

VOTRE ÉVÉNEMENT PROFESSIONNEL À HOSSEGOR

2026/2027 - par HEJMO & EL NIDO

DORMIR, MANGER,
ET VIVRE HOSSEGOR AUTREMENT

HEJMO est un **hostel moderne et chaleureux à Hossegor**, idéalement situé entre forêt de pins et océan Atlantique pour accueillir les groupes et entreprises à l'année.

C'est aussi un **bar restaurant EL NIDO avec une vue directe sur la forêt**, plusieurs terrasses et un rooftop pour prendre un verre, déjeuner, ou dîner et profiter d'animations musicales en soirée.

Plus qu'un simple hôtel, HEJMO & EL NIDO offrent **un lieu de vie accueillant**, que ce soit pour y séjourner ou pour y organiser un évènement convivial.

Un cadre naturel propice à la détente, aux échanges et à l'inspiration.





NOS OFFRES

Chez HEJMO & EL NIDO, nous concevons des expériences sur mesure pour accompagner vos événements.

Groupes professionnels et associatifs : séminaires, soirées d'entreprise, team building, networking ou lancements de produits...

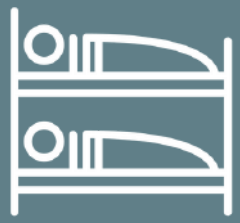
Nos offres s'adaptent à vos besoins, en alliant qualité d'accueil, confort, convivialité, exigence gastronomique et animation.

Nous proposons également des **formules clé en main**, pensées pour simplifier l'organisation et offrir une parfaite lisibilité budgétaire et logistique.

Structurées et personnalisables, elles vous permettent de composer **un événement à votre image**, sans compromis sur la qualité.

À noter :

- Nos prestations sont disponibles à l'année.



SÉJOURNER CHEZ HEJMO

Un hôtel hybride (70 pers. max.) avec :

- 10 chambres partagées (4 à 10 pers.) avec sanitaires communs
- 5 chambres privées (lits doubles) avec sdb
- cuisine commune
- piscine chauffée (d'avril à octobre)
- jardin en bordure de forêt
- 1 maison annexe (2 chambres privées, 1 chambre partagée)



MANGER CHEZ EL NIDO

Un bar restaurant (200 pers. max) avec :

- apéro dinatoire ou déjeunatoire (variété de tapas et carte traiteur sur mesure)
- tablées (formules brasserie, déjeuner d'affaires et menu séminaire)
- variété de boissons locales et bières craft
- bar à cocktails



UN LIEU DE VIE ET D'ANIMATION

Un lieu festif pour **:**

- soirées
- privatisations
- concerts et DJ sets (système son et booth DJ disponible sur place)
- piste de danse (salle modulable)
- ambiance chaleureuse (boule disco, spots et lumière tamisée)



L'EXPÉRIENCE HEJMO

Un lieu social pour se rencontrer et se retrouver :

- soirées d'entreprise
- déjeuner d'affaires
- séminaires
- kick-offs
- team building et off-site
- networking
- lancements de produits
- évènements associatifs



SÉJOURNER CHEZ HEJMO

un hostel confortable entre forêt et océan

Chambres partagées modernes, chambres privées, calme et convivialité

FAIRE UNE PAUSE HEJMO

BIEN DORMIR, VRAIMENT

Ici on vient pour se reposer et partager des moments sans compromis sur le confort !

HEJMO propose principalement des **chambres partagées modernes**, **de 4 à 10 personnes**, avec des lits de qualité, des espaces bien pensés, une vue directe sur la forêt, et la possibilité de privatiser les dortoirs pour les groupes.

