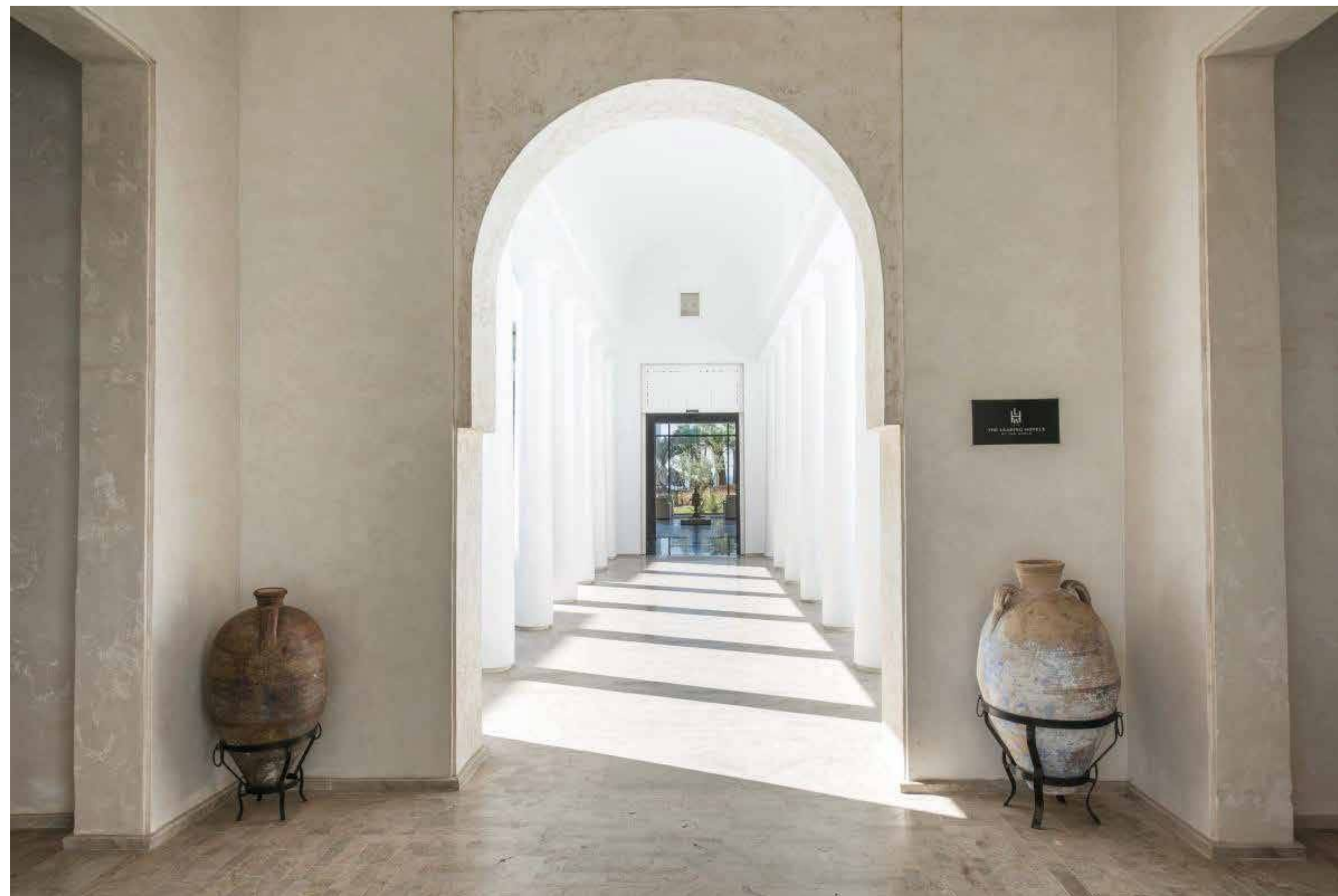




La Badira



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



BIENVENUE À LABADIRA

Brochure MICE / Saison 2026-2027

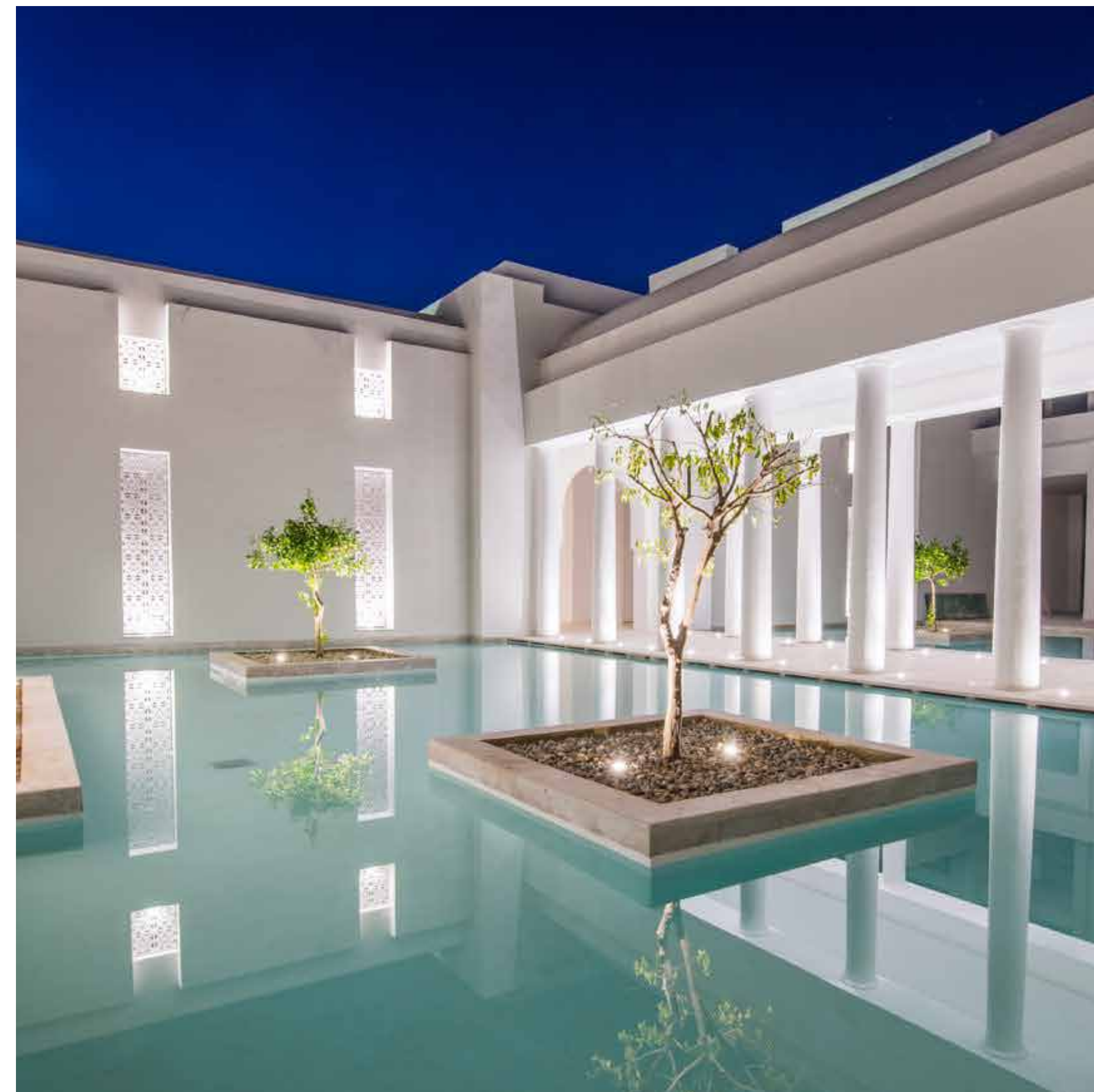
KIT BANQUETS

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 & ÉQUIPEMENTS DES SALLES

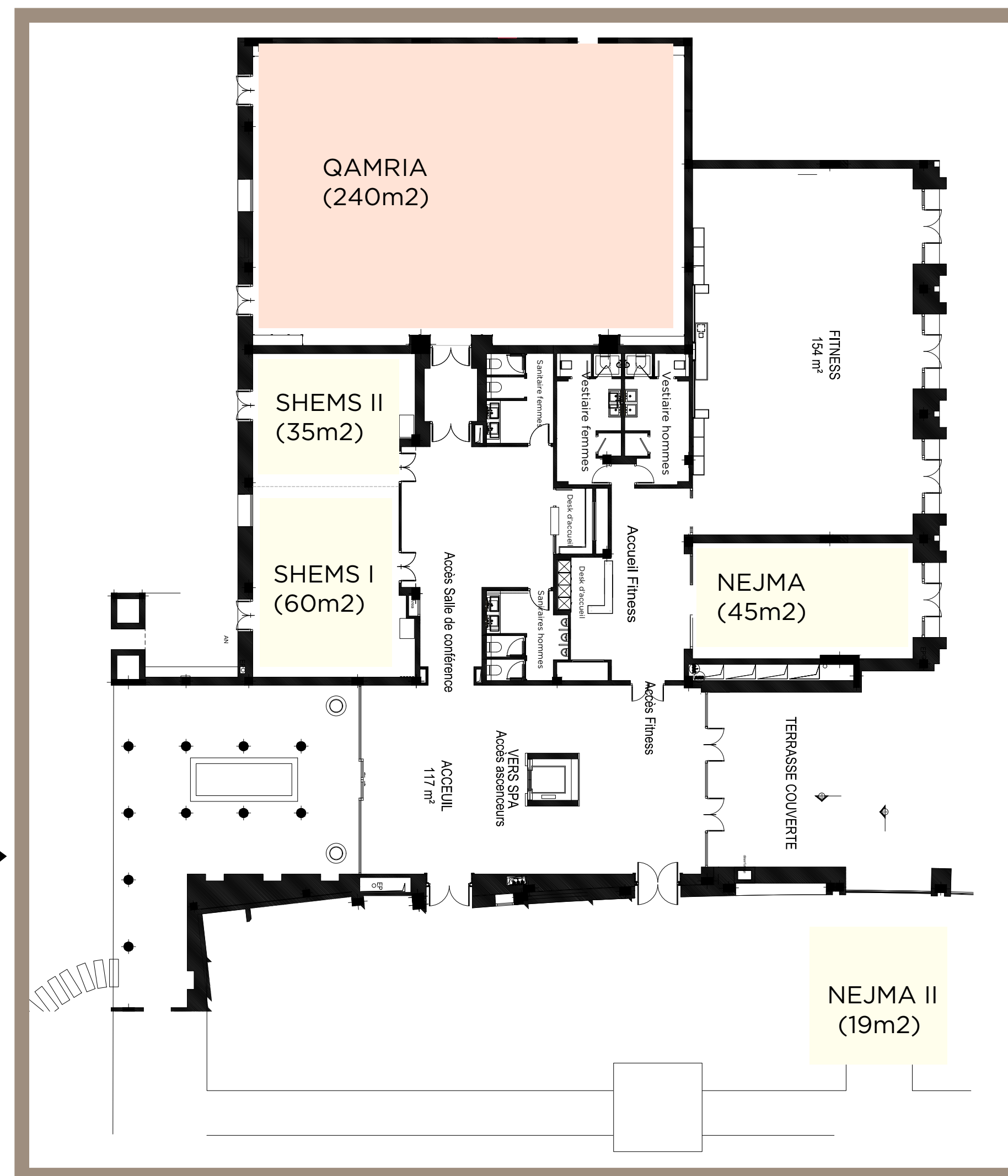
À LA BADIRA

BUSINESS CENTER

La Badira vous offre :

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

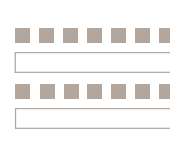
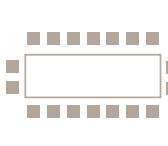
ENTRÉE ►



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 & ÉQUIPEMENTS INTÉGRÉS

	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 câblé & 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.				

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} la capsule



La Badira

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).

SALLE	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



La Badira

LES PAUSES CAFÉS & COCKTAILS

À LA BADIRA



La Badira

LES PAUSES CAFÉ & 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 CAFÉ

À LA BADIRA

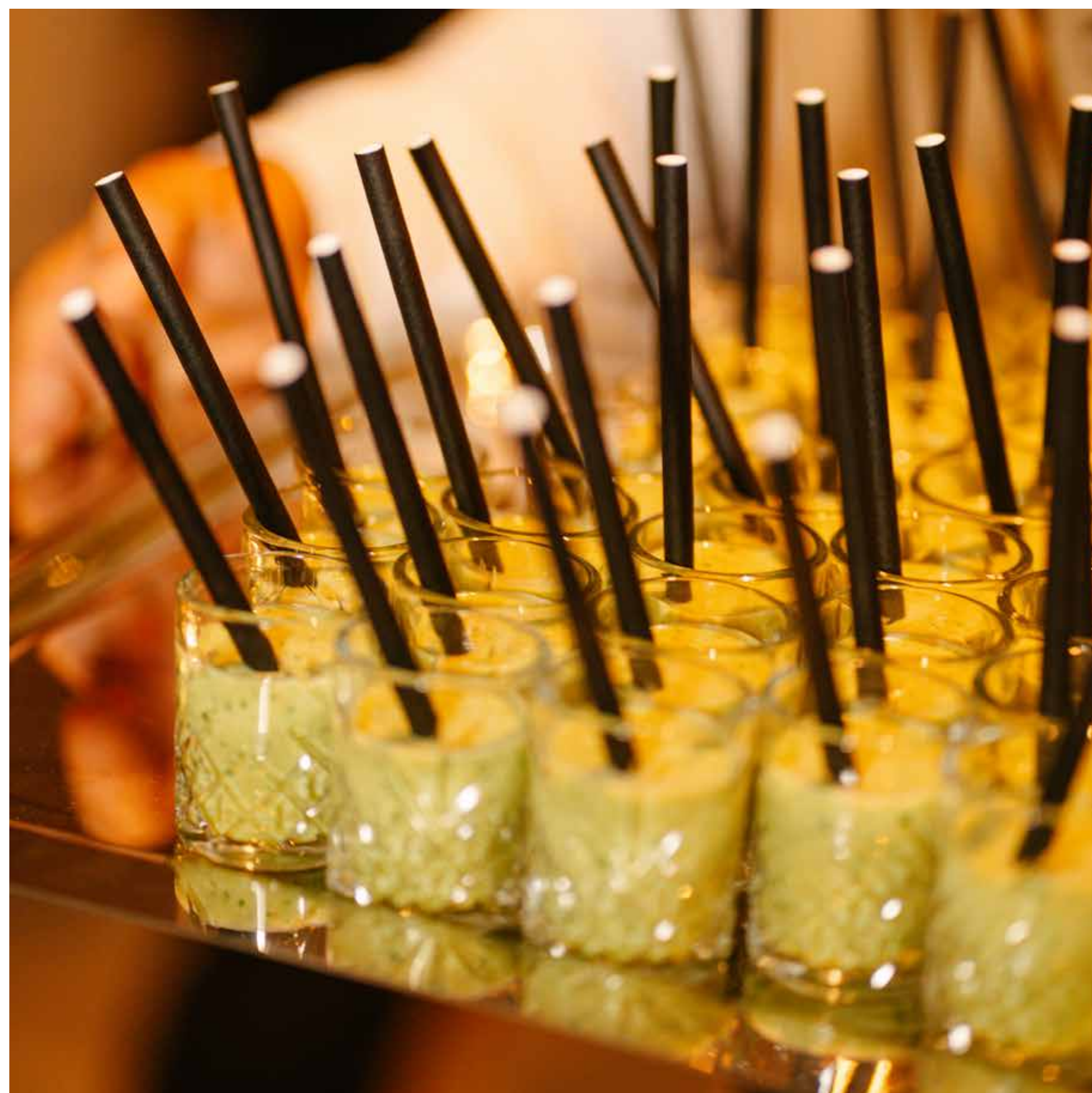


La Badira

	MATIN 30min	APRÈS-MIDI 30min
PAUSE CAFÉ CLASSIQUE	30 ^{DT}	
	Café, lait, thé, jus de fruits, eau minérale, mini viennoiseries, cake marbré, cookies au chocolat, mini sandwichs variés	
PAUSE CAFÉ GOURMANDE	35 ^{DT}	39 ^{DT}
	Café, lait, thés, 2 jus fruits, eau minérale, cookies au chocolat, brochette de fruits, brownies aux noix, tartelette, batbout poulet	Café, lait, thés, 2 jus fruits, eau minérale, verrines de crevettes, pincettes au poulet, mini sandwich au saumon, bonbon caramel noisettes, verrine cheesecake fruits rouge, tartelette aux fruits
PAUSE CAFÉ VÉGÉTARIENNE	39 ^{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, rouleau de concombre, nems aux légumes, verrine granola, brochette de fruits, carrot cake, mlewi au hummous	
PAUSE CAFÉ TUNISIENNE	39 ^{DT}	
	Café, lait, thé à la menthe, deux jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée, datte farcie, samsa noisette et chocolat, mhancha, verrine de assida, brik danouni, fricassé au thon, doigts aux crevettes, bouchée lablabi	
SUPPLÉMENT VIENNOISERIES / CAKE : 5 ^{DT}		

	EN PAUSE CAFÉ	EN APÉRO
PAUSE CAFÉ ROYALE	50 ^{DT} Café filtre et en capsule, lait, thés, 2 jus fruits, eau minérale, bouchée au saumon, crevette laquée au miel, mléwi au thon, batbout poulet au curry, mousse de café en verrine, tarte au citron meringuée	45 ^{DT} Bouchée au saumon, crevette laquée au miel, mléwi au thon, batbout poulet au curry





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 <i>Desire, Pétale de Rose</i> ROUGE Magon signature, Jour et nuit PÉTILLANT <i>Chopin Blanc et Rosé</i>	VODKA ♦ Absolut, Smirnoff GIN ♦♦ Gordon, Beefeater WHISKY ♦♦♦ J8B 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



La Badira

COCKTAIL « DÉCOUVERTE » 14 VARIÉTÉS / 140DT

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 / 160DT

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



COCKTAIL « GASTRONOMIQUE »

20 VARIÉTÉS / 180DT

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



La Badira

AVANT PROPOS

FORFAITS BOISSONS POUR LES MENUS

SOFT: EAU + JUS, SODA 25DT/PERSONNE

DÉJEUNER 1H: EAU + JUS, SODA, BIÈRE, VIN : 37DT/PERSONNE

DÎNER 2H: EAU + JUS, SODA, BIÈRE, VIN : 70DT/PERSONNE

MAJORATION DE 50% AU DELÀ DE 2H

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 160DT/PERSONNE
OU
UNE CARTE RÉDUITE À KAMILAH 135DT/PERSONNE



La Badira

MINI CARTE POUR LES GROUPES DE MOINS DE 15 PERSONNES

135^{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
Salade de chèvre chaud
Salade méchouia au thon
Nems au poulet sauce aigre douce
Cœur de laitue au saumon fumé parfumé à la vinaigrette balsamique

PLAT

Wok de poulet, riz basmati
Filet de loup ou de daurade snacké, coulis de petits pois, gratin de pommes de terre
Risotto aux champignons
Spaghettis aux légumes croquants
Jarret de boeuf confit, gratin dauphinois
Agneau pressé roti, boulghour aux petits légumes
Medaillon de filet de bœuf, sauce aux trois poivres, mousseline de pomme de terre
Rigatoni aux crevettes

PÂTISSERIES

Assiette de fruits découpés
Duo de sorbets
Finger chocolat framboise
Tiramisu
Crème catalane



La Badira

POUR LES GROUPEES DE MOINS DE 20 PERSONNES,
POSSIBILITÉ DE DÉJEUNER SUR LE POUCE PENDANT LES RÉUNIONS

75^{DT} /PERSONNE

1 SEUL SERVICE

DÉJEUNER EXPRESS

CLUB SANDWICH AU POULET
OU
SALADE CÉSAR AU POULET

TIRAMISU



La Badira

FERMIER

110^{DT} /PERSONNE

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Tarte aux légumes grillés
compotée d'oignons et copeaux de parmesan

