



## Le Baya Hôtel & SPA, Bienvenue chez vous...

Il paraît que le Baya ne se raconte pas, bien mieux, il se vit !

Si vous passez les portes, vous sentirez d'abord cette odeur particulière, celle que chaque voyageur connaît bien... La fraîcheur des pins, le picotement des embruns, puis arrive le moment du vrai dépaysement lorsque notre regard vogue vers l'infini sur l'océan...

Au bar, l'instant est doux, chaleureux. On y amène ses amis, parents, enfants... On affiche un petit sourire amusé lorsque ce garçonnet qui se prélassait enfoncé dans son siège moelleux, commande lui-même ce fameux chocolat chaud épais dont seul Guillaume a le secret ...

Au restaurant, Kathy vous réserve sa meilleure table, vous annonce le menu et vous conseille dans votre choix de boissons. Laurent saura accorder les mets et vins, et Nicolas Mahieu notre chef de cuisine, vous promet une assiette aux produits de saison. Produits transformés et mijotés, comme à la maison. L'instant semble magique lorsqu'à tout cela, s'ajoute une vue plongeante sur l'une des plus belles baies du golf de Gascogne...

Le voyage continue alors quand Estelle dévoile les thèmes et ambiances de nos chambres : vous naviguerez en bateau, pêcherez au port, vous baladerez en forêt ou surferez sur les vagues.

Loïc Peyron dit : « Le plus beau voyage est celui qu'on n'a pas encore fait ». Bienvenue au Baya Hôtel, vous avez rendez-vous avec la sérénité ...



## NOS CHAMBRES...

Au Baya Hôtel & SPA, nous avons le plaisir de pouvoir vous accueillir dans plusieurs catégories de chambres (en Single, Double ou Twin) :

\* la chambre SOLHEVANT (32 chambres) : chambre standard de 23 m<sup>2</sup>, vue sur la piscine.

\* la chambre OCEANIDE (22 chambres) : chambre standard de 24 m<sup>2</sup>, balcon privé avec vue latérale sur l'océan.

\* la chambre JUNIOR SUITE (14 chambres) : chambre couple ou famille de 32 m<sup>2</sup>, balcon privé avec vue latérale sur l'océan.

\* la chambre PANORAMIQUE (6 chambres) : suite de 32 m<sup>2</sup>, balcon privé avec vue panoramique sur l'océan.





## NOTRE RESTAURANT ...

Au **Bistro' BAYA** vous aurez l'occasion de découvrir le patrimoine culinaire de notre chef Nicolas MAHIEU.

Le chef a choisi le Baya Hôtel pour transmettre son envie permanente de nous régaler par sa cuisine à base de produits frais, de saison, locaux et régionaux.

Une terrasse avec vue imprenable sur l'océan pour profiter d'un moment de détente, une pergola pour accueillir vos cocktails et une salle de restaurant pour des repas d'exception.

## NOTRE BAR ...

Le **BAYA'Bar** vous accueille dans un cadre chaleureux pour y déguster un apéritif convivial grâce à notre nouvelle carte de « raciones ».

Nos cocktails, classiques ou atypiques, auront un goût encore plus séduisant sirotés sur notre terrasse face à l'océan.



## NOS SALONS



**SALON COMEX**  
35M<sup>2</sup>

12

Icons: Wi-Fi, TV, Sun, People, Chair

**SALON PREVENT**  
61M<sup>2</sup>

45

55

24

30

60

Icons: Wi-Fi, TV, Sun, Chair

**SALON SANTOCHA**  
110M<sup>2</sup>

60

80

35

50

Icons: Wi-Fi, TV, Sun, Microphone, Chair

## NOS TARIFS SÉMINAIRES

SÉMINAIRE SEMI-RÉSIDENTIEL À PARTIR DE 143 € TTC	SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL À PARTIR DE 185 € TTC
Location du salon	Location du salon offerte
Écran tactile CSUBTIL	Écran tactile CSUBTIL
Stylos, papiers, Paperboard	Stylos, papiers, Paperboard
Lumière du jour	Lumière du jour
Déjeuner – 3 plats, boissons incluses	Déjeuner – 3 plats, boissons incluses
2 pauses	2 pauses
Hébergement en chambre standard single	Hébergement en chambre standard single
Petit-déjeuner	Petit-déjeuner
	Dîner – 3 plats, boissons incluses

\*Possibilité de privatisation de l'hôtel pour vos conventions.

