

**PRÉSENTATION COMMERCIALE
2025**



LIVE HOTELS

UNE MARQUE D'AQUITAINE HOSPITALITY



NOTRE HÔTEL



NOTRE CONCEPT

LE **LIVE HOTELS** VOUS ACCUEILLE POUR VOS DÉPLACEMENTS PERSONNELS ET PROFESSIONNELS.

UN **SÉJOUR SUR-MESURE** QUE CE SOIT POUR UN SÉMINAIRE, UN LONG SÉJOUR, UN WEEK-END, UN REPAS D'ÉQUIPE OU UN ÉVÉNEMENT FAMILIAL



NOS OFFRES HOSTING



NOS CHAMBRES



AVEC NOUS POUR UNE NUIT ?

// 67 CHAMBRES DE 19 À 24M²

// UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE

// UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE

// UNE DÉCORATION DANS L' AIR DU TEMPS



NOS APPARTEMENTS HÔTELIERS



COMME À LA MAISON

// 21 STUDIOS ET APPARTEMENTS HÔTELIERS
DE 19 À 37M²

// SENTEZ VOUS COMME CHEZ VOUS

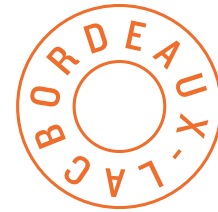
// POUR UN MOYEN OU LONG SÉJOUR



LIVE LONG & COMFORT



SÉMINAIRES & ÉVÉNEMENTS

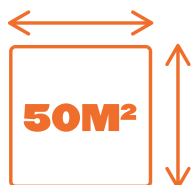


SÉMINAIRES & ÉVÉNEMENTS



LE PATIO

VOTRE ESPACE TOTALEMENT MODULABLE



20 PERSONNES
EN CLASSE

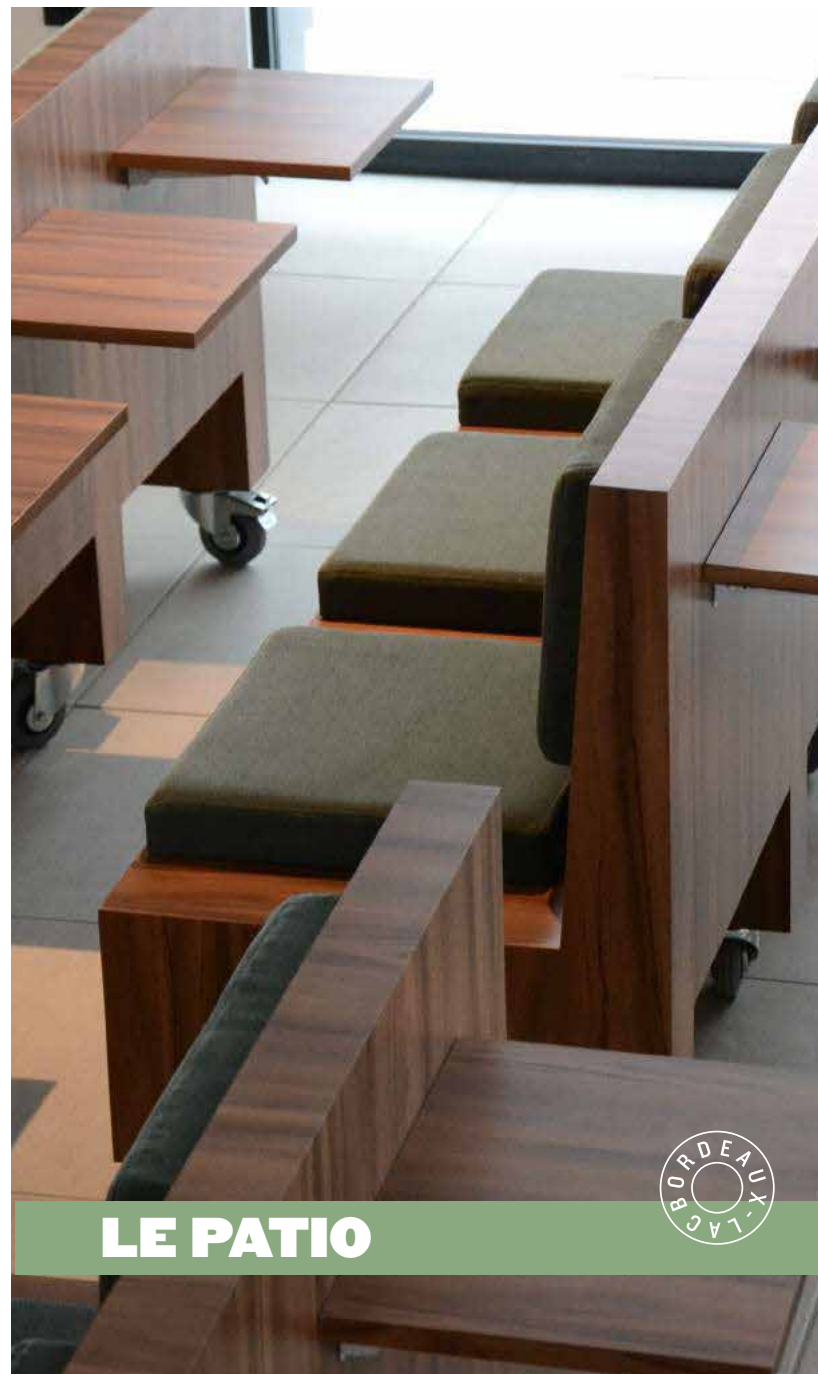


30 PERSONNES
EN THÉÂTRE



15 PERSONNES
EN «U»

- // WIFI
- // MATÉRIEL DE PROJECTION
- // PAPERBOARD
- // VESTIAIRE
- // SPEAKER



LE PATIO

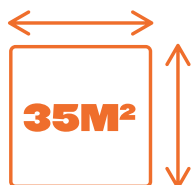


SÉMINAIRES & ÉVÉNEMENTS



LE LAGON

VOTRE ESPACE AUX AMBIANCES JUNGLE



20 PERSONNES
EN THÉÂTRE



15 PERSONNES
EN RECTANGLE DOUBLE

// WIFI
// MATÉRIEL DE PROJECTION
// PAPERBOARD



LE LAGON



TARIFICATION DE NOS ESPACES



TARIFS

TARIFS	JOURNÉE COMPLÈTE	1/2 JOURNÉE
LE PATIO	300€*	150€*
LE LAGON	200€*	100€*

*TARIFS T.T.C



À TABLE !

LAGO EST NÉ DE L'INSPIRATION D'UNE CUISINE MÉDITERRANÉENNE. EN REPRENANT LES CODES DE LA CUISINE DE BORD DE MER, VOUS POURREZ Y DÉCOUVRIR LES GOÛTS DE LA CUISINE TYPE BASSIN MÉDITERRANÉEN QUE CE SOIT AUTOUR D'UN PLAT, DE TAPAS OU BIEN DE COCKTAILS.

AYANT FAIT SES ARMES DANS DIFFÉRENTS RESTAURANTS BORDELAIS, LE CHEF TOMISLAV BACIC, VOUS FERA DÉCOUVRIR SA PALETTE DE SAVEURS À TRAVERS SA CUISINE JEUNE ET PÉTILLANTE.

PREUVE DE CE BOUILLON DE CULTURE, LA PIZZE NAPOLITAINE, À DÉGUSTER SUR PLACE OU À EMPORTER, EST À L'HONNEUR POUR LE CÔTÉ STREET-FOOD. FACE AU LAC, CE LIEU APPELLE À LA DÉTENTE, QUE CELA SOIT EN INTÉRIEUR AVEC UNE DÉCORATION SOIGNÉE TYPE LOUNGE OU BIEN EN EXTÉRIEUR SUR NOTRE TERRASSE QUI SENT BON LE SUD.

À TABLE !

CÔTÉ STAFF, NOTRE ÉQUIPE EN SALLE SERA DIRIGÉ PAR YOANN. FRIENDLY ET CHALEUREUX CELUI-CI VOUS ACCOMPAGNERA PENDANT VOS REPAS ET VOUS AIGUILLERA SUR LES MEILLEURS ACCORDS QUE LAGO PUISSE VOUS PROPOSER !





OEUFS À LA BOURRACHE



PLATEAU MIXTE



PAVLOVA D'ÉTÉ



CUISINE DE BORD DE PLAGE



À TABLE !



CAFÉ D'ACCUEIL & PAUSES

8€

CAFÉ D'ACCUEIL

Une madeleine, un cannelé, corbeille de fruits, une boisson chaude et un jus de fruits bio Meneau

PAUSE SUCRÉE

Une part de cake, une mignardise sélectionnée par notre chef, corbeille de fruits, une boisson chaude et un jus de fruits bio Meneau

PAUSE SALÉE

Un croq' du Lago au choix (classique ou pesto), corbeille de fruits, une boisson chaude ou un soft au choix

PAUSE AFTERWORK

Un croq' du Lago au choix (classique ou pesto), un verre de vin ou une bière ou un soft au choix

MACHINE À CAFÉ EN SALLE

7€ / pers.



FORMULES REPAS*

MENU 3 PLATS EAUX & CAFÉ

26€

MENU 2 PLATS EAUX & CAFÉ

22€

MENU 100% PERSONNALISÉ AVEC CHEF TOMI

30€

COCKTAILS

10 PIÈCES 15 PIÈCES
30€ 40€

(Contenu sur demande)
À partir de 10 pers.



FORMULES BOISSONS

APÉRITIF SANS ALCOOL Virgin Mojito ou Virgin Colada

5€

APÉRITIF Lillet rouge Spritz, Coupe de prosecco ou Vin blanc crème

7€

FORFAIT VINS 1 bouteille pour 3

7€

CHAMPAGNE 1 flûte de 10 cl par pers.

9€



JOURNÉE D'ÉTUDE

66€

CAFÉ D'ACCUEIL

MENU 3 PLATS EAUX & CAFÉ

FORFAIT VINS

PAUSE SUCRÉE OU SALÉE

LOCATION DE SALLE

À partir de 10 pers.

*Choix de menu unique au delà de 20 pers.

TARIFS T.T.C

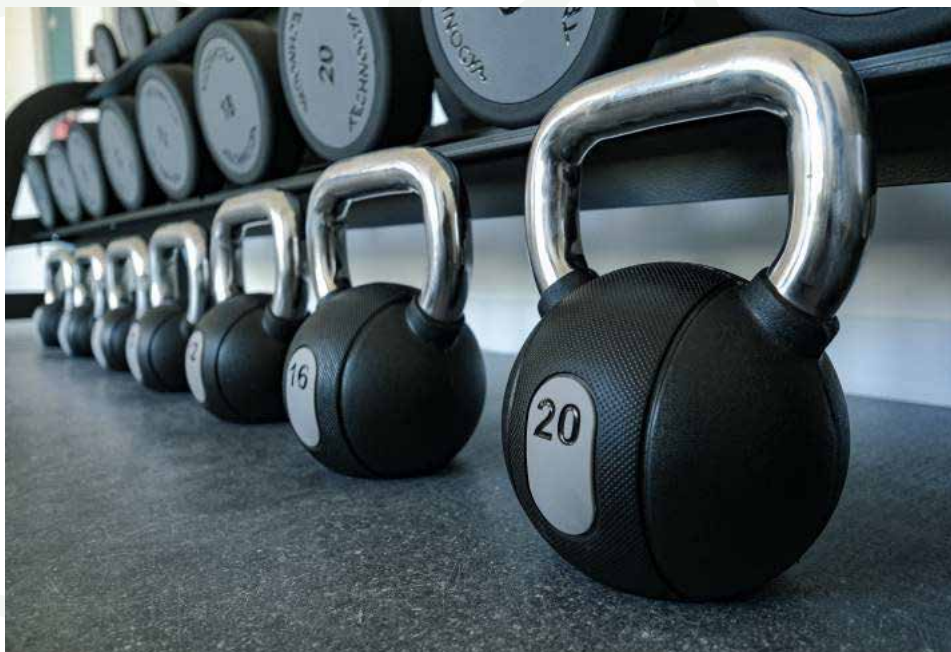
NOS ESPACES ANNEXES



NOS ESPACES ANNEXES



NOTRE SALLE DE SPORT*



**OUVERTE TOUTE L'ANNÉE
DE 6H30 À 22H00**

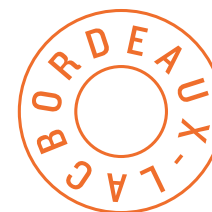
NOTRE PISCINE EXTÉRIEURE*



**OUVERTE DE MAI À OCTOBRE
DE 10H00 À 21H00**

***PAS DE SURVEILLANCE**

PLUS D'INFORMATIONS



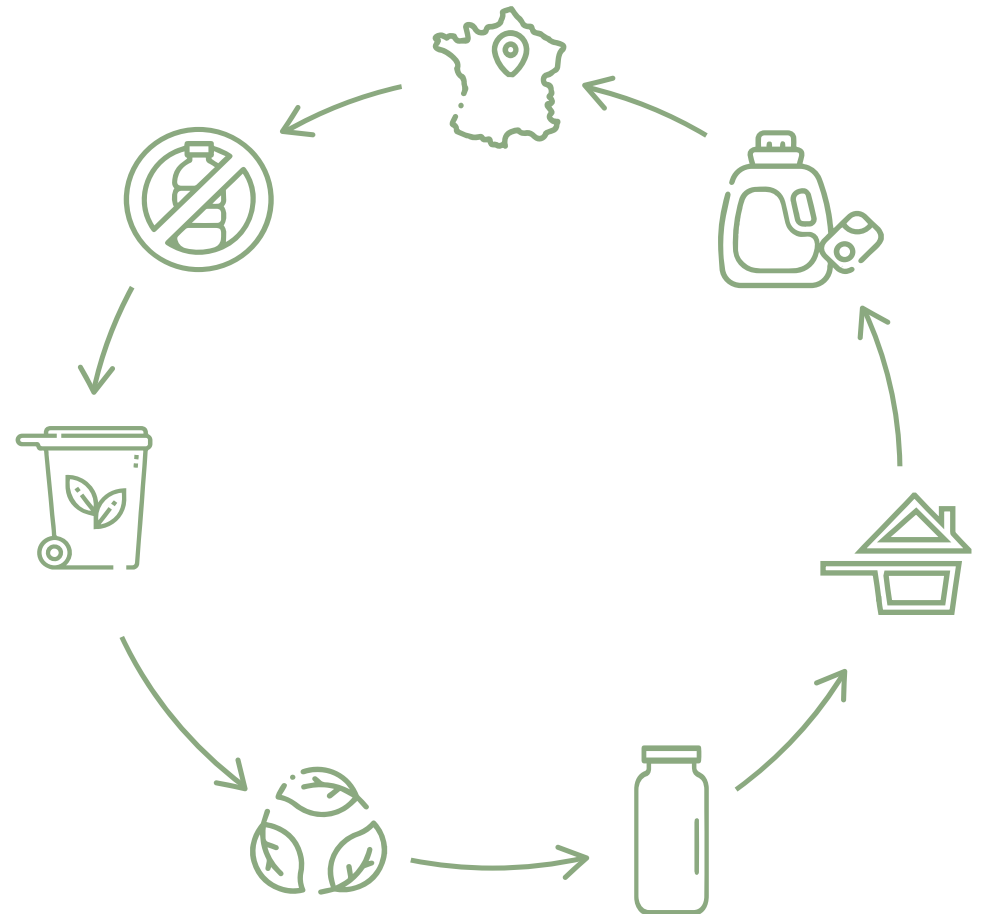


NOTRE CONDUITE ÉCO-RESPONSABLE



NOS ACTIONS

- // RECYCAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES
- // VALORISATION DES BIOS DÉCHETS
- // RÉCUPÉRATION D'HUILES
- // ÉCOMÉGOT
- // ÉCONOMIE D'ÉNERGIE EN CHAMBRE
- // LUMIÈRES LED DANS TOUT L'ÉTABLISSEMENT
- // PRODUITS EN VRAC
- // CHAMBRE DURABLE
(PAS D'UTILISATION DE PRODUITS À USAGE UNIQUE)



OÙ SOMMES NOUS ?



LOCALISATION

**1 AV. DE CHAVAILLES
33520 BRUGES**

**FACE AUX BERGES
DU LAC DE BORDEAUX**

**ACCOLÉ AU
RESTAURANT «LAGO»**

05 33 09 40 55



SE DÉPLACER

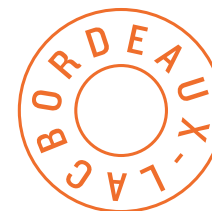
**500M DE «CRACOVIE»
ARRÊT DU TRAM C**

300M DE 3 STATIONS VCUB

**BUS 33 // ARRÊT «URSSAF»
BUS 35 // ARRÊT «BORDEAUX PLAGE»**

BORDEAUX@LIVEHOTELS.FR

NOS CONTACTS



NOS CONTACTS



PABLO ALVES
COMMERCIAL

COMMERCIAL@LIVEHOTELS.FR

07 61 87 77 50



CAROLINE DUPUY
ASSISTANTE
COMMERCIALE

EVENTS@LIVEHOTELS.FR

06 30 44 39 06



@livehotelsbordeaux

NOS AUTRES ÉTABLISSEMENTS



**NOTRE CÔTÉ
FRANCHISÉ**

MERCURE
HOTELS

DÉCOUVRIR

LE
SAINT-JEAN

**NOTRE CÔTÉ
RESTAURATION**

DÉCOUVRIR



**NOTRE CÔTÉ
APPARTHÔTEL**

DÉCOUVRIR



DÉCOUVRIR

**NOTRE CÔTÉ
RÉSIDENCES
ÉTUDIANTES**