

Hôtel
Westminster
★★★★

COMITES D'ENTREPRISES

99 chambres & Suites rénovées et modernes

7 salles de réunion et réception

Repas de 12 à 180 personnes

Connexions Internet Wifi dans tout l'établissement

Restaurant et Bar ouverts sur des terrasses face à la mer



27 Promenade des Anglais - 06000 NICE

www.westminster-nice.com

Vos contacts:

Sylvie MOTHES – Directeur Commercial 04 92 14 86 07

sylvie.mothes@westminster-nice.com

Stéphanie ABADIE – Assistante Commerciale 04 92 14 86 68

stephanie.abadie@westminster-nice.com

Pour partager un moment d'exception avec vos collaborateurs dans les salons historiques de l'hôtel Westminster, nous avons conçu pour vous, une gamme de prestations garantissant le succès de votre évènement

■ L'APERITIF	3
■ LES AMUSES BOUCHES	
✓ CANAPES	4
✓ LE COCKTAIL 15 PIECES	5
■ NOS PROPOSITIONS DE MENUS	
✓ MENU MASSENA	6
✓ MENU SALEYA	7
✓ MENU GARIBALDI	8
■ NOS BUFFETS	
✓ BUFFET « TERROIR DE MEDITERRANEE »	9
✓ BUFFET « BAIE DES ANGES »	10
■ LE GOUTER DES JEUNES CONVIVES	11
■ LES SERVICES PERSONNALISES	12
■ LES CONDITIONS GENERALES DE VENTES	13

Hôtel
Westminster



L'APERITIF

Tous nos apéritifs sont accompagnés d'agréments salés (olives, mélanges salés,...)

Formule « à la bouteille »

Champagne Vesselle	49 €
Pastis, Ricard, Campari	45 €
Bourbon Four Roses	45 €
Vodka Absolute	40 €
Porto rouge et blanc	39 €
Whisky JB	35 €
Martini rouge et blanc, Suze	30 €
Whisky Johnny Walker Red Label	35 €
Gin Gordon's	45 €
Saumur Bouvet « Brut »	23 €
Jus de fruits (pamplemousse, orange)	3.5 €
San Pellegrino, Badoit, Vittel, Evian	3.5 €
Coca cola, Schweppes (0,33 cl)	3.5 €
Heineken, Kronenbourg (0,33 cl)	3.5 €
Punch antillais (1 litre)	25 €
Sangria (1 litre)	21 €
Cocktail de Jus de Fruits (1 litre)	10 €

Forfait Boisson Classique

Kir, Whisky, Anis, Gin, Vodka, Porto rouge et blanc, Martini rouge et blanc, Jus de fruits, Tonic

Une consommation par personne	7 €
Deux consommations par personne	14 €

Forfait Boisson avec Champagne

Champagne, Kir, Whisky, Anis, Gin, Vodka, Porto rouge et blanc, Martini rouge et blanc, Jus de fruits, Tonic

Une consommation par personne	9 €
Deux consommations par personne	17 €

LES AMUSE-BOUCHES

Canapés

Les canapés froids

Brochette de tomates et mozzarella au pesto,
Verrine au foie gras de canard et pain d'épices,
Brochette de chèvre en robe de noix de pécan,
Moelleux au foie gras de canard et figues,
Toast au fromage blanc, concombre et ciboulette,
Gaspacho de tomate, émulsion céleri
et coriandre,
Sucette de tomate cerise
aux graines de sésame torréfiées,
Toast de saumon fumé,
Mini pan bagna,
Verrine de guacamole au piment d'Espelette,
Crevettes croustillantes

Les canapés chauds

Brochette de volaille Tandoori,
Toast de rouget à la Tapenade
Crêpe soufflée au saumon fumé et citron vert,
Palet de polenta aux olives, tomates séchées
Mini quiche Lorraine,
Brochette de gambas scintillantes
Petits farcis niçois,
Croûton de fromage de chèvre
Brochette ananas-crevette,
Pissaladière,
Piquet de thon rôti à la mangue
Verrine de poulet au cumin et ratatouille Niçoise
Piquet de magret de canard et ananas déglacé au
saké,

Les canapés Sucrés

Entremet caramel et poire,
Tartelette aux fruits rouges
Brochette aux fruits frais,
Tartelette au citron
Choux à la crème,
Truffe chocolat-noisettes
Tartelette au chocolat,
Entremet au chocolat
Eclair au café,
Chamalow façon îles flottantes, crème Tagada
Trilogies de chocolat,
Assortiments de macarons,
Verrine de figue en sabayon
Verrine de poire et marron glacé,
Tiramisu aux framboises et fraîcheur de menthe

