La Belle Saison

Offres Groupes*

Particuliers & Professionnels

hiver 2026/2027



*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.

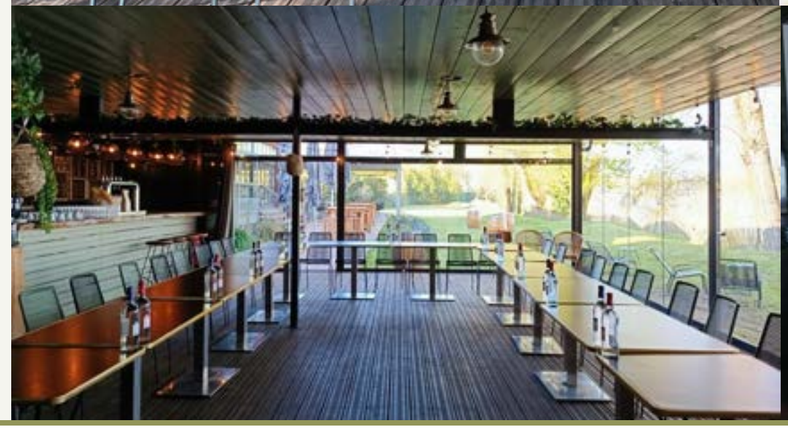
La Belle Saison peut aussi vous proposer une privatisation totale de tous les lieux incluant le parking de 32 places (ou la possibilité d'accéder en bus) et ainsi accueillir plus de 600 convives.

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 THÉATRE : 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

Gougère au Comté, farcie à la sauce Mornay et aux champignons de Paris
ou
Crémeux de butternut, oeuf parfait et Guanciale

Filet de canette, sauce aux trompettes de la mort, panais en deux textures: rôti et crémeux
ou
Cabillaud, beurre à l'orange, poireaux rôtis, écrasé de pommes de terre fumé et noisettes
---
Finger inspiration du Japon: biscuit au thé Matcha, compoté mangue-passion, mousse et glaçage chocolat blanc-yuzu
ou
Stick cookie: fondant chocolat 64%, framboise et crème montée à la framboise

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 fish and chips

Dunes sauce chocolat ou pot de 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 ou champigons
Mini burger de bœuf, cheddar et confit d'oignons
Crevette croustillante et mayonaise shiracha
Mini baguette jambon beurre de truffe (+1€)

Nos bouchées sucrées

Moelleux butternut
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: punch, soupe champenoise...

Forfait Cocktail - 12€/pers : selection de cocktails

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 bonbonne 8L- 80€ **:** Infusion Hibiscus, citronade, orangeade, thé glacé...

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 Tartinade 14€/personne,
3 tatinades: olive, autichaud, bettrave.
(min. 20 couverts)

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)

Atelier glace 7€/personne
assortiments de petits pots de glace artisanale

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

