

SÉMINAIRES
& événements



HÔTEL BARRIÈRE
LE WESTMINSTER
LE TOUQUET



SOMMAIRE

6-9

DES SÉMINAIRES RESPONSABLES

10-13

UNE DESTINATION UNIQUE

Le Touquet

14-19

UN HÔTEL SUR LA CÔTE D'OPALE

Les espaces chambres

Les espaces activités

20-29

RESTAURATION - NOS TABLES

Les espaces restauration

La pause café & boissons

Les menus restaurant

Le buffet assis

30-35

NOS ESPACES SÉMINAIRES

36-41

LES ACTIVITÉS AU TOUQUET

Le Casino Barrière

Les activités partenaires





DES
SÉMINAIRES
|
responsables

ENGAGÉ & responsable

PLANÈTE BARRIÈRE

La stratégie de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) baptisée « Planète Barrière », structure l'intégration des enjeux environnementaux et sociétaux au sein des métiers du groupe Barrière.

Fondé il y a plus d'un siècle, le Groupe attache une importance toute particulière aux valeurs humaines et au respect de l'environnement. Il a pour ambition d'offrir à ses clients une expérience haut de gamme empreinte de convivialité. Cette démarche est portée par la Gouvernance et incarnée par l'ensemble des équipes. Au sein des établissements, les Référents Développement Durable, véritables chefs d'orchestre, œuvrent au déploiement de la stratégie RSE à travers de multiples actions et partenariats valorisant leur ancrage territorial. Clients, équipes, collectivités, fournisseurs, partenaires... L'ensemble des parties prenantes est embarqué grâce à une approche constructive et coopérative.

La stratégie "Planète Barrière" 2025-2027 repose sur trois piliers : l'Environnement, le Social et la Gouvernance.

ENVIRONNEMENT

"Préserver nos écosystèmes en conciliant Tourisme, Loisirs et respect de l'Environnement"

Engagé dans une trajectoire de décarbonation, le groupe Barrière intègre les principes de l'économie circulaire et de la préservation de la biodiversité au cœur de ses activités. Sa démarche concilie ainsi tourisme, loisirs et respect de l'environnement, afin de préserver les écosystèmes tout en proposant une expérience plus responsable.

SOCIAL

"Prendre soin de nos clients et de nos équipes, accompagner nos Talents et contribuer au développement des territoires"

Le bien-être et la santé des clients et des équipes est placé au cœur de la stratégie du Groupe. L'esprit Barrière consiste en l'accompagnement du développement des talents et à la contribution de la dynamique des territoires, favorisant ainsi un environnement propice à la croissance collective.

GOUVERNANCE

"Pérenniser l'avenir du Groupe de façon plus durable et plus responsable"

Planète Barrière est portée à l'échelle de la Gouvernance du Groupe par ses deux co-Présidents, Joy Desseigne-Barrière et Alexandre Barrière, son Directeur Général, Grégory Rabuel et le Comité Exécutif du Groupe.

Le Groupe veille à structurer et diffuser la démarche Planète Barrière dans tous les établissements, avec des actions concrètes et des indicateurs mesurables. Chaque année, un bilan RSE permet d'évaluer les performances, d'identifier les réussites et d'ajuster ses axes de développement ou progrès.

Le Westminster est par ailleurs signataire de la Charte Événements & Séminaires Responsables, s'engageant ainsi à la respecter et à déployer le plan d'action associé.



NOS ENGAGEMENTS ISO 20121

Le Groupe Barrière a été le premier groupe hôtelier français à obtenir la certification internationale ISO 20121. Délivrée par AFNOR Certification en 2023, pour une durée de 3 ans, elle permet d'attester de l'implication des établissements et de l'activité Traiteur du Groupe, ainsi que de la mise en place de systèmes de management responsable appliqué à ses activités événementielles (séminaires, événements, spectacles).

Les engagements ISO 20121 du Groupe Barrière en faveur d'un événementiel responsable :

- ENCOURAGER L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Les principes de l'économie circulaire s'appliquent aux activités Événements & Séminaires et s'accompagnent d'une gestion optimisée des déchets grâce à un prestataire unique, Take a Waste, spécialisé dans la gestion globale des déchets, permettant d'anticiper les évolutions réglementaires et d'assurer un tri efficace.