2.20 € Le canapé & 1.90 € Le canapé à partir de 10 pièces par personne

le cocktail 15 pièces

Un Kir au vin blanc accompagné d'agréments salés

(Au-delà d'une bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille ouverte 19 €)

&

Les 15 canapés sont à choisir parmi les propositions suivantes :

Les canapés froids

- Brochette de tomates cerise et mozzarella au pesto
- Verrine de foie gras de canard et pain d'épices
- Brochette de chèvre en robe de noix de pécan
- Toast au fromage blanc, concombre et ciboulette
- Sucette de tomate cerise aux graines de sésame torréfiées « façon pomme d'amour »
- Toast de saumon fumé

Les canapés chauds

- Brochette de volaille Tandoori
- Toast de rouget à la Tapenade
- Petits farcis niçois
- Pissaladière
- Piquet de thon rôti à la mangue
- Piquet de magret de canard, ananas déglacé au saké

Les canapés Sucrés

- Entremet Poire-caramel
- Brochette de fruits frais
- Tartelette au citron
- Eclair au café
- Trilogie de chocolat
- Verrine de figues en sabayon
- Tiramisu aux framboises mentholées

Boissons incluses (Baie de Beupré, vin rouge, blanc et rosé),

1 bouteille pour 3 personnes, eaux minérales, café

(Au-delà, la facturation se fera à la bouteille ouverte 19 €)

37€/ personne

NOS PROPOSITIONS DE MENUS

MENU « MASSENA »

A partir de 20 personnes. Un seul menu doit être choisi pour l'ensemble des convives

L'apéritif

Un Kir au vin blanc accompagné d'agréments salés

(Au-delà d'une bouteille pour 6 personnes la facturation se fera à la bouteille ouverte 19 €)

Les Entrées

Tiramisu de tomates « grappe », crème de basilic et lard fumé

Ou Aumônière de crottin de chavignol rôti, ratatouille Niçoise « Tradition » parfumée au basilic

Ou Ravioles du pays au caviar d'aubergines, chips de parmesan et tomate cerise

Les Plats chauds

Pavé de saumon rôti, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive, velouté de fenouil aux baies roses

Ou Filet de rascasse rôti, pressé de céleri, pétale de chorizo, velouté au safran

Ou Aiguillette de volaille poêlée, poire « Williams » au vin de Bellet, compotée de potiron, oignons grelots

Ou Piqué d'agneau au curry et ananas, riz « basmati », minestrone de légumes

Les Desserts

Croustillant de noisettes aux agrumes, sabayon au Grand Marnier

Ou Savarin au rhum « Recette à l'Ancienne », salpicon de pommes Rénettes

Ou Tarte des demoiselles « Tatin », crème anglaise mentholée

Ou Millefeuille chocolat-pistache, coulis de fruits rouges

Boissons incluses (Bailly de Minuty, vin rouge, blanc et rosé),

1 bouteille pour 3 personnes, eaux minérales, café

(Au-delà, la facturation se fera à la bouteille ouverte 17 €)

35€/ personne

Hôtel
Westminster



MENU « SALEYA »

A partir de 20 personnes. Un seul menu doit être choisi pour l'ensemble des convives

L'apéritif

Un Kir pétillant au Saumur, accompagné de 3 canapés et d'agréments salés
(Au-delà d'une bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille ouverte 29 €)

Les Entrées

- Ou **Verrine de tartare de thon et salpicon de mangue à l'aneth, chips « vitelotte », émulsion de citron vert et gingembre**
- Ou **Rosace de saumon fumé à la mandarine, pain « Norvégien », mesclun de salade**
- Ou **Carpaccio de Secca d'Entrevaux, légumes Niçois confits aux senteurs de Provence, tuile de vieux parmesan « Regianno »**

Les Plats chauds

- Magret de canard rôti aux Kumquats, pressée de topinambours à l'huile de noisette, piperade de poivrons doux**
- Ou **Mignon de biche poêlé, polenta aux olives et parmesan, jus court aux griottes**
- Ou **Dos de daurade cuit sur la peau, capon « tradition », émulsion de pistou et tomate cerise**
- Ou **Poêlée de gambas et coriandre au wok de légumes, sauce au soja et sésame torréfié**

Les Desserts

- Ou **Bûche fondante aux marrons glacés et crème de Bailey's**
- Ou **Blanc manger aux framboises et citron vert, tuile aux agrumes**
- Ou **Verrine au parfait glacé de chocolat Gianduja, madeleine à la cannelle**
- Ou **Crumble d'ananas parfumé à la noix de coco**

