

La Belle  
Saison 

Offres Groupes\*

Particuliers &  
Professionnels

été 2026

\*offres et tarifs assujettis à changement sans préavis



# Notre Concept

## UN LIEU, QUATRE SAISONS

Nos grand-mères nous ont appris à ressentir le frisson des saisons, à les laisser transformer le paysage et nos âmes, à aimer leurs danses, irrégulières, variées, puissantes.

C'est dans ce moment naturel que notre carte puisera son inspiration au long de l'année.

Proches de nos producteurs locaux, nous célébrons leur travail et la qualité de ce que nous offrent les terroirs du Sud-Ouest. Produits de saison et cuisine intemporelle, majoritairement bio, issus des circuits courts



# Nos Espaces

Nous vous proposons plusieurs espaces pour organiser vos événements privés (anniversaires, mariages, célébrations) et professionnels (séminaires, soirées d'entreprises). Nos espaces sont réservables séparément ou bien composez avec nos espaces afin d'être au plus proche de vos besoins :

**Le Cabanon** accueille jusqu'à 65 convives en formule assise et une centaine de convives en formule cocktail. Ce lieu vous offre un bar directement dans la salle ainsi que l'accès à un espace extérieur. Disponible seulement au printemps, à l'été et à l'automne, en fonction de la météo.

**Le Restaurant / La Terrasse** accueillent de 110 à 130 invités assis et possèdent également leurs bars, la possibilité de faire des pistes de danse et/ou des lieux de conférence pour 50 personnes. Un espace de pelouse vous est également dédié.

**La Belle Saison** peut aussi vous proposer une privatisation totale de tous les lieux incluant le parking de 32 places (ou la possibilité d'accéder en bus) et ainsi accueillir plus de 600 convives.

**Afin de réserver nos espaces, un minimum à dépenser (en consommation) est demandé en fonction des saisons.**

# Le Cabanon pour les pros

LE CABANON CONVIENT PARFAITEMENT AUX PROFESSIONNELS EN SE TRANSFORMANT EN ESPACE DE CONFÉRENCES, DE RÉUNIONS OU BIEN POUR VOS ASSEMBLÉES GÉNÉRALES.



CAPACITÉ MAXIMUM EN U : 30 SIÈGES  
CAPACITÉ MAXIMUM EN THÉÂTRE : 45 SIÈGES  
CAPACITÉ MAXIMUM EN COCKTAIL : 80 PERSONNES INTÉRIEUR ET 120 PERSONNES AVEC EXTÉRIEUR  
FRAIS DE PRIVATISATION DU CABANON : 800€

# Le Cabanon pour les particuliers

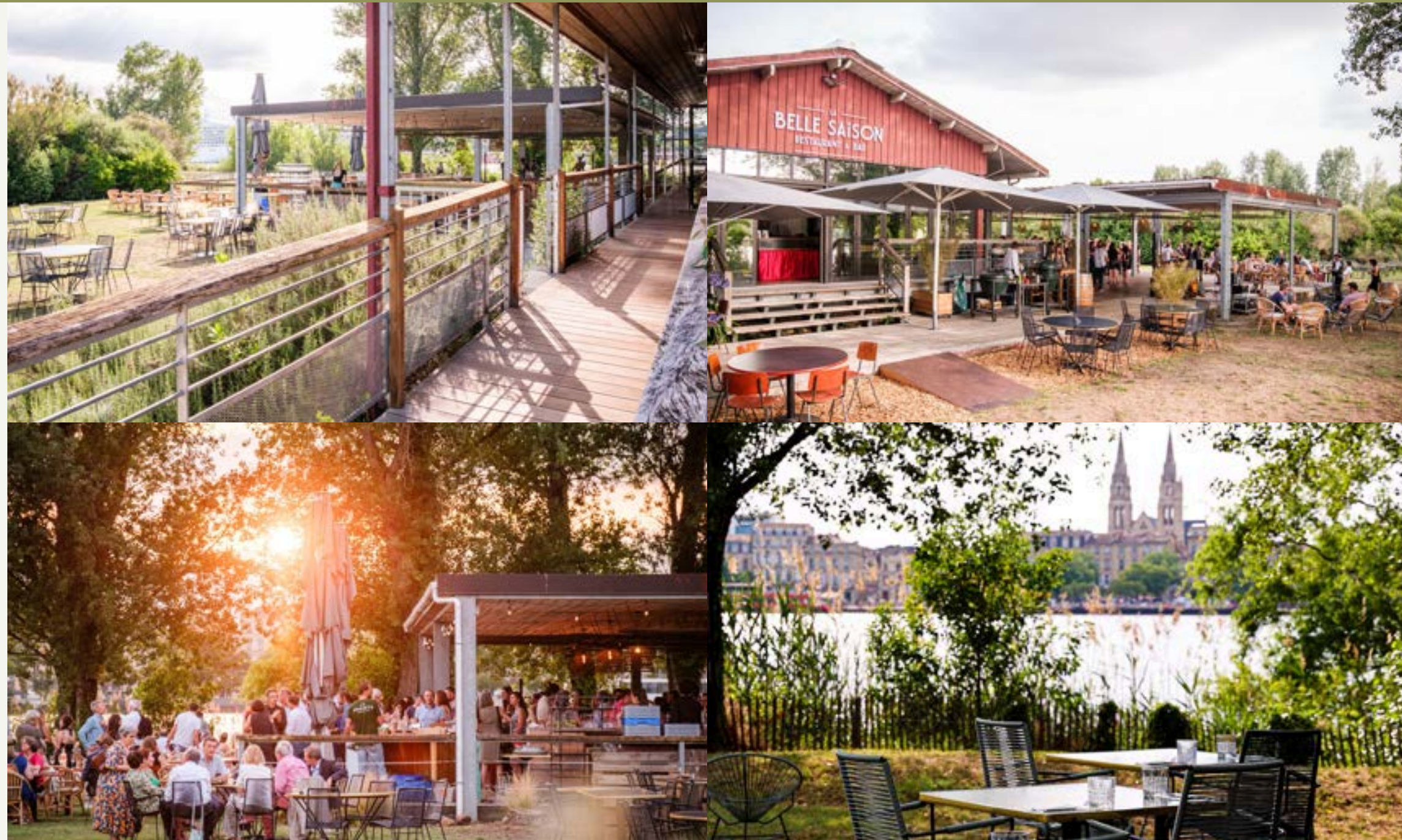
MARIAGES, BAPTÊMES, ANNIVERSAIRES, CÉRÉMONIES, FÊTES DE FIN DE THÈSE, AUTANT D'ÉVÈNEMENTS QU'A PU RECEVOIR CE LIEU ! POUR DÉBUTER LA SOIRÉE, PROFITEZ DES TABLES HAUTES EXTÉRIEURES EN ÉTÉ PUIS REJOIGNEZ L'INTÉRIEUR POUR DÉGUSTER LA CUISINE DE LA BELLE SAISON ET FINIR LA SOIRÉE EN DANSANT !



