



# Hôtel - Spa LE SAINT-PAUL

---

## Restaurant L'ANSE ROUGE

15, Avenue du Maréchal Foch

Bois de la Chaize

02 51 39 05 63

[contact@hotel-saint-paul.net](mailto:contact@hotel-saint-paul.net)

<https://www.hotel-saint-paul.net>

GPS : 47.010752, -2.22667

10 mn à pied de la plage des Dames

de la plage de L'Anse rouge

2 km du centre-ville



*Hôtel Saint Paul*  
\*\*\*  
*Restaurant L'Anse Rouge*

# SEMINAIRES & Journées d'études

Au Bois de la Chaize, à Noirmoutier-en-l'Île

**L'hôtel - Spa Le Saint Paul  
et le restaurant L'Anse rouge  
vous propose  
un environnement adapté  
pour vos évènements,  
vos journées d'études et séminaires,  
dans un espace idéal et convivial.**







## L'Hôtel Saint Paul

L'hôtel dispose de 35 chambres  
Single, double et triple  
(possibilité de lits séparés)

### BASSE SAISON

Février/Mars et Octobre/Novembre

- Chambre seule : 90€

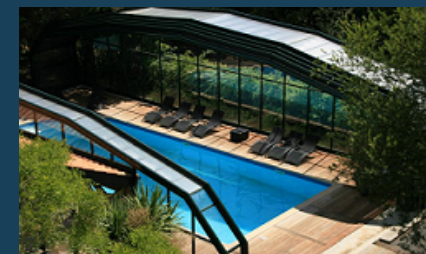
### MOYENNE SAISON

Avril/Mai/Juin/Septembre

- Chambre seule : 120€

## L'espace Bien-Etre SPA Piscine

Piscine en accès libre  
de 9h00 à 19h00  
à partir d'avril



*15% de remise sur nos prestations à la carte*

Hamman à 1 ou 2 ou 3 personnes

15 mn : 10 € /personne

Massage 15 mn : 15 €

## Le Restaurant L'Anse Rouge

Petit-déjeuner en buffet 13.50 €

Menu 2 plats 26 €

(Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

Menu 3 plats 32 €

(Entrée/Plat/Dessert)

Café d'accueil 6 €

Forfait boisson (eau, café ou thé) 6 €

Forfait boisson (1/4 vin, eau, café ou thé) 12 €

Pause réunion sucrée ou salée 8 €

avec une boisson chaude et jus de fruits

Cocktail maison et amuse-bouches 14 €

Dégustation de 9 huîtres et ses marinades maison

servi avec un verre de vin blanc 20 €



Notre salle séminaire (environ 70 m2)

En U : 26 places / En théâtre : 50 places

200 € la journée / 150 € la 1/2 journée

Notre salon séminaire (environ 35 m2)

En rectangle : 12 places maximum

125 € la journée / 100 € la 1/2 journée

Equipés de vidéo-projecteur, écran mural,  
Paper-board, eau minérale sur table



## Composez vos menus

Menu unique pour l'ensemble des convives

Cuisine élaborée à base de produits locaux et de saison

Déjeuner d'affaire : 2 plats 26 € / 3 plats 32 €

Dîner "Détente et plaisir" 3 plats 32 €

### ENTREES

- Oeuf cocotte à la forestière, écume de foie gras
- Dos de poisson côtier, velouté de mogettes au vinaigre de framboise
- Terrine de campagne maison, pickles d'oignons de Roscoff, saladine aux fruits secs
- Chartreuse de haute-mer, crustacés, coulis fleur de houblon

### PLATS

- Cuisse de canette laquée au miel d'épices, polenta crémeuse aux fruits secs
- Paleron de boeuf de 7h confit au Mareuil, légumes du bouillon
- Ballotine de volaille de Challans aux champignons, garniture du marché
- Pavé de saumon rôti façon thaï, basmati au gingembre poivre vert
- Pêche du jour cuisinée en basse température, sauce au Noilly, julienne de légumes étuvés

### DESSERTS

- Moka nouvelle version (sans crème au beurre)
- Croustillant aux 3 chocolats
- Véritable crème brûlée à la chicorée
- Vacherin glacé au caramel au beurre salé

*Pensez à nous préciser les particularités alimentaires (végétariens, allergies, intolérances, ...)*



## L'espace bien-être

LE HAMMAM

15 mn : 10 € par personne  
(jusqu'à 3 personnes)

LES MASSAGES

15 mn : 15 € massage épaules et dos

*15% de remise sur nos prestations à la carte*



## Nos partenaires

Les Cycles Charier (vélos à la journée, livrés à l'hôtel)  
02 51 39 01 25

Noirmoutier Evasions (Escape Game box ou nature, kayak, jeux collaboratifs)

06 74 21 66 61 noirmoutierevasion@gmail.com

Laser Game

02 28 10 63 90 www.lasergamenoirmoutier.com

Char à voile "Sel ton char" (Barbâtre)

06 71 81 00 05 seltonchar@gmail.com

Les balades de Nicolas (guide à pieds ou à vélo)

06 31 24 51 54 www.lesbaladesdenicolas.fr

Le marais salant de Sabrina Bégat (L'Épine)

06 20 97 44 62 begatsabrina@gmail.com

Cabane à huîtres "La cabane d'Adrien" (La Guérinière)

07 50 04 62 23 www.lacabanedadrien.fr