



BIENVENUE
À LA BADIRA

BROCHURE MICE
SAISON 2025-2026

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



- * 1 salle plénière «Qamria»
- * 4 salles de sous-commissions :
Shems I, Shems II Nejma et Nejma II

* 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 évènement réussi. Nous ne pouvons aucunement recevoir plus de personnes que le nombre mentionné.

									
	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
NEJMA II	19					12			

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
- * Une bouteille d'eau minérale (0,9 L) pour 2 personnes à 7^{DT}, soit 3,5^{DT}/personne
- * Mise à disposition d'une machine Nespresso dans la salle : 7^{DT} par capsule

	QAMRIA	SHEMS I	SHEMS II	NEJMA	NEJMA II
Vidéoprojecteur	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Écran	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Microphone	6 micros fixes + 3 baladeurs	-	-	-	-
Internet cablé & sans fil	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Sonorisation	OUI	-	-	-	-
Commande de mixage	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 par jour)

	m ²	journée
QAMRIA	240m ²	1000 DT
SHEMS I	60m ²	400 DT
SHEMS II	35m ²	400 DT
SHEMS I et II	95m ²	700 DT
NEJMA	50m ²	400 DT
NEJMA II	19m ²	400 DT

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.
- * Les cocktails seront servis en pass around (sur plateaux).



La Badira



LES PAUSES
CAFÉS
À LA BADIRA



	MATIN 30mn	APRÈS-MIDI 30mn
PAUSE CAFÉ CLASSIQUE	28 ^{DT} Café, lait, thés, jus de fruits, eau minérale, mini viennoiseries, cake marbré, cookies au chocolat	
PAUSE CAFÉ GOURMANDE	32 ^{DT} Café, lait, thés, 2 jus fruits, eau minérale, cookies au chocolat, brochette de fruits, mini donut, mléwi au thon	36 ^{DT} Café, lait, thés, 2 jus fruits, eau minérale, verrines de crevettes, pincettes au poulet, mini sandwich au saumon, bonbon caramel noisettes, verrine panna cotta fruits rouge
PAUSE CAFÉ VÉGÉTARIENNE	36 ^{DT} Café, lait, 3 sortes de thé, un jus de fruits frais, un jus de légumes, eau minérale plate ou gazéifiée, brochette tomate cerise mozzarella, courgette farcie au fromage frais, nems aux légumes, verrine granola, brochette de fruits, cookies bananes et flocons d'avoine	
PAUSE CAFÉ TUNISIENNE	36 ^{DT} Café, lait, thé à la menthe, deux jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée, datte farcie, samsa noisette et chocolat, verrine de assida, brik danouni, fricassé au thon, mini doigts de fatma poulet et ricotte	

LES
COCKTAILS
À LA BADIRA



FORFAITS BOISSONS POUR DES ÉVÈNEMENTS DE 2H00 :

SOFT

Eau, Jus, Sodas : **25^{DT/PERSONNE}**

LIGHT

Eau, Jus, Sodas, Vins, Bières : **70^{DT/PERSONNE}**

COMPLET

Eau, Jus, Sodas, Vins, Bières, Whisky, Gin, Vodka, Vin pétillant : **95^{DT/PERSONNE}**

SUPPLÉMENT

Aperol Spritz, Mojito ou Pina Colada : **28^{DT/PERSONNE}**

Open bar avec Champagne français : **250^{DT/PERSONNE}**

**POUR LES GROUPES DE MOINS DE 25 PERSONNES,
UN SUPPLÉMENT DE 10% SERA APPLIQUÉ.**



**POUR UNE DURÉE DE 3 HEURES,
UN SUPPLÉMENT DE 50% SERA APPLIQUÉ**



BIÈRES	VINS	SPIRITUEUX
Celtia Beck's Heineken	BLANC Jour et nuit, Muscat sec ROSÉ Desire, Pétale de Rose ROUGE Magon signature, Jour et nuit PÉTILLANT Chopin Blanc et Rosé	VODKA ♦ Absolut, Smirnoff GIN ♦♦ Gordon, Beefeater WHISKY ♦♦♦ J&B Johnny Walker Red Label Ballantine's
OPEN BAR	♦ Magnifique, Verdejo ♦ Magnifique, Soltane ♦ Magnifique, Vieux Magon, ♦ Mumm, Moët et Chandon	♦ Belvédère, Grey Goose, Siroc ♦♦ Gordon, Bombay Sapphire ♦♦♦ Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal 12YO, Jack Daniel's