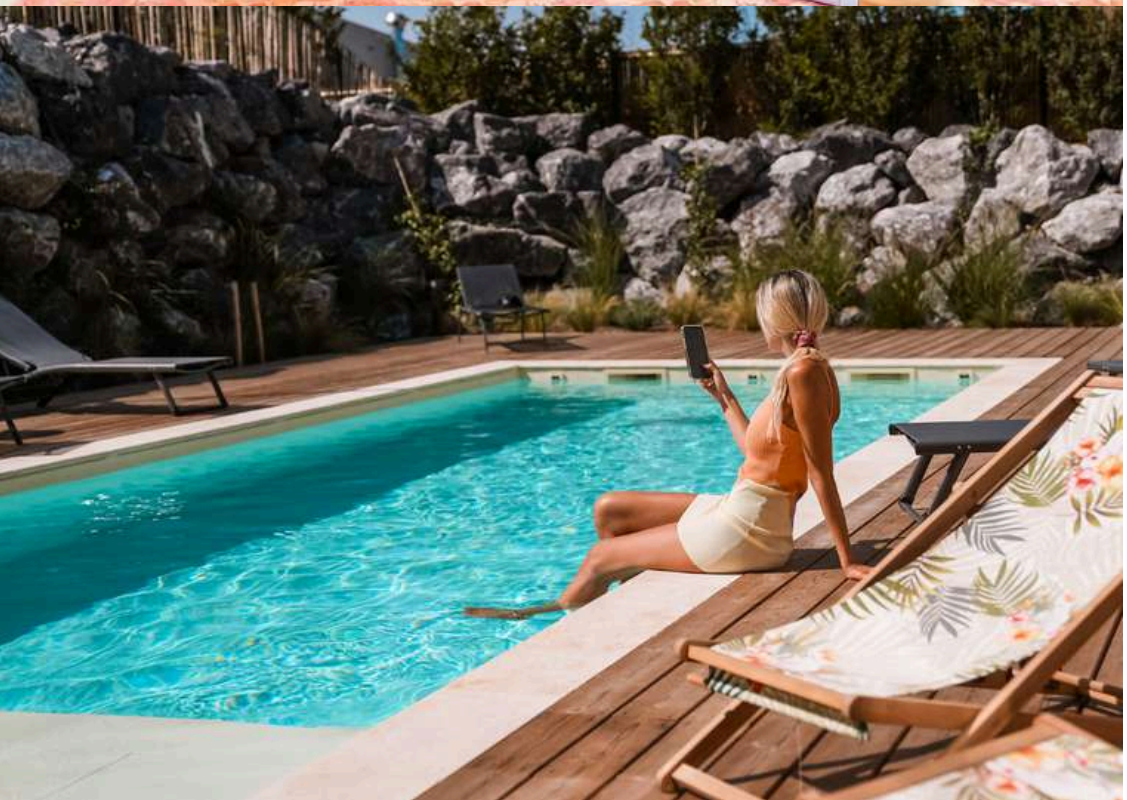
En complément, HEJMO dispose également de **chambres privées (lits doubles)** pour celles et ceux qui recherchent plus d'intimité, tout en profitant de la vie sur place.

Les espaces communs, la piscine chauffée (d'avril à octobre) et le bar restaurant **EL NIDO** participent à une ambiance conviviale et détendue, loin des hostels trop festifs.









VIVRE HOSSEGOR

UN LIEU PENSÉ POUR VIVRE HOSSEGOR PLEINEMENT

Ici on vient pour profiter du style de vie de Hossegor sans contrainte !

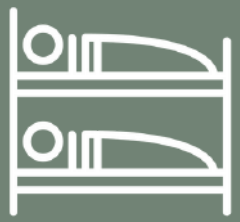
HEJMO est le **point de départ parfait pour profiter de Hossegor**, tout en gardant un **cocon de confort sur place.**

Sur place :

- **installations confortables** (piscine, jardin résident, cuisine commune, multiples terrasses et salon)
- **cadre propice à la détente** (forêt de pins)
- **organisation d'activités** (yoga, escape game...)
- **location de vélos**

À proximité :

- **immenses plages de sable fin**, lac marin et étangs
- **0,5m à 6m de vagues** uniques et spots de surf
- **multiples autres activités** (salle d'escalade, SUP et activités nautiques, crossfit, randonnée, golf...)



CHAMBRES PARTAGÉES

10 Chambres (lits simples) (de 4 à 10 pers.)

Capacité max. : 54 pers.

À partir de 30€ HT / pers. / nuit

Sdb partagée, draps inclus

Taxe de séjour incluse

Petit déjeuner en suppl. (10€ buffet à volonté, 5€ express)

Accès piscine, cuisine commune, jardin résident, et bar restaurant EL NIDO



CHAMBRES PRIVÉES

5 chambres (lits doubles)

Capacité max. : 10 pers.

À partir de 70€ HT / chambre / nuit

Sdb privée, draps et gel douche/shampoing inclus

Taxe de séjour incluse

Petit déjeuner en suppl. (10€ buffet à volonté, 5€ express)

Accès piscine, cuisine commune, jardin résident et bar restaurant EL NIDO



VILLA LANDAISE

2 chambres (lits doubles)
1 chambre (de 4 pers. :1 lit double et 2 lits simples)
1 lit simple en mezzanine

Capacité max. : 9 pers.

