

le Domaine du Lac



Au bord du lac, un lieu original aux allures de paquebot, pour l'organisation de tous vos événements, lancements de produits, conventions, séminaires, banquets, cocktails, et autres occasions.

Dans un cadre agréable et lumineux avec vue imprenable sur le lac. Le Domaine du Lac vous propose une restauration de qualité, formule séminaire, buffets, banquets et cocktails.

Ils nous font confiance :

Bmce - Bme - Carglass - CHU Dijon - Citroën - Crédit Agricole - Crédit Mutuel - Cafpi - Daikin - Edf - Grdf - Groupama - Ibp - Lcl - L'Oréal - Mutualité Française - Merck - Nissan - Pôle Emploi - La Poste - Rff - Sncf - Sony - Wella ...

Votre Contact

Philippe SAUTOT

Le Domaine du Lac
Lac Kir - 21370 Plombières - les - Dijon

Tél. 03 80 53 04 04

Fax. 03 80 48 92 51

philippe.sautot@orange.fr

www.domaine-du-lac.com

SOMMAIRE

Nos Salles

Salle Rubis	p. 02
Salle Émeraude	p. 03 & 04
Tarifaires	p. 05 & 06

Nos Formules Séminaire

Le Séminaire Résidentiel	p. 07
Le Séminaire Semi - Résidentiel	
La Journée de Travail	

Nos Pauses Détente

La Classique	p. 08
La Gourmande	
La Régionale	
Les Embruns	

Nos Menus Gourmands

p. 09

Nos Instants Différents

- Nos Cocktails	p. 10 à 12
- Tarifaires	

Plan d'Accès

p. 13



Notre Différence

Conjuger Travail et Plaisir



NOS SALLES



Disposition
« Théâtre »






Disposition
« École »



Disposition
« U »

Au bord du Lac Kir, le Domaine du Lac est un lieu original aux allures de paquebot, pour l'organisation de tous vos événements, lancements de produits, conventions, séminaires, banquets, cocktails, et toutes autres occasions.

- 2 salles à la lumière du jour (A et B)
- Écran mobile et mural, vidéo projecteur, paper - board.
- Jusqu'à 400 personnes (en disposition « théâtre »).

	Salle	Surface				Tarif HT 1/2 Journée	Tarif HT La Journée
A	Rubis	340 m ²	400 pers.	100 pers.	50 pers.	1400 €	2591,97 €
B	Émeraude	320 m ²	140 pers.	70 pers.	50 pers.	1000 €	2000 €

* Les tarifs sont calculés sur la base de 30 personnes.



Salle Rubis



Salle Émeraude

Notre Différence

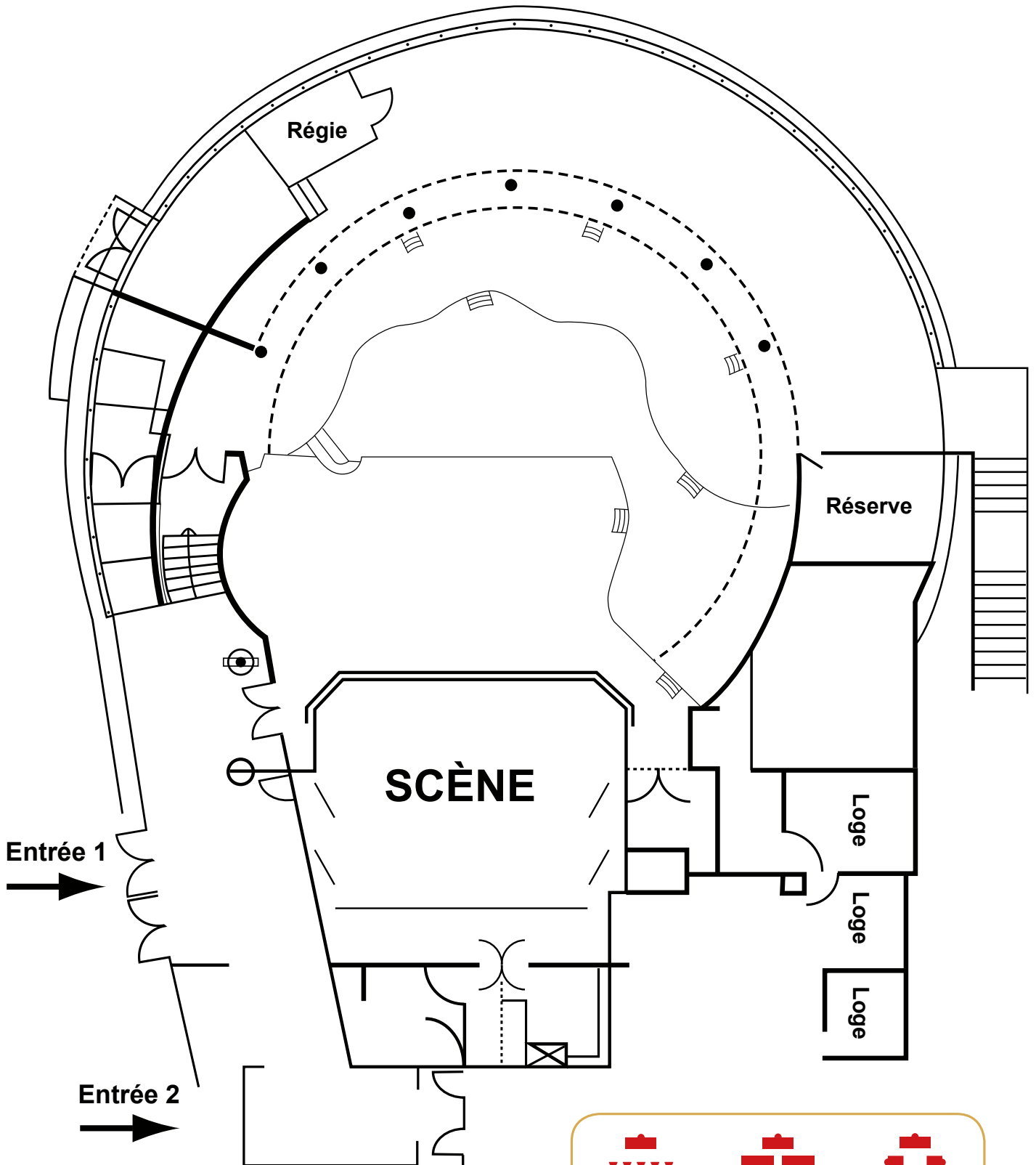
Conjuguer Travail et Plaisir



A

Salle RUBIS / Images





Disposition
« Théâtre »

400 pers.



Disposition
« École »

100 pers.



Disposition
« U »

50 pers.

