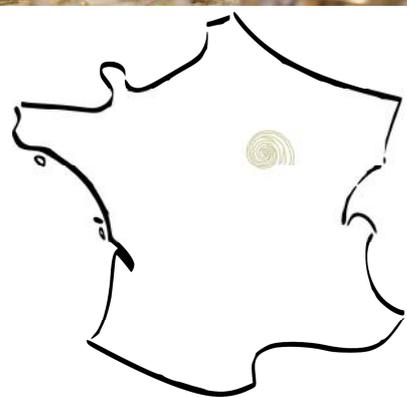


Domaine Jean-Marc Brocard
Route de Chablis
89800 Préhy France
Tel. +33(0)3 86 41 49 00
www.brocard.fr



Journée séminaire
de 15 à 150 personnes

Le Domaine Jean-Marc Brocard dispose d'espaces de réception, d'hébergements et de services haut de gamme pour l'organisation de vos événements d'entreprise ou privés. **Au cœur du vignoble de Chablis**, à 300 mètres d'altitude au milieu des vignes, nous disposons de **plusieurs salles haut de gamme** et extérieurs, pouvant accueillir jusqu'à 220 personnes, sur des formats séminaires, banquet ou cocktail.



A 10 minutes de la sortie d'autoroute A6,
à seulement 15 mn d'Auxerre,
à 1 h 30 de Paris
et 2 h 30 de Lyon,

CONTACTS

Anne-Laure Krikke
Commerce
Tel. +33(0)3 86 41 49 22
al.krikke@brocard.fr

Tel. +33(0)3 86 41 49 00
info@brocard.fr



Journée séminaire



En toute simplicité

La Salle des Grands Crus (240m²) offre un cadre design et haut de gamme pour les événements professionnels ou privés. Depuis la baie vitrée, qui donne sur une terrasse avec un point de vue unique sur les parcelles du domaine et les Grands Crus de Chablis.

Mise à disposition de la salle de 9h à 18h
Repas avec boissons incluses
Visite-dégustation pour une pause détente
Ecran et vidéoprojecteur disponibles
Paperboard et sonorisation sur demande

75 € HT par personne

Pour votre déjeuner, nous vous proposons: *

Le plateau Bistrot

Salade de concombre et
pomme au raifort
Poulet, tomate vinaigrette
et mini penne au pesto
Fromage
Dessert « bistro »
Un verre de Chablis et un
verre de Saint-Bris



La formule Bowl de la Mer ou Végétarien

Salade composée
Dessert
Un verre de Chablis et un
verre de Saint-Bris



Le buffet

Charcuterie, crudités
Tarte aux fruits à partager
Un verre de Chablis et un
verre de Bourgogne Saint-
Bris



* Choisissez un menu unique pour tous les convives. Les menus peuvent légèrement varier selon les saisons. Nos partenaires traiteurs s'engagent à utiliser des produits frais et de saison. N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie ou intolérance alimentaire.

En option: disponibilité le soir (au-delà de 18h), promenade en gyropode, activité Escape Game, transport de l'hôtel ou de la gare au domaine, bouteilles en sachets cadeaux, groupe de musique ...

Dans notre salle des
Grands Crus
De 15 à 150 personnes

Journée séminaire

En classe affaire



La Salle des Grands Crus (240m²) offre un cadre design et haut de gamme pour les événements professionnels ou privés. Depuis la baie vitrée, qui donne sur une terrasse avec un point de vue unique sur les parcelles du domaine et les Grands Crus de Chablis.

Mise à disposition de la salle de 9h à 18h
Repas avec boissons incluses
Visite-dégustation pour une pause détente
Ecran et vidéoprojecteur disponibles
Paperboard et sonorisation sur demande

89 € HT par personne

Pour votre déjeuner, nous vous proposons: *

Le plateau Volaille, Merlu, Veau ou Végétarien

Un repas froid, pratique
Présenté sur un plateau tout
recyclable
Entrée, plat, fromage,
dessert
Un verre de Chablis Vieilles
Vignes et un verre d'Irancy



Le déjeuner de Gaëtan Quillin

Un repas simple et raffiné
avec des produits du terroir
Un plat à partager
Entrée, plat, fromage, dessert
Un verre de Chablis Vieilles
Vignes et un verre d'Irancy



Le buffet

Wraps, charcuterie, crudités,
poissons et salades
gourmandes
Desserts individuels
Un verre de Chablis Vieilles
Vignes et un verre d'Irancy



© Festins de Bourgogne

* Choisissez un menu unique pour tous les convives. Les menus peuvent légèrement varier selon les saisons. Nos partenaires traiteurs s'engagent à utiliser des produits frais et de saison. N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie ou intolérance alimentaire.

En option: disponibilité le soir (au-delà de 18h), promenade en gyropode, activité Escape Game, transport de l'hôtel ou de la gare au domaine, bouteilles en sachets cadeaux, groupe de musique ...

Journée séminaire

Dans notre salle des
Grands Crus
De 15 à 150 personnes



Séminaire Prestige

La Salle des Grands Crus (240m²) offre un cadre design et haut de gamme pour les événements professionnels ou privés. Depuis la baie vitrée, qui donne sur une terrasse avec un point de vue unique sur les parcelles du domaine et les Grands Crus de Chablis.

Mise à disposition de la salle de 9h à 18h
Repas avec boissons incluses
Visite-dégustation pour une pause détente
Ecran et vidéoprojecteur disponibles
Paperboard et sonorisation sur demande

109 € HT par personne

Pour votre déjeuner, nous vous proposons: *

Les assiettes des Clos

Un repas froid haut de gamme
Présenté sur des assiettes individuelles, pratiques
Service inclus
Entrée, plat, fromage, dessert
Deux verres de Chablis 1e cru différents



© Hostellerie des Clos

Le cocktail prestige

Assortiment de bouchées gastronomiques
Service inclus
Deux verres de Chablis 1e cru différents



© Festins de Bourgogne

Le déjeuner du Bourgogne

Entrée, plat, fromage, dessert
Un repas chaud complet et prestigieux
Service inclus
Deux verres de Chablis 1e cru différents



* Choisissez un menu unique pour tous les convives. Les menus peuvent légèrement varier selon les saisons. Nos partenaires traiteurs s'engagent à utiliser des produits frais et de saison. N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie ou intolérance alimentaire.

En option: disponibilité le soir (au-delà de 18h), promenade en gyropode, activité Escape Game, transport de l'hôtel ou de la gare au domaine, bouteilles en sachets cadeaux, groupe de musique ...