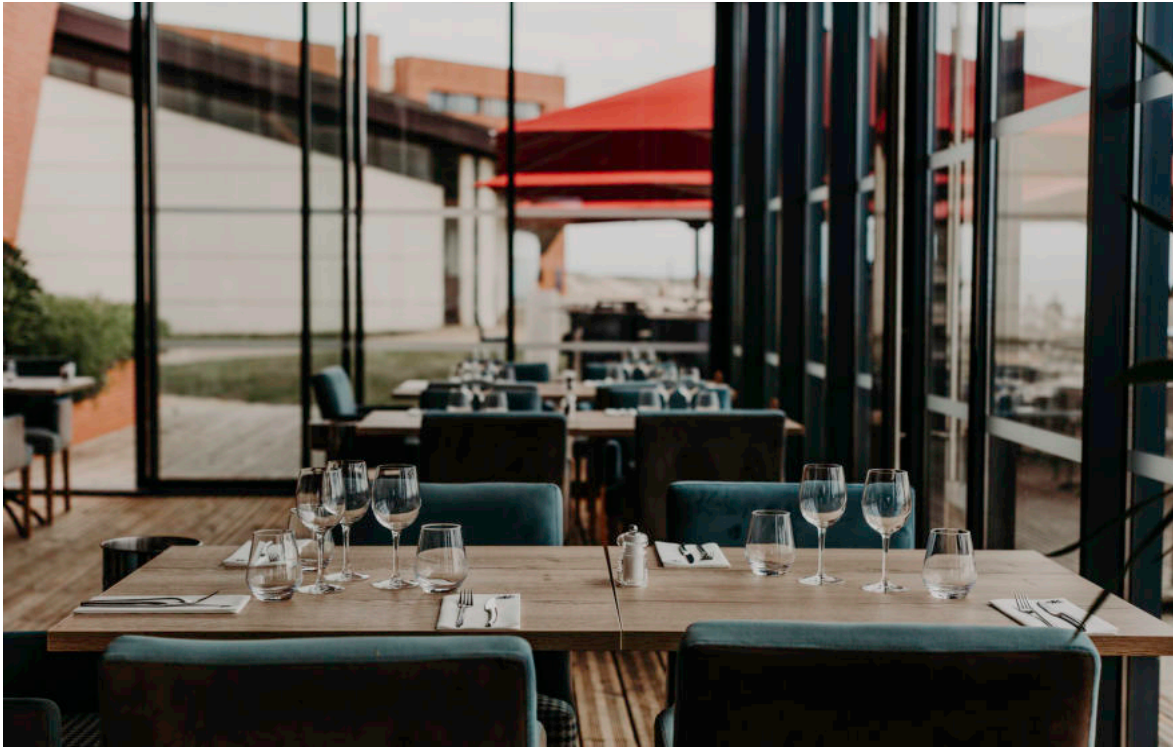
Le Chef a choisi le Baya Hôtel pour transmettre son envie permanente de nous régaler par sa cuisine à base de produits frais, de saison, locaux et régionaux.

Une terrasse avec vue imprenable sur l'océan pour profiter d'un moment de détente, une pergola pour accueillir vos cocktails et une salle de restaurant pour des repas d'exception.

## NOTRE BAR ...

Le **BAYA'Bar** vous accueille dans un cadre chaleureux pour y déguster un apéritif convivial grâce à notre carte de « raciones ».

Nos cocktails, classiques ou atypiques, auront un goût encore plus séduisant sirotés sur notre terrasse face à l'océan.





# BAYA

## NOS TARIFS SÉMINAIRES

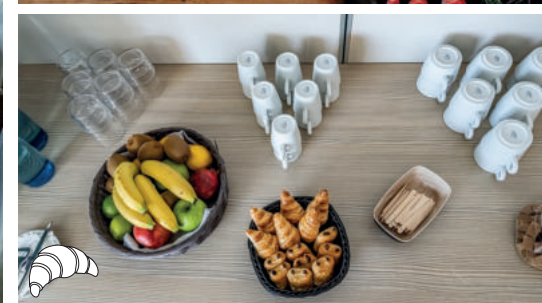
### *Journée d'étude à partir de 59€ TTC/PERS.*

