



La Badira  
★★★★★

BIENVENUE À LA BADIRA



EST. 1928

THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

# KIT BANQUETS

À LA BADIRA



# WHAT IF

## LUXURY MEETS BUSINESS

La Badira est située à 50 minutes de l'aéroport de Tunis Carthage et à seulement 30 minutes de l'aéroport d'Enfidha. Se dressant sur la pointe nord de la baie d'Hammamet, le lieu est idéal pour une escapade business où luxe et raffinement sauront faire la différence.



La Badira  
\*\*\*\*\*

# CAPACITÉS ET ÉQUIPEMENTS DES SALLES

À LA BADIRA



# BUSINESS CENTER

La Badira vous offre :

- \* 1 salle plénière «Qamria»
- \* 3 salles de sous-commissions : Shems I, Shems II et Nejma.
- \* Les salles Shems I et Shems II peuvent fusionner selon les besoins.
- \* Un accès direct au parking vous permet d'organiser des conférences, événements et séminaires en toute confidentialité.



La Badira  
\*\*\*\*\*

# CAPACITÉ DES SALLES

Les capacités mentionnées ont été étudiées pour garantir le confort optimal pour un événement réussi.

									
	m <sup>2</sup>	Théâtre	En U	Cabaret	En classe	En rectangle	Banquet avec stage	Banquet sans stage	Tables bistrots
QAMRIA	240	200	78	105	84	76	120	130	160
SHEMS I	60	40	24	40	18	22	32	50	45
SHEMS II	35	30	18	24	12	14	16	32	20
SHEMS I et II	95	80	36	56	30	34	48	64	60
NEJMA	45	35	21	14	9	18	16	20	30

# TECHNIQUES ET ÉQUIPEMENTS INTÉGRÉS

Toutes nos salles sont équipées de lumière du jour, écran pour projection, Wifi gratuit, flipchart, bloc-notes et stylos, pointeur laser, petite bouteille d' eau minérale (0,5 L) à 2Dt par personne.

	QAMRIA	SHEMS I	SHEMS II	NEJMA
Vidéoprojecteur	OUI	1 dispositif mobile	sur demande	sur demande
Écran	OUI	1 dispositif mobile ( 200x200cm)	sur demande	sur demande
TV	-	1 dispositif fixe (53")	1 dispositif fixe (53")	sur demande
Microphone	6 micros fixes + 3 baladeurs	-	-	-
Internet cablé & sans fil	OUI	OUI	OUI	OUI
Sonorisation	OUI	Intégrée	Intégrée	-
Commande de mixage	OUI	OUI	OUI	-
Autres	Toute demande ne rentrant pas dans la liste des fonctions précédente fera l'objet d'un devis supplémentaire.			



# LOCATION DES SALLES



## POUR LES RÉSIDENTS

Les salles seront accordées à titre gracieux pour les groupes résidents à l'hôtel.

## POUR LES NON-RÉSIDENTS

\* TARIFS CI-CONTRE À APPLIQUER AUX :

- \* Groupes < 30 personnes avec ou sans restauration
- \* Groupes > 30 personnes sans restauration

\* GRATUITÉ EST À APPLIQUER AUX :

- \* Groupes > 30 personnes avec restauration

	m <sup>2</sup>	1/2 journée	journée
QAMRIA	240m <sup>2</sup>	500	800
SHEMS I	60m <sup>2</sup>	180	300
SHEMS II	35m <sup>2</sup>	150	250
SHEMS I et II	95m <sup>2</sup>	300	500
NEJMA	50m <sup>2</sup>	150	250



La Badira  
\*\*\*\*\*

# LES PAUSES CAFÉS ET COCKTAILS

À LA BADIRA



# LES PAUSES CAFÉS ET COCKTAILS

- \* Nos pauses cafés ont été étudiées pour satisfaire vos envies. Elles peuvent être enrichies selon votre convenance par un large choix salé, sucré, chaud et froid.
- \* Pour les cocktails dinatoires et out-door, un minimum de 10 pièces par personne et par heure est demandé.
- \* Le service se fera sur plateaux.