Notre Différence

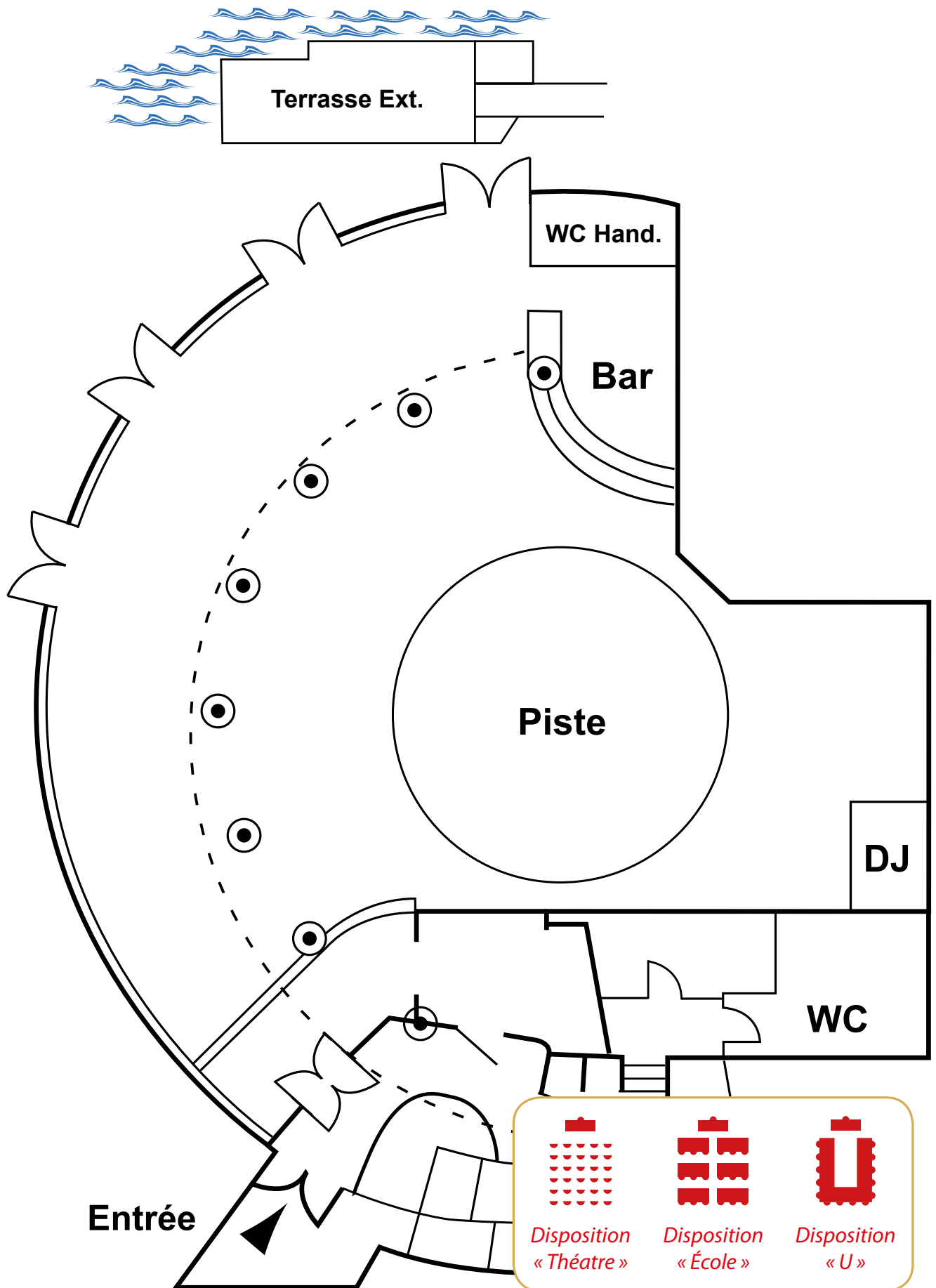
Conjuguer Travail et Plaisir



B

Salle émeraude / Images





140 pers.

70 pers.

50 pers.

NOS FORMULES SÉMINAIRE

FORMULE RÉSIDENTIELLE

(En Fonction Des Disponibilités De Nos Partenaires Hôtellers)

- Salle de Séminaire équipée ⁽¹⁾
- Café d'Accueil
- Pause Matinée "la Classique"
- Déjeuner Menu "Plume" *
- Pause Après-Midi "la Pâtissière"
- Dîner Menu "Plume"*
- Hébergement en chambre Single
- Petit Déjeuner en Buffet

FORMULE SEMI - RÉSIDENTIELLE

(En Fonction Des Disponibilités De Nos Partenaires Hôtellers)

- Salle de Séminaire équipée ⁽¹⁾
- Café d'Accueil
- Pause Matinée "la Classique"
- Déjeuner Menu "Plume" *
- Pause Après-Midi "la Pâtissière"
- Hébergement en chambre Single
- Petit Déjeuner en Buffet

JOURNÉE DE TRAVAIL

- Salle de Séminaire équipée ⁽¹⁾
- Café d'Accueil
- Pause Matinée "la Classique"
- Déjeuner Menu "Plume" *
- Pause Après-Midi "la Patissière"



176,00 € / pers. (single)

155,00 € / pers. (twin ou double)

151,00 € / pers. (single)

130,00 € / pers. (twin ou double)

55,00 € / pers.



NOS PAUSES DÉTENTE

Pendant un Séminaire ou une Réunion, faites un break et laissez-vous tenter par quelques fruits frais ou l'originalité d'une pause aux saveurs océanes.

FAITES UNE PAUSE ...

LA CLASSIQUE // 4,50 € / pers

- Thé (Vert à la Menthe, Citron, Ceylan)
- Eau Minérale (Évian, Vittel, etc.)
- Café
- Jus de Fruits
- Assortiment de Mini Viennoiseries (Croissants, Pain Chocolat, Pain Raisins)

Pause Compris
dans nos Formules Séminaire

Salé

LA PATISSIÈRE // 5,00 € / pers

- Thé (Vert à la Menthe, Citron, Ceylan)
- Eau Minérale (Évian, Vittel, etc.)
- Café
- Jus de Fruits
- Mini Pâtisseries (2 pièces / pers.)

LA RÉGIONALE // 7,00 € / pers

- Vin Blanc Aligoté de Bourgogne
- Jambon Persillé (Spécialité Dijonnaise)
- Saucisse de Morteau (Spécialité du Haut Doubs)
- Comté (Spécialité Fromagère du Jura)

LA GOURMANDE // 6,00 € / pers

- Assortiment de Confiseries
- Barre Chocolatée
- Mélange de Fruits Secs
- Cacahuètes (avec coques)
- Corbeille de Fruits Frais
- Marbré Chocolat ou Cake
- Jus de Fruits Variés
- Eau Minérale (Évian, Vittel, etc.)
- Eau Gazeuse (Badoit, etc.)

LES EMBRUNS // 7,50 € / pers

- Muscadet Vin Blanc de Loire-Atlantique
- Trio d'Huîtres
- Pain de Seigle
- Beurre
- Citron
- Vinaigre à l'Échalote

Sucré



Nos prix s'entendent Toutes Taxes Comprises.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

NOS MENUS GOURMANDS

MENU PLUME // 23,00 € / pers*

Minestrone de légumes aux crevettes
(Servi chaud ou froid en fonction de la saison)

ou

Terrine de foie de volaille – crudité en salade

ou

Salade Neptune (moules, crevettes, thon, légumes,
tomates et salade)

ou

Tarte fine a la niçoise – salade verte

•

Cocotte de merlu a la crème de gingembre
Pommes vapeur

ou

Fricassée de volaille à la provençale
Riz andalou

ou

Daube de bœuf à l'ancienne
Pâtes fraîches

ou

Jambon grillé à la nuitonne
Gratin dauphinois

•

Brioche façon pain perdu aux fruits rouges

ou

Trifle de fruits frais

ou

Entremet forêt noir

ou

Pannacota caramel et beurre salé

•

Boissons

Eau de source

(Plate et Gazeuse)

Café

Menu Compris
dans nos
Formules Séminaire

Menu à 25,00 € / pers

**avec 1 Bouteille de Chardonnay/5 px et
1 Bouteille de Bourgogne Rouge/5 px**

NOS VINS

Vins Blancs

Mâcon Chardonnay : **16,00 €** la bouteille

Saint Veran : **23,00 €** la bouteille

Chablis 1er cru : **32,00 €** la bouteille

Vins Rouges

Bourgogne Clos St Christophe : **19,00 €** la bouteille

Auxey Duresses Côtes de Beaune : **25,00 €** la bouteille

Auxey Duresses 1^{er} Cru : **32,00 €** la bouteille

MENU PAILLETTE // 27,00 € / pers*

Salade gourmande (foies de volaille et gésiers confits,
salade, carottes, tomates, croutons)

ou

Œufs pochés a l'aligoté « façon meurette »

ou

Jambon persille a la dijonnaise- cèleri rémoulade

ou

Pressé de saumon frais et fumé au chardonnay –
crème d'aneth

•

Jambonnette de volaille farci aux cèpes-sauce piment
d'Espelette

Pommes darphin

ou

Noix de veau braisé à l'ancienne
Polenta et tomates provençale

ou

Choucroute du pêcheur

ou

Parmentier de canard confit gratiné aux épices

•

Duo du fromager

ou

Faisselle de fromage blanc

•

Tartes de saison aux fruits

ou

Verrine de chocolat blanc et marmelade d'agrumes

ou

Brownies chocolat tiède- coulis de fruits rouge

ou

Entremet glacé à la vanille – coulis fruits de la passion

•

Boissons

Eau de source

(Plate et Gazeuse)

Café

MENU GLAMOUR // 31,00 € / pers*

Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney de cassis

•

Magret de canard au piment d'Espelette, Ecrasée de
pomme de terre à l'ancienne et fèves

•

Faisselle de fromage blanc et son coulis de fruits

•

Trilogie gourmande

* Tarif Hors Vins. Nos prix s'entendent Toutes Taxes Comprises.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Notre Différence

Conjuger Travail et Plaisir



NOS INSTANTS DIFFÉRENTS



NOS COCKTAILS SALÉ



LES CLASSIQUES

- Saumon Fumé
- Rosette
- Foie Gras et Chutney de Fruits
- Oeufs et Tomates
- Guacamole et Crevettes



LES CHAUDS

- Cakes Assortis
- Aumônières (Chèvre, Saumon, Escargots)
- Mini Quiches et Pizzas
- Mini St Jacques en Coquille



LES VERRINES

- Smoothies de Légumes
- Tartare de Tomates à la Coriandre
- Guacamole et Crevettes
- Dés de Pot-au-feu en Gelée
- Tartare de St Jacques et Légumes
- Salade de Crevettes et Mandarine
- Taboulé Orientale



LES SAVEURS DU MONDE

- Bouchon Réunionnais
- Mini Nems assortis (crevettes, poulet)
- Mini Samoussas (volaille et gingembre)
- Brochette de Volaille Marinée au Soja
- Accras de Morue
- Assortiments de Sushis



LES PAINS SURPRISES (50 pièces)

- Polaire au Saumon
- Kouglof aux 3 Jambons



LES RUSTIQUES

- Navettes aux Rillettes (saumon, volaille & porc)
- Brochette de Jambon Cru & Pruneau
- Carpaccio de Bœuf sur Pain de Campagne



PLANCHA (200g./Pers) (en saison)

- Aiguillette de Canard, Émincé de Volaille, Lanières de Boeuf aux Épices
- Noix de St Jacques à l'Huile Vierge, Crevettes aux Piments d'espelette, Gambas, Petits Légumes Croquants



LE FROMAGER

- Involtini de Chèvre Frais
- Roue de Brie - Comté
- Pain aux Noix

NOS COCKTAILS SUCRÉ



LES VERRINES GOURMANDES

- Riz au Lait Caramélisé
- Soupe de Fruits Rouges
- Tartare d'Ananas à la Cannelle
- Tiramisu à la Framboise
- Duo Chocolat Blanc & Noir
- Douceur de Saison



LES MINI PÂTISSERIES

- Macarons assortis
- Mignardises
- Cannelés Bordelais
- Mirlitons pâte d'Amande
- Crumble aux Pommes

LES TARIFS

1) **PRIMO (6 pièces/personne) : 5,00 €**

- les gougères (2 pièces)
- les feuilletés assortis (1 pièce)
- Mini Quiches & Pizzas (2 pièces)
- Croque-Monsieur (1 pièce)

2) **TEMPO (7 pièces / personne) : 7,00 €**

- les classiques (1 pièce)
- les chauds (2 pièces)
- les verrines (1 pièce)
- les saveurs du monde (1 pièce)
- les mini pâtisseries (2 pièces)

3) **MODERATO (10 pièces/personne) : 11,00 €**

- les classiques (2 pièces)
- les chauds (2 pièces)
- les verrines (1 pièce)
- les saveurs du monde (1 pièce)
- les verrines gourmandes (2 pièces)
- les mini pâtisseries (2 pièces)

4) **CONCERTO (16 pièces / personne) : 18,00 €**

- les classiques (2 pièces)
- les chauds (2 pièces)
- les verrines (2 pièces)
- les saveurs du monde (2 pièces)
- le pain surprise (2 pièces)
- les rustiques (2 pièces)
- les verrines gourmandes (2 pièces)
- les mini pâtisseries (2 pièces)

5) **PIANISSIMO (23 pièces/personne) : 28,00 €**

- les classiques (2 pièces)
- les chauds (2 pièces)
- les verrines (2 pièces)
- les saveurs du monde (2 pièces)
- le pain surprise (2 pièces)
- les rustiques (2 pièces)
- le fromager (1 pièce) et son Pain aux Noix
- les verrines gourmandes (2 pièces)
- les mini pâtisseries (3 pièces)
- les mini cassolettes (5 pièces) (boudin aux pommes, sauté de Volaille au Curry, Saumon au Citron Confit, Légumes du Soleil aux Épices Douces, Fricassée de Crevettes au Persil)

6) **OPTION PLANCHA (200G./Pers) (en saison) : 12,00 €**

- Aiguillette de Canard, Émincé de Volaille, Lanières de Boeuf aux Épices
- Noix de St Jacques à l'Huile Vierge, Crevettes aux Piments d'espelette, Gambas, Petits Légumes Croquants

le Domaine du Lac



Notre Différence
Conjurer Travail et Plaisir

VOUS VENEZ DE :

LANGRES, TROYES, NANCY, METZ :

AUTOROUTE A 31- SORTIE DIJON NORD, IS/TILLE - SELONGEY

Après le péage, prendre rocade Est direction A38 PARIS.

Sur la rocade Est échangeur N°34, direction DIJON TALANT. Au 1er feu tricolore le long du lac prendre à Droite « Panneau Base Nautique- Tennis ».

DOLE, BESANÇON, BELFORT, MULHOUSE, NANCY, METZ :

AUTOROUTE A 36 - A39 - SORTIE n°3 DIJON CENTRE

Après le péage, prendre direction A38 PARIS sur la rocade Est.

Sur la rocade Est échangeur N°34, direction DIJON TALANT. Au 1er feu tricolore le long du lac prendre à Droite « Panneau Base Nautique- Tennis ».

AUXERRE, PARIS, POUILLY :

AUTOROUTE A 38 - SORTIE DIJON

A la sortie de PLOMBIÈRES-LES-DIJON. Au 1er feu tricolore prendre à Droite « Panneau Base Nautique - Tennis »

BEAUNE, CHALON/ SAONE, LYON, MARSEILLE :

AUTOROUTE A6 & A 38 - SORTIE CHENÔVE - MARSANNAY

Après le péage prendre direction A38 PARIS par rocade Est.

Sur la rocade Est échangeur N°34, direction DIJON TALANT. Au 1er feu tricolore le long du lac prendre à Droite « Panneau Base Nautique- Tennis ».

BUS : LIGNE 12 (DARCY >> PLOMBIERES-LES-DIJON)

>> **Direction PLOMBIERES-LES-DIJON** >> Arrêt PARC À BATEAUX traverser la rocade et remonter à droite sur 200m

>> **Direction DARCY** >> Arrêt SEIZE VANNES et descendre, sur la gauche sur 200m

PLAN D'ACCÈS

