



Domaine de la Bourbansais  
35720 Pleugueneuc  
Contact : Nathalie  
Tél. 02 23 25 32 20  
Fax 02 99 69 49 65  
www.labourbansais.com  
assistant@labourbansais.com

# La Bourbansais

Château du XVI<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècle, classé Monument Historique, Parc zoologique.

## Séminaire / Incentive / Lancement de produit Opération de relations publiques / Réception...

Joyau du patrimoine breton, le Domaine de la Bourbansais est un lieu d'exception dans un site privilégié pour accueillir votre événement dans l'Orangerie du Château et l'École. Un interlocuteur compétent vous propose un service sur-mesure et vous accompagne dans la mise en place technique de votre projet pour la réussite de votre manifestation.

*Cadre original et idéal pour concilier travail, réflexion et détente en toute sérénité...*

### JOURNÉE D'ÉTUDE

#### Situation

- Orangerie du Château, située dans les jardins « à la française »
- L'école, située à l'entrée du Domaine

#### Capacité

Orangerie : 20 à 70 personnes : 70 m<sup>2</sup>  
L'école : 30 à 120 personnes : 120 m<sup>2</sup>  
Salle en U, conférence ou salle de classe

#### Forfait Journée d'étude

à partir de 49,00 € TTC par personne comprenant :

- mise à disposition des salles
- accueil-café
- déjeuner menu «jardin» (voir menus au verso)
- visite du Parc zoologique, des Jardins et des spectacles animaliers
- Supplément : 4,00 € TTC par personne pour la visite guidée de l'intérieur du Château

#### Location de matériel technique

Aides visuelles : écran, vidéo-projecteur...



Accès au Domaine de la Bourbansais  
Entre Rennes et Saint-Malo,  
voie express 137, Sortie Pleugueneuc

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



### DÉTENTE

À déterminer selon vos disponibilités

#### Visite guidée du château



#### Parc zoologique



#### Jardin potager & jardin à « la française »



#### Spectacle de Fauconnerie



#### Spectacle de Grande vénerie





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

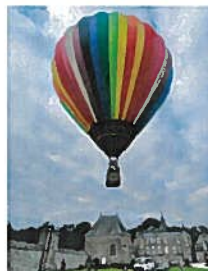
Tout un domaine d'émotions !...

## ÉVÉNEMENTIEL EXTÉRIEUR

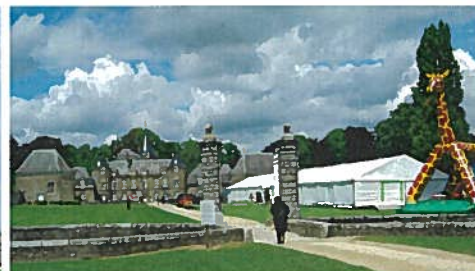
**Espace extérieur aménageable**  
 Jardins « à la française »  
 Cour d'honneur du Château  
 Perspectives classées

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

**Références...**  
 en quelques photos



Incentive



Convention de tourisme



Rencontre internationale de l'association Packard



Journée CE



Présentation commerciale



Journée CE et spectacle de la meute de chiens



2009



Journée CE avec animation « tirage de coup de canons »



Convention assurances

Saison 2018

## MENU GROUPE



# 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

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...

**NOUVEAU !**  
**Café Gourmand**  
Accueil du matin  
3,50€  
par personne

### RESTAURATION - Un choix unique de menu pour l'ensemble du groupe

16,00 €

par personne

Le menu

## Jardin

Supplément apéritif :  
3 € par personne  
Kir, canapés cocktail  
(2 pièces/pers.)

Feuilleté au chèvre *ou*  
Terrine de trio de poissons, sauce cocktail  
*ou* Terrine de campagne

Dos de cabillaud, sauce armoricaine

Fondant de poulet farci aux cèpes

Garniture au choix :  
Gratin dauphinois *ou* Timbale de riz *ou*  
Galette de pomme de terre (pomme  
paillasson) *ou* Gratin de 4 légumes

Trio de fromages sur lit de salade  
en option (supplément 3 €)

Entremet caramel-poire

Tarte aux pommes Normande

Café *★* Eau.

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

20,00 €

par personne

Le menu

## Château

Apéritif (offert)

Crabe farci

Terrine de caille aux raisins secs  
*ou* Terrine de saumon jardinier

Moelleux de dinde farci périgourdin

Pavé de dorade au beurre blanc

Sautés de canard au poivre vert

Garniture au choix :  
Gratin dauphinois *ou* Timbale de riz *ou*  
Galette de pomme de terre (pomme  
paillasson) *ou* Gratin de 4 légumes

Trio de fromages sur lit de salade  
en option (supplément 3 €)

Tarte aux poires Bourdaloue

Paris-Brest

Coulant chocolat au caramel beurre salé

Café *★* Eau

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

25,00 €

par personne

Le menu

## Domaine

Apéritif (offert)

Foie gras IGP Sud-Ouest

Coquille Saint-Jacques farci

Pavé de Lieu Jaune sauce hollandaise

Cuisse de canard confite

Garniture au choix :  
Gratin dauphinois *ou* Timbale de riz *ou*  
Galette de pomme de terre (pomme  
paillasson) *ou* Emincés de poireaux à la  
crème

Trio de fromages sur lit de salade

Tarte au citron meringuée

Coulant chocolat au caramel beurre salé

Café *★* Eau

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

9,00 € enfant de moins de 12 ans

Le menu

## Petit Prince

Jambon blanc *ou* Saucisses Knack

Garniture : Frites *et / ou* Légumes du jour

Glace 2 boules

Jus d'orange

3,50 € par personne

## Café Gourmand

Café *ou* Thé

Mini Viennoiserie (2 pièces/personne)

Jus d'orange

• SUPPLEMENT : la 1<sup>ère</sup> bouteille de vin  
offerte et ensuite 10 € la bouteille.

**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