Offre partenaire Site Annexe
(disponible uniquement en cas de privatisation totale de l'établissement)

Sdb privée, draps inclus

Taxe de séjour incluse



PRIVATISATION

(HEJMO & Villa landaise)

Capacité max. : 73 pers.

Nombre min. de pers. : 40 pers.

À partir de 1 800€ HT
(de 15H à 10H J+1)

Forfait journalier additionnel

Accès exclusif : piscine, cuisine commune et jardin résident et bar restaurant EL NIDO



MANGER CHEZ EL NIDO

cosy le midi face à la pinède, animé le soir

Tapas du monde, cuisine brasserie franco-exotique, carte traiteur
cocktails et ambiance chaleureuse

DÉCOUVRIR LE RESTAURANT EL NIDO

NOS TAPAS, MENUS BRASSERIE & FORMULES

Ici, on vient pour déjeuner au calme face à la pinède ou profiter d'un apéro dinatoire animé.

EL NIDO propose **2 menus réguliers** (à retrouver ICI) :

- Un menu **Tapas du Monde**
- Un menu **Brasserie** (entrées, plats, et desserts) variée entre des plats phares du Sud-ouest, des recettes fusion franco-exotiques et des classiques de la brasserie
- Une **formule du midi** est proposée en complément chaque semaine (entrée & plat, plat & dessert, ou entrée, plat & dessert)

Des **formules sur-mesure** sont également possibles :

- Déjeuner d'affaires et menu séminaire (formules entrée, plat et dessert)
- Apéro dinatoire ou déjeunatoire (tapas du monde)
- Carte traiteur (bouchées et verrines)
- ...







DÉJEUNER D'AFFAIRES

Max. : 70 pers.
Nbre min. : 20 pers.

À partir de 16€ HT / pers.

Une **formule simple et gourmande**, idéale pour vos déjeuners professionnels, réunions ou formations.

Menu unique

Entrée & plat
ou
Plat & dessert
ou
Entré, plat & dessert



MENU SÉMINAIRE

Max. : 70 pers.
Nbre min. : 20 pers.

À partir de 23€ HT / pers.

Une **formule complète et généreuse**, parfaite pour vos déjeuners d'équipe ou dîners professionnels.

Menu à plusieurs choix

Entrée
Plat
Dessert
Café



FORMULE PLANCHA

Max. : 70 pers.
Nbre min. : 20 pers.

À partir de 27€ HT / pers.

Une **sélection de viandes cuites à la plancha**, idéal pour un moment convivial.

Grillades : boeuf mariné, saucisse landaise, poulet miel thym & pommes de terre grenaille rôties au romarin

Options : végé., côtes de bœuf, Magrets de canard...

Fruits frais de saison



MENU SIGNATURE

Max. : 70 pers.
Nbre min. : 20 pers.

À partir de 29€ HT / pers.

Un **moment gastronomique et sur mesure** autour de notre cuisine franco-exotique ou de produits phares du Sud Ouest.

Mises en bouche
Entrée
Plat
Dessert
Mignardises

NOS ENTRÉES

PIÉMONTAISE DÉSTRUCTURÉE
pommes de terre - concombre
tomate - œuf mollet - mayonnaise cajun

ACCRAS DE POISSONS
bisque - chantilly curry panang

TATAKI DE THON AUX AGRUMES
houmous à l'avocat - cacahuète - pomelos

BAO BUN À LA THAÏ
pain bao chinois - farce au porc - carottes
épinards - mayonnaise Sriracha

BHAJJI ÉPICÉ AUX OIGNONS
beignets indiens - pois chiche
farce aux oignons - sauce tamarin

BALLOTINE DE SAUMON
panna cotta - yuzu - miso

GRAVLAX DE DAURADE
purée d'avocat - wasabi

CURRYWURST
saucisse de Francfort - frites maison
sauce vinaigrée à la tomate - curry jaune

Nos entrées sont retravaillées à chaque saison afin de vous proposer des recettes toujours renouvelées. Cette liste est fournie à titre indicatif.







NOS PLATS

LIEU JAUNE À LA POMME ET CÉLERI
crème de céleri rave - citron vert - pomme Granny Smith
spaghetti de daïkon mentholé - gel de pomme

DAURADE ROYALE GRILLÉE AU CHORIZO
chorizo - carotte - oignon rouge - mousseline de patate douce - Sriracha

ÉPAULE D'AGNEAU FARCIE
farce au porc - noisettes - petit épeautre échalotes - crème de cèpes

ENTRECÔTE XL - BLONDE D'AQUITAINE
frites maison - salade - sauce béarnaise, bordelaise ou poivre vert

MAGRET DE CANARD IGP SUD-OUEST
frites maison - salade - sauce béarnaise, kiwi à l'armagnac ou cerise

BURGER LANDAIS
pain artisanal - effiloché de canard - confit d'oignons - galette rösti brebis
crème de maïs - mayonnaise piment d'Espelette - frites maison

CROZETS AU BEAUFORT
façon risotto - crème de Beaufort AOP - confits d'oignons
topinambour - noisettes - champignons bruns

RAMEN EL NIDO (ou POKE BOWL selon la saison)
nouilles udon - kefir - citronnelle - oeuf mariné - shitaké au citron confit
tombée d'épinards-wasabi - champignons bruns - gingembre

Nos plats sont retravaillés à chaque saison afin de vous proposer des recettes toujours renouvelées.
Cette liste est fournie à titre indicatif.

NOS DESSERTS

BANOFEE EL NIDO
crumble de chocolat - mousse de dulce de leche
noix de cajou - glace à la banane

CANNELÉS FAÇON PROFITEROLLES
Sauce chocolat - amandes - glace vanille

SABLÉ BRETON FRAISE-BASILIC
poivre de Sichuan - mousse de tonka

RIZ AU LAIT COCO-MISO
caramel de miso blanc - lait de coco
dulce de leche - gousse de vanille

TARTE À LA BERGAMOTE
sablé aux amandes - ganache de chocolat blanc
glace au citron vert

BRIOCHE PERDUE
mousse de stracciatella - glace au yaourt

PANNA COTTA
citron vert - compotée de framboise

MOUSSE AU CHOCOLAT
beurre de cacahuète - éclats de noisette

Nos desserts sont retravaillés à chaque saison afin de vous proposer des recettes toujours renouvelées. Cette liste est fournie à titre indicatif.







COCKTAIL D'ACCUEIL

Max. : 200 pers.
Nbre min. : 30 pers.

À partir de 18€ HT / pers.

Un **cocktail d'accueil chaleureux**, idéal pour accueillir vos équipes, lancer l'événement et favoriser les échanges.

8-10 bouchées salées de tapas du monde / pers.

1 verre de vin, 1 bière (25cl) ou 1 soft / pers.

Service sur 1H00 à 1H30



COCKTAIL MIDI *ou* DINATOIRE

Max. : 200 pers.
Nbre min. : 30 pers.

À partir de 27€ HT / pers.

Une **alternative conviviale au repas assis**, parfaite pour les afterworks, évènements de team building ou de networking.

14-16 bouchées salées de tapas du monde et mignardises sucrées / pers.

Service sur 2h30 à 3h



CARTE TRAITEUR

Max. : 200 pers.
Nbre min. : 50 pers.

À partir de 36€ HT / pers.

Des **créations gourmandes** pour une dimension raffinée et vivante à votre événement.

18-20 verrines, bouchées, toasts et cuillères salées et sucrées / pers.

Service sur 2h30 à 3h



PANIER À EMPORTER

Max. : 200 pers.
Nbre min. : 20 pers.

À partir de 15€ HT / pers.

Une **offre à emporter** pour s'adapter aux évènements professionnels et activités hors site.

1 plat froid, boisson et dessert / pers.
(ex. selon la saison : poke bowl, bagel, salade, soupe...)

Contenants et sacs de transport inclus



NOS TAPAS DU MONDE

PAR RÉGION

FRANCE

- Chipirons (encornets) grillés à la persillade
- Camembert rôti au lard et aux oignons
- Coeurs de canard aux épices cajun et jalapeños
- Bouchons Combava (raviolis réunionnais) au porc, sauce dim sum
- Bavette d'Aloyau à la plancha et fleur de sel
- Planche mixte de fromages / charcuterie basques et espagnols

ESPAGNE

- Croquettes crémeuses au chorizo
- Rabas (lanières d'encornet panées) à l'aïoli

MÉDITERRANÉE

- Crème de feta à l'origan, pain pita
- Houmous de patate douce au paprika fumé, pain pita
- Bocconcinis (billes de mozzarella panée) au poivre vert

ASIE

- Nems au porc à la sauce chili
- Gyozas (raviolis japonais au poulet ou aux légumes) à la sauce soja
- Crevettes panées panko à la sauce sweet chili

Nos tapas sont retravaillés à chaque saison afin de vous proposer des recettes toujours renouvelées.
Cette liste est fournie à titre indicatif.

NOTRE CARTE TRAITEUR

BOUCHÉES, VERRINES, TOASTS ET CUILLÈRES

MARINES

- Sablé au parmesan, crème de sardine à la tomate et piment d'Espelette
- Rouleau de printemps à la crevette, mangue et noix de cajou
- Gaspacho d'avocat au lait de coco et saumon gravlax
- Panna Cotta au Yuzu et thon pané au wasabi, sésame et citron vert
- Wrap de saumon fumé, crème de chorizo et crudités

CARNÉES

- Toast d'effiloché de canard au porto et confit d'oignon au maïs
- Panna Cotta de foie gras, compotée d'oignons et pain torréfié
- Gravlax de Bœuf, mayonnaise au raifort et gel de citron
- Cromesqui de canard et jus à la cerise

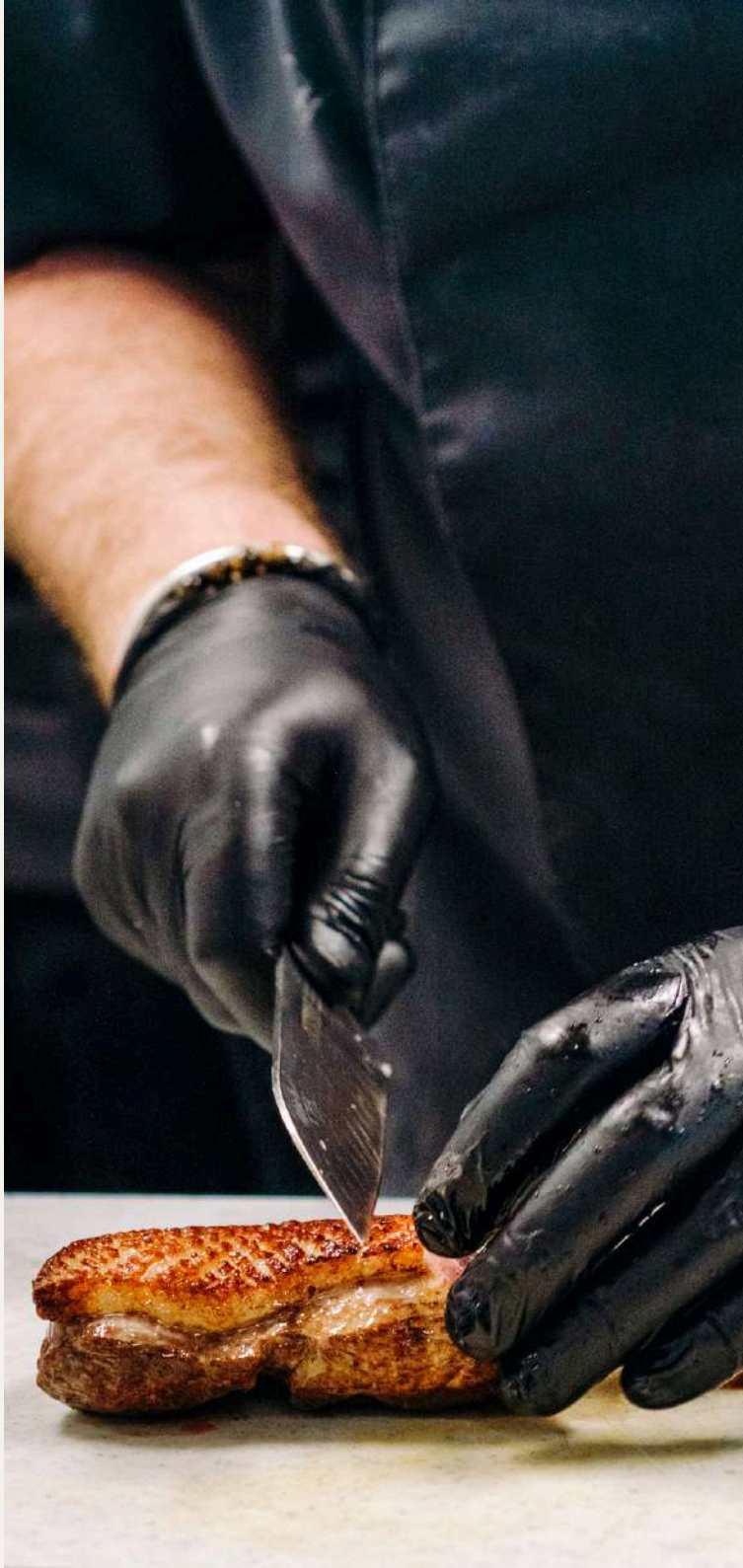
VÉGÉTALES

- Toast de ricotta mentholée et petits pois aux épices cajun
- Aubergine rôtie, sauce barbecue et chips de parmesan
- Gougère au vieux Comté (min. 20 mois d'affinage)
- Soupe de poivron, fraise, concombre et tomate confite

SUCRÉES

- Cheesecake à l'orange et au citron vert
- Brownie à la noix de pécan
- Panna Cotta à la mangue et noix de coco rapée

Bouchées, verrines, toasts, cuillères et desserts sont tous faits maison.
Cette liste est non-exhaustive et fournie à titre indicatif.





PAUSE MATIN & ACCUEIL CAFÉ

Max. : 200 pers.
Nbre min. : 20pers.

À partir de 9€ HT / pers.

Un **moment gourmand pour bien commencer la journée**, dans une ambiance conviviale et soignée.

Café & thé à volonté

Jus de fruits

Viennoiseries



PAUSE GOURMANDE

Max. : 200 pers.
Nbre min. : 20pers.

À partir de 14€ HT / pers.

Une **pause conviviale, idéale pour recharger les batteries** à tout moment de la journée.

Boisson au choix : thé glacé maison, café, latte végétal

Douceurs sucrées et salées :
tartelette rhubarbe framboise,
financier à la pistache,
cheesecake citron vert et fruits rouges
mini club sandwich avocat & saumon fumé...



BRUNCH DE CLÔTURE

Max. : 100 pers.
Nbre min. : 40 pers.

À partir de 26€ HT / pers.

Un **brunch généreux, sous forme de buffet à volonté**, pour un dernier moment détendu avant de clôturer un évènement professionnel.

Salé : tartes et quiches maison, pains aux noix, saumon fumé, haricots rouges, bacon, houmous, fromages...

Sucré : gâteaux maison, fruits de saison, brioches, fromage blanc, confitures, miel, jus de fruits...

Boissons chaudes











EL NIDO
BAR, RESTAURANT & EVENTS

PROFITER DU BAR EL NIDO

NOS COCKTAILS, BOISSONS ET BIÈRES LOCALES

Ici on vient pour découvrir une boisson locale ou savourer un cocktail signature !

EL NIDO propose une **carte étendue de boissons** (à retrouver ICI) :

- Bières locales et crafts
- Sélection de vins
- Cocktails classiques et signatures
- Cafés et boissons chaudes
- Boissons froides et mocktails

Des formules sur-mesure sont également possibles :

- Bar à vins
- Bar à bières
- Bar à cocktails (standard et étendu)
- Formule Bar Libre



SUNSET APÉRO

Max. : 200 pers.
Min. de pers. : 20 pers.

À partir de 14€ HT / pers.

Un **apéritif convivial** autour d'une **sélection de vins et de bières**, idéal pour lancer la soirée en douceur.

Bières artisanales à la pression (blonde et blanche)
Sélection de vins blanc, rouge et rosé
Softs en canettes (Coca, Orangina, Fuze Tea, Ogeu...)

4 jetons / pers. (1 jeton = 1 demi de bière, 1 verre de vin ou 1 soft)



GOLDEN AFTERWORK

Max. : 200 pers.
Min. de pers. : 20 pers.

À partir de 17,5€ HT / pers.

Un **afterwork festif** avec **vins, bières et une sélection de cocktails,** parfait pour faire monter l'ambiance.

Bières artisanales à la pression (blonde et blanche)
Sélection de vins blanc, rouge et rosé
Softs en canettes (Coca, Orangina, Fuze Tea, Ogeu...)
Sélection de 4 cocktails (Gin Tonic, Cuba Libre, Apérol Spritz, Planteur)

5 jetons / pers. (1 jeton = 1 demi de bière, 1 verre de vin ou 1 soft; 2 jetons = 1 cocktail)



NIGHT SESSION

Max. : 200 pers.
Min. de pers. : 20 pers.

À partir de 28€ HT / pers.

Une **véritable soirée** avec **cocktails illimités** et une **offre étendue**, à adapter selon le budget et vos envies.

Bières artisanales à la pression (blonde, blanche, ambrée et IPA)
Sélection de vins blanc, rouge et rosé
Softs en canettes
Nombreux cocktails (Gin Tonic, Moscow Mule, Caïpirinha, Mojitos, Cuba Libre, Apérol Spritz, Planteur...)
Sélection de mocktails (sans alcool)

PROFITER DES ESPACES EL NIDO

NOS COCONS DE VERDURE

Ici on vient pour trouver l'espace qui nous ressemble !

EL NIDO propose des espaces variés et adaptables :

En intérieur :

- 1 salle de restauration vitrée : la Canopée, avec vue 180° sur la forêt et plafond végétal (60 pers.)
- 1 salle annexe : la Serre (30 pers.)
- 1 salon canapés et fauteuils : le Salon (16 pers.)
- 2 TVs (pour diffusion / projection)

En extérieur :

- 2 terrasses couvertes : la Passerelle (20 pers.) et la Lisière (35 pers.)
- 1 jardin avec gradins : la Clairière
- 1 rooftop / toit-terrasse : le Nid Suspendu (50 pers.)

À proximité immédiate :

- Salles de réunion en location (de 15 à 115m2)





LOCATION DE SALLE DE RÉUNION

(Site à proximité)

Max. : 100 pers.
Min. de pers. : 8 pers.

Devis sur demande
Une offre partenaire et une solution clé en main pour vos réunions : des salles équipées et modulables.

Réservez votre salle de réunion

Plusieurs salles de réunion/formation disponibles (23m², 30m², 65m², 118m²)
2 salles de créativité (2x45m² ou 90m²)

PRIVATISATION PARTIELLE

(EL NIDO)

Max. : 80 pers.
Min. de pers. : 20 pers.

À partir de 450€ HT
Matin : 08H - 11H
Midi : 11H - 15H
Soir : 18H - 00H

Privatisez une partie de nos espaces

Salle de restauration principale (la Canopée) ou annexe (la Serre)
Terrasse d'entrée (la Passerelle) ou vue forêt (la Lisière)
Jardin (la Clairière)
Rooftop (Le Nid Supendu)

PRIVATISATION TOTALE

(EL NIDO)

Max. : 200 pers.
Min. de pers. : 40 pers.

À partir de 1 300€ HT
Matin : 08H - 11H
Midi : 11H - 15H
Soir : 18H - 00H

Privatisez tout EL NIDO



UN LIEU DE VIE ET D'ANIMATION

soirées et concerts chez EL NIDO

Piste de danse, lumières d'ambiance, concerts et DJ sets

EL NIDO
BAR, RESTAURANT & EVENTS

UN LIEU DE VIE ET D'ANIMATION

NOS SOIRÉES

Ici, on vient pour s'ambiancer et danser.

EL NIDO permet une **transition douce et fluide** des espaces de restauration vers **un lieu de soirée** et d'animation avec :

- plan de salle modulable et piste de danse
- suspensions colorées et spots tamisés

Construisez **votre soirée** avec :

- DJ set ou groupe de musique

À partir de 500€ HT (tous styles sur demande)

En complément, il est possible de **louer du matériel** :

- Système son HK Audio (pour 200 pers. en intérieur)
- Cabine DJ
- projecteurs LED de couleur
- Micro et écran TV (projections)

À partir de 50€ HT







L’EXPÉRIENCE HEJMO

Un lieu de partage idéal pour se rencontrer et se retrouver

Pour tout évènement professionnel





L'EXPÉRIENCE HEJMO / EL NIDO

PLUS QU'UN HOSTEL OU UN BAR RESTAURANT

Ici on vient découvrir un véritable lieu de vie à Hossegor !

Entre la forêt de pins et l'océan Atlantique, **HEJMO** et **EL NIDO** forment **un véritable lieu de vie à Hossegor**, pensé pour accueillir groupes, événements et séjours sur mesure.

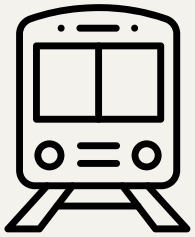
Ce concept hybride associe hébergement moderne et confortable, espaces communs chaleureux, restaurant et bar à cocktails, terrasses, piscine et animations, dans une atmosphère conviviale et détendue.

On y vient pour dormir, se retrouver, partager, se détendre et vivre Hossegor autrement, que ce soit pour un temps de travail collectif, du networking, un évènement de team building ou un lancement d'année.

Un cadre naturel inspirant, une organisation flexible et **un esprit de maison loin de chez soi**.

COMMENT NOUS REJOINDRE ?

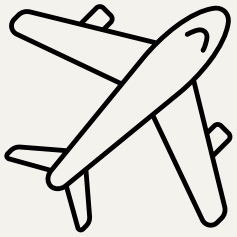
(En train, en avion, en voiture ou en taxi)



EN TRAIN

<u>Nord (le plus proche) :</u>
Rejoindre la **gare de Saint-Vincent-de-Tyrosse** (7km) ou **Dax** (à 30km).
Prendre ensuite le **bus YEGO 1B.**
Descendre à l'**arrêt Soorts-Pédebert Sud.**
Nous sommes à 800m.

