Réunions de travail, stages et séjours…

Bienvenue
au Centre Régional Technique

Situé face aux « Iles de Loire », au sud-est de Nantes, le C.R.T. de la Ligue de Football des Pays de la Loire est spécialisé dans l'accueil de groupes sportifs ou scolaires, de séminaires d'entreprises et d'associations diverses.

Centre Régional Technique de la Ligue de Football des Pays de la Loire
170, bd des Pas-Enchantés – 44235 Saint-Sébastien-sur-Loire cedex
Tél. 02.40.80.75.50 - e-mail : crt@lfpl.fff.fr

Séminaires et Réunions

Le Centre Régional Technique des Pays de la Loire vous accueille toute l'année pour l'organisation de vos formations, réunions, séminaires, etc.

Nous accueillons vos collaborateurs dans un cadre agréable avec restauration sur place à la demande.

Dans une atmosphère originale et conviviale, le CRT met à votre disposition des espaces dédiés au travail mais aussi à la détente.
Nos salles modulables vous permettent de multiples configurations pour organiser vos réunions de travail, vos conférences, cocktails, repas...
Adaptées à vos besoins, elles sont lumineuses et équipées de connexions internet WIFI ainsi que d'outils audio-vidéo.

Notre offre à partir de 75€.

Groupes scolaires

Agréé par l'inspection Académique de Loire Atlantique (n° D'INSCRIPTION CAPSD 23-CAHEVi 010) et adhérent à la Charte Qualité « Accueil Classes de découvertes » en Loire-Atlantique), le CRT est le point de départ idéal pour organiser vos séjours pédagogiques sur Nantes et sa région.

En autonomie ou avec notre partenaire pédagogique qu'est la **FAL 44**, vous travaillerez sur des thèmes variés :

- **Patrimoine et histoire de Nantes**
- **Environnement naturel avec la Loire et ses influences**
- **Etudes des moyens de transports & des inventions avec les « Machines de l'Ile »**
- **Culture et littérature**

Notre établissement se charge de vous apporter la logistique adaptée à vos besoins en termes de restauration, d'hébergement et de salle de cours.

Tarification : Un service sur mesure, nous contacter pour une étude détaillée.

Groupes sportifs

Centre spécialisé dans le football, le CRT, associé au CREPS des Pays de la Loire et agrée D.R.J.S.C.S (n° du local 044.190.280), est au service de l'ensemble du monde sportif dans le cadre de stages de formations techniques, de préparation de compétitions ou tout simplement de repas d'avant match.

Sur un seul site vous trouverez nos services de :

- **Restauration**
  Repas selfs, buffets, collation, petit déjeuner, panier-repas
- **Hébergement**
  Chambres stagiaires, encadrement, salons de détente
- **Salles de réunion**
- **Equipements sportifs**
  Terrains gazonnés et synthétique.
  Gymnase, salle de gym (installations municipales)

NOS ESPACES de RÉUNIONS

Salle: LOIRE

Capacité d'accueil : 20 à 30 personnes
36 m² au rez de chaussée accessible aux handicapés
Rideaux occultants
Vidéoprojecteur
Climatisation

Salles: SEVRE ET MAINE

Capacité d'accueil : 20 à 28 personnes chacune
50 m² par salle, au rez de chaussée.
Accessibles aux handicapés
Rideaux occultants
Climatisation
Système audio-vidéo fixe pour conférence
dans salle Sèvre, avec vidéoprojecteur

Ces deux salles sont modulables en une seule,
peuvent accueillir jusqu'à 90 personnes.
possibilité de mise à disposition d'une estrade

Salle: OCEAN

Capacité d'accueil : 30 à 50
80 m² à l'étage non accessible aux handicapés
Vidéoprojecteur
Climatisation

Salle: ERDRE

Capacité d'accueil : 12 à 18
25 m² à l'étage non accessible aux handicapés
Vidéoprojecteur
Climatisation

Salle: ATLANTIQUE

Capacité d'accueil : 30 à 50
80 m² au rez-de-chaussée accessible aux handicapés
Rideaux occultants
Vidéoprojecteur
Climatisation

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

* Les salles sont équipées de paper-board, tableau blanc, vidéoprojecteur, verre et eau
* Sur demande : cames, ordinateurs portables, sonorisation.
* Prestation hôtelière à la demande : pause café, goûter, repas, buffet, cocktail...

