



# RESTAURATION LORS DE VOTRE SÉMINAIRE

2025

team  
**winds**®



## LA SELECTION DE TEAM WINDS

Des solutions de restauration adaptées à vos séminaires

Nous avons à cœur de vous offrir une **expérience complète** et **sur mesure** lors de vos séminaires en mer. C'est pourquoi nous avons sélectionné avec soin **trois typologies de restauration**, associées à des **fournisseurs de qualité**, pour **répondre aux attentes et envies variées de vos équipes**.

Que vous souhaitiez un repas convivial à bord, un buffet raffiné sur le port, ou une pause gourmande entre deux sessions, nos options s'adaptent à votre programme pour allier plaisir et performance.





## LE COCKTAIL DE DESSALAGE

Un moment de partage après l'effort

Après une journée ou une demi-journée intense sur l'eau, prolongez l'expérience en mer avec un cocktail de dessalage. Ce moment convivial est l'occasion idéale pour renforcer la cohésion de votre équipe dans une ambiance détendue et festive.

Autour d'un apéritif gourmand, profitez de l'instant pour échanger sur les temps forts de la navigation, célébrer les performances de chacun et, pourquoi pas, organiser une remise de prix pour valoriser l'esprit d'équipe et les exploits du jour. Une parenthèse parfaite pour conclure votre séminaire sur une note chaleureuse et fédératrice.

### DIFFÉRENTS TYPE D'OFFRES

- 1 verre/pers
- Amuses bouche classique (cacahuètes, olives, biscuits apéritif ou chips)

**5€ / PERS**

- 2 verres/pers
- Amuses bouche classique (cacahuètes, olives, biscuits apéritif ou chips)

**10€ / PERS**

- 1 verre/pers
- 1 assiettes de panisses pour 4
- Amuses bouche classiques

**10€ / PERS**

- 2 verres/pers
- 1 assiettes de panisses pour 4
- Amuses bouche classiques

**14€ / PERS**

Les boissons incluses dans ces formules sont 1 soft, 1 verre de vin 1 pression 25cl (bières classiques) ou un pastis





# LE PIQUE NIQUE

## Simplicité et gourmandise à bord

**Profitez pleinement de votre journée en mer avec les formules pique-niques.**

Pratiques et savoureuses, elles permettent de faire une pause dans les calanques, de profiter d'un temps de baignade ou de déjeuner sur notre terrasse.

### 2 formules simples

- Sandwich jambon cru tomates mozza, une salade de pâtes (sans viande) et un fruit

**18€ / PERS**

- En supplément, une petite eau gazeuse style Perrier ou san pelegirino 50cl

**+1,50€ / PERS**

- Anchoïade à emporter (30 minutes avant)

Avec une bouteille de vin IGP bdr et une bouteille d'eau minérale d'un litre en verre pour 4

**28€ / PERS**

### 1 formule plus travaillée

- 1 sandwich + 1 side + 1 dessert

LE ZAATAR : Carpaccio de courgettes marinées, burrata, huile d'olive, citron, zaatar - Pain baguette

LE LEVANTIN : Tomate, concombre, oeufs mollet, houmous pickles d'oignons rouges, sauce

fromage blanc/tahini - Pain pita

Coleslaw OU Chips au sel "SUPERBON"

Cookie chocolat noir et sésame OU Salade de fruits frais

**25€ / PERS**





# LES BUFFETS SUR NOTRE TERRASSE

## Buffet déjeuner

**Pour vos séminaires, nous vous proposons des buffets savoureux préparés par notre partenaire Savta.**

Engagée dans une démarche responsable, l'équipe privilégie des produits locaux et de saison, utilise des emballages biodégradables, trie ses déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire en ajustant les quantités et en redistribuant les invendus.

*Pour minimum 20 personnes ; 1 personne présente pour assurer le service ; Accompagné par de la citronnade*

### 5 pièces salées au

#### choix

- Pain semoule, chakchouka, oeuf mollet, citron confit, olive noire, harissa
- Pain baguette, carpaccio de courgette, burrata, huile d'olive, citron, zaatar
- Pain de mie, oeuf mayo sriracha, ciboulette, oignons frits
- Salade de quinoa, féta, petits pois, noisettes, menthe
- Salade de conchiglioni, aubergine, pignons, sauce fromage blanc
- Salade tomates, concombre, oignons rouges, olives kalamata, sumac
- Brochettes de poulet Satay
- Quiche courgette, féta, parmesan, zaatar
- Pain toasté à l'ail et poivrons grillés
- Houmous, huile à la harissa et crudités

### 2 pièces sucrées au choix

- Cookie choco-sésame
- Salade de fruits frais
- Financier amande et fruit de saison
- Rocher coco

**40€ HT / PERS**

**FORFAIT VIN : 5€ HT/PERS – 1 BOUTEILLE POUR 4**

*« Le Petit Esprit » - Château Saint-Esprit - IGP VAR - BIO*



# LES BUFFETS SUR NOTRE TERRASSE

## Buffet grillades

*Pour minimum 20 personnes*

*1 personne présente pour assurer le service, 1 personne aux grillades*

*Accompagné par de la citronnade*

### **Grillades de viande (pièce de boeuf découpée + brochette de poulet mariné)**

#### **3 pièces salées au choix**

- Pain semoule, chakchouka, oeuf mollet, citron confit, olive noire, harissa
- Pain baguette, carpaccio de courgette, burrata, huile d'olive, citron, zaatar
- Pain de mie, oeuf mayo sriracha, ciboulette, oignons frits
- Salade de quinoa, féta, petits pois, noisettes, menthe
- Salade de conchiglioni, aubergine, pignons, sauce fromage blanc
- Salade tomates, concombre, oignons rouges, olives kalamata, sumac
- Quiche courgette, féta, parmesan, zaatar
- Pain toasté à l'ail et poivrons grillés
- Houmous, huile à la harissa et crudités

#### **2 pièces sucrées au choix**

- Cookie choco-sésame
- Salade de fruits frais
- Financier amande et fruit de saison
- Rocher coco



**50€ HT / PERS**

**FORFAIT VIN : 5€ HT/PERS – 1 BOUTEILLE POUR 4**

« Le Petit Esprit » – Château Saint-Esprit – IGP VAR – BIO



# LES BUFFETS SUR NOTRE TERRASSE

## Buffet sardines



**45€ HT / PERS**

**FORFAIT VIN : 5€ HT/PERS – 1 BOUTEILLE POUR 4**

« Le Petit Esprit » – Château Saint-Esprit – IGP VAR – BIO

*Pour minimum 20 personnes*

*1 personne présente pour assurer le service, 1 personne aux grillades*

*Accompagné par de la citronnade*

### **Sardines à la plancha**

#### **3 pièces salées au choix**

- Pain semoule, chakchouka, oeuf mollet, citron confit, olive noire, harissa
- Pain baguette, carpaccio de courgette, burrata, huile d'olive, citron, zaatar
- Pain de mie, oeuf mayo sriracha, ciboulette, oignons frits
- Salade de quinoa, féta, petits pois, noisettes, menthe
- Salade de conchiglioni, aubergine, pignons, sauce fromage blanc
- Salade tomates, concombre, oignons rouges, olives kalamata, sumac
- Quiche courgette, féta, parmesan, zaatar
- Pain toasté à l'ail et poivrons grillés
- Houmous, huile à la harissa et crudités

#### **2 pièces sucrées au choix**

- Cookie choco-sésame
- Salade de fruits frais
- Financier amande et fruit de saison
- Rocher coco



# CONTACT



**BAPTISTE DU  
CHAFFAUT**  
Directeur commercial

[baptiste.c@teamwinds.com](mailto:baptiste.c@teamwinds.com)

Tel: +33 (0)7 62 54 40 85

[www.teamwinds.com](http://www.teamwinds.com)



team  
**winds**<sup>®</sup>

LE SPÉCIALISTE DU  
TEAMBUILDING VOILE