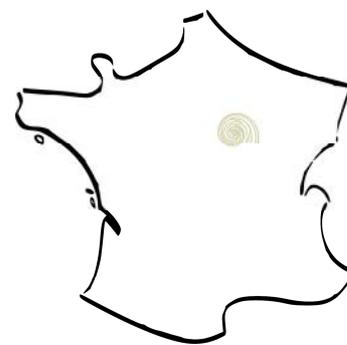


Domaine Jean-Marc Brocard  
Route de Chablis  
89800 Prény France  
Tel. +33(0)3 86 41 49 00  
www.brocard.fr



## Journée séminaire jusqu'à 15 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.



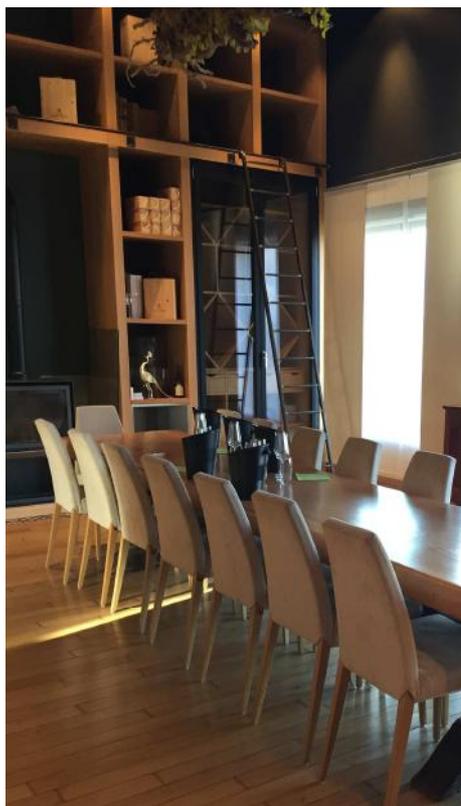
A 10 minutes de la sortie d'autoroute A6,  
à seulement 15 mn d'Auxerre,  
à 1 h 30 de Paris  
et 2 h 30 de Lyon,

### 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





## En toute simplicité

Retrouvez l'élégance et le charme du salon (65m<sup>2</sup>) situé au cœur du domaine. Une grande cheminée, une bibliothèque des vieux vins et un décor soigné vous plongeront dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Un lieu propice au travail et à la créativité.

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

99 € 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 Bourgogne Pinot Noir



### La formule Bowl de la Mer ou Végétarien

Salade composée  
Dessert  
Un verre de Chablis et un verre de Bourgogne Pinot noir



### Le buffet

Charcuterie, crudités  
Tarte aux fruits à partager  
Un verre de Chablis et un verre de Bourgogne Pinot Noir



© 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

# En classe affaire



Retrouvez l'élégance et le charme du salon (65m<sup>2</sup>) situé au cœur du domaine. Une grande cheminée, une bibliothèque des vieux vins et un décor soigné vous plongeront dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Un lieu propice au travail et à la créativité.

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

119 € 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



\* 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 ...



### Séminaire Prestige

Retrouvez l'élégance et le charme du salon (65m<sup>2</sup>) situé au cœur du domaine. Une grande cheminée, une bibliothèque des vieux vins et un décor soigné vous plongeront dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Un lieu propice au travail et à la créativité.

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

139 € 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 ...