TARIFS 2019-2020

RESTAURATION SEULE (par personne)	
Petit-déjeuner	5,20 €
Petit-déjeuner sportif (petit-déjeuner + jambon, riz au lait, œuf, fromage)	7,70 €
Repas Self boissons incluses (réservé groupes sportifs et groupes scolaires)	12,30 €
Menu du Jour (Buffet entrées et desserts, 2 plats au choix, café)	14,20 €
Menu servi à table (vin en supplément) à partir de …	16,30 €
Buffet C.R.T. (minimum 20 pers.) à partir de …	14.20 €
Panier repas (2 sandwichs, 1 paquet de chips, 1 dessert, 1 boisson)	6,60 €
Goûter enfant (gâteau, fruit, boisson)	2,15 €
Goûter sportif (barre de céréales, fruit, laitage, boisson)	3,15 €
Collation	7,10 €
Pause-café simple (café, jus d'orange)	2,10 €
Pause Gourmandises	4,10 €
Apéritif simple (kir pétillant/jus d'orange/gâteaux. salés)	3,10 €
Cocktail apéritif à partir de …	6.90 €
Cocktail dînatoire à partir de …	14,10 €
HEBERGEMENT (par personne)	
Pension Complète	
Chambre encadrement (1 lit) TV + linge de toilette fournis	63,00 €
Chambre encadrement (2 lits) TV + linge de toilette fournis	51,90 €
Chambre stagiaire (2 lits)	49,90 €
Chambre stagiaire (3 lits)	42,90 €
Demi-Pension	
Chambre encadrement (1 lit) TV + linge de toilette fournis	53,90 €
Chambre encadrement (2 lits) TV + linge de toilette fournis	40,50 €
Chambre stagiaire (2 lits)	38,50 €
Chambre stagiaire (3 lits)	32,50 €
Nuitée seule	
Chambre encadrement (1 lit) TV + linge de toilette fournis	38,00 €
Chambre encadrement (2 lits) TV + linge de toilette fournis	24,00 €
Chambre stagiaire (2 lits)	22,00 €
Chambre stagiaire (3 lits)	17,00 €
Supplément	
Ménage chambre	7,90 €
Lit fait ou retouché (chambre stagiaire)	3,00 €
Mise à disposition linge de toilette (chambre stagiaire)	3,00 €

SALLES DE REUNION*		
jusqu'à 20 personnes	sans repas	avec repas
Salle journée (de 8h30 à 17h30)	160,00 €	100,00 €
Salle demi-journée	100,00€	80,00€
Salle soirée (à partir de 18h30, jusqu'à 22h)	130,00 €	100,00 €
Heure supplémentaire après 22h00**	55,00 €	60,00 €
jusqu'à 90 personnes	sans repas	avec repas
Grande Salle journée (de 8h30 à 17h30)	190,00 €	130,00 €
Grande Salle demi-journée	135,00 €	100,00 €
Grande Salle soirée (de 18h30 à 22h00)	160,00 €	115,00 €
Heure supplémentaire après 22h00**	55,00 €	55,00 €
Matériel		
Ordinateur portable, Caméscope		20,00 €
Sonorisation à partir de …		30,00 €
Divers		
Lavage/Séchage équipements (machine)		12,00 €

* La mise à disposition gratuite d'une salle est conditionnée à une réservation comprenant l'hébergement et la restauration (groupe de 10 pers minimum)

** Toute heure commencée sera facturée 50,00€

C.R.T. de la Ligue de Football des Pays de la Loire
170, Bd des Pas Enchantés
44235 St Sébastien sur Loire Cedex

E-mail : crt@lfpl.fff.fr
Site internet : http : //www.seminaires-nantes.fr

Tél : 02.40.80.75.50
Fax: 02.40.80.76.88

Menu Gourmet

Service à l'assiette

30,50 €

Les entrées

Crevettes papillons et salade croquante aux agrumes

Carpaccio de St Jacques et betterave douce

Salade de tourteaux et chantilly au citron

Foie gras poêlé, crème de lentilles et pain d'épices Suggestion du Chef

Les plats

Mignon de veau aux épices marocaines

Plancha d'aubergines et filet de sole rôti

Filet de bar, risotto aux petits légumes Suggestion du chef

Les desserts

Moelleux au chocolat

Abricots poêlés au miel et glace vanille

Douceur poire au caramel et cheveux d'ange

Suggestion du chef

Café

Vin en supplément (Formule à 33,50 € / pers avec 1 bouteille pour 4 pers)

