



**TRANSAT
JACQUES VABRE
NORMANDIE
LE HAVRE
2021**

DU VENDREDI 29 OCTOBRE AU DIMANCHE 7 NOVEMBRE

**INVITEZ VOS CLIENTS,
VOS COLLABORATEURS OU VOS AMIS !**

BONJOUR !

Dans le contexte actuel, où nous n'avons pas pu nous rassembler depuis maintenant 1 an, ces offres d'hospitalités revêtent pour l'équipe une signification toute particulière : la confiance.

La confiance que dans un avenir proche, nous allons retrouver la possibilité de renouer nos liens sociaux, quels qu'ils soient, et de quelques manières que ce soit.

Les offres d'hospitalités que vous avez entre les mains ont été pensées pour vous, vos entreprises, vos collaborateurs, vos clients. Nous avons essayé d'être le plus varié, le plus exhaustif possible afin que tout type de lien social puisse trouver un cadre accueillant et qualitatif pour lui servir d'écrin.

Que l'occasion soit de remercier des collaborateurs, l'organisation d'une conférence, la présentation de nouveaux produits, ou tout simplement de se retrouver, nous espérons que vous choisirez la Transat Jacques Vabre et ses équipes pour la mettre en scène.

Nous vous attendons nombreux, n'hésitez pas à nous faire travailler et à nous solliciter pour que nous puissions également vous faire partager notre univers, notre mission et les valeurs que porte la Transat Jacques Vabre 2021 : Inspirer, Rassembler, Engager et Transmettre.

Bienvenue à bord !

CAROLINE CARON
Directrice Générale

SOMMAIRE /

1 | RELATIONS PUBLIQUES À QUAI

- 1.1 *Le Club Entreprises Transat Jacques Vabre Normandie Le Havre*
- 1.2 *Le Lounge Made in Normandie*
- 1.3 *Le Bistrot des Chefs*
- 1.4 *Le Pack plaisir*
- 1.5 *Réceptif*
 - 1.5.1 *Les loges privées*
 - 1.5.2 *Les salons privés*
 - 1.5.3 *Vieux gréements*
- 1.6 *Conférences / Congrès*

2 | RELATIONS PUBLIQUES EN MER

- 2.1 *Vedettes à passagers privatisées*
- 2.2 *Vedettes multi-entreprises*
- 2.3 *Semi-rigides*
- 2.4 *Voiliers et vieux gréements privatisés*



1

RELATIONS PUBLIQUES À QUAI



1.1 LE CLUB ENTREPRISES TRANSAT JACQUES VABRE NORMANDIE LE HAVRE

Lieu devenu incontournable pour les acteurs économiques locaux et régionaux depuis sa première édition en 2013, le Club Entreprises revient cette année pour vous permettre d'animer et développer vos réseaux professionnels dans un cadre unique durant 10 jours.

- **Ouvert** du vendredi 29/10 au dimanche 7/11
- **Horaires d'ouverture** : 8h30 à 22H00 (clôture à 16h00 le dimanche 7/11)

— DÉTAIL DE L'OFFRE :

Le Badge permanent : non nominatif, il donne accès à l'ensemble des prestations du Club Entreprises durant les 10 jours d'ouverture.

Les invitations : non datée, une invitation est valable durant une journée complète et donne accès à l'ensemble des prestations du Club Entreprises. Un bracelet sera remis à vos invités à l'entrée pour leur permettre d'aller et venir durant toute la journée selon leur volonté.

Le Club entreprises : Intégré à la tente principale des hospitalités, cet espace de 250 à 350 m² propose un cadre convivial avec son bar et ses corners business / détente, le tout à quelques mètres des bateaux concurrents, avec vue directe sur le bassin.

