



**BIENVENUE
À LA BADIRA**

**Brochure MICE
SAISON 2021**

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, évènements 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, petite bouteille d' eau minérale (0,5 L) à 2Dt par personne.

	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	APRÈS-MIDI
PAUSE CAFÉ LÉGÈRE	20^{DT} Café, lait, 3 sortes de thé, un jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée mini tartelettes de fruits, verrines variées viennoiserie	22^{DT} Café, lait, 3 sortes de thé, thé à la menthe, un jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée, cookies au chocolat, feuilleté au thon, tartelette à l'oignon
PAUSE CAFÉ GOURMANDE	22^{DT} Café, lait, 3 sortes de thé, deux jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée, viennoiserie ou cake, cookies aux pépites de chocolat, mini tartelettes de fruits	24^{DT} Café, lait, 3 sortes de thé, thé à la menthe, deux jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée, cookies au chocolat, mini tartelettes de fruits, feuilleté au saumon, mini fricassé au thon
PAUSE CAFÉ ROYALE	25^{DT} Café, lait, 3 sortes de thé, deux jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée, cookies au chocolat, mini tartelettes de fruits, feuilleté au saumon, verrines de panna cotta	27^{DT} Café, lait, 3 sortes de thé, thé à la menthe, deux jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée, éclair craquelin à la mousse de café, brochettes de fruits frais, verrine de crevettes, tartelette au saumon, brochette de poulet au sésame



La Badira

PAUSE CAFÉ VÉGÉTARIENNE

24^{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, bâtonnets de concombre et carotte, roulade d'aubergine à la ricotta, verrine de gaspacho, brochettes de fruits frais

PAUSE CAFÉ TUNISIENNE

26^{DT}

Café, lait, thé à la menthe, deux jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée, datte farcie à la bsissa, samssa aux amandes ou sésames, verrine de assida, brik danouni, mini doigts de fatma au thon et ricotta



La Badira



LES APÉRITIFS

À LA BADIRA

— ★ —

Les propositions sont soumises à la disponibilité des produits sur le marché. Des alternatives peuvent être proposées le cas échéant.

À PARTIR DE 8 PERSONNES

BOISSONS

20^{DT}

Jus de fruits, eau, sodas, vin, bière
Chips, olives, grissinis à la tunisienne

PRINCIER

20MIN

24^{DT}

Crevettes panées à la chapelure japonaise
Ailerons de poulet caramélisés
Feuilleté aux anchois

ROYAL

30MIN

28^{DT}

Fromage et viande fumée
Canapé aux crevettes infusées à la gousse de vanille et gingembre frais
Verrine saumon-avocat
Brochette de légumes grillés

IMPÉRIAL

30MIN

33^{DT}

Fromage et charcuterie de boeuf ou de porc au choix
Tartare de crevettes en verrine et guacamole d'avocat
Gougeonette de poisson poêlé
Petit pavé de boeuf, sauce au poivre
Brochettes tomates mozzarella



La Badira

LES
COCKTAILS
À LA BADIRA



AVANT PROPOS

POUR LES GROUPES DE MOINS DE 25 PERSONNES,
UN SUPPLÉMENT DE 10% SERA APPLIQUÉ.
AU DELÀ DE 2 HEURES DE TEMPS, UN SUPPLÉMENT DE 50%
SERA APPLIQUÉ PAR TRANCHE DE 45MN

FORFAITS BOISSONS POUR DES ÉVÈNEMENTS DE 2H00 :

SOFT

Eau, Jus, Sodas : **15^{DT}/PERSONNE**

LIGHT

Eau, Jus, Sodas, Vins, Bières : **45^{DT}/PERSONNE**

COMPLET

Eau, Jus, Sodas, Vins, Bières, Whisky, Gin, Vodka : **55^{DT}/PERSONNE**

SUPPLÉMENT

Mojito ou Pina Colada : **22^{DT}/PERSONNE**

VINS :

BLANCS : Magon, Muscat sec

ROSÉ : Desire, Pétale de Rose

ROUGE : Magon, Clos de Carthage

SPIRITUEUX :

VODKA : Absolut

GIN : Gordon

WHISKY : J&B ou Johnny Walker Red Label



La Badira

COCKTAIL «BEFORE» 10 VARIÉTÉS * 60^{DT} *

FROID

- * Crostini de pain complet au fromage bleu et sa petite noix torréfiée
- * Verrine de poisson au citron parfumé à l'aneth

CHAUD

- * Moule gratinée à la provençale
- * Aileron de volaille caramélisé
- * Gougeonnette de poisson aux grains de sésame
- * Petite brik au thon et câpres
- * Brik danouni aux raisins secs et pignons

