



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

La Bourbansais

TOUT UN DOMAINE D'ÉMOTIONS !

Le Domaine de la Bourbansais, site historique classé accueille les groupes pour une journée de détente et de découvertes... En plein cœur du Parc Zoologique et de ses jardins, le restaurant « La Palmeraie » et son chef vous proposent un service de qualité et une restauration « sur mesure ». Une équipe, un vaste choix de prestations dans un lieu unique garantissent la réussite de votre journée...

RESTAURATION

▶ 17,50 € *
par personne

▶ Le menu *Jardin*

* Supplément apéritif :
3 € par personne
Kir *OU* Ricard *OU* Martini
et amuse-bouches

Terrine de poisson au pistou
OU

Terrine de canard aux olives
☆

Manchons de canard confit
OU

Filet de dorade et sa sauce au beurre blanc
☆

Garniture au choix :
Gratiné de courgettes et de tomates
à la provençale

OU
Pommes paillasse

OU
Timbale de riz blanc
☆

Fromage sur lit de salade
☆

Tarte aux pommes normandes
OU
Nougat glacé surprise
☆

Café

Eau, vin cuvée «Comte de Lorgeril»
(1 bouteille 75 cl pour 4 personnes)

▶ 21€
par personne

▶ Le menu *Château*

Kir pétillant et Amuse-bouches
☆

Feuilleté de saumon à la scandinave
OU
Mousse pur canard supérieur au Porto
☆

Sauté de porc provençal « à la farigoulette »
OU
Manchon de canard confit
OU

Filet de colin et son beurre blanc
☆

Garniture au choix :
Gratiné de courgettes et de tomates
à la provençale

OU
Pommes paillasse
OU
Timbale de riz blanc
☆

Fromage sur lit de salade
☆

Palet sablé caramel au sel de Guérande
OU
Tarte aux poires Bourdaloue
OU
Nougat glacé surprise
☆

Café

Eau, vin cuvée «Comte de Lorgeril»
(1 bouteille 75 cl pour 4 personnes)

▶ 24 €
par personne

▶ Le menu *Domaine*

Kir pétillant et Amuse-bouches
☆

Rillettes aux 2 saumons
OU
Cassolette d'écrevisses
OU
Bloc de foie gras
☆

Pavé de saumon à l'oseille
OU
Cuisse de canard confite
OU

Boeuf Bourguignon au vin de Bourgogne
☆

Garniture au choix :
Fond d'artichaut farci à la Bretonne
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

Far breton aux pruneaux
☆

Café

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

8,50 €

par enfant de moins de 12 ans

Le menu *Petit Prince*

Jambon frites *OU* Steak haché
☆

Garniture : Frites *et / OU* Légume du jour
☆

Glace
☆

Boisson : Jus d'orange

5 €

par personne

Goûter *OU* *Petit déjeuner*

Café *OU* Chocolat *OU* Thé nature ou citron
☆

Viennoiserie
☆

Jus d'orange

Un groupe : 20 personnes minimum

Un choix unique de menu pour l'ensemble du groupe

Repas offerts au conducteur de car et au responsable de groupe pour 50 couverts.

Compléter la fiche au dos ▶

FICHE DE RÉSERVATION

Date de la visite

Nom du groupe _____ Nom du responsable _____

Adresse _____

Tél _____ Fax _____ Mail _____

Type et nombre de menu choisi : « Jardin » « Château » « Domaine » « Petit Prince »

« Supplément apéritif » pour le menu « Jardin » « Goûter ou petit déjeuner »

IMPORTANT ! Notez le nombre de personnes (dans la case)
et entourez au dos, les choix des plats retenus (entrée, plat, garniture, dessert) sur le menu choisi.

Montant de la réservation Dont 30% d'arrhes à la réservation



Notre restaurant est entièrement équipé pour les personnes à mobilité réduite



La Bourbansais

TOUT UN DOMAINE D'ÉMOTIONS !

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