



La Badira



**BIENVENUE
À LA BADIRA**

BROCHURE MICE
SAISON 2022

KIT BANQUETS

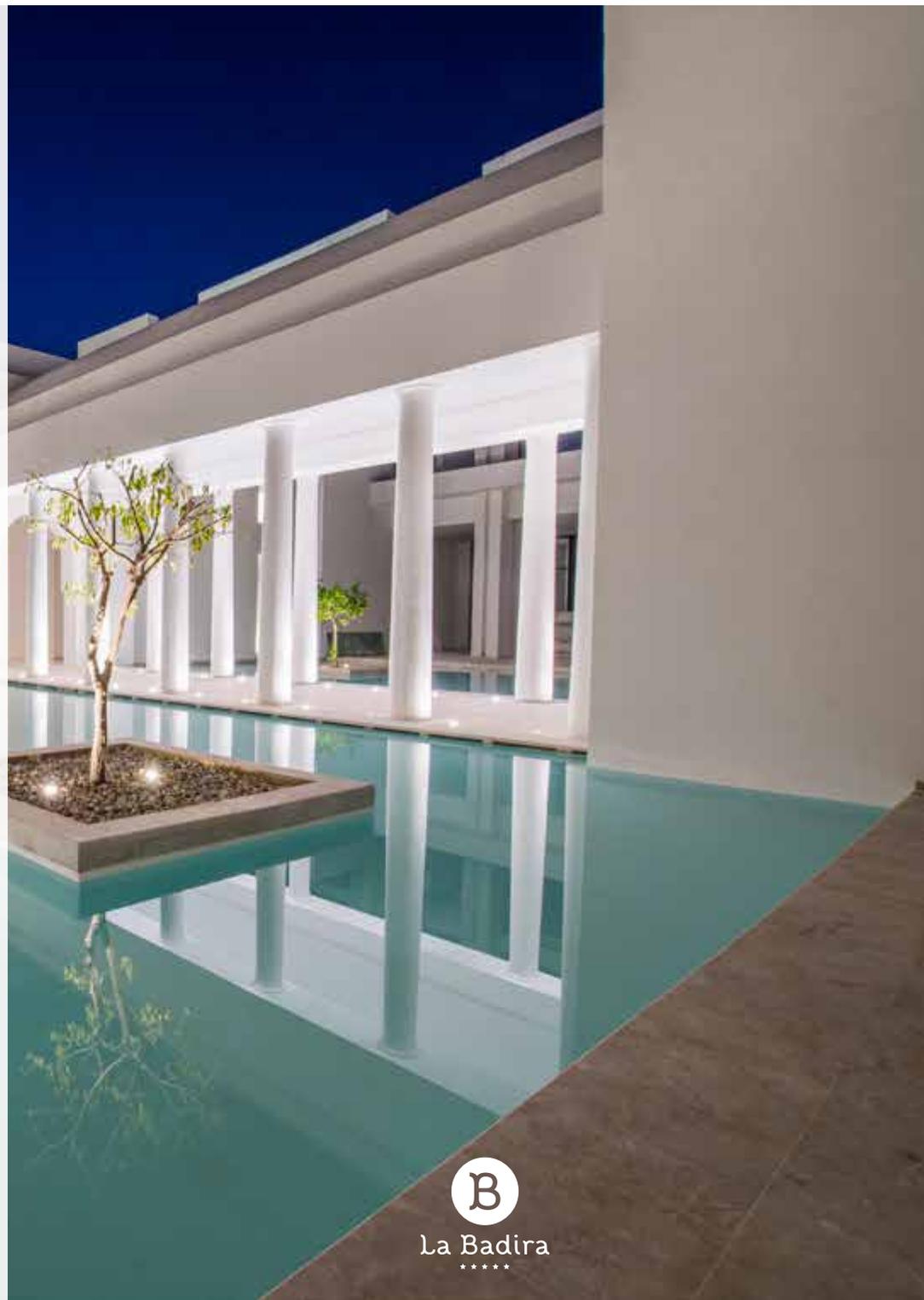
À LA BADIRA



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

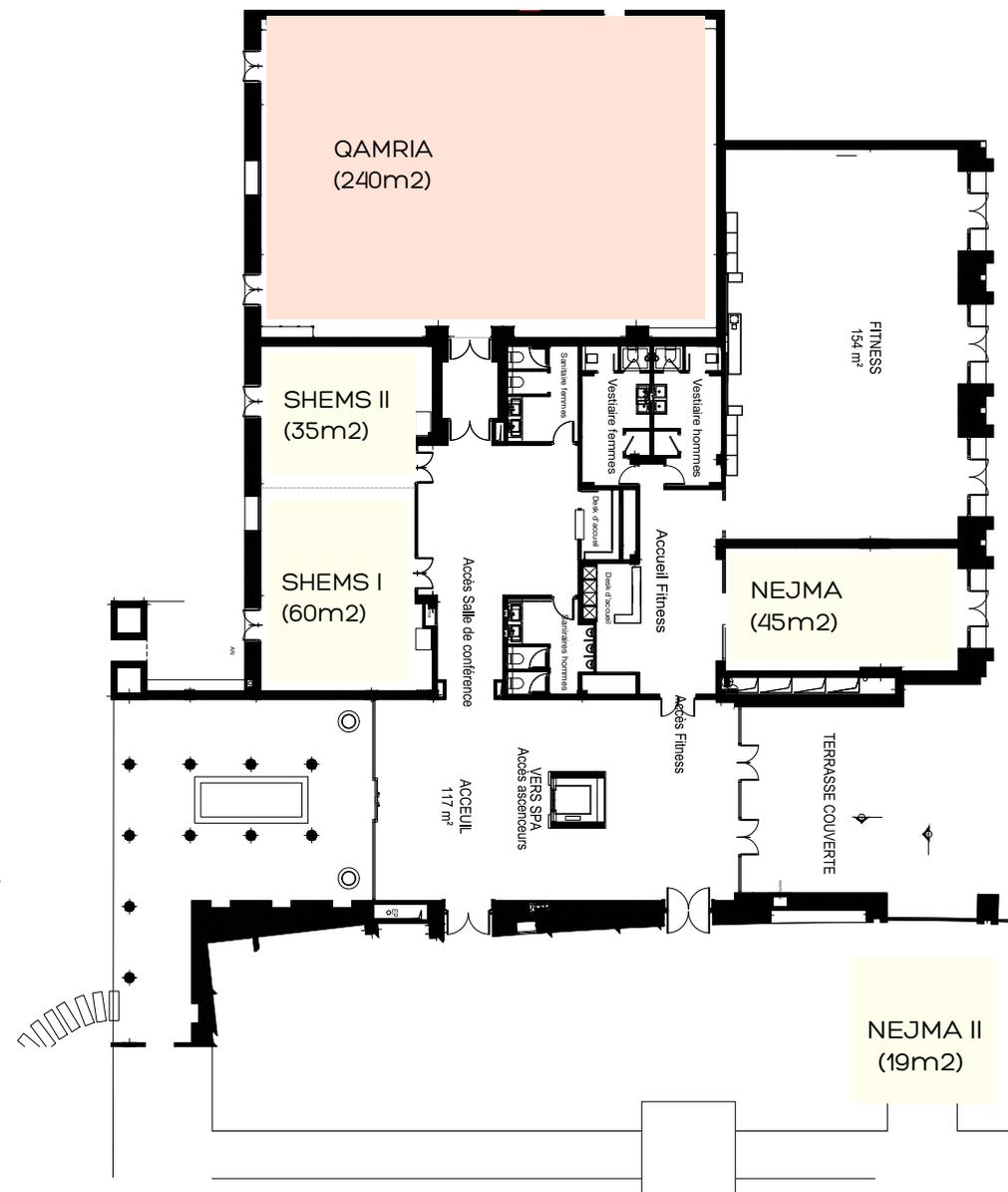


BUSINESS CENTER

La Badira vous offre :

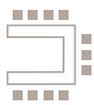
- * 1 salle plénière «Qamria»
- * 4 salles de sous-commissions :
Shems I, Shems II Nejma et Nejma II
- * Les salles Shems I et Shems II peuvent fusionner selon les besoins.
- * Un accès direct au parking vous permet d'organiser des conférences, évènements et séminaires en toute confidentialité.

Entrée ►



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			



La Badira

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



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



La Badira



LES PAUSES
CAFÉS
À LA BADIRA



	MATIN	APRÈS-MIDI
PAUSE CAFÉ LÉGÈRE	23^{DT}	25^{DT}
	Café, lait, 3 sortes de thé, un jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée macaron noix de coco, brochettes de fruits, cake, viennoiserie	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 fromage, mini pizza
PAUSE CAFÉ GOURMANDE	25^{DT}	27^{DT}
	Café, lait, 3 sortes de thé, deux jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée, viennoiserie, cake, cookies aux pépites de chocolat, brochette de fruits, verrines sucrées, financier citron	Café, lait, 3 sortes de thé, thé à la menthe, deux jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée, cookies au chocolat, financier pistache, verrines saumon-avocat, fricassé au thon, pincettes au poulet
PAUSE CAFÉ ROYALE	28^{DT}	30^{DT}
	Café, lait, 3 sortes de thé, deux jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée, viennoiseries, cake, assortiment de verrines sucrées, dattes farcies, brochettes de fruits, macaron noix de coco, cookies au chocolat	Café, lait, 3 sortes de thé, thé à la menthe, deux jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée, verrines tartare de crevettes, blinis au saumon, pincettes au boeuf séché, briochette au poulet, brochette de fruits frais, brownies, macarons



La Badira

PAUSE CAFÉ VÉGÉTARIENNE

26^{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 grillée à l'estragon, feuilleté au fromage, verrine ricotte pistache et miel, brochettes de fruits frais

PAUSE CAFÉ TUNISIENNE

28^{DT}

Café, lait, thé à la menthe, deux jus de fruits frais, eau minérale plate ou gazéifiée, datte farcie à la bsissa, yoyo, boulettes aux amandes, 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

30MIN

23^{DT}

Jus de fruits, eau, sodas, vin (Magon), bière
Chips, olives, grissinis à la tunisienne, fromage

Supplément vin pétillant : 15^{DT}

PRINCIER

30MIN

27^{DT}

Crevettes panées à la chapelure japonaise
Ailerons de poulet caramélisés
Feuilleté au fromage

ROYAL

30MIN

30^{DT}

Canapé aux crevettes infusées à la gousse de vanille et gingembre frais
Verrine saumon-avocat
Brochette de légumes grillés
Pincettes au poulet

IMPÉRIAL

30MIN

35^{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
Pincettes au poulet

B

La Badira



LES
COCKTAILS
À LA BADIRA



FORFAITS BOISSONS POUR DES ÉVÈNEMENTS DE 2H00 :

SOFT

Eau, Jus, Sodas : **20^{DT}/PERSONNE**

LIGHT

Eau, Jus, Sodas, Vins, Bières : **60^{DT}/PERSONNE**

COMPLET

Eau, Jus, Sodas, Vins, Bières, Whisky, Gin, Vodka, Vin pétillant : **80^{DT}/PERSONNE**

SUPPLÉMENT

Mojito ou Pina Colada : **22^{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 Magon, Muscat sec ROSÉ Desire, Pétale de Rose ROUGE Magon, Clos de Carthage PÉTILLANT Chopin Blanc et Rosé	VODKA ♦ Absolut, Smirnoff GIN ♦♦ Gordon WHISKY ♦♦♦ J&B Johnny Walker Red Label
OPEN BAR	♦ Magnifique, Verdejo ♦ Magnifique, Diamant ♦ Magnifique, Vieux Magon, ♦ Mumm, Moët et Chandon	♦ Belvédère, Grey Goose ♦♦ Gordon, Bombay Saphire ♦♦♦ Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal 12YO

COCKTAIL «DÉCOUVERTE» 14 VARIÉTÉS * 110^{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
- * Pincette au poulet
- * Blinis au foie gras, confiture de figues

CHAUD

- * Verrine de risotto aux champignons
- * Brochettes de légumes grillés
- * Brochettes de boeuf au fromage
- * Crevettes pannées aux amandes
- * 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 * 135^{DT} *



FROID

- * Verrine de ceviche de crevettes à la coriandre fraîche
- * Mille feuille de légumes aux herbes aromatiques
- * Canapé au foie gras
- * Crostini de pain complet au fromage bleu et sa petite noix torréfiée
- * Blinis au saumon
- * Pincette au boeuf séché

CHAUD

- * Moule gratinée à la provençale
- * Ailerons de poulet à la sauce barbecue
- * Rouleau de printemps végétariens
- * Croustillant de langouste au jus réduit de crustacés
- * Crevette sautée aux fines herbes
- * Brochette de filet de boeuf au poivre

PÂTISSERIES

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



La Badira

COCKTAIL «GASTRONOMIQUE» 18 VARIÉTÉS * 160^{DT} *

FROID

- * Tomate cerise farcie aux crevettes parfumées à l'aneth
- * Roulé de boeuf aux épices
- * Craquelin fourré à la mousse de foie gras
- * Toast de fromage de chèvre au vinaigre balsamique
- * Verrine de ceviché de poisson
- * Maki au concombre
- * Blinis au saumon gravlax
- * Pincette au poulet

CHAUD

- * Nem végétarien
- * Croustillant de langouste au jus réduit de crustacés
- * Brochette de filet de boeuf et courgette
- * Crevette à l'aigre douce
- * Goujonnette de poisson aux graines de sésame
- * Bouchée de saumon au miel et citron

PÂTISSERIES

- * Forêt noire façon La Badira
- * Tiramisu fraise banane en verrine
- * Bille noisette café
- * Mini brochettes de fruits frais



La Badira



LES MENUS
À LA BADIRA



AVANT PROPOS



**FORFAITS BOISSONS POUR LES MENUS :
EAU, JUS, SODAS, BIÈRES, VINS : 60^{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

90^{DT}/PERSONNE



La Badira

MINI CARTE POUR LES GROUPES DE MOINS DE 15 PERSONNES



* **90 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



PLAT

Suprême de volaille mariné au gingembre frais
Spaghettis puttanesca thon et olives
Daurade grillée, parfumée au zeste de citron
Risotto aux champignons
Spaghettis aux légumes croquants
Boeuf au wok
L'incontournable burger



DESSERT

Assiette de fruits découpés
Duo de sorbets
Crème brulée au géranium
Tiramisu
Cheesecake 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
TIRAMISU EN VERRINE

* 50 DT/PERSONNE *



La Badira



FERMIER

* **75** DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Tarte aux légumes grillés

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

Crème brûlée au géranium

B

La Badira



TERRE



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

ENTRÉE

Salade fraîcheur à la menthe et mozzarella



PLAT

Rôti d'agneau parfumé à la menthe et cuit à basse température,
couscous aux fruits secs et à la fleur d'oranger



DESSERT

Duo de sorbets



La Badira



VENU D'AILLEURS

* **85**DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Salade grecque au fromage

PLAT

Paupiette de boeuf à la duxelle de
champignons, sauce flamande

DESSERT

Flan de prunes séchées



B

La Badira



MARIN



* **90** DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Bisque de crevettes parfumée à l'anis



PLAT

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



DESSERT

Tarte au citron meringuée



La Badira



RIVE NORD



* **90** DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Macédoine de légumes au thon, sauce rémoulade



PLAT

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



DESSERT

Tarte aux fruits selon la saison



La Badira



TYPIQUE

* **90** 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

B

La Badira

CAMPAGNARD

* **90** DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Salade César au poulet

PLAT

Faux filet poêlé au beurre salé, légumes provençaux

DESSERT

Cheesecake au citron



La Badira



L'ASIATIQUE



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

ENTRÉE

Salade Thai Beef



PLAT

Wok de crevettes sur lit de riz Basmati



DESSERT

Banane caramélisée au lait de coco



La Badira



MER

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

ENTRÉE

Tarte aux légumes grillés

PLAT

Daurade farcie aux crevettes

DESSERT

Verrine de tarte au citron déstructurée



B

La Badira



OCÉANIQUE



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

ENTRÉE

Cocktail de fruits de mer aux agrumes



PLAT

Pavé de saumon à la plancha, velouté de poisson au miel



DESSERT

Tarte aux pommes chaudes, glace à la vanille



La Badira



VÉGÉTARIEN

* **85** DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

ENTRÉE

Légumes grillés ou potage

PLAT

Risotto forestier

DESSERT

Tarte aux pommes et aux pruneaux

B

La Badira

MINCEUR



* **85**DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

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



TUNISIE AUTHENTIQUE

* 120 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

* **120**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 »

Le couscous tradition et sa souris d'agneau

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



La Badira

GALA POISSON FUSION

* 130^{DT}/PERSONNE *

HORS BOISSONS

Salade d'herbes aux aiguillettes de poisson, vinaigrette mojito

Bisque mer et ferme, aux billes de crevettes et poulet

Trançon de mérrou snacké puis au four,
beurre blanc aux baies roses

Verrine crémeux café, croquant noisettes
et ananas caramélisé



La Badira

MÉLANGE TERRE MER

* 130^{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

* **150** DT/PERSONNE *
HORS BOISSONS

Salade César aux gambas croustillantes, sablé au parmesan et anchois

Filet 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

LA REINE DES MERS

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

Bisque de crabe bleu de Kerkennah

Chevauchée de crevettes marinées à la gousse de vanille

La demi-langouste snackée

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 50 PERSONNES

BUFFET COMPLET

À VOLONTÉ PENDANT 1 HEURE



80 DT/PERSONNE

HORS BOISSONS

ENTRE 30 ET 50 PERSONNES, ENTRÉES ET
DESSERTS EN BUFFET, PLAT PRINCIPAL :

CHOIX ENTRE :

DAURADE SNACKÉE



ENTRECOTE DE BOEUF GRILLÉE



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



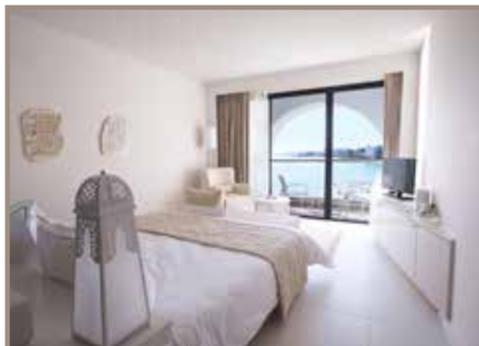
La Badira propose 4 types de suites, toutes avec vue mer et soigneusement décorées :

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

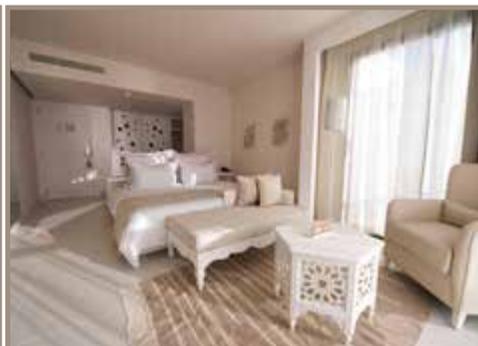
* **Yasmine** : 45m² avec SDB séparée (bain + douche)

* **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



La Badira

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



La Badira

RESTAURANTS ET BARS

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

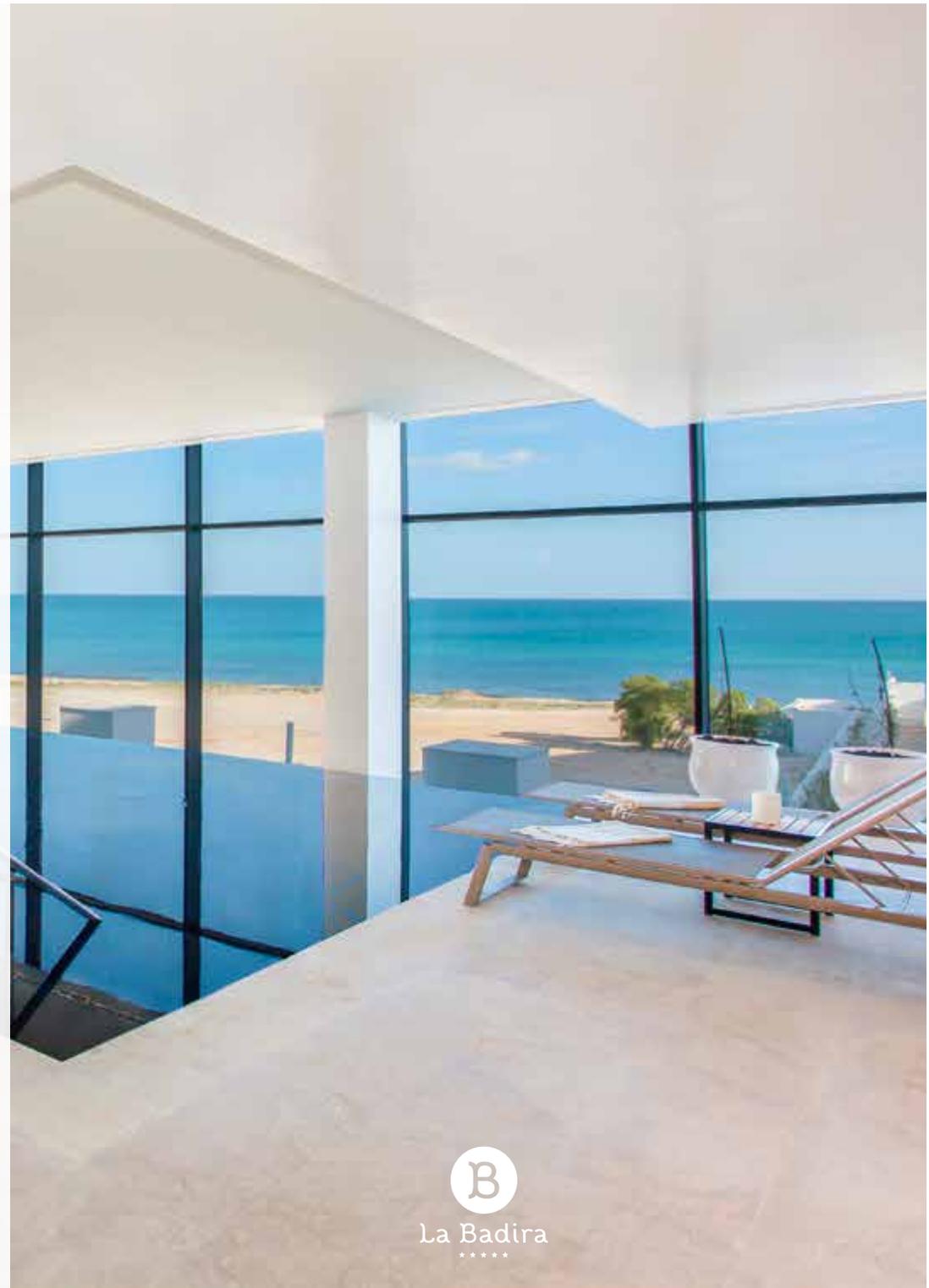
- * **Zahila** : Restaurant petit déjeuner en buffet
Ouvert de 07h à 11h
- * **Adra** : Restaurant gastronomie tunisienne
Ouvert de 19h à 23h
Fermé le lundi
- * **Kamilah** : Restaurant cuisine du monde
Ouvert de 12h à 23h
- * **Pool Bar** : Snacking & drinks
Extérieur d'avril à octobre de 09h à 23h
- * **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.



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

* 40 minutes de l'aéroport d'Enfidha

CONTACTS



Hôtel La Badira

BP 437

8050 - Hammamet

Tél : + 216 70 018 180

Mouna Ben Abdeladhim

Sales 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