PÂTISSERIES

- * Mille feuille à l'italienne
- * Verrine de mousse au chocolat
- * Mini brochettes de fruits



La Badira

COCKTAIL «DÉCOUVERTE» 16 VARIÉTÉS * 85^{DT} *



FROID

- * Canapé aux crevettes infusées à la gousse de vanille et gingembre frais
- * Mléoui au thon
- * Tartare de saumon en verrine et guacamole d'avocat
- * Brochette de tomate et mozzarella au basilic frais
- * Les nachos avec leur sauce
- * Toast à l'anchois, purée de concombre et pomme, tomates séchées

CHAUD

- * Verrine de risotto
- * Brochettes de légumes grillés
- * Boulettes de viande à la menthe fraîche
- * Croquettes de jambon de boeuf et fromage
- * Crevettes panées aux amandes
- * Mini vol au vent aux fruits de mer

PÂTISSERIES

- * Verrine de duo de chocolat
- * Millefeuille à l'italienne
- * Verrine Panna Cotta
- * Tarte fine aux fruits

COCKTAIL «PRESTIGE» 16 VARIÉTÉS * 95^{DT} *



FROID

- * Allumettes aux graines de lin en pâte feuilletée
- * Verrine de ceviche de crevettes à la coriandre fraîche
- * Mille feuille de légumes aux herbes aromatiques
- * Canapé à la mousse de thon
- * Crostini de pain complet au fromage bleu et sa petite noix torréfiée
- * Blinis au saumon

CHAUD

- * Gratin de pomme de terre au boeuf séché
- * Ailerons de poulet 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

PÂTISSERIES

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



La Badira

COCKTAIL «GASTRONOMIQUE»

18 VARIÉTÉS * 110^{DT} *

FROID

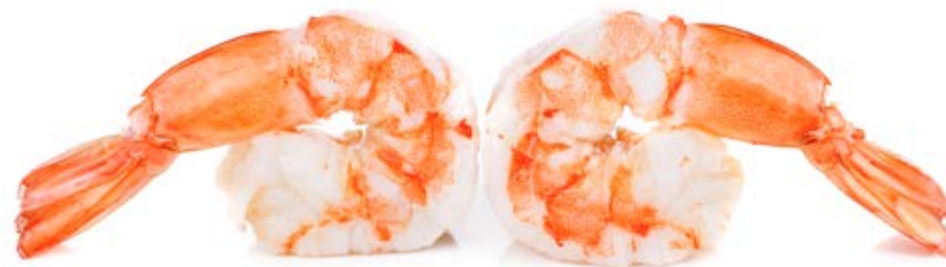
- * Tomate cerise farcie aux crevettes parfumées à l'aneth
- * Roulé de boeuf aux épices
- * Craquelin fourré à la mousse de foie gras
- * Bille de fromage de chèvre
- * Champignons de Paris au Kadid
- * Sushi végétarien
- * Rosace de saumon sur cuillerée

CHAUD

- * Nem végétarien
- * Croustillant de langouste au jus réduit de crustacés
- * Brochette de poulet au curry
- * Mini brochettes d'agneau au romarin
- * Crevette pannée aux amandes
- * Goujonnette de poisson au grain de sésame
- * Bouchée de saumon au miel et citron

PÂTISSERIES

- * Forêt noire façon La Badira
- * Tiramisu en verrine
- * Cheesecake au citron
- * Mini brochettes de fruits frais



La Badira

LES MENUS
À LA BADIRA

AVANT PROPOS



**FORFAITS BOISSONS POUR LES MENUS :
EAU, SODAS, BIÈRES, VINS : 40^{DT}**

**MAJORATION DE 10^{DT} AU DELÀ DE 2^{H30}
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 AU-DELÀ DE 22^{H00} 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 À LA KAMILAH POUR**

120^{DT}/PERSONNE

OU

UNE CARTE RÉDUITE À

85^{DT}/PERSONNE



La Badira

MINI CARTE POUR LES GROUPES DE MOINS DE 15 PERSONNES



* **85 DT/PERSONNE** *

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

ENTRÉE

Velouté de légumes de saison

Chorba frik au poisson

Salade niçoise La Badira

Plat tunisien version La Badira

Tarte fine aux légumes

Salade méchouia au thon



PLAT

Suprême de volaille mariné au gingembre frais

Spaghettis puttanesca thon et olives

Daurade grillée, parfumée au zeste de citron

Ojja aux merguez

Spaghettis aux légumes croquants

Boeuf au wok



DESSERT

Assiette de fruits découpés

Coupe de glaces et sorbets au choix Crème

brulée au géranium

Cheese Cake



La Badira



EXPRESS MONDE

* **65** DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Variété de légumes grillés

