



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 ² | 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 câblé & 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 ² | 1/2 journée | journée |
|---------------|-------------------|-------------|---------|
| QAMRIA | 240m ² | 500 | 800 |
| SHEMS I | 60m ² | 180 | 300 |
| SHEMS II | 35m ² | 150 | 250 |
| SHEMS I et II | 95m ² | 300 | 500 |
| NEJMA | 50m ² | 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 |
|----------------------|--|---|
| PAUSE CAFÉ LÉGÈRE | <p>14^{DT}</p> <p>Café, lait, 3 sortes de thé, un jus de fruit frais, Eau minérale plate ou gazéifiée Mini tartelettes de fruits, Viennoiserie ou cake</p> | <p>18^{DT}</p> <p>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</p> |
| PAUSE CAFÉ GOURMANDE | <p>18^{DT}</p> <p>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</p> | <p>20^{DT}</p> <p>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</p> |
| PAUSE CAFÉ ROYALE | <p>20^{DT}</p> <p>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</p> | <p>24^{DT}</p> <p>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</p> |



PAUSE CAFÉ VÉGÉTARIENNE

20^{DT}

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^{DT}

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^{DT}

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^{DT} *



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^{DT} *



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^{DT} *



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 cuillérée

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, blanquette 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** : 45m² Open Space avec douche

* **Yasmine** : 45m² avec SDB séparée (bain + douche)

* **Nour** : 120m² avec salon, chambre, SDB, terrasse, Sunset terrasse privée avec Jacuzzi , double vue mer

* **Legende** : 160m² avec salon, salle à manger, chambre, SDB, piscine privée, vue mer, cheminée, service VIP



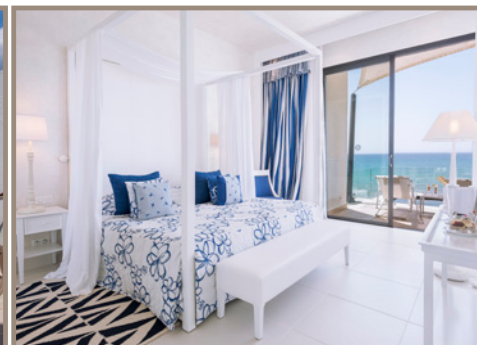
FELL



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