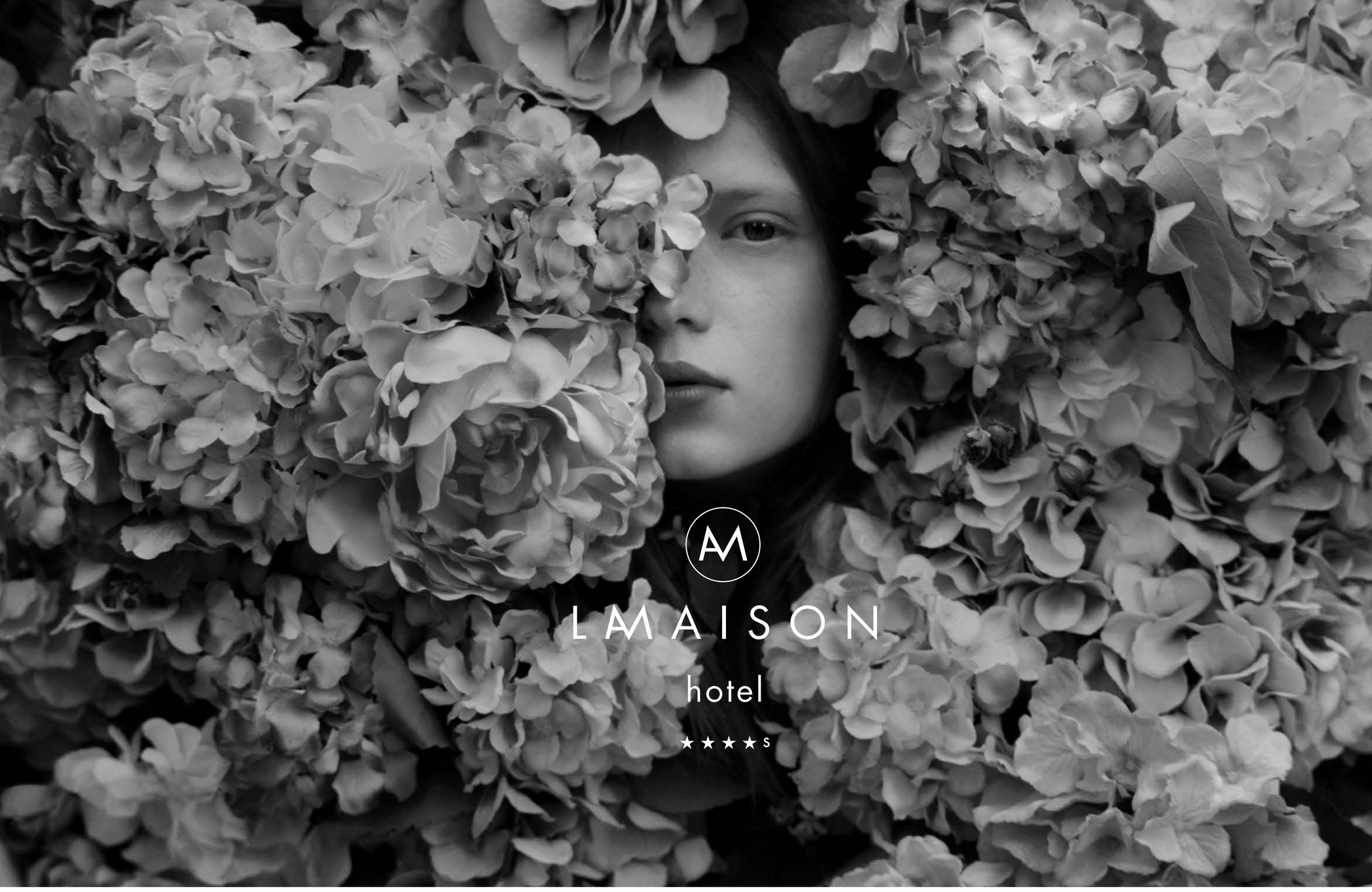



LA MAISON hotel
Prälat-Subtil-Ring 22

66740 Saarlouis

+49 (0) 6831 / 89 440 930
s.zenner@lamaison-hotel.de

www.lamaison-hotel.de

A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

A MEMBER OF PRETTY HÔTELS since 2012

Willkommen im LA MAISON hotel!

Die kernsanierte Villa mit modernem Anbau und eigener Parkanlage spiegelt außen wie innen Kultur und Lebensgefühl von Saarlouis wider: zeitgemäß frankophil und reizvoll inszeniert.