COCKTAIL « DÉCOUVERTE »

14 VARIÉTÉS * 140^{DT} *

FROID

- * Maki aux crevettes et mousse de fromage
- * Mléoui au thon
- * Tartare de saumon en verrine et guacamole d'avocat
- * Brochette de tomate et mozzarella au basilic frais
- * Pincette au poulet
- * Choux craquelin foie gras

CHAUD

- * Verrine de risotto aux champignons à l'huile de truffe
- * Crumble aux légumes et parmesan
- * Brochettes de boeuf au poivre
- * Crevettes panées aux amandes, sweet chili sauce
- * Mini vol au vent aux fruits de mer

PÂTISSERIES

- * Verrine de duo de chocolat
- * Millefeuille à l'italienne
- * Brochette de fruits caramélisés

COCKTAIL « PRESTIGE »

16 VARIÉTÉS * 170^{DT} *

FROID

- * Maki concombre
- * Pain d'épices au foie gras
- * Crostini de pain complet au fromage de chèvre et sa petite noix torréfiée au miel
- * Roulé de saumon frais farci à l'avocat
- * Verrine de carpaccio de boeuf
- * Tacos de boeuf

CHAUD

- * Moule gratinée à la provençale
- * Tulipe de volaille à la truffe
- * Nem végétarien
- * Crevette tempura au paprika
- * Brochette de filet de boeuf au poivre
- * Lotte à la vapeur, jus de crustacés

PÂTISSERIES

- * Verrine aux trois chocolats et éclats de nougat
- * Mini brochette de fruits
- * Mini cheese cake
- * Macarons variés



La Badira



COCKTAIL « GASTRONOMIQUE »

20 VARIÉTÉS * 200^{DT} *

FROID

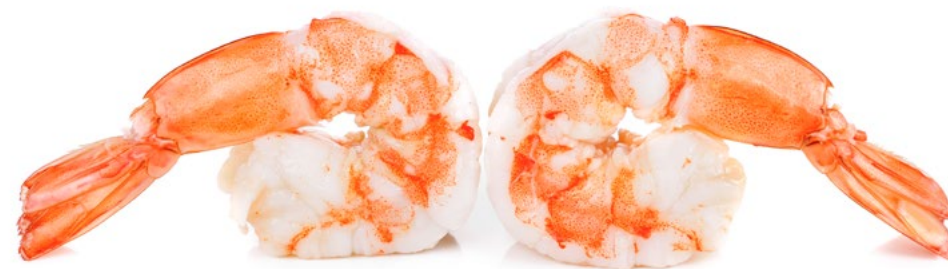
- * Pain d'épice, crevette laquée
- * Verrine de carpaccio de boeuf à la truffe
- * Craquelin fourré à la mousse de foie gras
- * Toast de fromage de chèvre au vinaigre balsamique
- * Ceviché de poisson
- * Mille feuille de légumes aux herbes aromatiques
- * Blinis au saumon gravlax
- * Pincette au poulet

CHAUD

- * Nem végétarien
- * Langouste à la vapeur, jus réduit de crustacés
- * Brochette de filet de boeuf aux trois poivres
- * Crevette à l'aigre douce
- * Goujonnette de poulpe aux graines de sésame, sweet chili sauce
- * Bouchée de saumon frais au miel et citron
- * Mini tacos au poulet

PÂTISSERIES

- * Pistachio à la framboise
- * Tiramisu en verrine
- * Bonbon caramel noisettes
- * Mini brochettes de fruits frais
- * Truffe au chocolat



La Badira

LES MENUS
À LA BADIRA



AVANT PROPOS



FORFAITS BOISSONS POUR LES MENUS :

SOFT : Eau + jus, soda : **25^{DT/PERSONNE}**

DÉJEUNER 1H : EAU + JUS, SODA, BIÈRE, VIN : **37^{DT/PERSONNE}**

DÎNER 2H : EAU + JUS, SODA, BIÈRE, VIN : **70^{DT/PERSONNE}**

MAJORATION DE 50% AU DELÀ DE 2^H
LES MENUS SONT SOUMIS À LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS SUR LE
MARCHÉ. DES ALTERNATIVES PEUVENT ÊTRE PROPOSÉES LE CAS ÉCHÉANT.