Menu des Saveurs

Service à l'assiette

22,90 €

Les entrées

Duo de rillettes et baguette toastée

Feuilleté de saumon et roquette

Terrine de lotte au poivre vert

Salade de magret fumé et copeaux de parmesan Suggestion du chef

Les plats

Cœur de rumsteak poêlé

Pavé de saumon à l'unilatéral

Cuisse de canard confite mousseline de céleris

Filet de sole sauce vierge Suggestion du chef

Les desserts

Dacquoise pistache et mousse framboise

Tiramisu aux fruits de saison

Assiette de fruits frais

Craquelé au chocolat

Suggestion du Chef

Café

Vin en supplément (Formule à 25,50 € / pers avec 1 bouteille pour 4 pers)

Menu Séminaire

Service à l'assiette

16,30 €

Les entrées

Terrine aux deux saumons

Salade de gésiers et pommes confites

Avocat aux crevettes et pomelos

Feuilleté de chèvre fondu et mesclun Suggestion du chef

Les plats

Poisson du marché, légumes du moment

Suprême de pintade, rösti de pommes de terre

Noix de joues de porc confites

Filet de sandre, riz parfumé

Suggestion du chef

Fromage sur lit de salade

Les desserts

Salade de fruits frais

Carré chocolatier

Dacquoise mangue passion

Joconde poire/caramel au beurre salé

Suggestion du chef

Café

Vin en supplément (Formule à 18,90 € / pers avec 1 bouteille pour 4 pers)

Menu du Jour

Buffet

14,20 €

Entrée

Buffet de crudités

Plat

2 plats proposés (au choix)

Dessert

Buffet de desserts (choix divers)

Café

Boissons en supplément.

Repas Self Sportif

12,30 €

Les choix sont à déterminer dès la commande.

Entrée

Buffet de crudités

Plat

Viande rouge 160g ou Blanc de volaille 160g

Poisson

Légume féculent (riz, pâtes ou purée)

Fromage ou Yaourt

Dessert

Tarte aux Fruits ou Salade de Fruits ou Fruit

Eau plate, Café

Petit Déjeuner Sportif

7,70 €

Thé / Café / Chocolat / Lait
Beurre / Confiture / Miel
Céréales
Œuf dur / Blanc de volaille / Fromage
Yaourt / Gâteau de riz / Fruit
Jus d'orange

Collation Sportive

7,10 €

Pain grillé / Céréales
Thé / Café / Chocolat
Beurre / Confiture
Gâteau de Riz
Fruit
Jus d'orange

Tarifs sous réserve de modification le jour de la commande, à faire actualiser et valider par un devis.

Apéritif

3,10 €

Gâteaux salés et sucrés

Muscadet ou Vin pétillant (nature ou kir)

Jus d'orange

Cocktail Apéritif

7,10 €

Réductions salées

3 Canapés froids
3 Amuse-bouche chauds

Vin pétillant (nature ou kir)
Jus d'orange

*Avec crémant : 7,80 € (1 coupe par personne)
Avec Champagne : 10,80 € (1 coupe par personne)

Cocktail Salé

9,90 €

Réductions Salées

3 canapés froids
3 amuse-bouche chauds
Pain surprise

Vin pétillant (nature ou kir)
Jus d'orange

*Avec crémant : 10,50 € (1 coupe par personne)
Avec Champagne :13.00 € (1 coupe par personne)

Apéritifs dinatoires personnalisables

Exemple de Cocktail Amuse-bouches

A partir de 14,80 €

Réduction salées (8 pcs)
Pain surprise aux 3 jambons
Canapés divers
Mini feuilletés

Petits fours sucrés (2 pcs)

Inclus 2 verres par personnes (kir pétillant, vin, jus d'orange)
Cocktail identique, servi avec du champagne : 17,10 €

Exemple de Cocktail Sucré

A partir de 13,10 €

Assortiment de mignardises
Petits fours moelleux
Florentins chocolat
Mini macarons
Petits fours sucrés

Cidre bouché
Jus d'orange

Exemple de Cocktail Dinatoire

A partir de 14,10 €

Le salé (12pcs)
Mini feuilletés
Pain surprise
Canapés divers
Mini verrines

Le sucré (4 pcs)
Mini macaron
Farandole gourmande

Inclus 2 verres/personne (kir pétillant, vin, jus d'orange)

Tarifs sous réserve de modification le jour de la commande, à faire actualiser et valider par un devis.

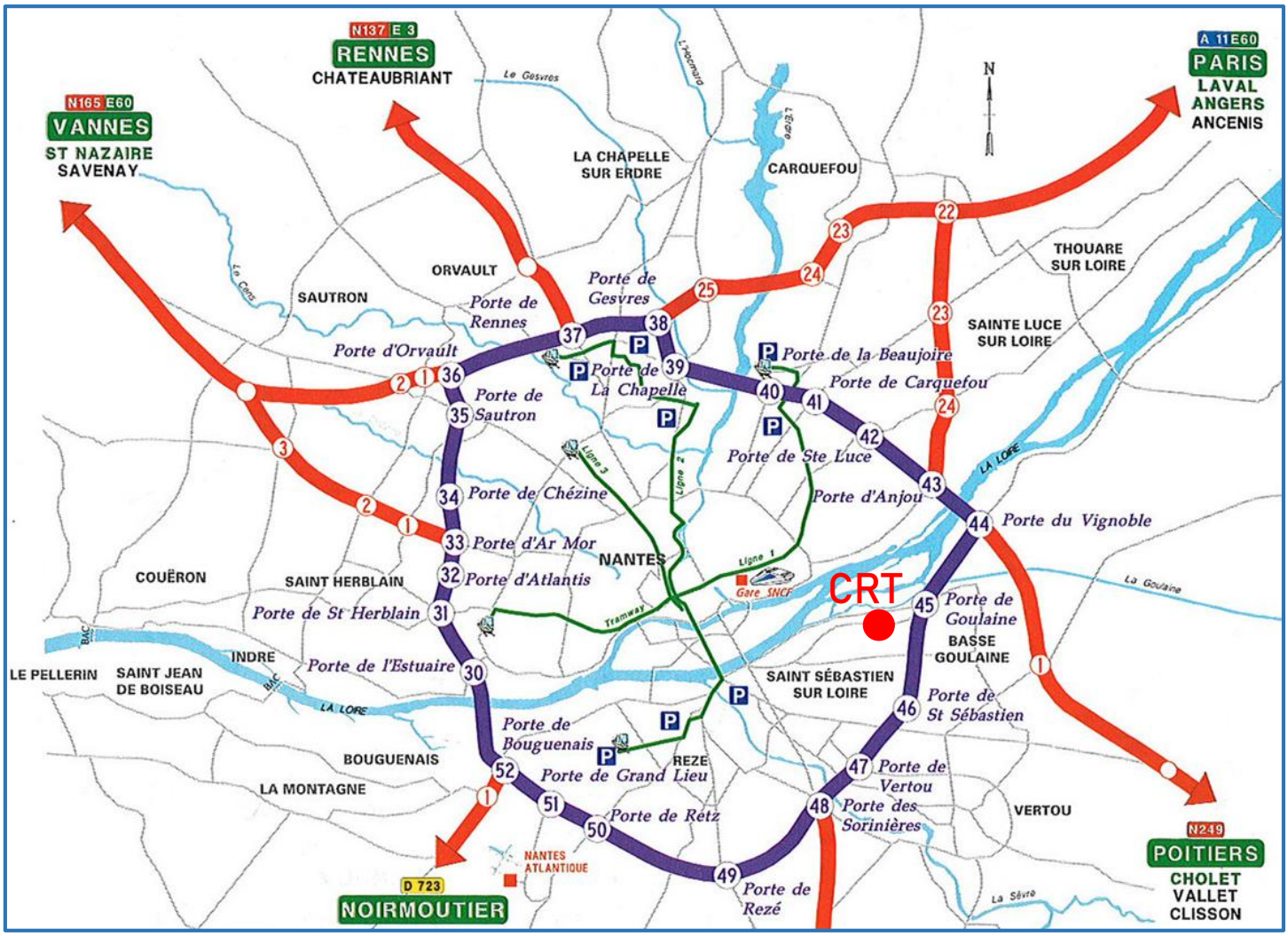
Le C.R.T. est facile d'accès :

Liaisons aériennes quotidiennes vers toutes les grandes villes : l'aéroport Nantes Atlantique est à 15 minutes.