Boissons incluses (Baie de Beupré, vin rouge, blanc et rosé),
1 bouteille pour 3 personnes, eaux minérales, café
(Au-delà, la facturation se fera à la bouteille ouverte 19€)

45€/ personne

Hôtel
Westminster



MENUS « GARIBALDI »

A partir de 20 personnes. Un seul menu doit être choisi pour l'ensemble des convives

L'apéritif

Une Coupe de Champagne accompagnée de 3 canapés et d'agrèments salés
(Au-delà d'une bouteille pour 6 personnes la facturation se fera à la bouteille ouverte 49 €)

Les Entrées

- Terrine de Foie gras de canard, chutney de figues aux épices, pain aux noix toasté
- Ou **Noix de Saint jacques snackées, blinis à l'émulsion de cèleri rave, huile d'olive aux senteurs de coriandre et pétales de chorizo**
- Ou **Queue de langouste à l'émulsion de champagne, tagliatelle de légumes au piment d'Espelette**
- Ou **Salade gourmande de haricots verts et magret fumé, gésiers de canard confits, vinaigrette à l'huile de truffes**

Les Plats chauds

- Filet de rouget barbet poêlé à la tapenade, tian de légumes provençal, vierge de tomates et fèves
- Ou **Filet de Loup rôti, écrasée de pommes ratte à l'huile d'olive, bouton d'artichaut, crème de romarin**
- Ou **Carré d'agneau rôti au thym citronné, pont neuf de panisse aux « Picholines », confit de légumes Niçois**
- Ou **Mignon de veau poêlé, pressé de patates douces, éventail d'aubergines et tomates grappe, jus court aux morilles**

Les Desserts

- Coupe de fruits frais de saison au miel et amandes effilées, glace au yaourt
- Ou **Sabayon de poire williams en robe de chocolat « Caraïbes »**
- Ou **Bûche fondante au marron glacé et crème de Bailey 's**
- Ou **Fondant au chocolat noir « Valrona », crème Anglaise parfumée à la menthe poivrée**

Boissons incluses (Perle de Roseline, rouge, blanc et rosé),
1 bouteille pour 3 personnes, eaux minérales, café
(Au-delà, la facturation se fera à la bouteille ouverte 19 €)

55€/ personne

Tarifs nets en TTC par personne, valables du 01.11.10 au 28.12.11
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

NOS BUFFETS

BUFFET « TERROIR DE MEDITERRANEE »

A partir de 30 personnes. Un plat chaud doit être choisi pour l'ensemble des convives.

L'apéritif

Un Kir pétillant au Saumur accompagné de 3 canapés et d'agréments salés
(Au-delà d'une bouteille pour 6 personnes la facturation se fera à la bouteille ouverte 29 €)

Les Entrées

Salade Niçoise « façon Westminster »,
Panier de légumes Niçois « Bagna cauda »
Plateau de charcuterie du Haut Pays,
Les petits farcis Niçois « Tradition »
Verrine de tomates grappe et feta aux parfums de basilic
Taboulé de crevettes épicées parfumées à la menthe fraîche
Terrine de chasse farcie au foie gras de canard et abricots secs, condiments
Salade d'artichaut et copeaux de parmesan à l'huile de truffe
Gaspacho de tomates Andalou,
Salade de poulpe au soja, fraîcheur de gingembre

Les Plats chauds (servis à table)

Magret de canard rôti au Kumquat, pressée de topinambours à l'huile de noisette, piperade de poivrons doux
Ou Dos de mérou cuit sur la peau, capon « tradition », émulsion de pistou et tomates cerise

Les Desserts

Bûche fondante au marron glacé et crème de Bailey 's
Œuf à la neige, parfum de capuccino
Tarte aux figues et noix de pecan
Croustillant aux trois chocolats
Salade de fruits de saison, rafraîchie à la menthe
Sabayon d'orange au Cointreau, brunoise de pain d'épice
Verrine de crème spéculos, Corbeille de fruits frais

Boissons incluses (Bailly de Minuty, vin rouge, blanc et rosé),
1 bouteille pour 3 personnes, eaux minérales, café
(Au-delà, la facturation se fera à la bouteille ouverte 17 €)

45€/ personne

Tarifs nets en TTC par personne, valables du 01.11.10 au 28.12.11
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

Hôtel
Westminster



BUFFET « BAIE DES ANGES »

(A partir de 30 personnes. Un plat chaud doit être choisi pour l'ensemble des convives)