CES MENUS SONT UNIQUEMENT VALABLES
POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES

* SEULS LES MENUS « PRESTIGE » PEUVENT ÊTRE VENDUS
POUR LES DÎNERS DE GALA

** L'ANIMATION MUSICALE NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉE
QUE DANS LA SALLE DE GALA QAMRIA
UN SEUL MENU SERA SERVI POUR TOUT LE GROUPE



POUR LES GROUPES DE MOINS DE 15 PERSONNES, IL EST
POSSIBLE D'AVOIR UN REPAS À LA CARTE AU CHOIX

160^{DT/PERSONNE}

OU

UNE CARTE RÉDUITE À KAMILAH

125^{DT/PERSONNE}



La Badira

MINI CARTE POUR LES GROUPES DE MOINS DE 15 PERSONNES



* **125^{DT}/PERSONNE** *

1 ENTRÉE, 1 SUITE, 1 DESSERT AU CHOIX
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Velouté de légumes de saison
Chorba frik au poisson
Salade Cesar au poulet
Plat tunisien version La Badira
Tarte fine aux légumes
Salade méchouia au thon
Nems au poulet sauce aigre douce
Cœur de laitue au saumon fumé parfumé à la vinaigrette balsamique



PLAT

Emincé de poulet au curry, riz basmati
Medaillon de filet de bœuf, sauce aux trois poivres
Filet de loup ou de daurade snacké, coulis de petits pois
Risotto aux champignons
Spaghettis aux légumes croquants
Boeuf au wok
Agneau pressé roti, pomme de terre écrasée
Penne à l'arrabiata aux crevettes



DESSERT

Assiette de fruits découpés
Duo de sorbets
Finger chocolat framboise
Tiramisu
Sablé breton au citron



POUR LES GROUPES DE MOINS DE 20 PERSONNES,
POSSIBILITÉ DE DÉJEUNER SUR LE POUCE
PENDANT LES RÉUNIONS
(1 SEUL SERVICE)

—*—
DÉJEUNER EXPRESS
—*—

CLUB SANDWICH AU POULET
OU
SALADE CÉSAR AU POULET
TIRAMISU EN VERRINE

* 65^{DT}/PERSONNE *



FERMIER

* 100^{DT}/PERSONNE *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Tarte aux légumes grillés

PLAT

Blanc de poulet laqué soja et miel, crème d'ail et légumes du soleil
à l'étouffée, jus réduit au thym

DESSERT

Tarte aux pommes, quenelle de fromage blanc au miel

B

La Badira



MARIN



* **105^{DT}/PERSONNE** *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Salade grecque au fromage Feta



PLAT

Filet de daurade ou de loup snacké,
Légumes grillés et pommes au four



DESSERT

Tarte au citron meringuée



La Badira



TERRE



* **110**^{DT}/PERSONNE *
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Salade campagnarde aux champignons et artichauts mariné



PLAT

picatta de boeuf au citron, mousseline de pomme
de terre et bouquet de légumes de saison



DESSERT

Parfait glacé au café



La Badira



RIVE NORD



* **110**DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Macédoine de légumes au thon, sauce rémoulade



PLAT

Pavé de boeuf cuit à basse température,
sauce fleurette aux champignons,
purée de pomme de terre à l'huile de truffe



DESSERT

Tarte aux fruits selon la saison



La Badira



L'ASIATIQUE



* **115**DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Nems au poulet



PLAT

Pad Thaï aux crevettes, coriandre et cacahuètes



DESSERT

Banane caramélisée au lait de coco



La Badira



CHAMPÊTRE

* 120^{DT}/PERSONNE *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Salade de gésier confit, oeuf poché et éclats de châtaignes

PLAT

Agneau pressé rôti parfumé à la menthe,
pomme de terre écrasée et légumes glacés

DESSERT

Crumble aux pommes chaudes,
boule de glace à la vanille



B

La Badira



TYPIQUE

* **120^{DT}/PERSONNE** *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Trio de salades traditionnelles :
mechouia, houria, tounsia

PLAT

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

DESSERT

Coupe de zriga tradition



La Badira



MÉDITERRANÉEN



* **120**^{DT/PERSONNE} *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Mezzé en trio, pain pita



PLAT

Risotto aux seiches



DESSERT

Tiramisu



La Badira



MER

* **120** DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Salade niçoise au thon et œuf pané

PLAT

Daurade farcie aux crevettes

DESSERT

Verrine de tarte au citron déstructurée



La Badira





OCÉANIQUE



* **130^{DT}**/PERSONNE *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Ceviché de daurade au citron vert



PLAT

Pavé de saumon à la plancha, velouté de poisson
et légumes verts cuits à la vapeur



DESSERT

Tarte aux pommes chaudes, glace à la vanille



La Badira

A decorative border of fresh vegetables, including spinach leaves, avocado halves, garlic cloves, and mushrooms, is arranged around the perimeter of the page.