Prestations incluses :

- Open bar sur les softs / bières / vins (rouge, blanc, rosé)
- 1 coupe de champagne pour chaque invité
- Grignotage apéritif

Une visite commentée sur le bassin Paul Vatine à bord d'un semi-rigide officiel vous permettra de **découvrir la flotte des bateaux concurrents sous un autre angle avec les explications de votre guide.**

Un Programme de soirées thématiques (détail à venir)

Une Pool Party

Des rendez-vous avec des intervenants sportifs, politiques, économiques

Prestations à la carte – en supplément :

- Alcools forts
- Champagne (coupe ou bouteille)
- Assiette de la mer
- Assiette du terroir
- Assiette végétarienne





PACK 1

**1 BADGE PERMANENT
+ 15 INVITATIONS**

1 690 € HT

PACK 2

**2 BADGES PERMANENTS
+ 25 INVITATIONS**

2 690 € HT

OPTIONS

**BADGE PERMANENT
SUPPLÉMENTAIRE :**

800 € HT

**PACK 5 INVITATIONS
SUPPLÉMENTAIRES :**

400 € HT



1.2 LE LOUNGE « MADE IN NORMANDIE »

Nouveauté pour cette édition 2021, Le Lounge « Made in Normandie » sera intégré à la tente principale des hospitalités, juste à côté du Club Entreprises. Cet espace sera accessible à la journée.

Le Lounge « Made in Normandie » proposera un cadre chaleureux haut de gamme juste en face des bateaux concurrents, où il sera possible de se restaurer midi et soir.

LE CONCEPT

Découvrez les meilleurs produits "Made in Normandie" : une offre culinaire 100% locale ou normande

- **Ouvert** du vendredi 29/10 au dimanche 7/11
- **Horaires d'ouverture** : 8h30 à 22H00 (clôture à 16h00 le dimanche 7/11)

—

DÉTAIL DE L'OFFRE :

Le Pass Lounge « Made in Normandie » : datée, le pass Lounge est valable durant une journée complète et donne accès à l'ensemble des prestations du Lounge « Made in Normandie ». Un bracelet sera remis à chaque invité à l'entrée pour leur permettre d'aller et venir durant toute la journée selon leur volonté.

Prestations incluses :

Bar

- Le cocktail "Made in Normandie"
- Open bar softs / bières / vins (rouge, blanc, rosé)
- 1 coupe de Champagne par invité
- Grignotage apéritif

Restauration

- Accueil petit déjeuner (Jus d'orange pressé, café, thé, viennoiseries, pains, confitures)
- Buffet déjeunatoire avec service
- Buffet dinatoire avec service

Restauration le midi et soir sous forme de "buffets normands" accompagnés de cidre, de cocktails à base de champagne, avec de la pomme ou du Calvados...

Une visite commentée sur le bassin Paul Vatine en semi-rigide pour chaque invité.

Prestations à la carte – en supplément :

- Alcools forts
- Champagne (coupe ou bouteille)





1 PASS LOUNGE
« MADE IN NORMANDIE »

250 €^{HT}
PAR PERS ET PAR JOUR



1.3 LE BISTROT DES CHEFS



165 € HT / PERS

UN MENU COMPLET INCLUANT :

- ACCUEIL CHAMPAGNE
- MISE EN BOUCHE
- ENTRÉE
- PLAT
- FROMAGE
- DESSERT
- DIGESTIF

VINS À DISCRÉTION DURANT LE REPAS

Les Chefs normands sont à l'honneur avec ce restaurant gastronomique éphémère en plein cœur du village de La Transat.

LE BISTROT DES CHEFS

propose un concept singulier :

1 JOUR • 1 CHEF • 1 MENU ACCORD METS ET VINS

Avec un Chef différent chaque jour, vous serez transporté dans l'univers et les spécialités culinaires de chacun d'entre eux pour épanouir vos papilles dans un cadre singulier et atypique. Offrant une capacité de 80 couverts chaque midi durant 9 jours, ce restaurant gastronomique propose des tables allant de 2 à 10 personnes, particulièrement bien adaptées à la réalisation de repas d'affaires.



1.4 LE PACK PLAISIR

(BISTROT DES CHEFS - BALADE EN SEMI-RIGIDE)

Destiné à des groupes de 8 personnes, ce pack se compose d'un ensemble de prestations destinées à vous faire découvrir la *Transat Jacques Vabre Normandie Le Havre* de manière ludique, conviviale et gustative.