PLAT

L'incontournable Burger façon La Badira

DESSERT

Crème brûlée au géranium

B

La Badira



FERME FUSION

* **70** DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Hors d'oeuvre Tunisien au thon et fromage de Sajnene

PLAT

Suprême de volaille au gingembre cuit à basse température, pomme en robe de champ, crème légère acidulée, jardinière de légumes, sauce citron confit

DESSERT

Moelleux au chocolat



La Badira



PROVENÇAL

* **75**DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

La fameuse salade niçoise de La Badira

PLAT

Faux filet poêlé au beurre salé
Légumes provençaux, nem d'oignon

DESSERT

Tiramisu



B

La Badira



MARIN



* **80** DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Salade tomate, Mozzarella



PLAT

Filets de daurade ou de loup grillés,
Légumes grillés et pommes au four



DESSERT

Tarte au citron meringuée



La Badira

A top-down photograph of a table setting. On the left, a white checkered napkin is folded, with a silver spoon resting on it. Next to the spoon are two ice cream cones: one with white vanilla ice cream and another with dark chocolate ice cream. The background is a light-colored marble surface.

TRADITION

✱ **80 DT/PERSONNE** ✱
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Plat tunisien façon La Badira

PLAT

Petites pâtes « fell » à l'agneau
et sauce tomate épicée

DESSERT

Glaces et sorbets au choix



La Badira



CAMPAGNARD



* **80** DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Salade césar au poulet



PLAT

Lahmet thon

Compote de tomate aux épices d'antan, pomme safranée



DESSERT

Cheesecake au citron



La Badira



TYPIQUE

★ 80 DT/PERSONNE ★
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Chaud et froid tunisien « Mechouia, houria, blanquite 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

DESSERT

Assiette de fruits découpés



La Badira



FORESTIER



* **80** DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Macédoine de légumes au thon, sauce rémoulade et œuf de caille



PLAT

Emincé de bœuf aux champignons sauce crème fleurette,
accompagnée de sa purée de pomme de terre



DESSERT

Brownie amer aux amandes, chocolat lacté,
mousse café minute



La Badira



POISSON FUSION

* **80**DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Salade fraîcheur à la menthe

PLAT

Pavé d'espadon en deux façons,
Pommes écrasées aux herbes du bled, sauce au citron confit

DESSERT

Panna cotta aux fruits rouges



La Badira
RESTAURANT



TERRE



* **80** DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Salade mi-cuit mi-cru façon diari



PLAT

Délice d'agneau aux épices, riz aux raisins secs



DESSERT

Assiette de fruits découpés



La Badira



VÉGÉTARIEN

* **80** DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Légumes grillés ou potage

PLAT

Risotto forestier

DESSERT

Tarte aux pommes et aux pruneaux



La Badira
restaurant



MER



* **90** DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

ENTRÉE

Tarte aux légumes grillés



PLAT

Daurade farcie aux crevettes



DESSERT

Moelleux au chocolat



La Badira



CHOIX DU PÊCHEUR

✱ **90**DT/PERSONNE ✱
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Salade de légumes du moment aux crevettes macérées à la sauce soja,
vinaigrette à l'orange



PLAT

Brochette de poisson mariné selon le marché, tagliatelles
au beurre de sauge



DESSERT

LE MIRAGE : Biscuit chocolat, dacquoise, crème,
Mousse chocolat framboise



La Badira



DÉJEUNER MINCEUR

* **75**DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

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



La Badira



DÎNER MINCEUR

* **80** DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

Shooter au gingembre et camomille

ENTRÉE

Concombre râpé au yaourt nature 0 % à l'origan



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



TUNISIE AUTHENTIQUE

* **95**DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

Salade fondok el ghalla

Tajine Malsouka

« 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 »

Khobset biscuit façon grand-mère, au café et fruits secs



La Badira

GALA TYPIQUE

* **95**DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

Chorbet hout

Chaud et froid tunisien « Mechouia, houria, blanquite de chakchouka, mini brik au poulet, mini doigts au thon, boulettes de viande à la menthe »

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

Parfait à la chamia, croustillant aux amandes effilées, Rfissa de bsissa et dattes en velours chocolat et sauce caramel au beurre salé