CAPACITÉ MAXIMUM EN REPAS ASSIS : 65 COUVERTS  
CAPACITÉ MAXIMUM EN COCKTAIL : 80 PERSONNES INTÉRIEUR ET 120 PERSONNES AVEC EXTÉRIEUR  
FRAIS DE PRIVATISATION DU CABANON : 800€

# La Terrasse

QUE CE SOIT POUR VOS ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS OU DE LA VIE PRIVÉE, VOUS POUVEZ RÉSERVER CET ESPACE EN FORMULE ASSISE OU EN FORMULE COCKTAIL.



CAPACITÉ MAXIMUM EN REPAS ASSIS : 110 COUVERTS ABRITÉS  
CAPACITÉ MAXIMUM EN COCKTAIL : 150 PERSONNES ABRITÉES ET 250 PERSONNES HORS ABRIS  
FRAIS DE PRIVATISATION DE LA TERRASSE : 2500€

# Le Restaurant

EN INTÉRIEUR, ÉTÉ COMME HIVER, VOS ÉVÈNEMENTS PRIVÉES ET PROFESSIONNELS PRENNENT VIE.



CAPACITÉ MAXIMUM EN REPAS ASSIS : 130 COUVERTS  
CAPACITÉ MAXIMUM EN COCKTAIL : 140 PERSONNES  
FRAIS DE PRIVATISATION DE L'ESPACE RESTAURANT : 2500€

# La Belle Saison

RÉSERVEZ NOTRE ÉTABLISSEMENT AU COMPLET POUR BÉNÉFICIER DE LA CAPACITÉ MAXIMALE D'ACCUEIL.



CAPACITÉ MAXIMUM EN REPAS ASSIS : 300 COUVERTS  
CAPACITÉ MAXIMUM EN COCKTAIL : 600 PERSONNES  
PARKING VOITURE : 32 PLACES, OU 3 AUTOCARS  
FRAIS DE PRIVATISATION TOTALE DES LIEUX : 3500€

# Menu de groupe

**3 services : Entrée, Plat & Dessert à 42€ par personne**

**2 Services : Entrée / Plat ou Plat / Dessert à 32€ par personne**

**Supplément Fromage à 8€ par personne**

Soupe de pastèque, tartare de tomate et fêta à l'olive noire, graines de courges

ou

Ceviche de daurade au lait de coco, mangue et avocat

-----

Tournedos compressé de volaille farcie, vert de légumes, pommes duchesse et jus de viande au Merlot

ou

Saumon Bomlo au satay, crémeux ce patate douce au piment végétarien, croquette de quinoa et fèves de soja