VÉGÉTARIEN

★ **110**^{DT}/PERSONNE ★
HORS BOISSONS

D'AUTRES MENUS VÉGÉTARIENS
SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE

ENTRÉE

Mi-cuit de bettrave à l'huile extravierge, mousse
de fromage de chèvre

PLAT

Risotto aux champignons et asperges, mesclun
de roquette et noix

DESSERT

Tarte aux pommes et aux pruneaux



La Badira

MINCEUR



* **110**^{DT}/PERSONNE *

HORS BOISSONS

D'AUTRES MENUS MINCEUR SONT DISPONIBLES
SUR DEMANDE

DÉJEUNER

Shooter céleri, miel extra et citron cannelle

ENTRÉE

Buisson de légumes croquants, Ricotta aux herbes fraîches



PLAT

Filet de daurade à la plancha parfumé au gingembre et zeste de citron, légumes grillés



DESSERT

Assiette de fruits découpés

DÎNER

Shooter au gingembre et camomille

ENTRÉE

Salade de concombre au yaourt 0% et menthe



PLAT

Poisson à la vapeur, bouquetière de légumes sautés à l'huile d'olive bio



DESSERT

Pomme cuite toute une nuit au zeste de citron et orange



La Badira

LES MENUS
«PRESTIGE»
À LA BADIRA



GALA AUTHENTIQUE

* **150^{DT}/PERSONNE** *

HORS BOISSONS

Chorba frik au poisson

Variétés de Salades traditionnelles :

Salade de poulpe à la kerkennaise

Salade Méchouia

Salade Tounsia

Le couscous tradition à l'agneau

Dôme de zgougou, caramel au beurre salé,
crème de vanille parfumée au géranium



La Badira

MÉLANGE TERRE MER



* **165**^{DT}/PERSONNE *

HORS BOISSONS

Carpaccio de crevettes aux champignons



Pavé de poisson sauvage, sauce aux crustacés



Granité à la fraise



Jarret de veau, pommes écrasées et bouquet de légumes



Parfait aux dattes
Tuile aux amandes et coulis à l'orange



La Badira

DÉGUSTATION DE LA MÉDITERRANÉE



* **165**^{DT}/PERSONNE *
HORS BOISSONS

Tian de légumes, coulis de poivron rouge fumé



Saint-Pierre au beurre noisette, velouté de poisson aux pistils de safran



Sorbet aux fruits rouges



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



Crème catalane, tuile aux amandes



La Badira

GALA DE LA MER

* **190^{DT}/PERSONNE** *

HORS BOISSONS

Cappuccino de crevette

Carpaccio de lotte fumée aux agrumes, mesclun de roquette à l'huile d'olive fruitée

Mini tartelette de langouste à la crème de citron confit

Sorbet pamplemousse

Filet de loup sauvage rôti, boulghour crémeux aux champignons, émulsion de crustacés

Délice au citron, sauce au caramel



La Badira



LA REINE DES MERS

—*—
* **250**DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

La bisque de crabe bleu de Kerkennah

—*—
Chevauchée de crevettes marinées à la gousse de vanille

—*—
Sorbet Citron

—*—
La demi-langouste snackée

—*—
Le 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 50 PERSONNES

BUFFET COMPLET

À VOLONTÉ PENDANT 1 HEURE



110^{DT}/PERSONNE

HORS BOISSONS

**ENTRE 25 ET 50 PERSONNES, ENTRÉES ET
DESSERTS EN BUFFET, PLAT PRINCIPAL :**

CHOIX ENTRE :