La Badira  
\*\*\*\*\*

# LES PAUSES CAFÉS

À LA BADIRA



	MATIN	APRÈS-MIDI
<b>PAUSE CAFÉ LÉGÈRE</b>	<b>14<sup>DT</sup></b>	<b>18<sup>DT</sup></b>
	Café, lait, 3 sortes de thé, un jus de fruit frais, Eau minérale plate ou gazéifiée Mini tartelettes de fruits, Viennoiserie ou cake	Café, lait, thé à la menthe, deux jus de fruit frais, Eau minérale plate ou gazéifiée Cookies au chocolat, feuilleté au thon, tartelettes à la tomate
<b>PAUSE CAFÉ GOURMANDE</b>	<b>18<sup>DT</sup></b>	<b>20<sup>DT</sup></b>
	Café, lait, 3 sortes de thé, deux jus de fruit frais, Eau minérale plate ou gazéifiée Viennoiserie ou cake, Cookies aux pépites de chocolat, Mini tartelettes de fruits	Café, lait, thé à la menthe, deux jus de fruit frais, Eau minérale plate ou gazéifiée Cookies au chocolat, Mini tartelettes de fruits, feuilleté au saumon, mini fricassé au thon
<b>PAUSE CAFÉ ROYALE</b>	<b>20<sup>DT</sup></b>	<b>24<sup>DT</sup></b>
	Café, lait, 3 sortes de thé, deux jus de fruit frais, Eau minérale plate ou gazéifiée Cookies au chocolat, Mini tartelettes de fruits, feuilleté au saumon, mini fricassé au thon	Café, lait, 3 sortes de thé, deux jus de fruit frais, Eau minérale plate ou gazéifiée Éclair craquelin à la mousse de café, brochettes de fruits frais, verrine saumon avocat, brik danouni, brochette de poulet au sésame



La Badira  
\*\*\*\*\*

## PAUSE CAFÉ VÉGÉTARIENNE

20<sup>DT</sup>

Café, lait, 3 sortes de thé, un jus de fruit frais, un jus de légume, eau minérale plate ou gazéifiée. Brochette tomate cerise Mozzarella, bâtonnets de concombre et carotte, roulade d'aubergine à la ricotta, verrine de gaspacho, brochettes de fruits frais

## PAUSE CAFÉ «MÉDITERRANÉE»

22<sup>DT</sup>

Café, lait, thé à la menthe, deux jus de fruit frais ou légumes, Eau minérale plate ou gazéifiée. Brochette tomate cerise Mozzarella, bâtonnets de concombre et carotte, roulade d'aubergine à la ricotta, verrine de gaspacho, toast au filet de poisson, brochettes de fruits frais

## PAUSE CAFÉ TUNISIENNE

20<sup>DT</sup>

Café, lait, thé à la menthe, deux jus de fruit frais, Eau minérale plate ou gazéifiée. Dattes farcies à la noisette, samssa aux amandes ou sésames, verrine de assida, verrine de mhalbeya (riz au lait), boulette de bnadak (viande hachée), mini doigt de fatma au thon et ricotta



La Badira  
\*\*\*\*\*

# LES COCKTAILS

À LA BADIRA



## COCKTAIL «DÉCOUVERTE» 17 VARIÉTÉS \* 70<sup>DT</sup> \*



### FROID

6 PIÈCES

- \* Canapé aux crevettes infusées à la gousse de vanille et gingembre frais
- \* Verrine de filet de poisson
- \* Tartare de saumon en verrine et guacamole d'avocat
- \* Brochette de tomate et mozzarella au basilic frais
- \* Mini blinis au foie gras
- \* Toast de jambon de bœuf fumé tartiné à la moutarde

### CHAUD

6 PIÈCES

- \* Verrine de risotto
- \* Brochettes de légumes grillés
- \* Boulettes de viande à la menthe fraîche
- \* Petit pavé de poisson poêlé
- \* Crevette panné aux amandes
- \* Mini vol au vent aux fruits de mer

### PÂTISSERIES

5 PIÈCES

- \* Verrine aux trois chocolats
- \* Millefeuille à l'italienne
- \* Verrine Panna Cotta
- \* Mini brochettes de fruits
- \* Nougat aux éclats de chocolat

## COCKTAIL «PRESTIGE» 20 VARIÉTÉS \* 80<sup>DT</sup> \*



### FROID

7 PIÈCES

- \* Nachos, guacamole (sur table)
- \* Verrine de ceviche et crevettes à la coriandre fraîche
- \* Bonbon de foie gras pané, biscuit Joconde aux éclats de noisettes
- \* Canapé à la mousse de thon
- \* Crostini de pain complet au fromage bleu et sa petite noix torréfiée
- \* Savarin aux herbes sur sablé aux olives et anchois
- \* Blinis au saumon et crème d'aneth