- 1 | Vos invités profiteront d'un accès au Club Entreprises Transat Jacques Vabre Normandie Le Havre durant toute la journée.
- 2 | Une visite commentée sur le bassin Paul Vatine à bord d'un semi-rigide officiel vous permettra de découvrir la flotte des bateaux concurrents sous un autre angle avec les explications de votre guide.
- 3 | Réservation d'une table de 8 personnes au restaurant gastronomique « Le bistrot des Chefs », restaurant éphémère proposant chaque jour le menu d'un grand chef normand différent.



1650 € HT

**POUR UN GROUPE
DE 8 PERSONNES**

(au-delà de 8 pers., nous consulter)



1.5 RÉCEPTIF À QUAI

1.5.1 LES LOGES PRIVATIVES

Intégrées à la tente principale des hospitalités, nos Loges privées vous permettent de bénéficier d'un véritable QG durant l'événement :

- Espace à quai de 80 m², juste devant les bateaux concurrents.
- Parquet au sol
- Cloisons en bois 3m habillées en coton gratté (couleur au choix)
- Baies vitrées en façade
- Électricité incluse : 2 PC 16
- Chauffage inclus
- Velum
- Une borne d'accueil
- Un écran SHARP
- Deux plantes

Options complémentaires sur devis :

- Moquette au sol
- Aménagement mobilier
- Equipement audio-vidéo
- Réserve de 4m² avec porte fermant à clé
- Décoration / plantes etc...
- Prestations "traiteur officiel exclusivement"
- Hôteses



1 LOGE FULL EVENT

20 000 € HT

1 LOGE SUR 4 JOURS

14 000 € HT

OPTIONS COMPLÉMENTAIRES
SUR DEVIS



1.5.2 LES SALONS PRIVATIFS

Situés en plein cœur du village, nos salons sont entièrement privatisables pour vous permettre d'accueillir vos convives sur le village départ, au plus proche des bateaux. Nos formules packagées sont livrées clés en main pour plus de confort et de tranquillité. Vous pourrez ainsi profiter pleinement de votre événement.

Salon Panoramique (Carré des Docks):

privatisable matin / midi / soir

- Salon de 280 m² surplombant le village et disposant de deux grandes terrasses.
- Accueil avec 2 hôteses (6h de présence)
- Prestations traiteur avec service inclus (buffet cocktail / repas assis)

Salon "le 300" : privatisable le soir uniquement

- Salon de 300 m² avec vue directe sur le bassin Paul Vatine et l'ensemble des bateaux concurrents.
- Equipement complet audio-visuel (régie son / 2 écrans plat sur pied)
- Une estrade de 6 à 8 m²
- Prestations traiteur officiel avec service inclus (buffet cocktail / repas assis)



**NOUS CONSULTER
POUR TOUTE
DEMANDE DE PRIX**



1.5.3 VIEUX GRÉEMENTS

LES VIEUX GRÉEMENTS

Parallèlement aux salons de l'espace entreprises, nous vous offrons l'opportunité de réaliser votre évènement à bord d'un vieux gréement à quai sur le bassin Paul Vatine.

Proposant un cadre atypique et différenciant, le vieux gréement peut se révéler un excellent moyen de se démarquer pour marquer les esprits. Vous serez naturellement transportés dans une ambiance plus traditionnelle au milieu des boiseries et des cordages du bâtiment. De nombreuses prestations traiteurs peuvent être proposées à bord selon la configuration souhaitée.

Tarif sur demande.



**NOUS CONSULTER
POUR TOUTE
DEMANDE DE PRIX**



1.6 CONFÉRENCES/ CONGRÈS

LE CARRÉ DES DOCKS

Profitez de la Transat Jacques Vabre Normandie Le Havre pour **organiser conférence, convention ou encore conseil d'administration**. D'une capacité de **350 places assises**, offrant une vue saisissante sur les bassins et pourvu d'un équipement audio visuel complet, l'auditorium du carré des Docks sera à la mesure de vos attentes.



NOUS CONSULTER
POUR TOUTE
DEMANDE DE PRIX



2

The image shows two racing yachts on the water. The yacht on the left has a blue sail with 'CORUM' and 'L'EPARGNE' written on it. The yacht on the right has a black sail with 'VAB and MAYENNE' and 'Sailing Together' written on it. A large, dark, diagonal shape overlays the right side of the image. The background shows a coastline with cliffs and trees under a cloudy sky.

RELATIONS PUBLIQUES EN MER

2.1 - VEDETTES À PASSAGERS PRIVATISÉES - VIEUX GRÉEMENTS

PRESTATIONS OFFICIELLES TRANSAT JACQUES VABRE NORMANDIE LE HAVRE

Suivez le départ de la course à bord d'une vedette entièrement privatisée pour vos invités.

Les vedettes que nous proposons **font parties des meilleures de la flotte actuelle** et offrent des capacités d'accueil allant de 10 à 280 personnes.

Bénéficiez d'un interlocuteur unique au sein de notre agence afin de vous accompagner dans la réalisation de votre projet.

Nous proposons également la privatisation de **vieux gréements** pour vivre une expérience unique dans un cadre exceptionnel.

Outre l'affrètement des vedettes, nous gérons pour vous :

- Le positionnement des vedettes sur les quais d'embarquement officiels
- L'accueil sur les quais et l'orientation de vos convives vers leur vedette
- L'ordre de sortie des vedettes en fonction des horaires de marées et du lieu d'embarquement
- Le recrutement d'un pilote de port - obligatoire pour toutes les vedettes sur le départ en mer au delà d'une certaine jauge
- Le débarquement de vos passagers
- Le lamanage
- La gestion des déchets

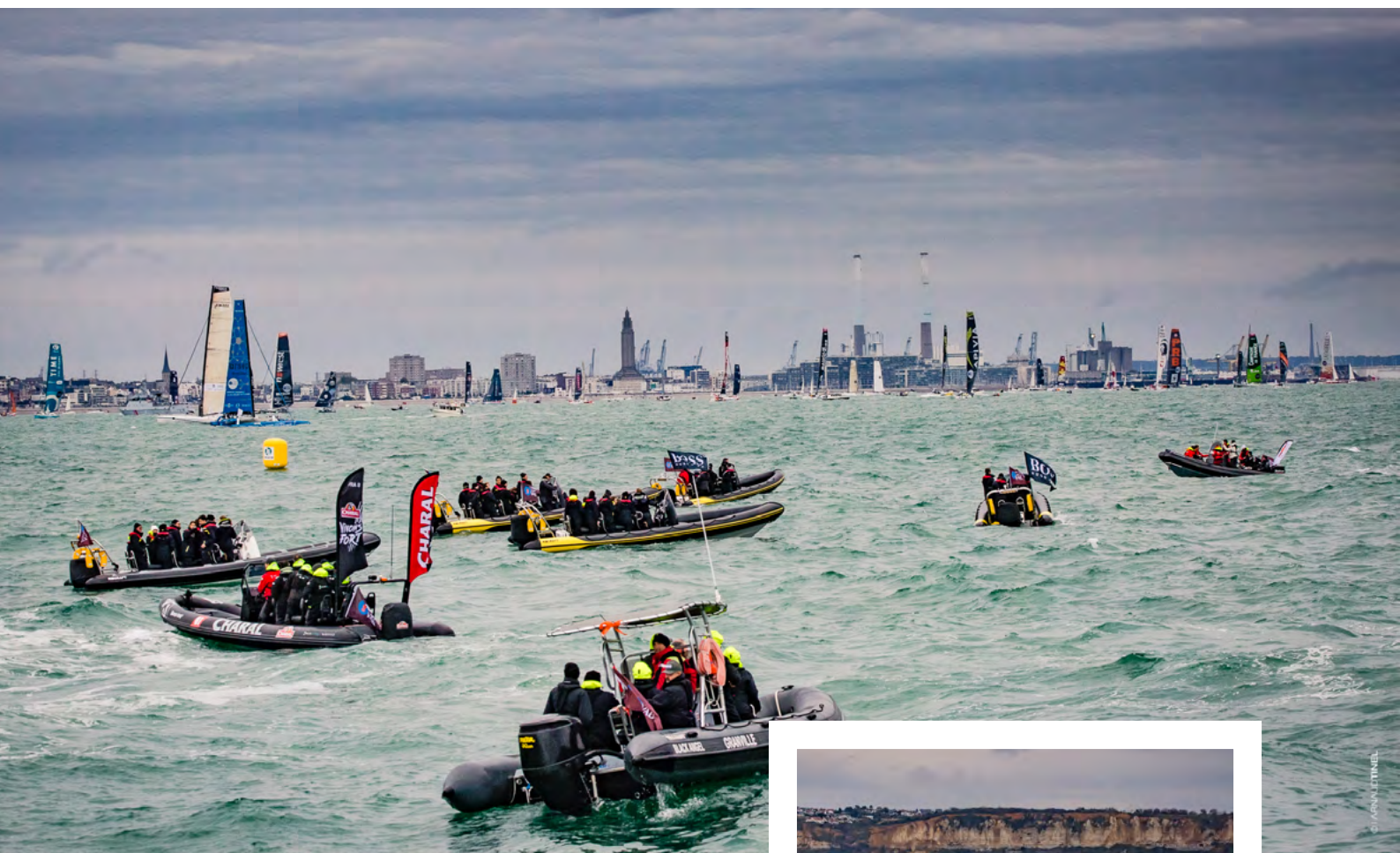
Nous proposons également **des services complémentaires pour répondre au mieux à vos besoins** et vous assurer un niveau de confort optimal :

- Réalisation de vos cartons d'invitation "Save The Date et vidéos de teasing"
- Personnalisation de la vedette (winflag, banderoles etc...)
- Accueil de vos invités à bord par nos hôtes
- Restauration à bord de votre vedette (prestations traiteur)
- Commentateur
- Assurance annulation

NOUS RESTONS À VOTRE ÉCOUTE POUR ÉTUDIER TOUTES DEMANDES ET VOUS APPORTER LES MEILLEURES RÉPONSES POSSIBLES.



2.2 SEMI-RIGIDES 10 PLACES



PRESTATIONS OFFICIELLES TRANSAT JACQUES VABRE NORMANDIE LE HAVRE

Equipés de sièges joker pouvant accueillir 10 personnes assises et de 2 moteurs de 250 cv, nos semi-rigides vous permettront d'évoluer au plus près des bateaux concurrents en vous procurant des sensations fortes.

Pilotés par des pilotes professionnels (Capitaine 200), ces embarcations rapides (plus de 40 nœuds en vitesse de pointe), légères et agiles vous feront **vivre une expérience plus sportive et riche en émotions.**



SEMI RIGIDE

(10 PLACES ASSISES)
AVEC PILOTE

3 800€ HT



2.3 CATAMARANS À MOTEURS

PRESTATIONS OFFICIELLES TRANSAT JACQUES VABRE NORMANDIE LE HAVRE

Ce format est très bien adapté aux groupes allant jusqu'à 20 personnes.

Ces bateaux offrent un niveau de confort optimal pour profiter du spectacle et suivre la flotte concurrente après le départ. Comme pour les vedettes à passagers, nous garantissons une prestation clé en main (gestion administrative / coordination avec les autorités portuaires etc...) pour vous offrir la meilleure expérience possible.

Prestations traiteur possibles à bord.
(sur demande)

→ ASSURANCES (2.1, 2.2, 2.3)

Vous avez la possibilité de souscrire une assurance annulation pour 5% du montant de votre réservation.

En cas d'annulation du départ en mer par la direction de course et/ou les autorités de l'État, 100% de votre engagement vous sera remboursé. (Affrètement + traiteur)



TARIF AFFRÈTEMENT

7 000 € HT

2.1, 2.2, 2.3, 2.4

→ NOS PRESTATIONS peuvent s'accompagner d'options complémentaires :

- Lunch box
- Tenue de mer complète (veste / pantalon / bottes)
- Cadeaux

2.4 VEDETTES MULTI-ENTREPRISES

PRESTATIONS OFFICIELLES TRANSAT JACQUES VABRE NORMANDIE LE HAVRE

Réservez des places à l'unité à bord d'une vedette à passagers officielle pour suivre le départ en mer au plus près des bateaux concurrents.

Vous bénéficierez de prestations qualitatives et d'un service complet pour le bien être de vos convives, de l'accueil sur les quais jusqu'au service à bord.

- Affrètement de la vedette et gestion administrative complète
- Accueil de vos invités par nos hôteses
- Prestations de bouche avec service à bord
- Commentateur spécialisé durant la sortie

Nous vous proposons également des prestations complémentaires tel que la réalisation de vos cartons d'invitation / Save The Date, goodies, équipement particulier pour vos convives (Softshell etc...).

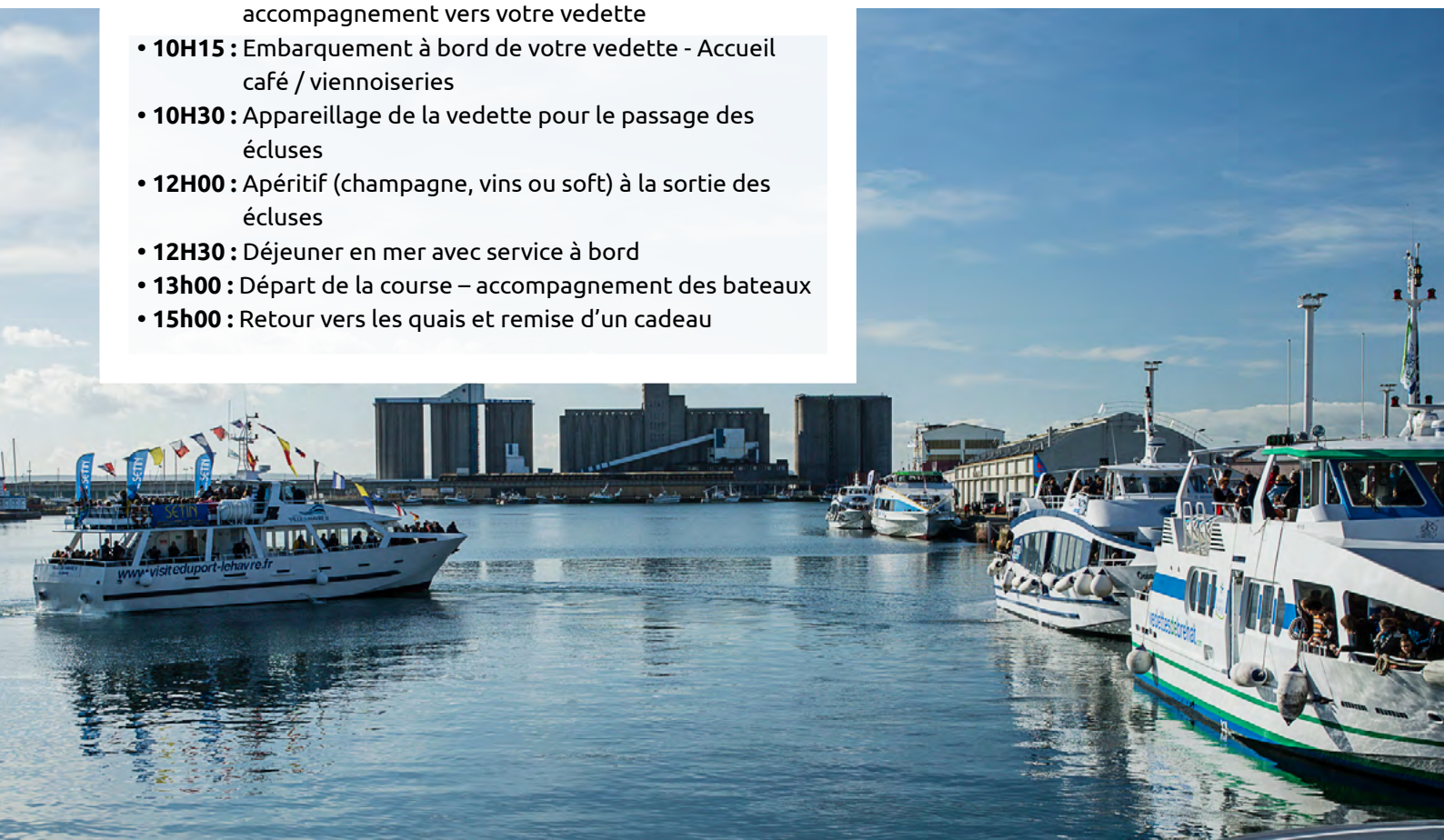
PROGRAMME INDICATIF de la journée :