Für Tagungen oder private Feiern verfügt unser 4-Sterne-Superior-Haus über einen Veranstaltungsbereich, der sich fernab vom Einerlei der üblichen Konferenzräume präsentiert.
Da produktive Gespräche in einem anregenden Umfeld nachhaltiger gelingen, sind unsere Räume funktional und attraktiv zugleich.
Freuen Sie sich auf eine ausgewogene Mischung aus Professionalität und Nonchalance: Unbeschwertes Loft-Feeling unterm Dach oder Licht und Großzügigkeit auf Hotelpark-Ebene.
In allen Räumen haben wir modernste Tagungstechnik, kostenfreies WLAN, diverse Bestuhlungsvarianten, abgestimmte Tagungspauschalen und eine große Portion Ästhetik an Bord.

Wir sind gerne für Sie da und freuen uns auf Ihre Anfrage!

Stefanie Zenner
mit dem Event Management Team
s.zenner@lamaison-hotel.de

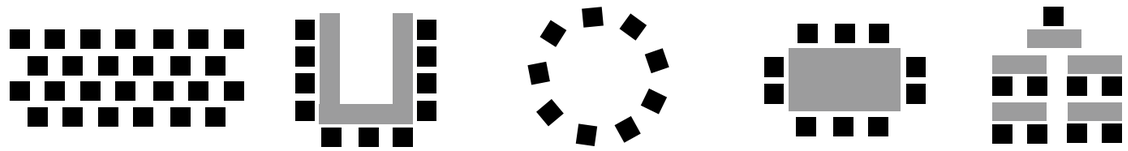
## UNSER HAUS
### ZIMMER UND SUITEN

Gesamt: 50
HISTORISCHE VILLA
2 Villen-Zimmer (39 m²)
3 Themen-Suiten (44-50 m²): Chocolat, Ratatouille & La Maison
MODERNER ANBAU
18 Zimmer mit Balkon zur Park-Seite (30 m²) 14 Zimmer zur Stadt-Seite (28 m²)
1 Superior Doppelzimmer (barrierefrei, 43 m²)
GÄSTEHAUS
10 Zimmer mit Balkon (30 m²) 2 Suiten (36-43 m²):
Suite Etoile im EG mit Terrasse & Whirlpool sowie Garten
Suite Conni Kotte im 1. OG mit Balkon

Standard-Ausstattung
Kostenfreies WLAN, Klimaanlage, Arbeitsbereich, TV, Minibar, Safe,
Nespresso-Kaffeemaschine, Mood-Pad für verschiedene Licht-Stimmungen
Bademantel und Slipper auf Anfrage
Ab 135 Euro zur Einzelnutzung pro Nacht/Zimmer inkl. Frühstück

## BESTUHLUNGSFORMEN BANKETTBEREICH

THEATERBESTUHLUNG | U-FORM | BANKETTBESTUHLUNG | BLOCKTAFEL | PARLAMENTARISCHE SITZORDNUNG



| | THEATER | U-FORM | BANKETT | BLOCK | PARLAMENT |
|---|---|---|---|---|---|
| PARKBLICK | 48/64* | 30 | 64 | 30 | 48 |
| LOUIS | / | / | 24 | / | / |
| LOUIS salon | / | / | / | 6-8 | / |
| DACHATELIER | 48 | 24 | 64 | 30 | 40 |

*mit und ohne Mittelgang

FOYER I UND II PARKBLICK

PARKBLICK KOMPLETT

| RÄUMLICHKEITEN | GRÖSSE | RAUMMIETE | |
|---|---|---|---|
| | | **½ Tag** | **1 Tag** |
| PARKBLICK | 110 m² | 250 € | 400 € |
| LOUIS | 54 m² | 500 € | 500 € |
| LOUIS salon | 22 m² | 350 € | 350 € |
| DACHATELIER | 108 m² | 250 € | 400 € |

Unser Event Management Team berät Sie gerne und stellt Ihnen ein speziell auf Ihre Tagung, Veranstaltung oder Festivität abgestimmtes Angebot zusammen.
Stefanie Zenner freut sich auf Ihre Anfrage.