FILET DE LOUP OU DAURADE SNACKÉ
SUR UN COULIS DE PETITS POIS



PICCATA DE BOEUF AU CITRON, MOUSSELINE DE POMME
DE TERRE ET BOUQUET DE LÉGUMES DE SAISON



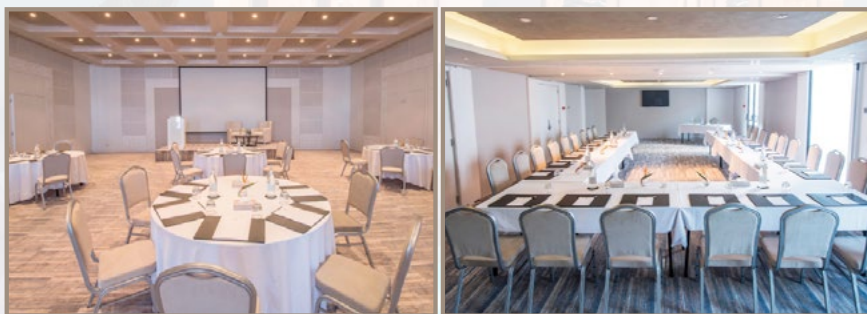
La Badira

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



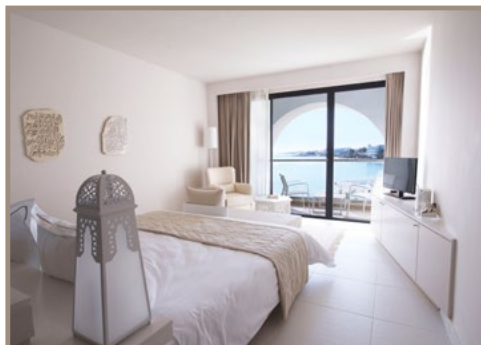
La Badira propose 4 types de suites, toutes avec vue mer et soigneusement décorées :

* **Fell** : 45m² Open Space avec douche

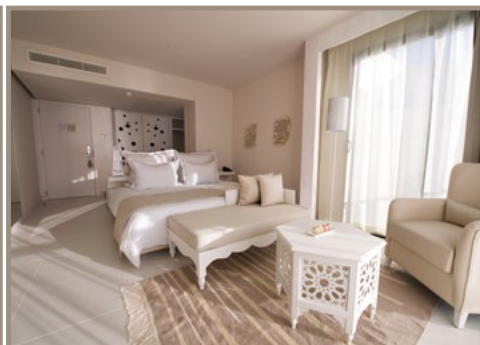
* **Yasmine** : 45m² avec SDB séparée (bain + douche)

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

* **Legende** : 160m² avec salon, salle à manger, chambre, SDB, piscine privée, vue mer, cheminée, service VIP
Les piscines privées sont chauffées en hiver



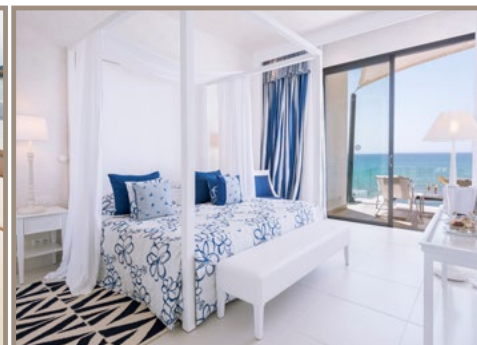
FELL



YASMINE



NOUR



LEGENDE

GASTRONOMIE



Notre chef exécutif Ramzi Bouguila anime les cuisines de La Badira. Revisitant les classiques de la cuisine tunisienne et méditerranéenne, il vous proposera une carte inventive et généreuse pour vos déjeuners d'affaires et dîners Gala.



CHEF RAMZI BOUGUILA



RESTAURANTS ET BARS

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

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

* **Adra** : Restaurant gastronomie tunisienne
Ouvert de 19h à 23h
Fermé le lundi

* **Kamilah** : Restaurant cuisine du monde
Ouvert de 12h à 23h

* **Pool Bar** : Snacking & drinks
Extérieur d'avril à octobre de 09h à 22h

* **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

spa by CLARINS

Le Spa by CLARINS 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 tisanderie et d'une piscine chauffée semi-couverte, vous pourrez profiter de toute la gamme de soins et de massages offerts par la marque CLARINS, en toute sérénité.

Le Spa est ouvert jusqu'à 19h, et samedi jusqu'à 21h.



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

* 40 minutes de l'aéroport d'Enfidha

CONTACTS



Hôtel La Badira

BP 437

8050 - Hammamet

Tél : + 216 70 018 180

Mouna Ben Abdeladhim
Sales & Marketing Manager

Mobile : +216 95 935 749

sales@labadira.com

Myriam Hizaoui
Assistant Sales & Marketing Manager

Mobile : +216 99 289 388

sales.executive@labadira.com

Olfa Dhrif
Senior Sales Corporate
Mobile : +216 92 021041
corporate@labadira.com



La Badira

À TRÈS BIENTÔT



La Badira
★★★★★



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD