

RESPIREZ, VOUS ÊTES À BREST

BIENVENUE À BREST

LA POINTE BRETONNE EST SURPRENANTE !

« On ne passe pas par ici, on y vient », et généralement on y revient ! Brest est authentique, naturelle, urbaine et maritime. Terre des grandes explorations, elle invite les aventuriers d'aujourd'hui à la découvrir sous un nouveau jour.

Ici, l'histoire passée et future, ponctue chaque lieu et confère ainsi au Pays de Brest une atmosphère si singulière. Les amoureux de l'océan ont pour terrain de jeu l'une des « plus belles rade du monde », un plan d'eau entièrement protégé de 180 km².

Avec plus de 400 événements professionnels organisés chaque année, Brest, seconde métropole de Bretagne offre toutes les facilités pour que votre séjour professionnel soit une réussite.

Découvrez notre ville en vidéo



Sounds of Brest, découvrez la...



Watch on  YouTube

VENIR À BREST

C'EST FACILE

EN AVION

- Aéroport à 8 km du centre-ville
- Réservez votre vol - [En savoir plus](#)

EN TRAIN

- Gare SNCF en cœur de ville
- Réservez vos billets - [En savoir plus](#)
- Réservation groupée - [En savoir plus](#)

EN VOITURE

Pensez au co-voiturage

[Questgo.fr](#)

[Togetzer.com](#)

[Popsleigh.com](#)



**VOIES EXPRESS
GRATUITES**

**1H
5 VOLS
QUOTIDIENS**



PARIS



**3H30 À 3H50
9 LIAISONS QUOTIDIENNES**

AUTRES LIAISONS NATIONALES

(Bordeaux, Lyon, Marseille, Montpellier, Biarritz, Paris, Ajaccio, Bastia, Figari, Toulon, Nice).



ARRIVÉE

À BREST

- Aéroport Brest-Bretagne - Centre-ville

Navette Aéroport : Bus 20 + Tram

Temps de trajet 35 à 45 min

Ticket 1.70€

Les horaires - Pour en savoir plus

En dehors des horaires

Exclusivement sur réservation - En savoir plus



Taxi 

Réservation en amont conseillée

Temps de trajet 20 min

Taxi 806 / 02 98 806 806

Taxi Brestois 801 / 02 98 801 801

- Gare SNCF située en centre-ville

Arrivée en centre-ville à proximité des hôtels

10/15 min à pied des hôtels du port de commerce

VOTRE ÉVÉNEMENT EN COEUR DE VILLE



HÉBERGEMENTS

Réservez en direct auprès des hôtels partenaires par téléphone ou e-mail

Code de réservation
SNUP

Les hôtels partenaires du Bureau des Congrès
avec chambres allotées pour votre événement

EN CENTRE-VILLE

L'Amirauté****

Base tarifaire 140€

Oceania Brest centre****

Base tarifaire 135€

Mercure les Voyageurs****

Base tarifaire 149€

Citotel***

Base tarifaire 103.20€

Kyriad Hôtel***

Base tarifaire 103.20€

AU PORT DE COMMERCE / DU CHÂTEAU



en montée
...10 min... du Quartz Congrès
en descente

Hôtel Mercure port****

Base tarifaire 122€ à 136€

Hôtel Barracuda****

Base tarifaire 130 à 175€

A PROXIMITÉ DU CENTRE-VILLE

Appart City***

Base tarifaire 103€

Hôtel Center***

Base tarifaire 96€ à 119€



...10 min...
du Quartz Congrès



...8 min...
du Quartz Congrès

Autres hôtels sur Brest



EXPLOREZ

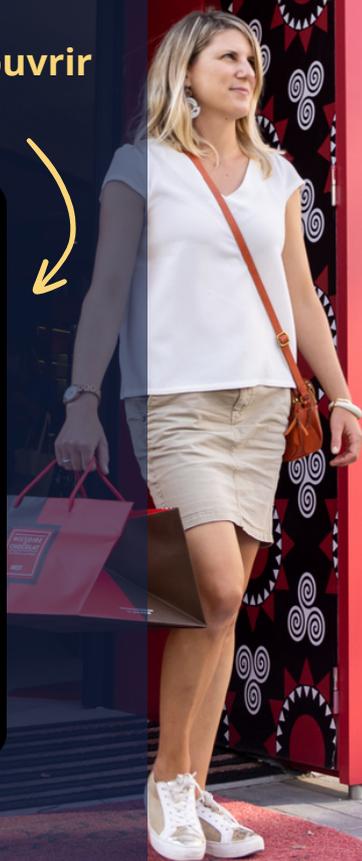
BREST

AVEC LE PASS CONGRES

Bénéficiez de tarifs préférentiels pour :

- Visiter nos incontournables sites touristiques
- Découvrir notre sélection de boutiques Brestoises

Scannez le QR Code pour découvrir l'offre Pass Congrès



AFTER WORK

• Où boire un verre - *En savoir plus*

• Où Diner - *En savoir plus*

Arrivée à la Digue
La Pérouse

**Itinéraire footing ou
marche à pied**



**Le Naval
Monument**



Cours Dajot



**Port de commerce / marina du
château**



**Départ du centre ville - Quartz
congrès**

”
Départ du Quartz Congrès, dirigez-
vous vers la rade, traversez le jardin
Kennedy, descendez et longez le
cours Dajot... puis prenez les
marches en direction du port de
commerce....

LA RECETTE

DU FAR BRETON

TEMPS TOTAL : 40 MIN

PRÉPARATION : 10 MIN

CUISSON : 30 MIN

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine.
- 150 g de sucre.
- 2 paquets de sucre vanillé.
- 4 œufs.
- 75 cl de lait.

100% PUR BEURRE !

PRÉPARATION

- Préparer la pâte en mélangeant le farine, le lait, le sucre, les oeufs, le sucre vanillé.
- Préchauffer le four à 200°C. Faire fondre un gros morceau de beurre dans un plat (si possible en terre), puis bien répartir la matière grasse dans le fond et sur les côtés. Verser la pâte dans le plat.
- Y ajouter les pruneaux (roulés auparavant dans la farine pour qu'ils ne tombent pas au fond).
- Faire cuire une demi-heure dans le four à 200°C. Puis éteindre le four et laisser à nouveau une demi-heure.

Important : à partir du moment où le plat est enfourné, ne pas ouvrir la porte du four pendant une heure.

PROLONGEZ VOTRE SÉJOUR



***PROFITEZ DE VOTRE VENUE À
BREST POUR DÉCOUVRIR NOTRE
DESTINATION !***

Brest métropole - *En savoir plus*

Ses alentours - *En savoir plus*

Les îles du Ponant - *En savoir plus*