RÜCKANSICHT

LOUIS

DACHATELIER

LOUIS

SALON

DACHATELIER

## TAGUNGSPAKETE

1 Haupt-Tagungsraum
inklusive Bereitstellung
von Schreibutensilien

Tagungstechnik inklusive:
1 Flipchart mit Papier
1 Pinnwand
1 Beamer inkl. Beamer-Tisch
1 Leinwand
1 Moderatorenkoffer
W-LAN im gesamten Hotel

Weiteres Equipment auf Anfrage,
kostenpflichtig.

## VERPFLEGUNGSPAUSCHALEN

LA MAISON classique | pro Person ab 74 Euro

1 Themen-Kaffeepause
Mittagessen als Stehimbiss
Tagungstechnik
Kaltgetränke ganztags unbegrenzt im Tagungsraum

LA MAISON business | pro Person ab 85 Euro

1 Themen-Kaffeepause
Mittagessen als 3-Gang-Menü des Tages
Tagungstechnik
Kaltgetränke ganztags unbegrenzt im Tagungsraum

LA MAISON business plus | pro Person ab 99 Euro

2 Themen-Kaffeepausen
Mittagessen als 3-Gang-Menü des Tages
Tagungstechnik
Kaltgetränke ganztags unbegrenzt im Tagungsraum

LA MAISON business premium | pro Person ab 141 Euro

2 Themen-Kaffeepausen
Mittagessen als Stehimbiss
Abendessen als 3-Gang-Menü des Tages
Tagungstechnik
Kaltgetränke ganztags unbegrenzt im Tagungsraum

## GETRÄNKE-PAUSCHALEN

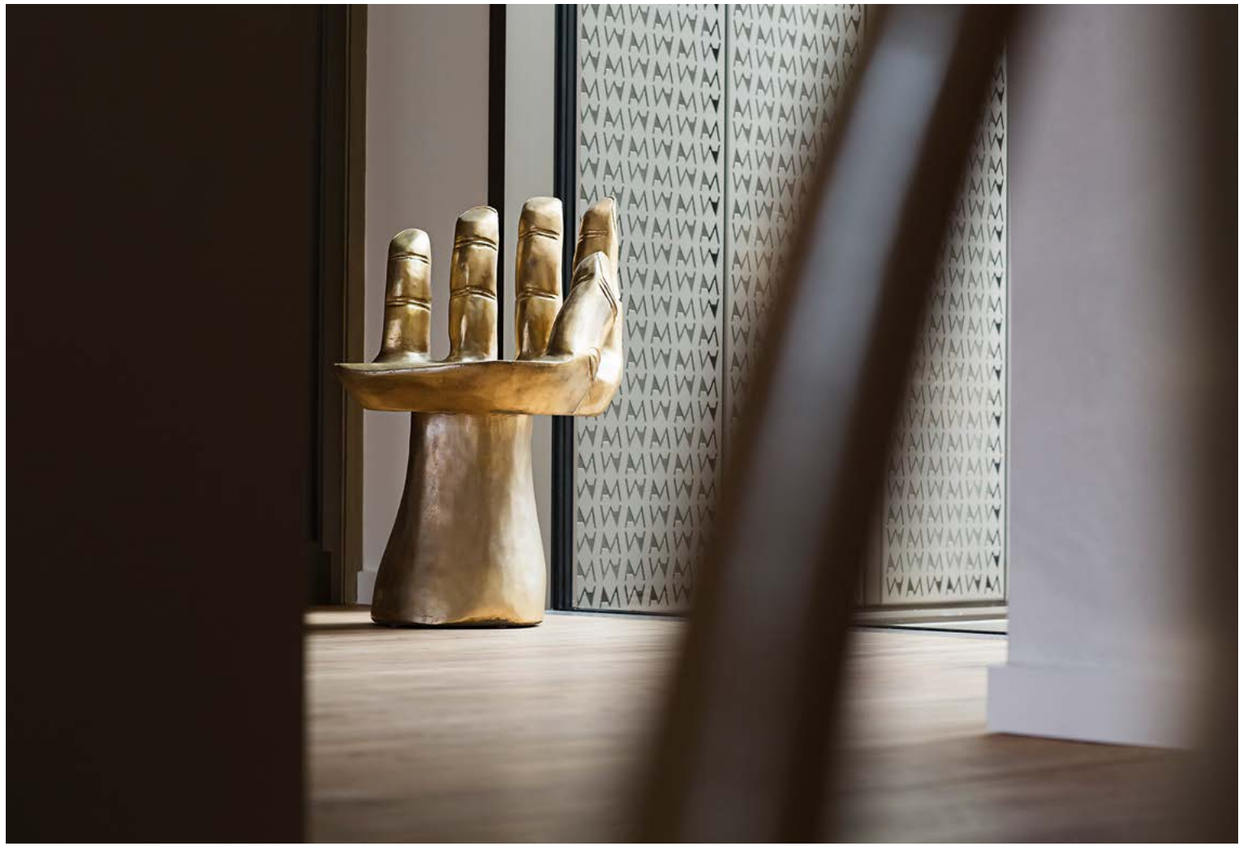
Gerne erstellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung eine ganz individuell, nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen zugeschnittene Getränkepauschale.