### CHAUD

8 PIÈCES

- \* Boulette de kefta au fromage parfumée à la menthe fraîche et aneth
- \* Mini brochette de poulet, sauce salée
- \* Nuggets à la sauce barbecue
- \* La petite brik au thon et ricotta au four
- \* Rouleau de printemps végétariens
- \* Croustillant de langouste au jus réduit de crustacés
- \* Crevette enroulée à la feuille de brik au four
- \* Croquette de poisson aux éclats de cumin

### PÂTISSERIES

5 PIÈCES

- \* Verrine aux trois chocolats et éclats de nougat
- \* Tarte fine aux fruits
- \* Mini cheese cake
- \* Macarons variés
- \* Verrine de tiramisu



La Badira  
\*\*\*\*\*

# COCKTAIL «GASTRONOMIQUE»

## 24 VARIÉTÉS \* 90<sup>DT</sup> \*



### FROID

#### 9 PIÈCES

- \* Tiramisu de crevettes parfumées au gingembre
- \* Tatin de foie gras en verrine
- \* Roulade de bœuf séché
- \* Filet de poisson mariné
- \* Savarin aux herbes mi fumé mi mer cuit à basse température sur sablé aux olives, anchois et parmesan à la mousse de mascarpone acidulé
- \* Millefeuille d'aubergine au fromage rondellé et tomate au basilic
- \* Champignons de Paris au Kadid
- \* Petite bruschetta à la mousse de volaille et copeaux d'abricots
- \* Rosace de saumon sur cuillerée

### CHAUD

#### 10 PIÈCES

- \* Nem végétariens
- \* Brochette de légumes grillés
- \* Croustillant de langouste au jus réduit de crustacés
- \* Brochette de poulet au curry
- \* Sambousk de viande aux pignons et raisin sec
- \* Mini brochettes d'agneau au romarin
- \* Crevette pannée aux amandes
- \* Cromesquis de poisson aux sésames
- \* Goujonnette de poisson au grain de sésame
- \* Brochette de saumon au miel et citron

### PÂTISSERIES

#### 5 PIÈCES

- \* Forêt noire façon La Badira
- \* Tiramisu en verrine
- \* Macaron varié
- \* Cheesecake aux fruits rouges
- \* Verrine d'île flottante, vanille bourbon, crumble de noisettes



La Badira  
\*\*\*\*\*

# LES MENUS

À LA BADIRA





# AVANT PROPOS



## LES DESSERTS

LES DESSERTS SONT VALABLES POUR TOUS LES MENUS



### DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée

Assiette de fruits frais

Khobzet biscuit façon grand-mère

Panna Cota, coulis de fruits rouge

Tiramisu

Tarte au citron

Tarte aux pommes et aux pruneaux

Moelleux au chocolat



La Badira  
\*\*\*\*\*



# LE MARIN



\* **65** DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

## ENTRÉE

Salade tomate, Mozzarella



## PLAT

Filets de daurade ou de loup grillés,  
Légumes grillés et pommes au four



La Badira  
\*\*\*\*\*

# POISSON FUSION



\* **65** DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

## ENTRÉE

Salade fraîcheur à la menthe



## PLAT

Pavé de poisson en deux façons,  
Pommes écrasées aux herbes du bled, sauce au citron confit



La Badira  
\*\*\*\*\*

# LE CAMPAGNARD



\* **65** DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

## ENTRÉE

Salade César au poulet



## PLAT

Lahmet thon

Compote de tomate aux épices d'antan, pomme safranée



La Badira  
\*\*\*\*\*



# LE PROVENÇAL



\* **65** DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

## ENTRÉE

La fameuse salade niçoise de La Badira



## PLAT

Faux filet poêlé au beurre salé  
Légumes provençaux, nem d'oignon



La Badira  
\*\*\*\*\*



# LA MER



\* **70** DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

## ENTRÉE

Salade de fruits de mer



## PLAT

Daurade farcie aux crevettes



La Badira  
\*\*\*\*\*



# MENU DE LA TERRE



\* **70** DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

## ENTRÉE

Plat tunisien façon La Badira



## PLAT

Délice d'agneau aux épices, riz aux raisins secs



La Badira  
\*\*\*\*\*

# LE TYPIQUE



\* **70** DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

## ENTRÉE

Chaud et froid tunisien « Mechouia, houria, blanquite de chakchouka, mini brik au poulet, mini doigt au thon, boulettes de viande à la menthe »