Location du salon

- Écran tactile CSUBTIL
- Stylos, papiers, paperboard
- Salle de réunion à la lumière du jour
- 1 café d'accueil + 1 pause ou 2 pauses

Déjeuner\* - Entrée/plat/dessert, eaux et café

\*Possibilité de rajouter 1/3 de vin/pers. au tarif de 8€



### *Séminaire résidentiel*

Location du salon

- Écran tactile CSUBTIL
- Stylos, papiers, paperboard
- Salle de réunion à la lumière du jour
- 1 café d'accueil + 1 pause ou 2 pauses

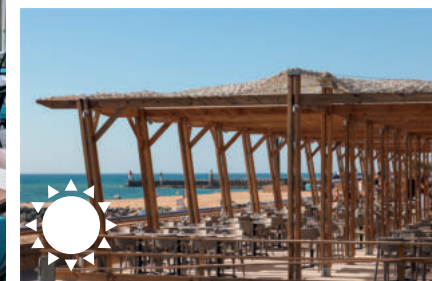
Déjeuner\* - Entrée/plat/dessert, eaux et café

\*Possibilité de rajouter 1/3 de vin/pers. au tarif de 8€

Hébergement en chambre standard dans notre hôtel partenaire

- Petit-déjeuner

Dîner dans un restaurant partenaire

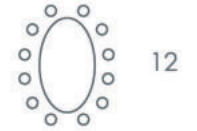




# BAYA

## SALON COMEX

## SALON COMEX 35M<sup>2</sup>

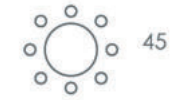




# BAYA

## SALON PREVENT

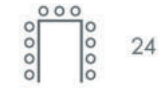
SALON PREVENT  
61M<sup>2</sup>



45



55



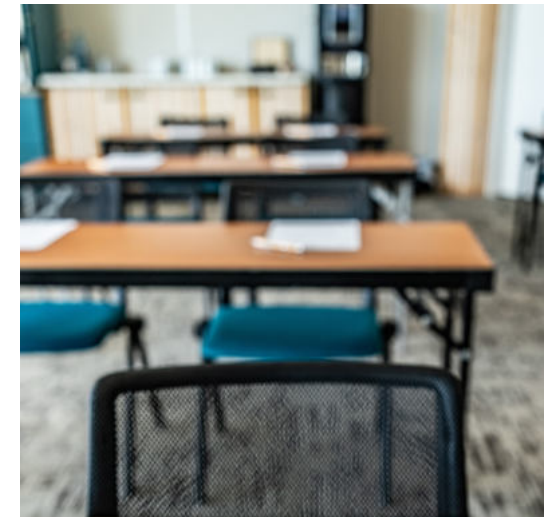
24



30



60

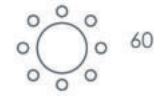




# BAYA

## SALON SANTOCHA

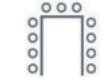
SALON SANTOCHA  
110M<sup>2</sup>



60



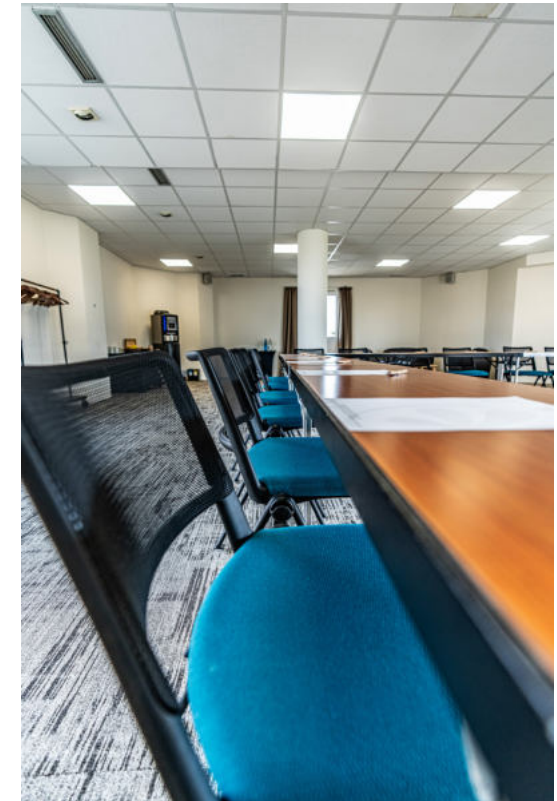
80



35



50





BAYA

## MENU SÉMINAIRE - DÉJEUNER

### MENU UNIQUE

INCLUS DANS LES FORFAITS JOURNÉE D'ÉTUDE (OU DEMI-JOURNÉE)

