



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



licentive



Convention de tourisme



Rencontre internationale de l'association Packard



Journée CE



Présentation commerciale



Journée CE et spectacle de la meute de chiens



2017



Convention assurances



Journée CE avec animation «tirage de coup de canons»



Saison 2019

## MENU GROUPE



# La Bourbansais

TOUT UN DOMAINE D'ÉMOTIONS !

Domaine de la Bourbansais  
35720 Pleugueneuc  
Contact : Nathalie  
Tél. 02 99 69 40 48  
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 poisson, sauce cocktail *ou*  
Terrine de campagne

Dos de cabillaud, sauce armoricaine  
*ou*  
Fondant de poulet farci aux cèpes  
*ou*  
Fondant de porc au Porto

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

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

Tarte au chocolat  
*ou*  
Entremet caramel-poire  
*ou*  
Tarte aux pommes Normande

Café ★ Eau.  
• Vin cuvée « Comte de Lorgeril »  
(1 bouteille 75 cl pour 4 personnes)

20,00 €  
par personne

Le menu *Château*

Apéritif (offert)

Crabe farci  
*ou*  
Terrine de foie de porc en grès  
*ou*  
Terrine au saumon

Cuisse de pintade aux girolles  
*ou*  
Pavé de dorade au beurre blanc  
*ou*  
Sautés de canard au poivre vert

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

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

Tarte aux poires Bourdaloue  
*ou*  
Paris-Brest  
*ou*  
Coulant chocolat au caramel beurre salé

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

25,00 €  
par personne

Le menu *Domaine*

Apéritif (offert)

Foie gras  
*ou*  
Coquille Saint-Jacques farci

Pavé de saumon, sauce beurre citron  
*ou*  
Cuisse de canard confite

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

Trio de fromages sur lit de salade

Mille-feuilles  
*ou*  
Coulant chocolat au caramel beurre salé

Café ★ Eau  
• Vin cuvée « Comte de Lorgeril »  
(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>re</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