Le Westminster agit par ailleurs sur sa consommation de papier en digitalisant progressivement ses supports de communication, ainsi qu'en proposant à ses clients un service de presse digitale PressReader. Nous encourageons la diminution des emballages à usage unique, ainsi que le réemploi (éléments de décor, kakemonos, badges, brochures...).

- OPTIMISER LES RESSOURCES NATURELLES

De nombreuses initiatives sont déployées pour réduire les consommations d'eau et d'énergie, comme la gestion centralisée des éclairages ou l'installation d'équipements économes en ressources. Les énergies renouvelables représentent aujourd'hui 50 % du contrat énergétique du groupe Barrière.

- PROMOUVOIR LA RESTAURATION RESPONSABLE

Le Westminster aspire à encourager un modèle de restauration plus durable, alliant plaisir, qualité

et respect de l'environnement, en proposant à ses hôtes des produits locaux et de saison, ainsi que des plats végétariens. Nous sommes vigilants quant à la qualité de son offre de restauration et privilégions les labels de qualité (Label Rouge, MSC Pêche Durable). Une attention particulière est portée au gaspillage alimentaire, en calibrant au mieux l'offre proposée, en adaptant les contenants et en formant les équipes à la thématique.

- FAVORISER LA MOBILITÉ DOUCE ET L'ACCESSIBILITÉ

Le Westminster est accessible en TGV et fournit un service en faveur de la mobilité douce, notamment à travers la mise à disposition de vélos, d'un service de navette ou de bornes de recharge pour véhicules électriques.

- DÉVELOPPER DES ENGAGEMENTS SOLIDAIRES ET UN ANCRAGE TERRITORIAL

Le Westminster est partenaire de SAPOCYCLE œuvrant au recyclage des savons usagés. Cette initiative plus durable et solidaire vise à lutter contre le gaspillage et à donner l'accès à l'hygiène aux plus démunis. Nous sommes également fidèles ambassadeurs de Café Joyeux, ayant pour ambition d'apporter un autre regard sur le handicap et de favoriser la rencontre en proposant du travail, en milieu ordinaire, à des personnes éloignées de l'emploi.

Le Westminster s'engage activement auprès des territoires au cœur duquel il est implanté, en proposant à ses clients Séminaires & Événements des activités dites responsables en lien avec les agences partenaires, et/ou une activité locale : "L'Eco Trésors" découverte du Touquet et collecte de déchets, "Le Challenge nature RSE" chasse aux trésors avec des ateliers ludiques autour de la RSE.



UNE
DESTINATION

unique

UNE DESTINATION unique

Dunes habillées d'oyats, plages de sable fin, espèces protégées, villas touquettoises, avenues arborées. La Côte d'Opale éveille vos sens. Au cœur du Touquet chic, L'Hôtel Le Westminster propose une parfaite alchimie d'élégance et d'art de vivre.

PAR LE TRAIN : SNCF gare d'Etaples-Le Touquet
PAR AVION : Aéroport de Lille-Lesquin,
Aéroport International Le Touquet Côte d'Opale
PAR LA ROUTE : 250 km depuis Paris par l'A16

TEMPS DE TRAJET POUR ALLER AU TOUQUET :

→ PARIS		2 h 30
→ LYON		5 h
		3 h 15
→ STRASBOURG		5 h 30
		3 h
→ MARSEILLE		3 h 45
→ NICE		4 h
→ NANTES		3 h
→ BRUXELLES		2 h 30
→ ZURICH		3 h

- **104 CHAMBRES ET SUITES** climatisées
- **1 CASINO**
- **2 RESTAURANTS & 1 BAR** dont un restaurant étoilé
- **1 PALAIS DES CONGRÈS** à proximité
- **10 SALLES DE RÉUNION, 1 ESPACE MODULABLE** jusqu'à 250 personnes
- **4 SALLES DE BANQUETS** jusqu'à 250 personnes
- **1 PISCINE INTÉRIEURE, SAUNA, HAMMAM**
- **1 ESPACE FITNESS**
- **SPA SHISEIDO**





UN
HÔTEL

sur la Côte
d'Opale

LES ESPACES chambres

104 Chambres dont :

7 Junior Suites et 1 Suite
98 Twins et 6 non Twinables

Admirez la vue sur le Parc des Pins, la ville et l'arrière-pays touquettois avec son emblématique phare. Dans un style Art Déco, laissez-vous séduire par les harmonies de bleu de Prusse et de rouge Basque.



CHAMBRE DELUXE HARMONIE ROUGE BASQUE
30 m²



CHAMBRE SUPÉRIEURE HARMONIE BLEU DE PRUSSE
23 m²



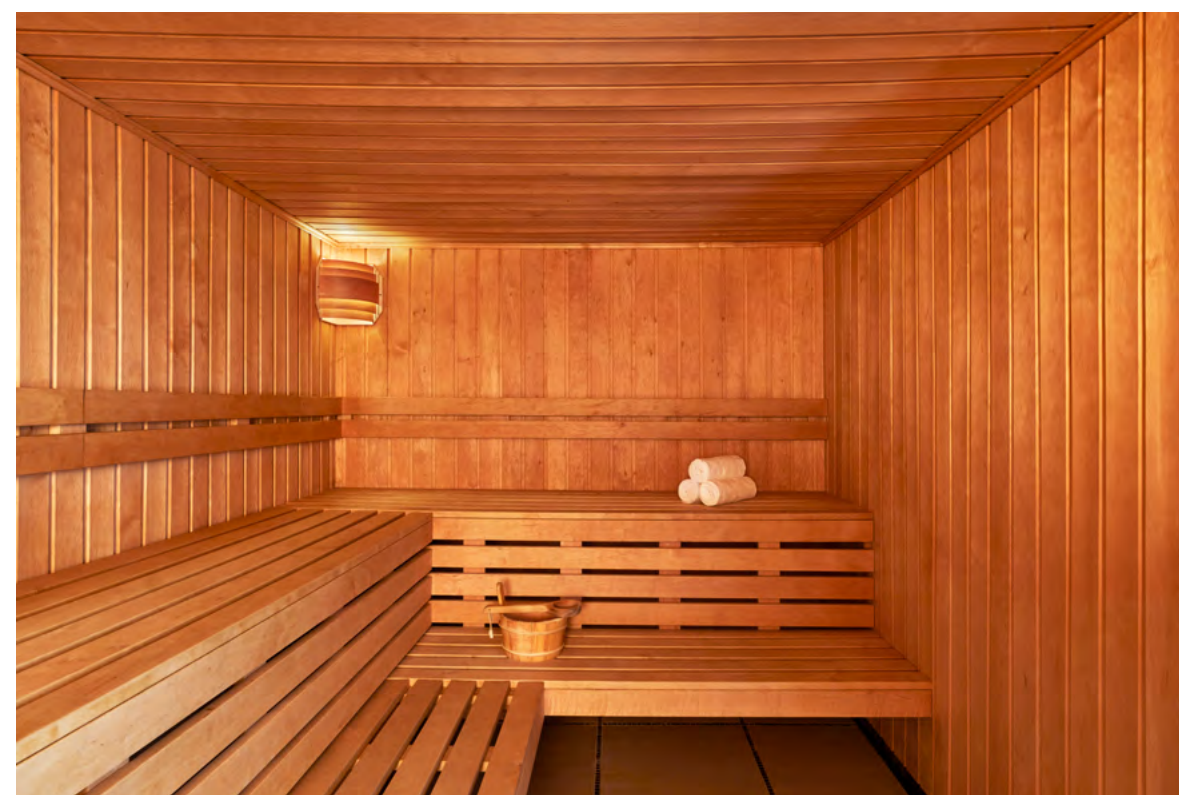
CHAMBRE PRESTIGE HARMONIE BLEU DE PRUSSE
35 m²



LES ESPACES activités

Tous les participants peuvent accéder
à l'espace détente et fitness sur réservation.

- **PISCINE INTÉRIEURE**
- **SPA SHISEIDO**
- **SAUNA**
- **HAMMAM**
- **ESPACE FITNESS**





RESTAURATION

Nos tables

LES ESPACES restauration

22

LA TABLE DU WEST

Savourez une cuisine inventive inspirée des grands classiques français dans un décor contemporain. Admirez les anciennes illustrations du Touquet qui ornent les murs et laissez-vous envouter par les arômes et les couleurs des plats préparés depuis la cuisine ouverte.



LES SALONS AMBASSADEURS

De 65 m² à 257 m²

Les salons climatisés, disposent d'une terrasse attenante, avec vue sur le Parc des Pins. Entièrement modulables et privatisables, nos espaces peuvent accueillir jusqu'à 200 personnes en banquet ainsi que 250 personnes pour un cocktail debout.



LA PAUSE café & bar

24

LES PAUSES CAFÉ

Gamme Affaire
12€ TTC/PERSONNE

LES BOISSONS
Cafés
Thés
Jus de fruits

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
Corbeille de viennoiseries
Corbeille de fruits frais
Assortiment de sucrés

Gamme Prestige
25€ TTC/PERSONNE

LES BOISSONS
Cafés
Thés
Jus de fruits

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
4 huîtres
Foie gras

Les menus sont établis pour l'ensemble du groupe. Prix Nets (service compris). Tous les menus incluent eaux minérales et cafés. Photos non contractuelles. La composition des buffets peut évoluer. Menus sujets à la saisonnalité et disponibilité des produits.

LES BOISSONS

LES BOISSONS APÉRITIVES
servies avec accompagnements salés
olives et arachides

La coupe de Champagne Fouquet's brut	19€ TTC
La bouteille de Champagne Fouquet's brut 75 cl	110€ TTC
La bouteille de Champagne Deutz brut 75 cl	130€ TTC
Les softs Coca-cola, limonade, jus de fruits	15€ TTC/L

LES FORFAITS VIN
sur la base d'une bouteille pour 2 personnes

Gamme Affaire	29€ TTC/PERS.
Gamme Supérieure	38€ TTC/PERS.
Gamme Prestige	48€ TTC/PERS.

LES BOISSONS FIN DE SOIRÉE

Cocktail fin de soirée 2h Whisky, gin, vodka, rhum, vin blanc, vin rouge, softs	58€ TTC/PERS.
Cocktail fin de soirée 2h Vin blanc, vin rouge, fût de bière, softs	46€ TTC/PERS.
Cocktail fin de soirée 2h Champagne, whisky, vin blanc, vin rouge, fût de bière, softs	74€ TTC/PERS.

LES ACCOMPAGNEMENTS
Verrine ou canapé salé 4€ TTC/PIÈCE



LES MENUS restaurant

Menu Affaire

55€ TTC/PERSONNE

ENTRÉES

Salade d'haricots verts,
agrumes gravlax
Melon, menthe fraîche

PLATS

Veau,
petits pois, carottes, sauce
Cabillaud, risotto, eau de tomate basilic

DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème anglaise
Entremet noisette, citron, praliné

Menu Bien Être

55€ TTC/PERSONNE

Menu sur mesure
avec Entrée, Plat, Dessert

Menu Agathe

80€ TTC/PERSONNE

AMUSE BOUCHE

Selon le marché

ENTRÉES

Langoustine marinée crue,
courgette jaune, kalamansi, coriandre
Tourteau,
petits pois, émulsion Ratte du Touquet

PLATS

Mignon de veau, girolles, asperges,
mousseline de pommes de terre
Lotte pochée,
poireaux rôtis, girolles, jus de pomelos

DESSERTS

Salade de fraises à la buratta
Le Chocolat Tulakalum

Menu Diamant

110€ TTC/PERSONNE

AMUSE BOUCHE

Selon le marché

PREMIÈRES ENTRÉES

Coquille Saint-Jacques,
Chou-fleur en semoule,
caviar français, oxalys
Crevette,
Argousier, Céleri, livèche

DEUXIÈMES ENTRÉES

Langoustine crue,
Cuite au consommé de volaille,
thé fumé, salsifis
Coquille Saint-Jacques,
Brocolis, orange, genièvre

PLATS

Veau,
Champignons de saison,
carottes, jus concentré
Turbot,
Oignons doux des Cévennes,
lard Di Colonnata, butternut,
émulsion de pain brûlé

DESSERTS

Dégustation de chocolat Grand Cru
Poire, hibiscus, sablé nougatine

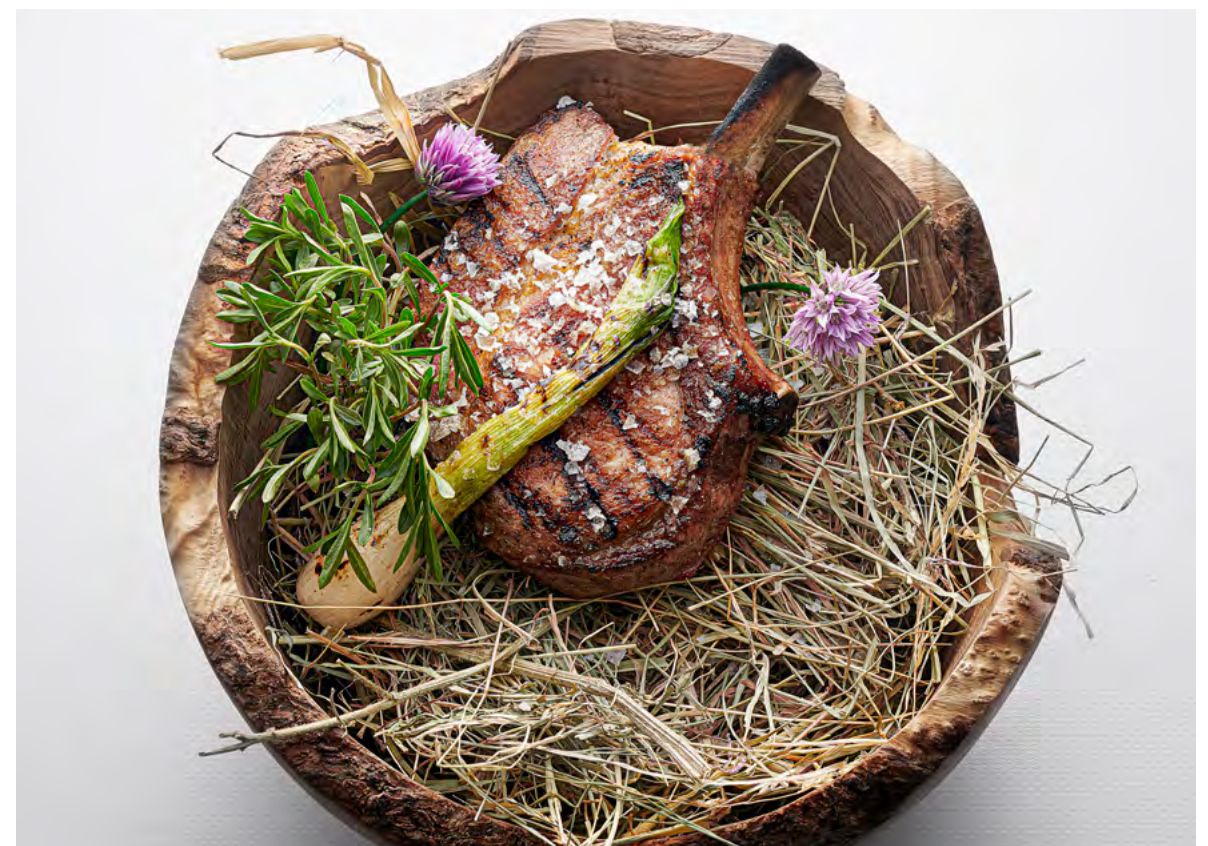
*Tout changement demandé sur place
sera facturé comme suit:
Changement d'entrée : 8€ TTC/PLAT
Changement de plat : 15€ TTC/PLAT
Changement de dessert : 8€ TTC/PLAT*

*Les menus sont donnés à titre d'exemple et élaborés selon les produits de
saison. Ils sont établis pour l'ensemble du groupe. Prix Nets (service compris).
Tous les menus incluent eaux minérales et cafés. Photos non contractuelles.
Menus sujets à la saisonnalité et disponibilité des produits.*