La Badira



ASIE



* **95**DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

Maki Concombre



Salade Thai Beef



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



Dôme meringué chocolat basilic
Sauce anglaise au citron vert



La Badira



GALA MER



* **105**DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

Cocktail de crevettes de la côte méditerranéenne à l'aneth



Velouté de légumes et champignons



Sorbet aux fruits rouges



Filet de lotte au gingembre frais
et zeste de citron du cap bon



Le fameux tout chocolat de chez Valrhona



La Badira

MÉLANGE TERRE MER



* **100**DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

Carpaccio de crevettes aux champignons



La darne de lotte, sauce aux crustacés



Sorbet au citron



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

* **130** DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

Salade césar aux gambas croustillantes, sablé au parmesan et anchois

Pavé de daurade, 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

Biscuit moelleux au chocolat noir, mousse caramel, quenelle de glace au
fromage blanc, jardin du chef aux fruits secs



La Badira

DÉGUSTATION TUNISIENNE

* **130** DT/PERSONNE *

HORS BOISSONS

Tchich bel karnit

Déclinaison autour des salades tunisiennes
et doigts de Fatma

Fraîcheur au « Zgougou »

Tranche de mérrou, osben de calamars farçis,
couscous d'oula aux raisins secs et pistaches

Parfait aux figues et géranium, tuile à l'orange, coulis de carotte
à l'étoile de Badiane



La Badira

LA REINE DES MERS



* **200**DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

Le foie gras de canard



Les crevettes royales en déclinaison



La fameuse langouste de bizerte



Sorbet Citron



Le bœuf cuit pendant 7 heures



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 30 PERSONNES

BUFFET COMPLET

À VOLONTÉ PENDANT 1 HEURE



70DT/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



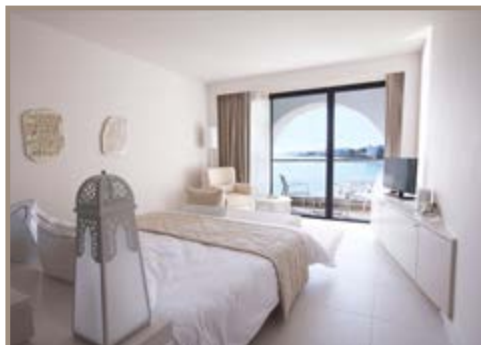
La Badira propose 4 types de suites, toutes avec vue mer et soigneusement décorées :

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

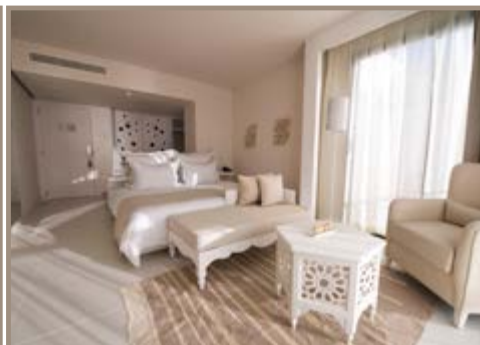
* **Yasmine** : 45m² avec SDB séparée (bain + douche)

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

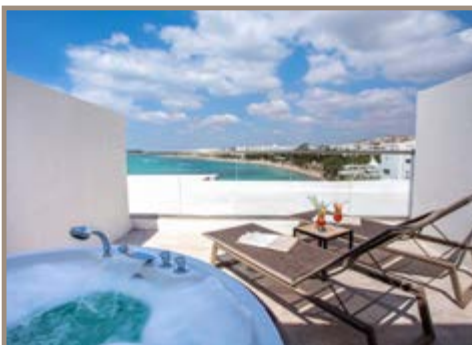
* **Legende** : 160m² avec salon, salle à manger, chambre, SDB, piscine privée, vue mer, cheminée, service VIP
Les piscines privées sont chauffées en hiver



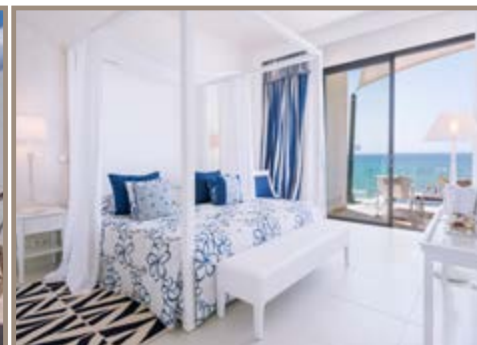
FELL



YASMINE



NOUR



LEGENDE

GASTRONOMIE



Le grand chef Slim Bettaieb anime la cuisine 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.



SLIM BETTAIEB



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 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 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 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

Sales Executive

Mobile : +216 99 289 388

sales.executive@labadira.com



La Badira

À TRÈS BIENTÔT



La Badira
★★★★★



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD