

Séminaire

PRIVATISATION

Cocktail Dinatoire
Repas Gastronomique
Petit-déjeuner



Réunion Professionnelle
Ou événement personnel
Votre événement

❁❁ MICHELIN 2024

Le Saint Hilaire

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
GWLADYS & SÉBASTIEN RATH



Salles/
Rooms



1 Séminaire 50 20p 30p 40p

2 Restaurant 150 50p 80p 120p

04.66.52.30.87

5 RUE ANDRÉ SCHENK
30560 ST HILAIRE DE BRETHMAS

WWW.LESAINTHILAIREBYSEBASTIENRATH.COM

CONTACT@LESAINTHILAIRE.COM



SUR-MESURE

Notre salle de séminaire, éclairée à la lumière du jour est entièrement équipée pour organiser vos événements et réceptions.

Équipements : Wifi, vidéoprojecteur, micro, écran, paperboard, marqueurs, papeterie, eaux freshs, accès PMR.

/ Our meeting rooms, with natural daylight are fully equipped and adaptable to your meeting and for optimum comfort.

Equipment: WiFi, videoprojector, lecterns and mikes, screen, paperboard and marker pens, writing material, mineral water, PRM access.

Le St Hilaire pouvant accueillir de 10 à 150 personnes, avec ses 2 salles, sa terrasse couverte, et sa terrasse extérieure, Grand Parking à disposition

Location Salle seule

Compris dans le prix:

Eaux plates, Papier et stylos, paperboard, écran et vidéo projecteur (sur demande)

✓ ACCES PMR	Salle 1 séminaire
✓ PARKING	1/2 journée: 350€ HT
✓ WIFI	Journée entière : 450€ HT
✓ RESTAURANT	Soirée : 400€ HT
✓ VESTIAIRE	

Découvrez nos formules petit-déjeuner, pause-café et/ou goûter...

Nos menus Gastronomiques, restaurant étoilé au Guide MICHELIN

et nos Cocktails dinatoires, avec animations ateliers & brasero

Nous pouvons vous accueillir dans notre restaurant **jusqu'à 14 personnes** sans privatisation

(afin de garantir une expérience optimale à chacun de nos clients, pour une table au delà de 8 personnes les enfants de moins de 10 ans ne sont pas acceptés ou alors en privatisation du restaurant).

Au delà de **14 personnes** nous pouvons vous accueillir **uniquement en privatisation complète de l'établissement**

*Toutes demandes doit être faite par mail.
Une privatisation et/ou séminaire ne sera validée uniquement après le versement d'un acompte.*

En dehors de nos jours d'ouverture, un supplément sera appliqué.



Gwladys & Sébastien Rath

Découvrez la cuisine moderne & sincère du Chef Sébastien Rath. Laissez-vous guider par ses menus éphémères à l'accent Cévenol

*Discover the modern and sincere cuisine of Chef Sébastien Rath.
Let yourself be guided by its ephemeral menus with a Cévenol accent*

Aucunes animations musicales ne sera acceptées
No musical animations will be accepted