<u>Sud :</u>
Rejoindre la **gare de Bayonne** (à 28km).
Prendre ensuite le **bus 7 Xl'r**
Descendre à l'**arrêt office de tourisme de Hossegor**
Nous sommes à 4kms :
(covoiturage / taxi nécessaire pour finir le parcours).



EN AVION

L'aéroport le plus proche est celui de **Biarritz** (35 km).

La meilleure alternative est **Bordeaux Mérignac** (170km).

San Sebastian (58km) ou Pau (110km) peuvent être aussi 2 options à considérer.



EN VOITURE

<u>A63 :</u> sortie n°8 Capbreton-Hossegor ou sortie n° 10 St-Geours-de-Maremne, direction St-Vincent-de-Tyrosse par RN10, direction Hossegor par D33.

<u>A64 :</u> sortie n°6 Peyrehorade, direction St-Vincent-de-Tyrosse, Hossegor par D 33.

Parking HEJMO : le parking est privé & gratuit (33 places). Emplacements disponibles dans la limite des places.



TAXI

Attention, les taxis sont rares et parfois assez coûteux.

Pensez à réserver à l'avance (en demandant le prix moyen de la course)… et privilégiez tant que possible le covoiturage ou la location de voitures.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE - SYNTHÈSE

(Groupes, séjours organisés & événements)

Les présentes informations constituent une synthèse non exhaustive des principales règles applicables aux réservations de groupes auprès de la SAS HQM2 – Hôtel HEJMO & Bar-Restaurant EL NIDO. Elles sont fournies à titre strictement informatif et ne sauraient se substituer aux Conditions Générales de Vente complètes, seules contractuellement opposables, communiquées lors de la confirmation de réservation.

1. **RÉSERVATION**

Toute demande de réservation donne lieu à l'établissement d'un devis.
La réservation devient ferme et définitive après acceptation écrite du devis, acceptation des Conditions Générales de Vente complètes et versement de l'acompte requis.

2. **PRIX & PAIEMENT**

Les prix sont indiqués en euros, hors taxe de séjour. Un acompte est exigé à la confirmation de la réservation.
Le solde doit être réglé selon les modalités et délais précisés au devis, et au plus tard avant l'arrivée du groupe, sauf accord exprès contraire.

3. **MODIFICATION**

Toute modification du nombre de participants, des prestations ou des espaces réservés doit être formulée par écrit et reste soumise à l'acceptation du Prestataire.
Toute diminution tardive est susceptible d'être facturée sur la base de la réservation initiale.

4. **ANNULATION & NON-PRÉSENTATION**

Toute annulation doit être notifiée par écrit.
Selon la date d'annulation, des frais peuvent être appliqués, pouvant aller jusqu'à la facturation intégrale des prestations réservées en cas d'annulation tardive ou de non-présentation.

5. **COMPORTEMENT & RESPECT DES LIEUX**

Les participants doivent adopter un comportement respectueux des personnes, des biens, du voisinage et du règlement intérieur de l'Établissement.
Les espaces communs sont accessibles selon les conditions et horaires définis par le Prestataire.
Toute nuisance, dégradation ou usage non conforme pourra entraîner des mesures d'exclusion ou une facturation complémentaire.

6. **RESPONSABILITÉ**

Le Client est responsable des dommages ou dégradations causés par les participants ou ses prestataires.
Les effets personnels demeurent sous la responsabilité de leurs propriétaires.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Les modalités détaillées relatives à l'hébergement, à la restauration, aux événements, aux privatisations ou aux séminaires figurent dans les Conditions Générales de Vente complètes et leurs annexes.
En cas de contradiction entre la présente synthèse et les Conditions Générales de Vente complètes, ces dernières prévalent.
Les Conditions Générales de Vente complètes sont jointes au devis lors de la signature et de la confirmation de la réservation.
Elles sont également disponibles sur simple demande.

CONTACT

Votre contact privilégié :

agathe@hejmo-hostel.com

+33 (0)7 59 70 15 58

Pour un devis sur mesure :

rdv sur notre site internet : www.hejmo-hostel.com à l'onglet groupes

Pour toute question complémentaire :

contactez nous à : groupes@hejmo-hostel.com

www.hejmo-hostel.com

HEJMO - EL NIDO
619 Avenue de Pascouaou
40150 Soorts-Hossegor

@hejmo_hossegor
@elnido_hossegor