## PLAT

Couscous à l'agneau accompagné de ses légumes cuits à l'étouffée



La Badira  
\*\*\*\*\*



# MENU SANTÉ



\* **70** DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

## ENTRÉE

Tarte fine aux légumes ou Gaspacho



## PLAT

Mi- cuit de thon ou pavé de loup



La Badira  
\*\*\*\*\*



# MENU VÉGÉTARIEN

\* **70** DT/PERSONNE \*

HORS BOISSONS

## ENTRÉE

Légumes grillés ou potage



## PLAT

Risotto forestier



La Badira  
\*\*\*\*\*

# TUNISIE AUTHENTIQUE



\* **75**DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

## ENTRÉE

Salade fondok el ghalla



## PLAT

« L'agneau de la région de Sidi Bouzid cuit pendant 7 heures à basse température façon gargoulette, crémeux de semoule légère infusée aux fruits secs émulsion au romarin »



La Badira  
\*\*\*\*\*



# MENU ASIE



\* **85** DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

## ENTRÉE

Thon rouge frais façon Tataki, bananes caramélisées & vinaigrette de soja à la menthe et coriandre



## PLAT

Magret ou confit de canard à basse température, fine purée navet-orange, sauce poivrée, abricot sec et boutons de roses et sa samosa à la confiture d'oignons



La Badira  
\*\*\*\*\*

# LES MENUS « DÉGUSTATION »

À LA BADIRA



# DÉGUSTATION GALA



\* **100** DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

## ENTRÉE

Carpaccio de champignon aux crevettes



La darne de mérrou, sauce aux crustacés



## PLAT

Jarret de veau, pommes écrasées et bouquet de légumes



## DESSERT

Parfait aux dattes



Tuile aux amandes et coulis à l'orange



La Badira  
\*\*\*\*\*

# DÉGUSTATION DE LA MÉDITERRANÉE



\* **120** DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

## ENTRÉE

Salade César aux gambas croustillantes, sablé au parmesan et anchois



Pavé de daurade, velouté de poisson aux pistils de safran



Sorbet aux fruits rouges



## PLAT

Filet de bœuf cuit à basse température sur compotés d'oignon,  
jus aux cinq baies



## DESSERT

Biscuit moelleux au chocolat noir, mousse caramel, quenelle de glace au  
fromage blanc, jardin du chef aux fruits secs



La Badira  
\*\*\*\*\*

# DÉGUSTATION TUNISIENNE

\* **150** DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

## ENTRÉE

Tchich bel karnit

\*

Déclinaison autour des salades tunisiennes

\*

La fine brik à l'œuf de caille et crevettes, tajine menina

\*

## PLAT

Le mérrou, osben de mérrou de Zarzis au salpicon de crevettes,  
trait de tomate maman

\*

Noisette d'agneau aux herbes du jbel, couscous d'oula aux raisins  
et pistaches

\*

## DESSERT

Halkoum aux amandes à la rouzata, quenelle de glace vanille

\*

Parfait aux figues et géranium, tuile à l'orange, coulis de carotte  
à l'étoile de Badiane



La Badira  
\*\*\*\*\*

# LA REINE DES MERS



\* **170**DT/PERSONNE \*  
HORS BOISSONS

## ENTRÉE

Le foie gras de canard



Crevettes royales en déclinaison



## PLAT

La fameuse langouste de bizerte



Sorbet Citron



Le bœuf cuit pendant 7 heures



## DESSERT

Gelée de thé aux amandes, crème légère aux dates et sésames,  
crumble de makroud et fraîcheur mentholée



Macaron aux amandes et aux épices, ganache à la bssissa, quenelle de  
glace aux éclats nougat, sauce caramel à la fleur de sel



La Badira  
\*\*\*\*\*

# LES BUFFETS

À LA BADIRA



À PARTIR DE 30 PERSONNES

À PARTIR DE 30 PERSONNES

## BUFFET PAELLA



**60** DT/PERSONNE

HORS BOISSONS

Salade Bar, Paëlla fruits de mer, desserts

## BUFFET COMPLET



**65** DT/PERSONNE

HORS BOISSONS



La Badira  
\*\*\*\*\*

# SÉMINAIRES ET CONFÉRENCES

Notre lieu LA BADIRA a été conçu pour faire de votre évènement un moment unique.

Dans un cadre élégant et fonctionnel, tout sera mis en oeuvre pour que votre séminaire, incentive ou réception marque les esprits.

Notre équipe présente et disponible 7 jours/7 saura vous concocter les meilleures prestations en terme d'organisation, de gastronomie et de nuitées et vous assurera un confort optimal.



La Badira  
\*\*\*\*\*

# SUITES



La Badira propose 4 types de suites, toutes avec vue mer et soigneusement décorées :

\* **Fell** : 45m<sup>2</sup> Open Space avec douche

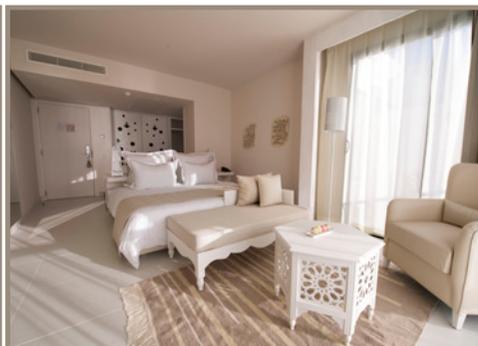
\* **Yasmine** : 45m<sup>2</sup> avec SDB séparée (bain + douche)

\* **Nour** : 120m<sup>2</sup> avec salon, chambre, SDB, terrasse, Sunset terrasse privée avec Jacuzzi , double vue mer

\* **Legende** : 160m<sup>2</sup> avec salon, salle à manger, chambre, SDB, piscine privée, vue mer, cheminée, service VIP



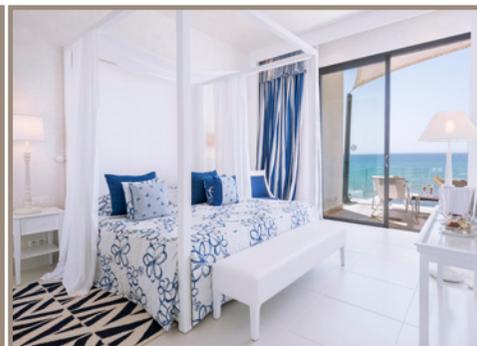
FELL



YASMINE



NOUR



LEGENDE



La Badira  
\*\*\*\*\*

# GATRONOMIE



Le chef français Sébastien Bontour, membre des toques blanches du monde, anime la cuisine de la Badira. Revisitant les classiques de la cuisine tunisienne et méditerranéenne, il vous proposera accompagné de Slim Bettaieb, notre «executive chef», une carte inventive et généreuse pour vos déjeuners d'affaires et dîners Gala.



SEBASTIEN BONTOUR



SLIM BETTAIEB



La Badira  
\*\*\*\*\*

# RESTAURANTS ET BARS

— \* —  
Pour vos pauses gourmandes et détentes,  
La Badira vous propose :

\* **Zahila** : Restaurant petit déjeuner  
Ouvert de 07h à 11h

\* **Adra** : Restaurant gastronomie tunisienne  
Ouvert de 19h à minuit

\* **Kamilah** : Restaurant cuisine du monde  
Ouvert de 12h à minuit

\* **Pool Bar** : Snacking & drinks  
Extérieur du 15 avril au 31 octobre de 09h à 23h

\* **Lobby Bar** : Bar, salon, terrasse extérieur, coin cheminée  
Ouvert de 08h à minuit

\* **Sunset Terrasse** : Le soir de juin à septembre

\* **Beach Grill** : Restaurant et bar en bord de mer  
12h à 19h de Avril à Octobre



# LE SPA



Le Spa Thémaé-Paris vous invite à une détente optimale après une longue journée de travail.

Composé de 21 cabines, de hammams, de salles de yoga et de fitness, d'une tisanerie et d'une piscine chauffée semi-couverte, vous pourrez profiter de toute la gamme de soins et de massages offerts par la marque Thémaé, en toute sérénité.



La Badira  
\*\*\*\*\*

## ACCESSIBILITÉ



### **Tunis se trouve à :**

1h30 de Marseille

1h15 de Rome

2h30 de Paris

2h50 de Londres

2h30 de Frankfurt

5h30 de Dubaï

### **Hammamet se trouve à :**

\* 50 minutes de l'aéroport  
de Tunis Carthage

\* 30 minutes de l'aéroport d'Enfidha

## CONTACTS



Hôtel La Badira

BP 437

8050 - Hammamet

Tél : + 216 72 262 812

sales@labadira.com

Najla Rezgui Dai

Sales Manager

Mobile : +216 95 935 749

Marwa Barkaoui

Corporate Sales Executive

Mobile : +216 99 289 388

Arij Ben Selma

Sales Coordinator

Mobile : +216 99 527 565



La Badira  
\*\*\*\*\*

À TRÈS BIENTÔT



La Badira  
\*\*\*\*\*



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD