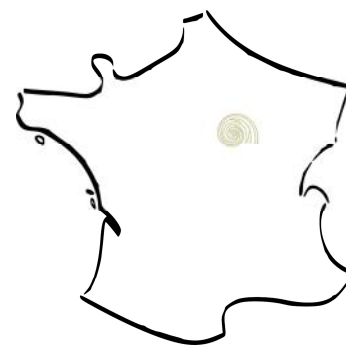


Domaine Jean-Marc Brocard
Route de Chablis
89800 Prény France
Tel. +33(0)3 86 41 49 00
www.brocard.fr



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 (65m²) 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



* 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 (65m²) 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 (65m²) 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 ...