PLAT

Blanc de poulet rôti aux herbes, crème d'ail
et légumes du soleil à l'étouffée, jus réduit au thym

DESSERT

Tarte aux pommes, quenelle de fromage blanc au miel



La Badira

MARIN

120^{DT} /PERSONNE

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Tartare de crevettes à l'avocat et aux agrumes, toast de pain de campagne

PLAT

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

DESSERT

Tarte au citron meringuée



La Badira

LITTLE ITALY

120^{DT} /PERSONNE
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Vitello tonnato

PLAT

Picatta de boeuf au citron, mousseline de pomme
de terre à la truffe et bouquet de légumes de saison

DESSERT

Tiramisu



La Badira

RIVE NORD

120^{DT} /PERSONNE

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Salade méchouia en tartelette

PLAT

Pavé de boeuf cuit à basse température, sauce fleurette aux champignons,
purée de pomme de terre aux amandes, carotte glacée à l'orange

DESSERT

Parfait glacé au café



La Badira

L'ASIATIQUE

120^{DT} /PERSONNE

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Nems aux légumes, sauce nuoc mam

PLAT

Wok de riz coriandre et cacahuètes

DESSERT

Banane caramélisée au lait de coco



La Badira

CHAMPÊTRE

130^{DT} /PERSONNE

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Salade paysanne aux légumes du jardin, oeuf poché
et croutons de pain de campagne

PLAT

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

DESSERT

Fondant au chocolat noir,
boule de glace à la vanille



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

Carpaccio de poulpe aux agrumes
et paprika fumé

PLAT

Espadon en deux vases,
risotto aux petits légumes

DESSERT

Tiramisu



La Badira

MER

130^{DT} /PERSONNE
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Salade de seiches et calamars,
légumes croquants

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

Pavlova aux fruits de saison



La Badira

VÉGÉTARIEN

110^{DT} / PERSONNE

HORS BOISSONS

D'AUTRES MENUS VÉGÉTARIENS
SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE

ENTRÉE

Mi-cuit de betterave 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 VÉGÉTARIENS 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



La Badira



GALA AUTHENTIQUE TERRE

Soupe de lentilles

★ ★ ★ ★ ★

Variétés de Salades traditionnelles :
Salade de poulpe à la kerkennaise
Salade Méchouia
Salade Tounsia

★ ★ ★ ★ ★

Epaule d'agneau confite, couscous borzguen aux fruits secs

★ ★ ★ ★ ★

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

165^{DT}
PAR PERSONNE
HORS BOISSONS



La Badira
★★★★★

165^{DT}
PAR PERSONNE
HORS BOISSONS

GALA AUTHENTIQUE MER

Chorba frik au poisson

★ ★ ★ ★ ★

Variétés de Salades traditionnelles :
Salade de poulpe à la kerkennaise
Salade Méchouia
Salade Tounsia

★ ★ ★ ★ ★

Couscous au mérrou

★ ★ ★ ★ ★

Khobset biscuit façon grand-mère





MÉLANGE TERRE MER

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

175^{DT}
PAR PERSONNE

HORS BOISSONS



La Badira

DÉGUSTATION DE LA MÉDITERRANÉE

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 compotée d'oignons, jus aux cinq baies

★ ★ ★ ★ ★

Mille-feuilles aux fruits de saison

175^{DT}

PAR PERSONNE

HORS BOISSONS



La Badira
★★★★★

200^{DT}
PAR PERSONNE
HORS BOISSONS

GALA DE LA MER

Carpaccio de mérrou fumé 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 REINE DES MERS

250^{DT}
PAR 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

★ ★ ★ ★ ★

Nougat glacé aux dattes, sauce caramel au beurre salé



La Badira
★★★★★



LES BUFFETS

À LA BADIRA



La Badira

À PARTIR
DE 50
PERSONNES

BUFFET COMPLET

120^{DT} /PERSONNE

À VOLONTÉ PENDANT 1 HEURE - 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
Légumes grillés et pomme de terre au four

Piccata de bœuf au citron, mousseline de pomme de terre à la truffe
et bouquet de légumes de saison



La Badira

SÉMINAIRES & 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.



SUITES



FELL: 45m2
Open Space avec douche



YASMINE: 45m2
45m2 avec Sdb séparée (bain +
douche)



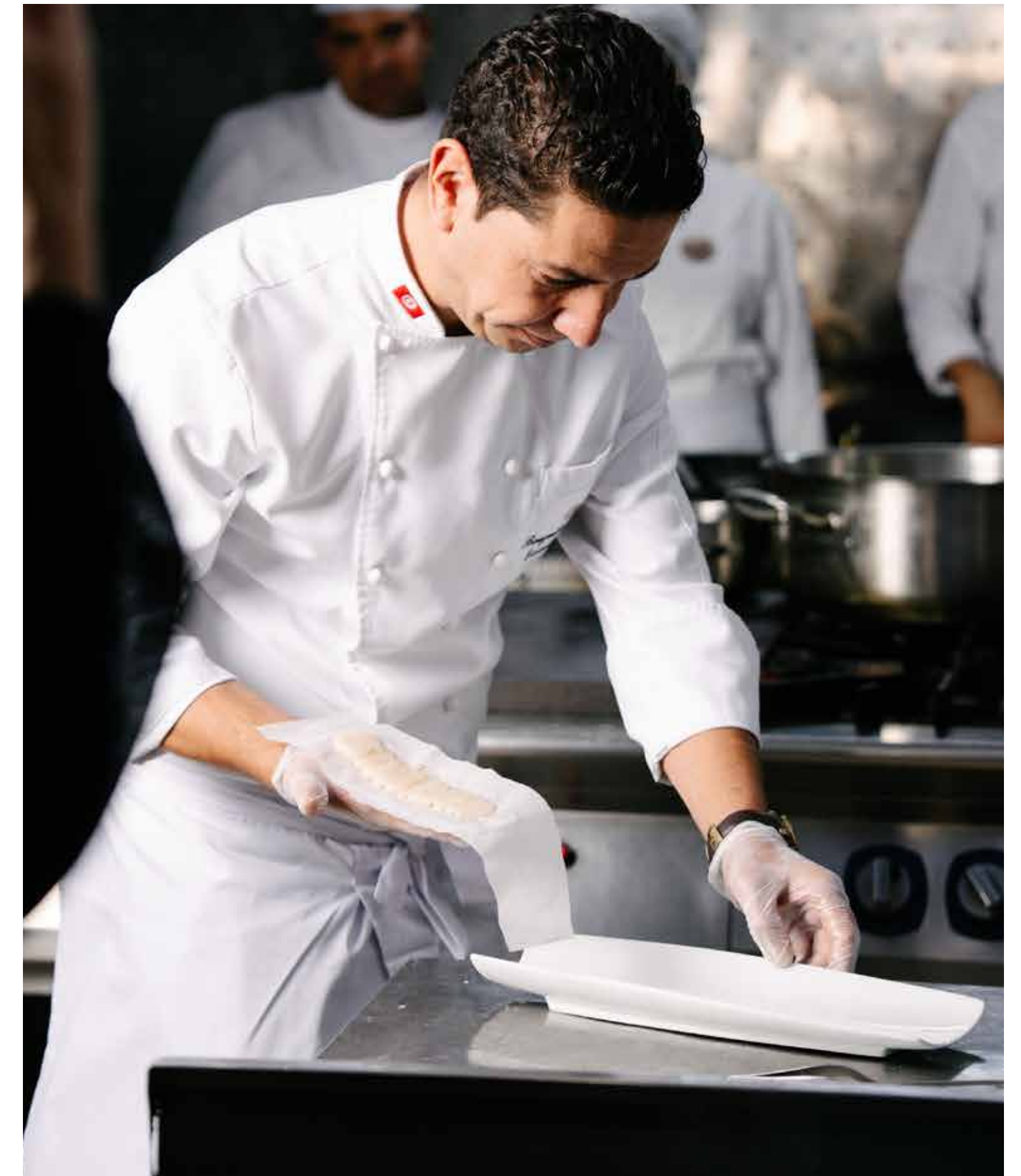
NOUR: 120m2
120m2 avec salon, chambre,
Sdb, terrasse, Sunset terrasse
privée avec bain à remous,
double vue mer



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

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



La Badira

RESTAURANTS & BARS

Pour vos pauses gourmandes et détente,
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



La Badira

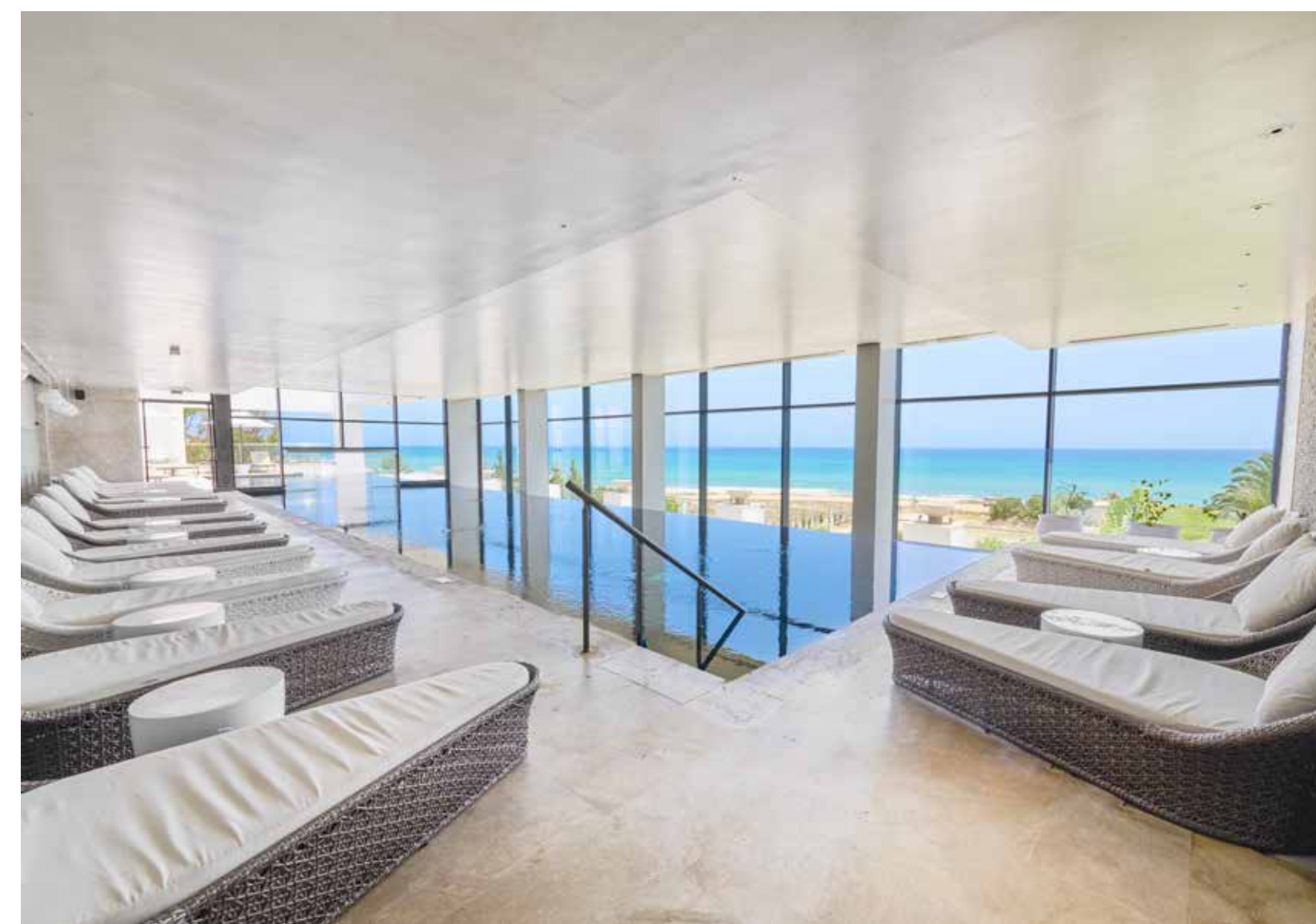
LE SPA

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 tisanerie 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 le 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



La Badira
★★★★★



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®