



Domaine de la Bourbansais  
35720 Pleugueneuc  
Contact : Nathalie  
Tél. 02 99 69 40 48  
Fax 02 99 69 49 65  
www.labourbansais.com  
assistant@labourbansais.com

# La Bourbansais

Château du XVI XVIII siècle, classé Monument Historique, Parc zoologique.

Joyau du patrimoine breton, le Domaine de la Bourbansais est un lieu d'exception dans un site privilégié pour accueillir dans l'Orangerie du Château votre journée d'étude, séminaire, lancement de produit, incentive, opération de relations publiques, réception...

Un interlocuteur compétent vous propose un service sur-mesure qui vous accompagne dans la mise en place technique de votre projet pour la réussite de votre manifestation.

*Cadre original, il est l'idéal pour concilier travail, réflexion et détente en toute sérénité...*

## JOURNÉE D'ÉTUDE

### Situation

Orangerie du Château XVII<sup>e</sup>  
Situé dans les jardins « à la française »

### Capacité

20 à 70 personnes  
70 m<sup>2</sup>  
Salle en U, conférence ou salle de classe

### Forfait Journée d'étude

40,00 € HT par personne comprenant :  
• mise à disposition de l'Orangerie  
• accueil-café et déjeuner *menu «Domaine»*

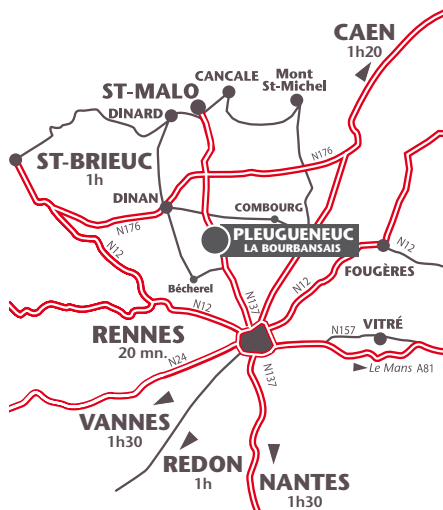
### Location

**de matériel technique**  
Aides visuelles : écran, vidéo-projecteur...

### Période

Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre

Accès au Domaine de la Bourbansais  
Entre Rennes et Saint Malo,  
voie express I 37, Sortie Pleugueneuc  
GPS : N : 48° 23' 47" - W : 1° 54' 0"



AIR : Aéroport de Rennes,  
Aéroport de Pleurtuit-Dinard-Saint Malo  
TGV à Rennes et Saint Malo  
MER : liaisons Grande-Bretagne /Iles Anglo-Normandes  
à la Gare maritime de Saint Malo

## ÉVÉNEMENTIEL EXTÉRIEUR

### Espace extérieur aménageable

Jardins « à la française »  
Cour d'honneur du Château  
Perspectives classées

### Forfait Journée d'études

Sur devis

### Organisation

Location de chapiteau, de structure,  
leur montage et démontage,  
Sonorisation...

### Période

Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre

### Références...

en quelques photos



Convention assurances



Rencontre internationale de l'association Packard



Incentive avec vol en montgolfière

## RESTAURATION



Restaurant  
« La palmeraie »  
**100 couverts**

*Menu page jointe*

Situé au cœur du parc animalier,  
dans un environnement original et privilégié.

## DÉTENTE

À déterminer selon vos disponibilités

### Visite guidée du château

L'Histoire Bretonne revit avec notre guide-conférencier qui évoquera des pages de la Grande Histoire (Versailles, Le Nôtre...) et des anecdotes de la Petite Histoire...



### Parc zoologique

Animaux rares, insolites, ou en voie de disparition... dans un environnement naturel.

### Spectacles animaliers

- **Curée des vautours**
- **Ballet des cigognes**  
Vol libre d'un groupe de majestueux échassiers de 2 mètres d'envergure !
- **Grande vénerie** présentation à cheval de la meute d'une cinquantaine de chiens.
- **Fauconnerie** du faucon au plus majestueux des aigles, ils perpétuent la tradition et réalisent devant vous d'extraordinaires poursuites et des vols au leurre !





Domaine de la Bourbansais  
35720 Pleugueneuc  
Contact : Nathalie  
Tél. 02 99 69 40 48  
Fax 02 99 69 49 65  
[www.labourbansais.com](http://www.labourbansais.com)  
[assistant@labourbansais.com](mailto:assistant@labourbansais.com)

# La Bourbansais

Tout un domaine d'émotions !...

## ÉVÉNEMENTIEL EXTÉRIEUR

### Espace extérieur aménageable

Jardins « à la française »  
Cour d'honneur du Château  
Perspectives classées

### Période

Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre

### Références...

en quelques photos



Convention de tourisme



Journée CE



Lancement de produit



Journée CE et spectacle de la meute de chiens



Incentive avec vol en montgolfière



Journée CE avec animation «tirage de coup de canons»



# La Bourbansais

Tout un domaine d'émotions !...

## RESTAURATION

▶ 25 € HT  
par personne

▶ Le menu *Domaine*

Kir pétillant et Amuse-bouches (offert)



Rillettes aux 2 saumons

*ou*

Cassolette d'écrevisses

*ou*

Bloc de foie gras



Pavé de saumon et son beurre blanc

*ou*

Cuisse de canard confite

*ou*

Cuisse de pintade rôtie au jus



Garniture au choix :

Gratiné de courgettes et de tomates  
à la provençale

*ou*

Pommes paillasse

*ou*

Timbale de riz blanc



Duo de fromages sur lit de salade



Moelleux de chocolat et sa crème  
anglaise

*ou*

Vacherin à la fraise et ses noisettes  
caramélisées

*ou*

Tarte aux mirabelles de Lorraine



Café

Eau

Vin cuvée « Comte de Lorgeril »  
(1 bouteille 75 cl pour 4 personnes)

Domaine de la Bourbansais  
35720 Pleugueneuc  
Contact : Nathalie  
Tél. 02 99 69 40 48  
Fax 02 99 69 49 65  
[www.labourbansais.com](http://www.labourbansais.com)  
[assistant@labourbansais.com](mailto:assistant@labourbansais.com)