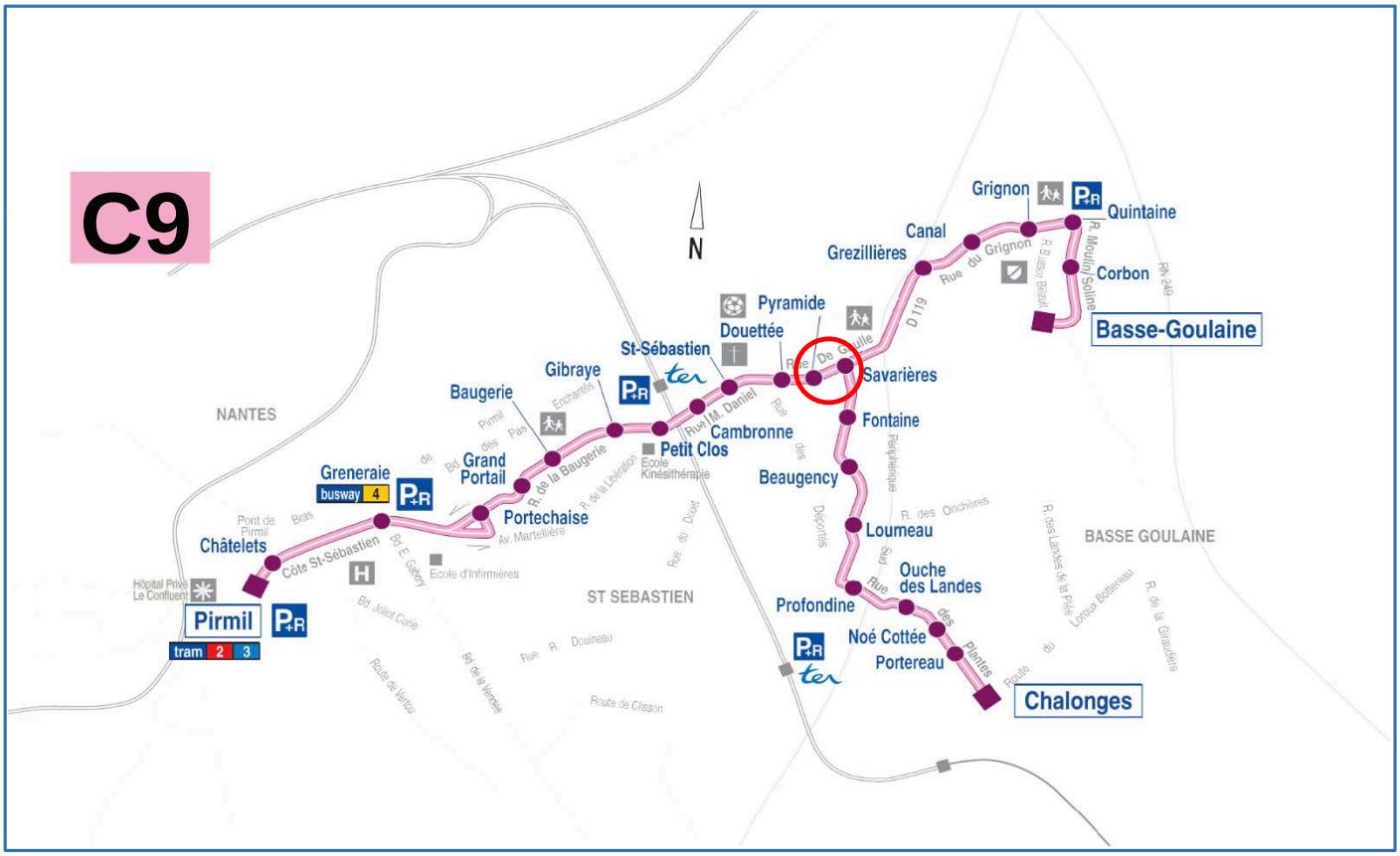
Il faut 12 minutes pour venir de la gare de Nantes.
Par route et autoroute
(Sortie porte 45) :
Porte de Goulaine

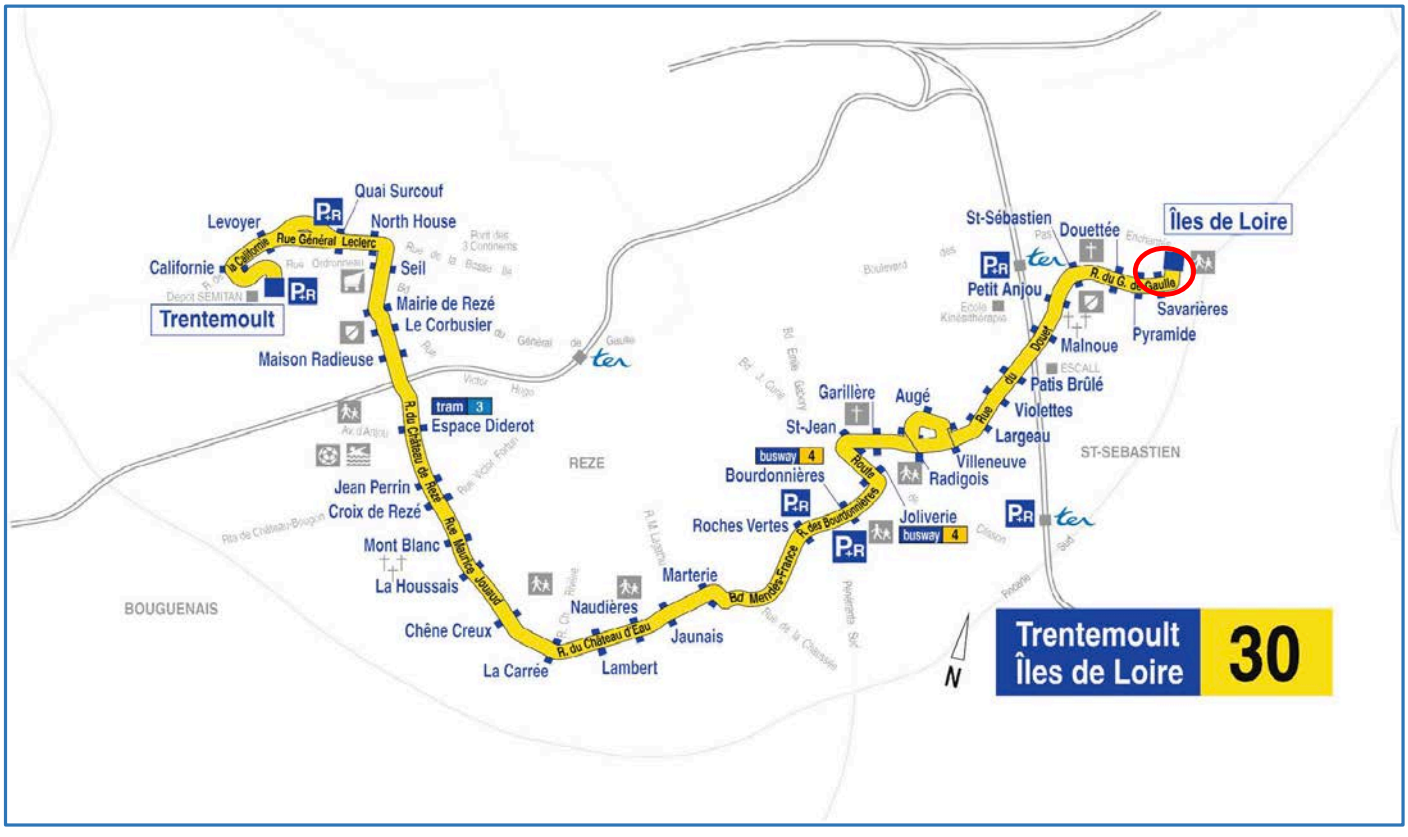
- PARIS est à 3h45
- ANGERS est à 45mn
- LA ROCHE SUR YON est à 45mn

Parking privé ouvert à la clientèle.



Les lignes C9 et 30, dont les arrêts Pyramide, Savarières et Iles de Loire sont situées à 500m du CRT. Le réseau TAN environnant offre des correspondances avec le Busway ou le tramway pour un accès direct au centre-ville de Nantes. Pour plus d'information sur les transports en commun : https://www.tan.fr/





Centre Régional Technique de la Ligue de Football des Pays de la Loire

Natalie VRIGNEAU

Directrice du C.R.T.
nvrigneau@lfpl.fff.fr

Marie-Christine BRIAND

Assistante Administrative du C.R.T
mbriand@lfpl.fff.fr

Thierry ANQUETIN

Assistant de Gestion du C.R.T
tanquetin@lfpl.fff.fr

Elodie HAON

Accueil Ligue & C.R.T
accueil@lfpl.fff.fr

170, bd des Pas Enchantés – 44235 Saint Sébastien sur Loire

Tél. 02.40.80.75.50 – E-mail : crt@lfpl.fff.fr