L'apéritif

Une Coupe de Champagne accompagnée de 3 canapés et d'agréments salés
(Au-delà d'une bouteille pour 6 personnes la facturation se fera à la bouteille ouverte 58 €)

Les Entrées

Salade de chou fleur et brocolettis, vinaigrette à l'anchois
Accras de Morue
Tartare de saumon à l'huile d'olive vierge
Le plateau de poisson en Bellevue
Taboulé de crevettes rafraîchies à la menthe
Le banc de l'écailler (Huitres, bulots, bouquet de crevettes)
Salade de pétoncle à la coriandre
Assortiment de poissons fumés, pain Norvégien
Salade de hareng fumé aux deux pommes et ciboulette
Verrine de queue de langouste, olives Picholines

Les Plats chauds (servis à table)

Mignon de veau poêlé, pressée de patates douces, éventail d'aubergines et tomates grappe, jus court aux morilles
Ou **Filet de Loup rôti, écrasée de pommes de terre ratte à l'huile d'olive, bouton d'artichaut, crème de romarin**

Les Desserts

Croustillant chocolat-praline,
Crêpes au Grand Marnier
Craquelin à l'orange, sabayon au champagne
Salade de fruits de saison,
Opéra,
Verrine de pana cota aux fruits rouges
Bûche fondante au marron glacé et crème de Bailey 's
Corbeille de fruits frais

Boissons incluses (Perle de Roseline, rouge, blanc et rosé),
1 bouteille pour 3 personnes, eaux minérales, café
(Au-delà, la facturation se fera à la bouteille ouverte 19 €)

55€/ personne

Tarifs nets en TTC par personne, valables du 01.11.10 au 28.12.11
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

Hôtel
Westminster



LES GOUTERS JEUNES CONVIVES

(A partir de 30 personnes. Cette prestation n'est disponible que dans le cadre d'un dîner ou d'un déjeuner pour les adultes)

Servis dans un salon privatisé, décoré d'un sapin de Noël, en table ronde de dix personnes avec nappage et serviettes blanches.

Nous pouvons vous mettre en relation avec des prestataires de services (devis sur demande) concernant les animations telles que : Père Noël, Magicien, Jongleurs, Musiciens, Sculpteur de ballons, Spectacle de clowns....

Les Boissons

Chocolat Chaud,
Jus d'orange, Jus de pommes,
Eaux minérales plates et pétillantes
Coca-Cola

Le Buffet de gourmandises

Pain au chocolat, Chausson aux pommes
Papillotes et mandarines
Cakes aux fruits secs

Les friandises

Fraise « Tagada »
Ourson à la guimauve
Réglisse
Carambar

15 € / enfant

LES SERVICES PERSONNALISES

Mise en place de la salle

La salle sera agencée en tables rondes de huit à douze personnes avec nappage et serviettes blanches, housses de chaises couleur saumon. Nous pouvons assurer l'impression de vos menus personnalisés sans frais (trois par table).

Décoration florale

Nous serons ravis de commander les compositions florales des buffets (avec supplément) à disposer selon votre convenance.

Baby Sitting

Nous pouvons prévoir un service de baby sitting sur demande, avec supplément.

Droit de bouchon

Si vous souhaitez apporter votre Champagne, nous facturons un droit de bouchon de 10 € par bouteille ouverte.

Frais de personnel

Au-delà de minuit, vous pouvez poursuivre votre soirée, avec un supplément de 3 € par heure et par convive.

Hébergement à tarif préférentiel :

du 01.11.11-28.12.11 et du 01.01 au 29.02.12

Idéalement situé sur la promenade des Anglais nos chambres bénéficient de la climatisation, TV satellite, pay TV, coffre-fort, internet Wifi.

Chambre Double à usage individuel par nuit 95.00 €
Petit déjeuner Buffet offert

Taxe de séjour/personne/ nuit 1.20 €
1.50€ à partir du 01/11/11



CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Barème de Prix :

Les tarifs des différentes prestations proposées par l'établissement sont exprimés en Euros, par personne, et sont nets.

Ils sont fonctions du nombre de personnes, de la durée et de la date de séjour.

Une offre ou un devis tenant compte de ces différents paramètres est adressé au client sur simple demande.

Les tarifs en vigueur à la date d'établissement du devis ou de l'offre sont définitifs à compter de la réception de la garantie de réservation.

Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques ou de dispositions réglementaires, en l'absence de pré-paiement.

Garantie de réservation : les Arrhes

30% du total TTC des prestations faisant l'objet de la réservation est requis pour que la réservation soit garantie, ainsi que la copie du contrat signé avec tampon de la société et paraphé sur chaque page.

A 90 jours de la manifestation : un deuxième versement d'arrhes de 30% du total TTC est requis.

A 30 jours de la manifestation : un troisième versement de 20% du total TTC est requis.

En période de gros congrès (Midem, Grand Prix de Monaco, Festival du Film,...), le pré-paiement total d'une manifestation sera demandé à titre de garantie de réservation.

Confirmation et Réservation :

La réservation est confirmée dès réception de la confirmation écrite du client, accompagnée du premier versement du pré-paiement tel que défini ci-dessus. La confirmation de réservation signée du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions.

Heures supplémentaires :

Des frais de personnel seront facturés sur la base des tarifs en vigueur, par heure supplémentaire :

- au-delà de 18 heures pour un déjeuner, 30.49 EUR heure/serveur.

- au-delà de l'heure du matin pour un dîner de 40.40 EUR heure/serveur.

Assurance, Responsabilité :

Le client ou à défaut l'organisateur – locataire, est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient provoquer au cours de la manifestation.

Il est conseillé au client-locataire de souscrire à ses frais une assurance couvrant tout dommage que pourraient subir les objets, effets ou matériels déposés par lui dans l'établissement. S'il s'agit d'objets de grande valeur, il doit prévoir un gardiennage à ses frais.

L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient (vol, dégradations, ...) et en particulier susceptibles d'atteindre les objets, effets ou matériels apportés par le client-locataire, à l'occasion de la manifestation objet de la réservation.

Règlement des extras :

Tous les extras (bar, téléphone,...) doivent être réglés, au moment du départ par chacun des participants. A défaut de ce règlement, ces sommes seront directement facturées au client-locataire qui est solidairement responsable de leur paiement.

Espace non fumeurs :

En application de la loi du 10 janvier 1991, relative à l'interdiction de fumer dans les locaux affectés à un usage collectif, le client-locataire est informé que les salles de réunion sont des zones « non fumeurs ». Il assume la responsabilité de faire respecter cette interdiction par ses invités.

Exposition, Décoration :

Les expositions dans les parties publiques de l'hôtel sont soumises à approbation préalable. Toute installation effectuée par le client devra être conforme aux prescriptions de sécurité en vigueur. Le client s'engage à remettre en leur état original et à ses frais, les lieux qui auraient été occupés. Le montage et démontage doivent être effectués dans les deux heures précédant ou suivant la manifestation. Passé ce délai, l'hôtel facture une journée supplémentaire de location de la salle aux conditions tarifaires stipulées dans le contrat d'origine lié à l'organisation de cette manifestation.

Droit de Sacem :

Ils sont à la charge du client pour toute animation musicale. Il appartient de prendre contact avec la Sacem pour effectuer la déclaration de règlement.

Un justificatif sera demandé par l'établissement.

Modifications de Réservations :

Toute modification (nombre, dates, etc...) de la réservation initiale garantie doit être stipulée par écrit par le client, précisant les nouvelles demandes et être suivies d'une acceptation expresse, par écrit, de l'établissement.

CONDITIONS D'ANNULATION :

Hébergement :

Les arrhes payées restent acquises.

De J-60 à J-45 : 20% de réduction autorisée sans pénalités sur le volume réservé

De J-45 à J-30 : 10% de réduction autorisée sans pénalités

De J-30 à J-15 : 5% de réduction autorisée sans pénalités

De J-60 à J-15, au-delà des réductions autorisées, toute annulation entraînera la facturation sur la base chambre de chaque nuitée réservée et ceci pour la durée de séjour réservée.

De J-02 à J, l'intégralité des prestations réservées et annulées seront facturées et ceci pour la durée de séjour réservée.

Restauration :

Le nombre de repas à servir doit être confirmé au plus tard 2 jours avant la date de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base de facturation.

MODALITES DE REGLEMENT :

Toute facturation d'un montant inférieur à 762.25 EUR devra être réglée intégralement, au comptant, au moment du départ du client.

Le règlement du solde doit intervenir à réception de facture.

En cas de dépassement du délai de paiement indiqué sur la facture, l'Hôtel se réserve le droit d'appliquer des pénalités de retard au taux de une fois et demi le taux d'intérêt légal, calculé au prorata temporis sur le montant total hors taxes de la facture concernée.

Réclamations, Contestations :

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération que si elle est formulée par écrit et adressée à la direction de l'établissement dans

un délai maximum de 8 jours après la fin de la manifestation

Litiges :

En cas de litiges, attribution de compétence est faite aux tribunaux du lieu de résidence de l'établissement.