## EQUIPMENT / SONSTIGES

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Flipchart | 1/2 Tag | 9 € | 1 Tag | 17 € |
| Pinnwand | 1/2 Tag | 9 € | 1 Tag | 17 € |
| Beamer, inkl. Tisch | 1/2 Tag | 28 € | 1 Tag | 55 € |
| Leinwand | 1/2 Tag | 9 € | 1 Tag | 17 € |
| Moderatorenkoffer | 1/2 Tag | 9 € | 1 Tag | 17 € |
| Notebook-Lautsprecher | 1/2 Tag | 6 € | 1 Tag | 11 € |
| Mikrophone / Headset | 1/2 Tag | 17 € | 1 Tag | 33 € |
| Laserpointer | 1/2 Tag | 4 € | 1 Tag | 6 € |
| Telefonspinne | 1/2 Tag | 22 € | 1 Tag | 33 € |

| | | |
|---|---|---|
| Stuhl-Hussen | pro Stück | 6 € |
| Nachtzuschlag ab 24 Uhr pro Mitarbeiter | pro Stunde | 35 € |
| Blumen und Dekoration | auf Anfrage | |
| Fotograf | auf Anfrage | |

Bitte beachten Sie unsere AGB



# AUSZEICHNUNGEN

## HOTEL

2023

- DER FEINSCHMECKER – HOTEL DES JAHRES 2023
- falstaff HOTEL GUIDE – BEST OF GERMANY 2023
- Tripadvisor – Best of the Best 2023

2022

- HolidayCheck – 2022 SPECIAL AWARD – La Maison Hotel
- 2022 Travelers' Choice – Tripadvisor

2021/2022/2023

- connoisseur – 3. PLATZ

2020

- Der Große Restaurant & Hotel GUIDE 2020 – BOUTIQUE HOTEL DES JAHRES
- 2020 Travelers' Choice – Tripadvisor – Best of the Best

2019

- DER FEINSCHMECKER – DIE 250 CHARMANTESTEN HOTELS IN DEUTSCHLAND 2019

2017

- Der Varta-Führer VARTA – Die 20 spektakulärsten Designhotels Deutschlands
- GEO SAISON – Die 100 schönsten Hotels in Europa

2016

- The New York Times – 8 European Hotels That Feel Like Home. Only Better.

## RESTAURANTS

### LOUIS restaurant

2024

- falstaff – RESTAURANT & GASTHAUS GUIDE DEUTSCHLAND 2024 – LOUIS Saarbrücken
- MICHELIN 2023

2023

- Gault&Millau – 2023/24 – Louis restaurant
- Gault&Millau – 2023/24 – Louis restaurant
- Sebastian Sandor Newcomer des Jahres – Gusto Deutschland 2024
- Gusto Deutschland 2023
- falstaff RESTAURANT & GASTHAUS GUIDE 2023

2022

- MICHELIN 2022
- DER FEINSCHMECKER – Die besten Restaurants in Deutschland 2022 – Louis restaurant
- Gault&Millau

2021

- Gusto Deutschland 2023
- MICHELIN 2021
- Gault&Millau

### PASTIS bistro

2020

- MICHELIN 2020

2019

- MICHELIN 2019

2022

- Gusto Deutschland 2023

2020

- MICHELIN GUIDE GOURMAND 2020 2019 2018 2017 2016

## WETTBEWERBE

2020

- 21 best architects

2019

- GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2019 – ARCHITEKTUR
- GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2019 – INNENARCHITEKTUR

2018

- Architektenkammer des Saarlandes – BAUHERRENPREIS 2018

2017

- BDA-Preis für Architektur und Städtebau im Saarland 2017

2016

- Bocuse d'Or – 3. Platz
- hotel forum – Hotelimmobilie des Jahres – Shortlist
- EHDA2016 EUROPEAN HOTEL DESIGN AWARDS – Shortlist „Adaptive Re-use"