-----

Entremet chocolat, caramel mou et cacahuètes

ou

Tartelette citron basilic meringuée

**important : un choix seulement pour le groupe et par service.**

**(seule exception : les invités sont identifiés avec leurs choix personnels le jour même de l'évènement)**

# Menu du jour

**3 services : Entrée, Plat & Dessert à 24€ par personne**

**2 Services : Entrée / Plat ou Plat / Dessert à 20€ par personne**

**Supplément Fromage à 8€ par personne**

**Menu unique proposé par le chef**

**Disponible le midi en semaine seulement**

## Menu enfant

**Saucisse purée ou poisson panés ratatouille**

**Churros sauce chocolat ou glace**

**12€**

# Formule Cocktail

## Nos bouchées salées

Verrine de tartare de courgettes, tomates, fêta

Tartare de poisson concombre et pomme verte

Pain nordique, saumon fumé et crème harenka

Gougère emmental

Mini club-sandwich, pain céréales et rillettes de poulet

Planche de fromages et charcuteries

Mauricette de thon à l'avocat féroce

tartelette de chèvre et pencetta

Croquetas de chorizo

Mini burger de bœuf, cheddar et confit d'oignons

Crevette croustillante et mayonnaise shiracha

Mini baguette jambon beurre de truffe (+1€)

## Nos bouchées sucrées

Moelleux à la carotte

Dunes chantilly

Panacotta myrtilles, coulis de fruits rouges

Cannelé Bordelais

Tartelette citron

Tartelette chocolat

Framboise fintainebleau

5 Pièces / 17€

10 Pièces / 34€

15 pièces / 50€

# Vos Boissons

## Quantités, recettes et choix à définir à l'avance

**Forfait Cocktail de bienvenue** - 9€/pers (ex : bonbonne de punch)

**Forfait Cocktail** - 12€/pers : Cocktail du moment

**Forfait Bulles** - 10€/pers : coupe de champagne

**Forfait Apéritif/Mix simple** - 9€/pers : Kir, Gin/Tonic, Whisky/Cola etc..

**Forfait vin** : une bouteille Bio pour 3 pers. des AOC Bordelaises  
Découverte : 8€ / personne  
Gourmet : 12 € / personne  
Divin : 16 € / personne

**Forfait jus/soda** - 5€ : Jus/Soda ou Mocktail du moment (+3€)

**Forfait eaux** - 5 € : une bouteille d'eau minérale (plate ou gazeuse ) pour 2

**Forfait chaud** : 2,5€ : Café, thé

**Forfait Petit-Déjeuner** - 10€ : 2 minis viennoiseries, 1 boisson chaude ,1 jus de fruits

**Pause 4h** - 10€ : cake maison, 1 boisson chaude + 1 jus de fruits

## Vos boissons à la carte

Nous pouvons également vous proposer des boissons à la carte et sur mesure en fonction de votre évènement, n'hésitez pas à nous en faire part de vos envies !

# Vos Options

Dans le but de personnaliser encore plus vos évènements, nous vous proposons d'ajouter des prestations en fonction de vos envies :

**Atelier Huitres** comme une cabane au Cap Ferret,  
3 huitres - 12€ / personne (min. 20 couverts pour plateau et 100 couverts pour prestation écailler)  
crevettes + 3€/personne

**Atelier Jambon** 14€/personne  
(min. 20 couverts)

**Atelier BBQ** la cuisson fumée d'été,  
3 minis brochettes: pluma de porc, boeuf, crevettes  
14€ / personne (min. 20 couverts)

**Une tireuse à bière en extérieur,**  
360 € le premier fût de bière (30 L) avec la tireuse  
puis 250 € / fût (30 L) supplémentaire

**Forfait nappage**  
100€ pour 50 personnes

**Pack conférence** - 100€ :  
Écran - vidéoprojecteur - enceintes + micro

N'hésitez pas à nous faire part de vos envies, nous donnerons le maximum pour vous faire passer un moment unique !



# Contact & Accès

CONTACT@LABELLESAISON.CAMP  
0557803333

## NOUS REJOINDRE

### A PIED OU À VÉLO :

EN LONGEANT LES QUAIS, LE RESTAURANT SE SITUE RIVE DROITE.

PARKING À VÉLO SUR PLACE.

### EN TRANSPORT PUBLICS :

TRAM A : PLACE STALINGRAD OU JARDIN BOTANIQUE.

BUS : 25 ET 51 ARRÊTS DARWIN.

### EN VOITURE :

AU COEUR DU PARC AUX ANGÉLIQUES, ENTRE LE PONT CHABAN DELMAS ET LE PONT DE PIERRE.

PARKING PRIVÉ RÉSERVÉ À LA CLIENTÈLE.

### EN BATEAU :

PONTON DES CHANTIERS NICOLAS, À 5 MIN À PIED, NOUS POUVONS VOUS RÉSERVER UN CRÉNEAU HORAIRE POUR VOTRE ARRIVÉE EN BATEAU