- **10H00** : Accueil de vos invités sur les quais et accompagnement vers votre vedette
- **10H15** : Embarquement à bord de votre vedette - Accueil café / viennoiseries
- **10H30** : Appareillage de la vedette pour le passage des écluses
- **12H00** : Apéritif (champagne, vins ou soft) à la sortie des écluses
- **12H30** : Déjeuner en mer avec service à bord
- **13h00** : Départ de la course – accompagnement des bateaux
- **15h00** : Retour vers les quais et remise d'un cadeau



330 € HT

**PAR PERSONNE
PRESTATION ALL INCLUSIVE
(ASSURANCE ANNULATION INCLUSE)**



	PRODUITS	FORMATS	JAUGE	DESSCRIPTIF	PRIX VENTE
1.1 CLUB ENTREPRISES	PACK 1	Full Event	1 badge permanent 15 invitations valable pour 1 journée"	<i>voir descriptif 1.1</i>	1 690 € HT
	PACK 2	Full Event	"2 badges permanents 25 invitations valable pour 1 journée"	<i>voir descriptif 1.1</i>	2 690 € HT
	Badge supp	Full Event	1 badge permanent	<i>voir descriptif 1.1</i>	800 € HT
	Invitations supp	Full Event	5 invitations valable pour 1 journée	<i>voir descriptif 1.1</i>	400 € HT
1.2 LOUNGE "MADE IN NORMANDY"	LOUNGE TRANSAT	A La journée	1 PERSONNE	<i>voir descriptif 1.2</i>	250 € HT /Pers (valable 1 journée)
1.3 LE BISTROT DES CHEFS	LE 9	Chaque midi Full Event	2 pers minimum	<i>voir descriptif 1.3</i>	165€ HT/Pers
1.4 LE PACK PLAISIR BISTROT DES CHEFS - BALADE EN SEMI RIGIDE	PACK PLAISIR	Full Event	8 pers	<i>voir descriptif 1.4</i>	1 650 € HT (pour 8 Pers)
1.5.1 LES LOGES PRIVATIVES	LOGE PRIVATIVE	4 jours	50 pers	<i>voir descriptif 1.5.1</i>	14 000 € HT
		Full Event - 10 jours	50 pers	<i>voir descriptif 1.5.1</i>	20 000 HT
1.5.2 LES SALONS PRIVATIFS	Le salon Panoramique Carré des Docks	Matin - Midi - Soir	X	<i>voir descriptif 1.5.2</i>	Nous consulter
	Le 300	Le soir uniquement	X	<i>voir descriptif 1.5.2</i>	Nous consulter
1.5.3 VIEUX GREEMENTS	X	Matin - Midi - Soir	X	<i>voir descriptif 1.5.3</i>	Nous consulter
1.6 CONFERENCES - CONGRES CARRÉ DES DOCKS	Auditorium	Matin - Midi - Soir	350 places assises	<i>voir descriptif 1.6</i>	Nous consulter
2.1 VEETTES OU VIEUX GREEMENTS PRIVATISÉS	X	Le jour du départ	X	<i>voir descriptif 2.1</i>	de 6 000 € HT à 30 000 € HT
2.2 SEMI - RIGIDES 10 PLACES	X	Le jour du départ	X	<i>voir descriptif 2.2</i>	3 800 € HT
2.3 CATAMARAN À MOTEUR	X	Le jour du départ	X	<i>voir descriptif 2.3</i>	7 000 € HT
2.4 VEETTES MULTI-ENTREPRISES	X	Le jour du départ	X	<i>voir descriptif 2.4</i>	330 € HT / Pers



**TRANSAT
Jacques
VABRE**
NORMANDIE - LE HAVRE



POUR NOUS CONTACTER

dbcom

10 place Léon Meyer
76600 Le Havre

Emeric Lample

06 14 74 38 60 • 02 35 41 60 05
relationspubliques@transatjacquesvabre.org

David Mabile

06 62 37 13 40 • 02 35 41 60 03

Eric Bidault

06 64 14 98 85 • 02 35 42 64 50

leHavre



BRED
BANQUE POPULAIRE