#### **Entrées**

Déclinaison de betteraves, vinaigrette et pickles de fraise, huile de coriandre, espuma feta et pignons grillés  
Cromesquis de pulled pork et sauce cheddar  
Tataki de thon rouge au sésame noir, sauce Teriyaki et pointes d'asperge

#### **Plats**

Bar grillé à l'huile de thym, tombée de courgettes en julienne, fèves et lardons de Serrano, fumet crémeux d'algues de nos côtes  
Blanquette végétarienne au seitan et ses légumes, amandes grillées et sticks de tofu pané  
Daube de boeuf à l'ancienne, pomme de terre grenailles rôties au thym et sel fumé des salish

#### **Dessert**

Assortiment de fromages A.O.P de nos régions  
Baba au Campari, chantilly poivre de Timut, suprêmes et pamplemousses confits, crumble cacao  
Tiramisu pomme-spéculoos et caramel au beurre salé

\*Possibilité de rajouter un Forfait Boissons (1/3 vin/personne) + Eau + Café (14€/personne)





# MENU SÉMINAIRE - DÉJEUNER PRESTIGE

## MENU UNIQUE - 41€/PERS

### Entrées

Filet de truite gravlax, chips de pain de seigle, tartare de salicorne et oeuf de tobiko au wasabi  
Oeuf fermier poché, crème de boudin noir truffée, oignons frits et copeaux de fromage de brebis de la fromagerie des pays d'Aramits  
Bonbon de foie gras IGP mi-cuit glacé à la mangue, biscuit au thym et réduction de Porto (+5€)

### Plats

Carré d'agneau moutonné rôti et son jus réduit, caviar d'aubergine et radis glacés, diamants de sel de l'Himalaya à la truffe blanche d'été  
Blanquette végétarienne à la farine de châtaigne et ses légumes, amandes grillées et sticks de tofu soyeux  
Comme un cassoulet, médaillons de lotte et coquillages, haricots tarbaicuits dans un bouillon de tomate et crustacés, gratinés, raisins de mer et chips de lard fumé

### Dessert

Assortiment de fromages A.O.P de nos régions  
Entremet berbère chocolat Amlou, génoise au miel et noisettes torréfiées  
Dôme fraise et coeur kiwi, biscuit basilic et baies de verveine craquées

\*Possibilité de rajouter un Forfait Boissons (1/3 vin/personne) + Eau + Café (14€/personne)



# BAYA



## ACCÈS

Le Baya Hôtel \*\*\* est situé proche d'Hossegor, dans la jolie ville côtière de Capbreton, en bordure d'océan.

À deux pas de la côte Basque, vous prendrez votre voiture et serez à 30 minutes de la belle ville de Bayonne et à peine 35 minutes de l'aéroport de Biarritz. (21km)

Vous suivrez l'autoroute A63 en direction de l'Espagne, pour atteindre la ville festive de Saint Sébastien 60 minutes plus tard (aéroport à 80km).

Accès en train : si vous voyagez en train, les arrêts de gares les plus proches sont situées à Bayonne (30 minutes) et Dax (40 minutes).

Sur place en arrivant à l'hôtel, vous aurez accès à un parking extérieur réservé à notre clientèle et entièrement gratuit.

**Coordonnées GPS : 43°38.985 N / 001°26.656**

- \* Aéroport de Biarritz Pays Basque : 33mn / 36.3km
- \* Aéroport de San Sébastian (Espagne) : 54 min / 61 km
  - \* Gare de Dax : 37 mn / 38.4 km
  - \* Gare de Bayonne : 29 mn / 25.8 km



# BAYA

Votre contact au BAYA Hôtel CAPBRETON :

Laure-Anne VILAINE - Service Commercial  
05 58 72 76 03 - [seminaire@baya-hotel-capbreton.com](mailto:seminaire@baya-hotel-capbreton.com)

85, Avenue Maréchal de Lattre de Tassigny  
40130 CAPBRETON