Menu Gastronomique

150€ TTC/PERSONNE

Menu sur mesure
étudié selon
vos souhaits



LE BUFFET assis

LE COCKTAIL déjeuner/dîatoire

Buffet froid

55€ TTC/PERSONNE

Supplément plat chaud

21€ TTC/PERSONNE

SALADES DE SAISON

Tomate Feta, pomme verte

Le chou-fleur

Salade de carottes, céleri, concombre, piémontaise, taboulé, niçoise, melon

SALADES À BASE DE POISSONS

Harengs, pomme à l'huile

Calamars en taboulé

Pâtes fraîches et saumon fumé

Avocats farcis au crabe, thon ou crevettes

MIROIR DE POISSONS FUMÉS

Saumon fumé

Haddock

Maquereau nature, au poivre

LES POISSONS

Poisson mariné à l'huile d'olive et citron

Morue, saumon mariné à l'aneth

Carpaccio de thon, marinade de thon

Terrine de poisson et crustacés

Poissons entiers farcis

Saumon farci

MIROIR DE VIANDES ET CHARCUTERIE

Jambon fumé, terrines maison,

Contre-filet rôti en gelée d'épices douces

Carré de porc fermier farci d'abricots secs

DESSERTS

Fruits frais, fromage blanc

Œufs neige, salade de fruits

Différents entremets et tartelettes

Le cocktail déjeuner/dinatoire

75€ TTC/PERSONNE

LE SALÉ

Gambas en tempura

Feuille courgette, soja

Fish & Chips

Sauce tartare

Panacotta chou-fleur

Saumon confit

Le niçois tomate, œuf de caille

Anchois

Emulsion Ratte du Touquet

Haddock, poutargue

Foie gras, chutney figue

Pain de campagne

Tartare de St Jacques

Combawa

LE SUCRÉ

Tartelette chocolat au lait

Tartelette citron

Panacotta rose

Coulis de framboise

Capétien

Chou Paris-Brest

Les menus sont établis pour l'ensemble du groupe. Prix Nets (service compris). Tous les menus incluent eaux minérales et cafés. Photos non contractuelles. La composition des buffets peut évoluer. Menus sujets à la saisonnalité et disponibilité des produits.





NOS
ESPACES

|
séminaires



LE SALON DEAUVILLE 1
126 m²



LES SALONS DEAUVILLE 2 & 3
231 m²



LE SALON COURCHEVEL
65 m²



LE SALON DINARD
25 m²

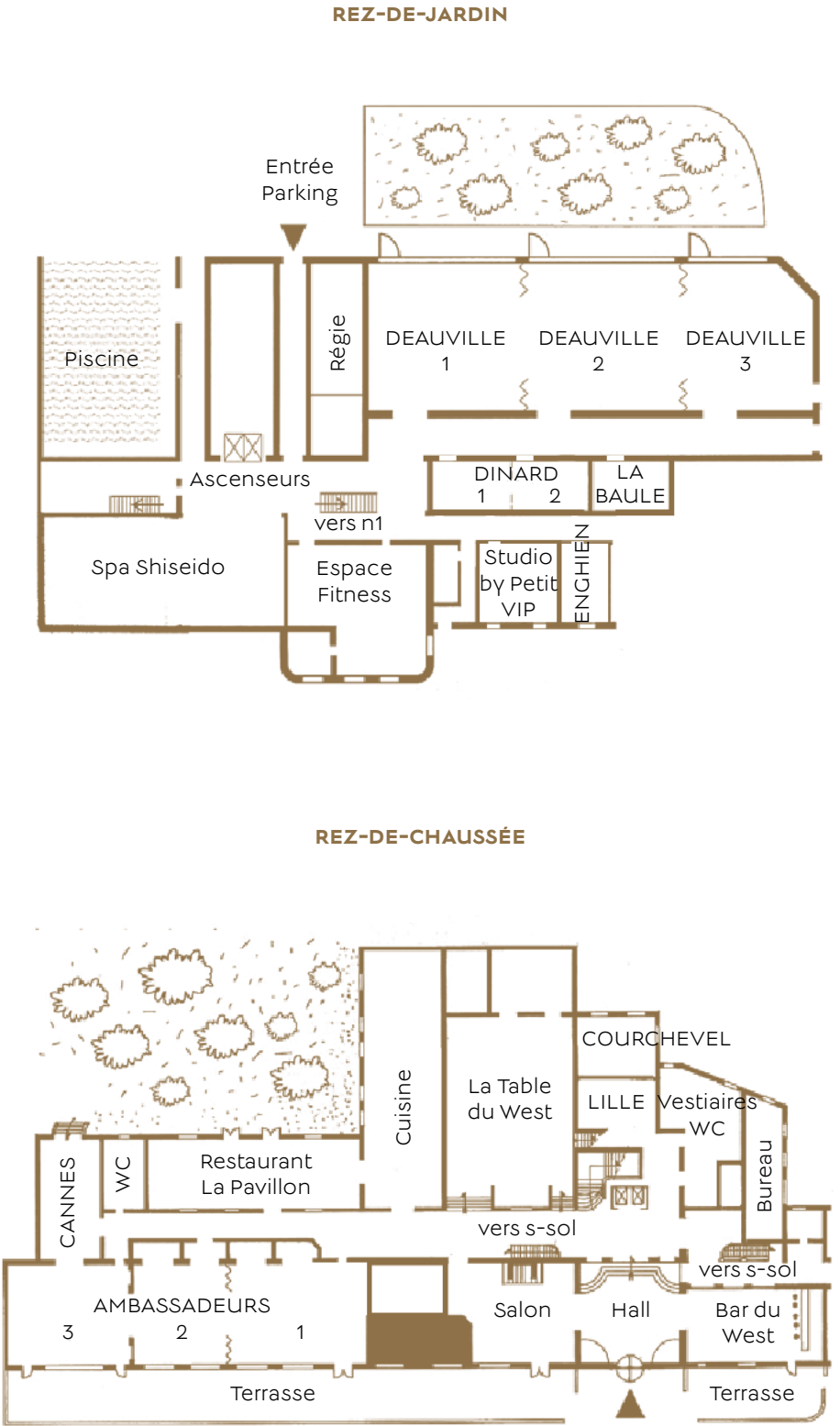
CAPACITÉ & plans

34

Dix salles modulables entièrement rénovées, de 20 à 350 m².

NOMS DES SALLES	SURFACE EN M²	TABLE EN U	CLASSE	THÉÂTRE	CABARET	DEMI LUNE	TABLE PLEINE	BANQUET	COCKTAIL
									
DEAUVILLE 1	126	40	72	100	72	54	-	-	-
DEAUVILLE 2	126	40	72	100	72	54	-	-	-
DEAUVILLE 3	105	22	36	70	-	-	-	-	-
DEAUVILLE 1 & 2	252	70	120	200	144	108	-	-	-
DEAUVILLE 2 & 3	231	60	100	150	88	66	-	-	-
DEAUVILLE	357	90	150	250	176	120	-	-	-
DINARD 1	26	-	12	20	-	-	12	-	-
DINARD 2	25	-	12	20	-	-	12	-	-
DINARD 1 & 2	51	-	24	45	-	-	24	-	-
LA BAULE	23	-	12	16	-	-	10	-	-
ENGHIEN	20	-	-	12	-	-	8	-	-
LILLE	65	22	36	50	-	-	-	-	-
COURCHEVEL	65	22	36	50	-	-	-	40	-
CANNES	50	20	24	30	-	-	-	36	50
AMBASSADEURS 1	66	-	-	-	-	-	-	50	60
AMBASSADEURS 2	102	-	-	-	-	-	-	80	150
AMBASSADEURS 3	89	-	-	-	-	-	-	60	80
AMBASSADEURS 1 & 3	168	-	-	-	-	-	-	130	180
AMBASSADEURS 2 & 3	191	-	-	-	-	-	-	150	130
AMBASSADEURS	257	-	-	-	-	-	-	200	250

35





LES ACTIVITÉS

au Touquet

LE CASINO BARRIÈRE

Le Touquet

Situé à 400 m de l'hôtel, Le Casino Barrière Le Touquet vous offre un véritable univers de jeux. 142 machines à sous, 16 roulettes anglaises électroniques, 5 tables de Black Jack électroniques ou tables de jeux traditionnels vous assurent ainsi divertissement et émotions intenses.

VOTRE SOIRÉE TOUT COMPRIS

Nous vous offrons la possibilité de découvrir l'univers de ce lieu magique avec un forfait soirée tout compris !

Forfait Découverte

À PARTIR DE
10€ TTC/PERSONNE

Entrée au Casino
1 coupe de champagne au Bar le Wish
à partir de 10€ de tickets de jeu aux
machines à sous

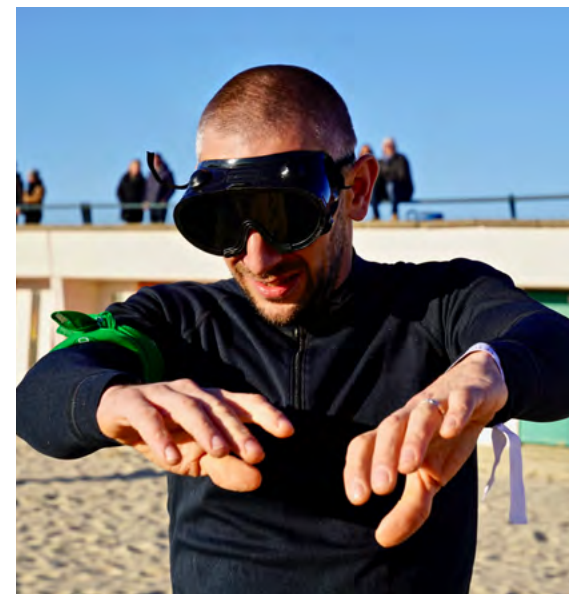


LES ACTIVITÉS de nos partenaires

40

Au Touquet, véritable paradis des sports,
les activités ne manquent pas !
Nos partenaires privilèges pour vos activités :

- KBO**
www.karinebailletorganisation.com
Karine BAILLET
 +33 (0)6 63 03 05 52
contact@karinebaillet-organisation.com
 Agence locale spécialisée dans
 l'organisation de team building,
 coaching, séminaire et d'activités
 locales responsables : challenges
 nature RSE, fresque du climat...
- 2 ISD**
www.letouquet-events.com
Nolwenn & Lisa
 +33 (0)6 70 15 95 79
contact-letouquet@2isd.com
 Une agence locale avec des activités
 uniques pour votre journée team
 building proposant notamment des
 ateliers éco-responsables,
 incentive et soirée d'entreprise..
- LES BELLES ÉCHAPPÉES**
www.les-belles-echappees.com
Bruno DELFORGE
 +33 (0)6 08 85 19 32
bruno@les-belles-echappees.fr
 Escapades en véhicules vintage
 et teambuildings authentiques
 dans la région.
- EXPERIENCE NORD**
www.experience-nord.com
Pierre FERRI
 +33 (0)6 18 41 98 61
pierre@experience-nord.com
 Organisation de séminaires,
 d'événements d'entreprise et de team
 building sur-mesure.
- MAB EXPERIENCE**
www.mab-experience.com
Florence LAGWA
 +33 (0)7 87 91 34 48
florence@mab-experience.com
 Activités team building dans
 des centres de loisirs totalement
 privatisable.
- MAGMA GROUP**
www.magma-group.fr
Romane GAUTHIER
 +33 (0)6 49 57 80 25
romane.gauthier@magma-group.fr
 Propose des activités sur mesure
 pour renforcer la cohésion d'équipe.





CONTACT & réservations

+33 (0)3 21 05 48 48
touquetmeeting@groupebarriere.com
www.lewestminster-letouquet.com

HÔTELS BARRIERE | NOTRE APPLICATION MOBILE
Préparez votre arrivée et profitez des services uniques
dans votre hôtel, le tout à portée de main !
Retrouvez-nous en téléchargeant dès maintenant l'app !



HÔTEL BARRIÈRE

LE WESTMINSTER

LE TOUQUET