



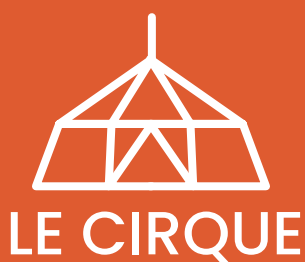
VOUS RÉUNIR AUX CABANES URBAINES

NOS ESPACES ET PRESTATIONS ÉVÈNEMENTIELS



Tiers lieu éco-responsable, les Cabanes Urbaines réunissent, une salle d'escalade, un bar & restaurant, un espace bien-être et proposent une programmation culturelle engagée et engageante.

Nos espaces vous offrent un cadre atypique pour l'accueil de vos séminaires, conférences, journées d'étude et soirées professionnelles.



NOTRE SALLE ÉVÉNEMENTIELLE

Tarif HT 1/2 journée : 300€

Tarif HT 1 journée : 550€

Tarif HT 1 soirée : 650€

(+50€/heure supp)

Dispositif technique inclus

- Visio
- Sono / micro
- 1 vidéo projecteur
- 1 écran de projection
- Fibre 1 gbs wifi + RJ45
- Tables / chaises
- Paperboard
- Rafratchissement d'air
- Lumière du jour

110M²

Effectif : 80 personnes maximum en plénière
(autres configuration nous interroger)

Matériel en option :

- 1 ou 2 TV connectées supplémentaires
- Changement de configuration
- Service de restauration (voir page suivante)
- Teambuilding*
- Visite du site



Vos séminaires peuvent s'enrichir des espaces de la Table des Cabanes pour accueillir vos sous-groupes de travail par exemple.



Plus de détails et de photos ici :

<https://www.lescabanessurbaines.fr/organiser-un-evenement/>

*Ekilibre, notre service événementiel, vous accompagne dans la mise en place de teambuilding et animations de soirée, quelques propositions en page 4

RESTAURATION



La Table vous propose différentes prestations de restauration :

Formule "Café d'accueil" : 6€ HT / pers.

Thé ou café + 2 biscuits maison par personne (cake citron et cookie) + 1 verre de jus de fruit par personne, à disposition dans la salle.

Pause "Café" : 2.5 € HT / pers.

Café ou thé.

Pause "Gourmande" : 9€ HT / pers.

Thé ou café + 1 verre de jus de fruits par personne + 3 biscuits maison par personne (cake citron, cookie, brownies) + brioche et confiture maison + corbeille de fruits de saison + eau micro filtrée plate et pétillante, à disposition dans la salle.

Forfaits déjeuners :

Option 1 : 19.5€ HT/pers. :

- Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert + café

Option 2 : 24€ HT/pers. :

- Entrée + Plat + Dessert et cafés

À choisir sur notre carte du moment. Au-delà de 15 personnes, le choix devra être fait en amont

Forfait boissons :

1) 1.8€ HT / pers.

Eau plate / pétillante micro filtrée

2) 5.5 € HT / pers.

Eau plate / pétillante micro filtrée + 1 verre de vin*

3) 8,5 € HT / pers.

Eau plate / pétillante micro filtrée + 2 verres de vin* ou soft **

4) 12,5 € HT / pers.

Eau plate / pétillante micro filtrée + 2 verres de vin* ou soft **
+ 1 apéritif maison avec ou sans alcool (option Champagne sur demande)

Forfait boissons jeton : 3,50 € HT / pers.

(service au bar uniquement)

Jeton valable pour 1 bière blonde 25 cl, 1 verre de vin* ou 1 soft**

* vin bio ou biodynamie (blanc, rouge ou rosé)

** jus de fruits Jardin Bio 25 cl ou soft La Bullerie d'Oléron 33 cl (limonade, limonade pêche)

Formule Apéro : 15€ HT / pers.

Planche apéritive à partager avec un assortiment de charcuterie du Domaine Abotia dans le pays Basque, de fromages fermiers, de graines & fruits secs accompagnés de tartinade maison et de saison.

Formule Cocktail déjeunatoire : 22.5 € HT/pers.

Supplément soirée : frais de personnel : 150€ HT

Exemples en fonction des saisons et du marché :

Buffet froid

- Toast caviar de champignons au citron confit et coriandre fraîche
- Blini de pomme de terre, crème fermière et oeufs de truite
- Houmous de lentilles corail, crackers aux graines et pickles
- Cake aux herbes et labneh
- Toast radis de couleur et beurre de fanes

Buffet chaud

- Pacoras aux légumes Bio et Ketchup aux épices
- Arancini tomates confites et olives de Kalamata
- Poulet fermier frit, mayonnaise au miso

Buffet sucré

- Cake au citron bio, crème chocolat blanc et basilic
- Brownie chocolat noir et cacahuètes
- Panacotta à la vanille bourbon et poire pochée à l'hibiscus

+ Option Buffet de la mer : (+6 € HT / Pers.)

Huîtres, Rillettes de poisson, Bulots, Crevettes.

Menu "Saveurs du terroir" : 32 € HT/ pers.

Menu suggéré, façonné par les saisons et les produits du marché :

Entrée : Huître de Marennes Oléron, gelée de Granny Smith, julienne de concombre ou Verrine de jonchée aux herbes et pommes

Plat : Filet de maigre, mousseline de choux fleur aux algues de l'île de ré, pickles de légumes, jus de coquillage au safran du Poitou ou Suprême de volaille des landes, purée de carottes de Jarnac Champagne et jus réduit

Dessert : Tartelette fine à la galette charentaise, mousse légère cognac et pineau ou Coupe de Tourteau fromager, coulis de fruits rouges, zeste de citron vert

Nous contacter pour toute autre demande

DES TEAMBUILDINGS ÉTONNANTS ET SENSIBILISANTS

Le temps d'une heure ou d'une après-midi, offrez un moment de cohésion riche en découvertes...



La Rochelle Quest

Challenge autour d'un escape-game grandeur nature à la découverte de La Rochelle. A pied ou à vélo au départ des Cabanes Urbaines.

Durée, 2 heures environ

Buzzer quiz

Un quiz décalé avec des buzzers comme sur un plateau TV. Une animation drôle et décalée à réaliser en équipe.

Durée 1h30 environ

Live Blind Test et Live Karoké

Parfait pour dynamiser votre cocktail d'entreprise ou soirée d'entreprise, notre concept mêle habilement Live musique, Blind Test et Karaoké.

Durée 3h00 environ

L'échappée

Enfourchez vos vélos et partez à la conquête d'un parcours d'orientation plein de rebondissements !

Durée 3 heures environ

Escape Bloc

Répartis en équipe, vos collaborateurs s'affrontent sur 2 contests :

- Escalade de bloc
- Mini escape-game « Enchaînés »

Durée 2 heures environ

Ukulélé et escalade

Articulé sous forme de challenge, teambuilding alliant découverte du ukulélé et initiation à l'escalade de bloc.

Durée 2 heures environ

Atelier Kokedama

Découverte de cet art floral zen et apaisant. Originaires du Japon, les kokedama sont des sphères de plantes vivantes entourées de mousse végétale.

Le petit plus, chaque participant repart avec sa composition.

Durée 1 heure environ

Pour plus d'offres sur
notre brochure, [c'est ici](#)

COORDONNÉES

Emplacement :



Les Cabanes Urbaines
22 rue Cardinal
17000 La Rochelle

- À 8 min à pied du Vieux Port
- À 10 min à pied de la Gare



Contact : event@lescabanesurbaines.fr



Découvrez le service événementiel des Cabanes Urbaines pour vous accompagner dans la mise en place de teambuilding aux Cabanes Urbaines ou ailleurs.

[Visualisez la brochure ici](#)