# MENU SEMINAIRE – Déjeuner

## Carte Hiver 2019 - 2020 (à titre d'exemple)

### ENTREES

- \* **Croquetas de Jambon Ibérique** et laitue Iceberg
- \* **Sambos Indiennes de** porc épicé, dip de yaourt
- \* **Crème de champignons** poivrée façon Capuccino
- \* **Brandade de morue** crémeuse, pomme Granny et ciabatta

### PLATS

- \* **Bourguignon de bœuf** au Tursan, pain d'épices à la moutarde
- \* **Parmentier de cuisse de canard** en chapelure de zestes d'orange
- \* **Blanquette de saumon** aux sifflets de poireaux et topinambours
  - \* **Fish & Chips** de merlu sauce tartare

### DESSERTS

- \* **Terrine d'agrumes** au Jurançon doux et à la menthe
- \* **Crème battue Chocolat/Grand-Marnier**, biscuit Chocapic Fleur de sel
  - \* **Ardoise de fromages** A.O.P de nos régions
  - \* **Île flottante au Sésame**, anglaise fève Tonka

---

\*Possibilité de rajouter un Forfait Boisson (1/3 vin / personne) + Eau + Café (8 €/ personne)

# MENU SEMINAIRE – Dîner

## Carte Hiver 2019 - 2020 (à titre d'exemple)

### ENTREES

\* **Bisque de crustacés** à l'anis, bonbons croustillants de langoustine aux algues Wakamé et agrumes

\* **Fritata de chèvre frais** et échine de porc fumée, fines herbes et champignons Shiitake, espuma betterave, mesclun de jeunes pousses

\* **Comme une bruschetta** de pain aux noix, sauce hollandaise safranée, seiche et coquillages, choux rouge et Choudou

\* **Salade Caesar** aux suprêmes de poulet Label Rouge, romaine, sésame grillé

### PLATS

\* **Lieu jaune** dans un bouillon de crevette façon Tom Yum Goong, champignons et légumes d'automne

\* **Dorade grise** à la plancha, fine purée de coco au lard, pointes d'endive, vinaigrette sésame/Wasabi

\* **Grenadin de veau rosé** au sel de Salies, mousseline de panais et romanesco, crumble de blé noir à l'Ossau Iraty

\* **Magret de canard rôti IGP Sud-ouest** sauce bigarade, carottes glacées au sirop d'érable et orange, concassée de noisette torréfiée

### DESSERTS

\* **Assortiment de fromages** de nos régions, jeunes pousses de saison aux pignons de pin

\* **Fruits d'automne** en sabayon parfumé à l'izarra, espuma myrtille, craquant au Grué de cacao

\* **Feuille à feuille croustillant et crémeux** chocolat Kayambe 72%, glace au lait de brebis nature bio

\* **Charlotte mousse de goyave**, infusion de thé et crème glacée matcha

---

\*Possibilité de rajouter un Forfait Boisson (1/3 vin / personne) + Eau + Café (8 €/ personne)



## ACCÈS

Le Baya Hôtel & spa \*\*\* est situé proche d'Hossegor, dans la jolie ville côtière de Capbreton, en bordure d'océan.

À deux pas de la côte Basque, vous prendrez votre voiture et serez à 30 minutes de la belle ville de Bayonne et à peine 35 minutes de l'aéroport de Biarritz. (21km)

Vous suivrez l'autoroute A63 en direction de l'Espagne, pour atteindre la ville festive de Saint Sébastien 60 minutes plus tard (aéroport à 80km).

Accès en train : si vous voyagez en train, les arrêts de gares les plus proches sont situées à Bayonne (30 minutes) et Dax (40 minutes).

Sur place en arrivant à l'hôtel, vous aurez accès à un parking extérieur réservé à notre clientèle et entièrement gratuit.

**Coordonnées GPS : 43°38.985 N / 001°26.656**

- \* Aéroport de Biarritz Pays basque : 33 mn / 36,3 km
- \* Aéroport de San Sebastian (Espagne) : 54 min / 61 km
- \* Gare de Dax : 37 mn / 38,4 km
- \* Gare de Bayonne : 29 mn / 25.8 km





# BAYA

HOTEL  
RESTAURANT  
BAR  
SPA BIEN-ÊTRE

Votre contact au BAYA Hôtel & SPA CAPBRETON :

Laure-Anne VILAINE – Service Commercial  
05 58 72 76 03 - [seminaire@bayahotel.com](mailto:seminaire@bayahotel.com)

85, Avenue Maréchal de Lattre de Tassigny – 40130 CAPBRETON