



le Domaine du Lac



Au bord du lac, un lieu original aux allures de paquebot, pour l'organisation de tous vos événements,ancements 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 :

SONY



Crédit Mutuel



Nos Salles

p. 02

Salle Rubis

p. 03 & 04

Salle Émeraude

p. 05 & 06

Nos Formules Séminaire

p. 07

Formule Résidentielle

Formule Semi-Résidentielle

Journée de Travail

Nos Pauses Détente

p. 08

La Classique

La Pâtissière

La Gourmande

La Régionale

Les Embruns

Nos Menus Gourmands

p. 09

Nos Cocktails

p. 10 & 11

Plan d'Accès

p. 12



philippe.sautot@lpf-events.fr



03 80 53 04 04



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

Notre différence

Conjuguer Travail et Plaisir



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.

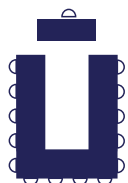
- 2 salles à la lumière du jour (A et B) (rénovées en 2009)
- Écran mobile et mural, vidéoprojecteur, paper-board.
- Jusqu'à 400 personnes (en disposition "Théâtre").



Disposition
" Théâtre "



Disposition
" École "



Disposition
" U "

	Salles	Surfaces m ²				Tarifs* 1/2 Journée	Tarifs* Journée
A	Rubis	340	400 pers.	100 pers.	50 pers.	1650,00 € HT	2991,97 € HT
B	Émeraude	320	140 pers.	70 pers.	50 pers.	1350,00 € HT	2250,00 € HT

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

Salle Rubis



Salle Émeraude



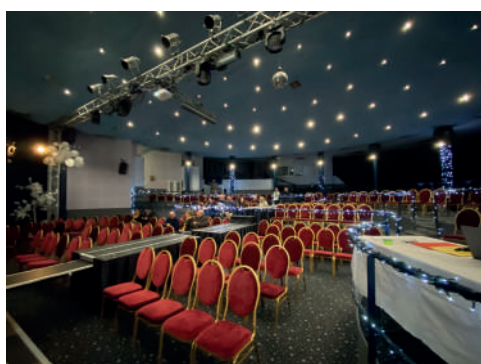
Notre différence

Conjuguer Travail et Plaisir

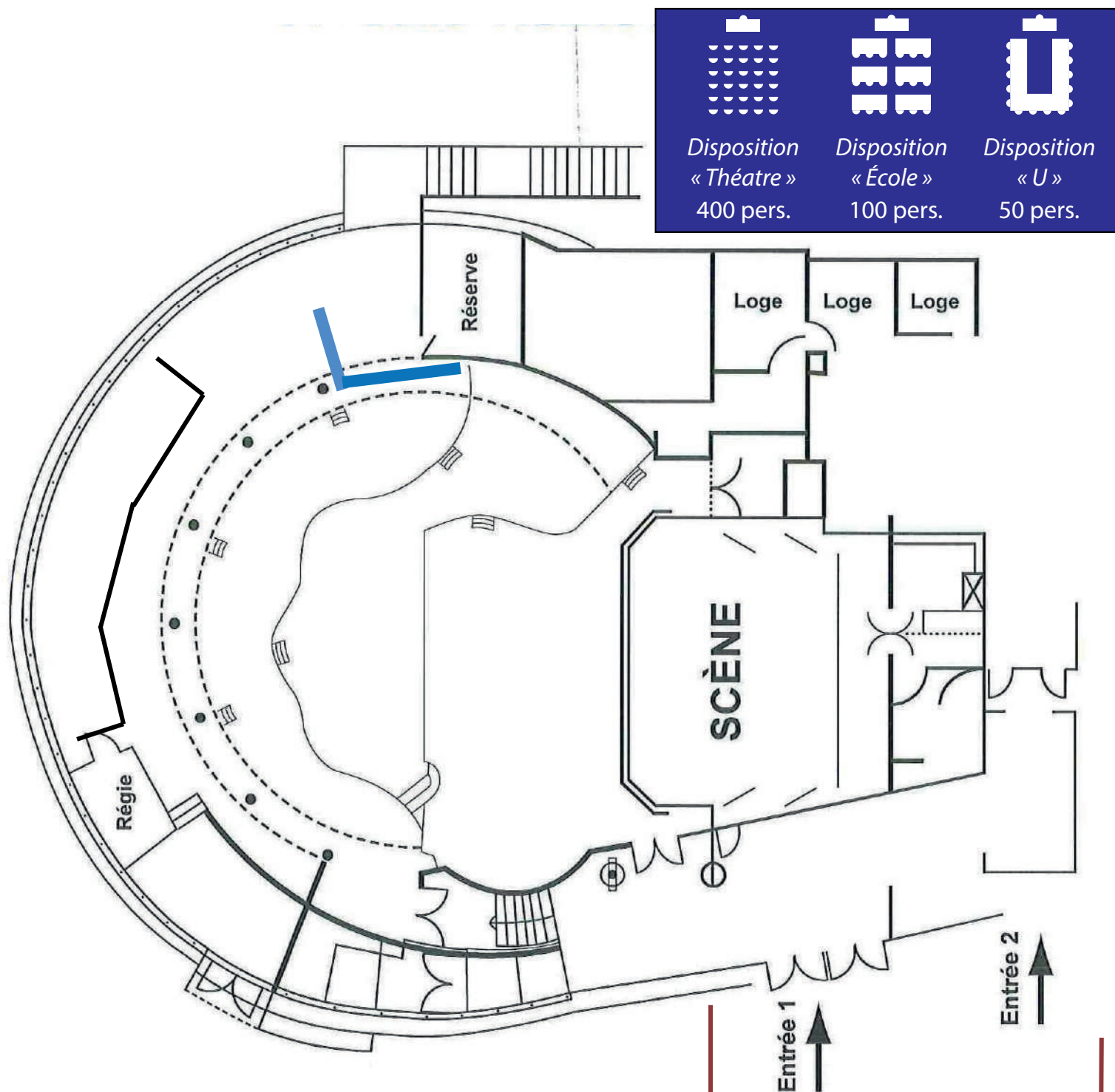


► A - Salle RUBIS / Images

©David Chedoz



► A - Salle RUBIS / Plan



Chapiteaux
125 M2
Moquetté

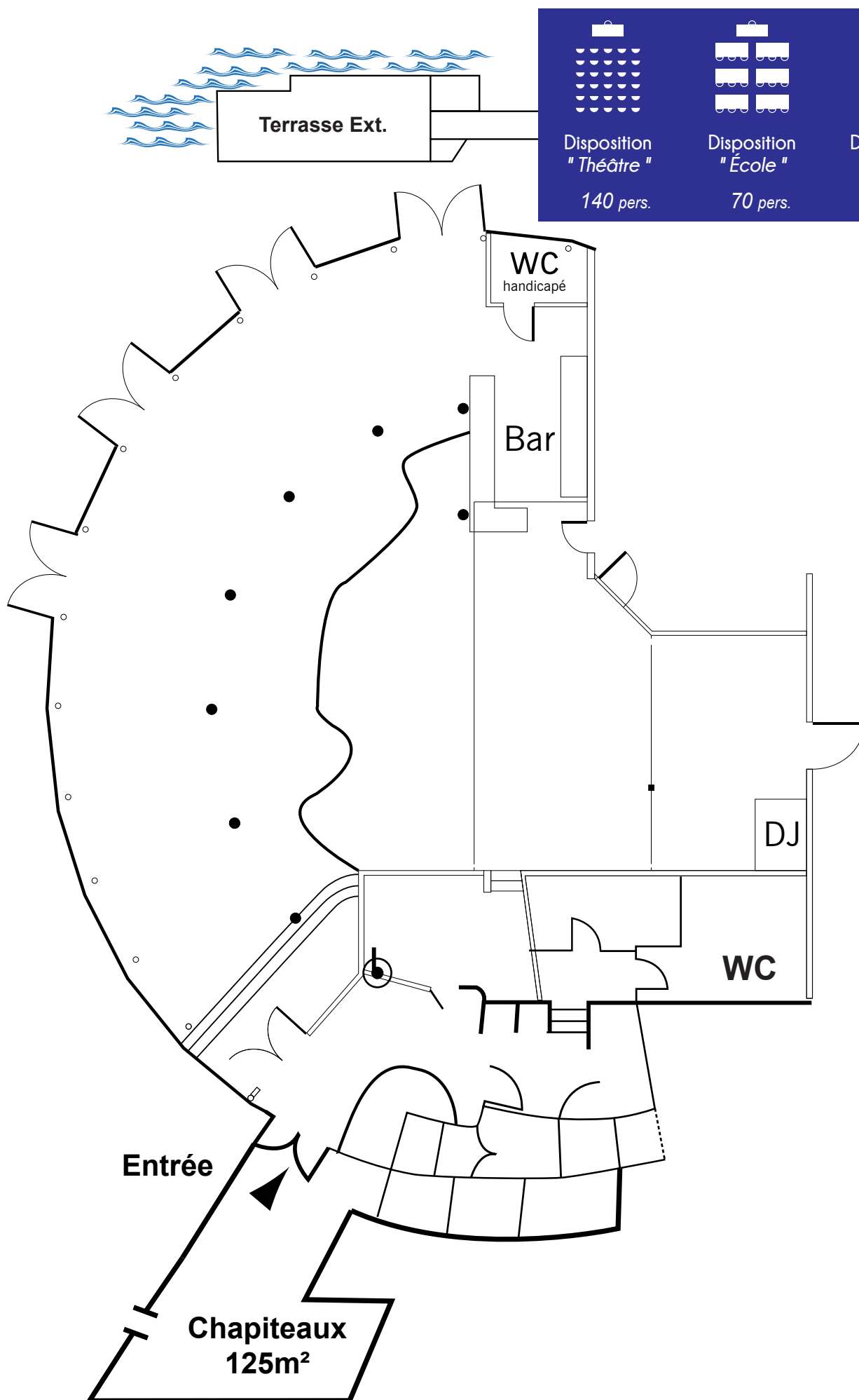
► B - Salle ÉMERAUDE en Images



Avec son extérieur et sa vue exceptionnelle



► B - Salle ÉMERAUDE / Plan



NOS FORMULES SÉMINAIRE

FORMULE RÉSIDENTIELLE

(En Fonction Des Disponibilités De Nos Partenaires Hôteliers)

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

207,50 €
/ pers. (single)

186,50 €
/ pers. (twin ou double)



179,50 €
/ pers. (single)

158,50 €
/ pers. (twin ou double)

FORMULE SEMI - RÉSIDENTIELLE

(En Fonction Des Disponibilités De Nos Partenaires Hôteliers)

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

60,00 €/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.

Pause Compris
dans nos Formules Séminaire

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)

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 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.)

Sucré



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)

LES EMBRUNS // 7,50 € / pers

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

Salé



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

NOS MENUS GOURMANDS

MENU AFFAIRE // 28,00 € / pers* (hors Supp)

Tarte Fine & Fondue de Poireaux
Brochette de Gambas
OU
Aumônière de Saumon Fumé au Fromage Frais &
Pomme Aidulée
OU
Croustillant de Chèvre aux Figues & sa Salade de Saison
OU
Assiette Végétarienne
Bâtonnet de carottes, concombre, poivrons, tomates
cerise, choux fleur, oignons rouge
& sa vinaigrette aux agrumes
OU
Œufs Pochés façon Meurette au Crémant de Bourgogne
OU
Terrine de Foie Gras & sa Brochette **(supp 5€)**
OU
Feuilleté à la Chair de Grenouilles Persillées &
Champignons
OU
Assiette de Cochonnailles

Suprême de Volailles & Coulis d'Ecrevisses
OU
Magret de Canard aux Baies de Cassis
OU
Filet de Rouget Sauce Homardine & Timbale de Riz
OU
Paleron de Bœuf au Vin Rouge & Echalotes
OU
Jambon à l'Os, Sauce Moutarde à l'Ancienne
OU
Sauté de Veau aux Champignons
OU
Filet de Brochet au Fenouil
OU
Filet de Bœuf au Poivre Vert **(supp.7€)**
Tous nos plats sont garnis

(Supplément Fromage : 3€)
Duo du Fromager

Salade de Fruits Frais
OU
Nougat Glacé & son Coulis
OU
Dôme Chocolat & Menthe Poivrée
OU
Moelleux à la Châtaigne
OU
Crème Brûlée à la Fleur d'Oranger
OU
Fromage blanc au Coulis de Fruits
OU
Tarte caramel Beurre Salé
OU
Vacherin Glacé aux Fruits Rouges

Boissons

Café & Eaux de Source (plate & gazeuse)

Menu à 28,00 € / pers
avec 1 Bouteille d'Aligoté/5 pers et
1 Bouteille de Bourgogne Rouge/5 pers

*Menu Compris dans nos Formules Séminaire
(hors fromage)*

Vins Blancs

Bourgogne Aligoté : 20,00 € la bouteille
Viré Clessé : 31,50 € la bouteille
Montagny 1er Cru : 38,50 € la bouteille

Vins Rouges

Bourgogne Pinot Noir : 24,00 € la bouteille
Maranges les Guignottes : 41,00 € la bouteille
Haute Côte de Beaune : 42,50 € la bouteille

MENU BOURGOGNE // 26,00 € / pers*

Croustillant d'Escargots et Gnocchis en persillade

~~~~~

Joue de Bœuf au Pinot Noir.  
Légumes tournées et tagliatelles

~~~~~

Bouchon Dijonnais

Boissons

Eau de source (Plate et Gazeuse)
Café

MENU SYMPOSIUM // 26,00 € / pers*

Cassolette d'Escargots aux Pleurotes

ou

Méli-mélo de Salade aux Foies
& Gésiers Confits au Xérès

ou

Pressé de Saumon à l'Aligoté - Crème Citronnée

ou

Minestrone de Légumes aux Crevettes

•

Suprême de volaille à la Créole

ou

Jambon à l'Os aux Champignons des Bois & à la Crème

ou

Croustillant de Perche à la Fondue de Poireaux

ou

Parmentier de Confit de Canard aux Épices douces

•

(Supplément Fromage 3€)

Duo du Fromager

ou

Faisselle de Fromage Blanc au coulis

•

Moelleux au Chocolat Cœur Coulant - Crème Anglaise

ou

Panna Cotta Citron Vert & Mangue

ou

Dôme au Chocolat Façon Forêt Noire

ou

Nougat Glacé - Coulis de Fruits Rouges

Boissons :

Eau de Source (plate et gazeuse)
Café

NOS COCKTAILS



ACCUEIL (6 pièces/ personne) : 7,10 €

- Mini Burger
- Légumes Croquants du Jardinier, Sauce Tzatziki
- Œufs de Caille au Sésame & Lamelle de Jambon Cru
- Mini Blinis, Saumon Fumé & Chantilly Salée
- Jambon Persillé & sa Moutarde Fallot au Cassis
- Mousse de Betterave & Noisettes

TRADITION (10 pièces/ personne) : 11,90 €

- Gravlax de Saumon, Crémeux au Citron
- Mousse de Chèvre Frais & Copeaux de Chorizo
- Navette au Magret de Canard Fumé & Chutney de Poire
- Bruschetta de Tartare de Tomate, Féta, Roquette, Huile d'Olives & Basilic
- Gougères au Fromage
- Feuilleté Divers
- Crème Dessert au Café
- Tiramisu au Spéculoos
- Macarons Sucrés Divers
- Panna Cotta & Coulis de Fruits Rouge

CAMPAGNARD (12 pièces/ personne) : 14,40 €

- Chiffonnade de Jambon Cru, Confit de Cornichons
- Jambon Persillé en Cube & Moutarde Fallot
- Pâté en Croute Tradition
- Feuilleté Divers
- Bruschetta au Poivron, Chorizo & Olives Noires
- Rondelle de Boudin Blanc Pané, Crème Moutardée
- Gaspacho de Tomate & Concombre
- Verrine de Poivronnade à la Féta
- Canapé à la rosette de Lyon
- Verrine de Salade de Fruits Frais
- Panna Cotta, Coulis Caramel Beurre Salé
- Mousse au Chocolat, Croustillant de Crêpe Dentelle

BOURGUIGNON (15 pièces/ personne) : 17,80 €

- Croustade à l'Escargot de Bourgogne
- Jambon Persillé en Cube & Moutarde Fallot au Cassis (2 pièces/ Pers)
- Gougères (2 pièces/ Pers)
- Œuf de Caille à la Crème d'Epoisses Berthaut
- Mini Brochette de Volaille Gaston Gérard
- Blinis de Brillat-Savarin au Chutney de Fruit
- Gratons (2 pièces/ Pers)
- Pomme Caramélisée, au Pain d'Epices
- Poire au Vin Rouge de Bourgogne & Cannelle
- Macaron au Cassis
- Nonnette au Miel
- Panna Cotta à l'Anis de Flavigny

**OPTION PLANCHA (200g
/ personne) (en saison) :
12,50 €**

- Brochette de Volaille à la Mexicaine
- Brochette de Gambas Marinées
- Brochette de Légumes Croquants
- Brochette de Fruits Lardés

OPTION LIVE COOKING

- Découpe de Saumon Fumé & ses Blinis 13.00 €/ pers
- Découpe de Jambon Serrano & son Pain de Maïs 16.00 €/ pers
- Découpe de Fromages Régionaux & son Pain aux Noix 8.00 €/ pers
- Garniture de Conchiglioni (Pâtes avec différentes farces) 5.60 €/ pers
- Gaspacho en 3 Façons 4.90 €/ pers

**SAVEURS D'AILLEURS (15 pièces /
personne) : 17,80 €**

- Accras de Morue (2 pièces/ pers)
- Verrine de Guacamole & Tartare de Saumon
- Pétoncle au Poivre de Sichuan (2 pièces/ pers)
- Mini Brochette de Volaille Tandoori
- Samoussa
- Carpaccio de Bœuf, Pesto & Parmesan
- Mini Boudin Créole
- Gaspacho Andalou
- Tzatziki, Concombre & Féta
- Tiramisu Traditionnel
- Pastel De Nata
- Brownies au Chocolat
- Congolais

PIANISSIMO (20 pièces/ personne) : 26,50 €

- Mousse de Betterave & Noisette
- Navette de Magret de Canard Fumé & Chutney de Poire
- Carpaccio de Bœuf, Pesto & Parmesan
- Œuf de Caille à la Crème d'Epoisses Berthaut
- Croustade à l'Escargot
- Mini Brochette de Volaille Marinée
- Verrine de Foie Gras & Pomme Caramélisée
- Gaspacho Andalou
- Bruschetta de Tartare de Tomate, Féta, Roquette, Huile d'Olive & Basilic
- Gougère au Fromage
- Jambon Persillé & sa Moutarde Fallot au Cassis
- Verrine d'Avocat & Tartare de Saumon au Citron Vert
- Feuilleté Divers
- Poivronnade au Chorizo & Olive Noire
- Verrine de Fruits Frais
- Mousse au Chocolat, Croustillant de Crêpe Dentelle
- Congolais
- Panna Cotta Divers
- Tiramisu Tradition
- Macarons Divers



PLAN D'ACCÈS

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 N 274.

Sur la rocade Est échangeur N°34, direction DIJON TALANT. Au 1er feu tricolore le long du lac prendre à Droite.

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

AUTOROUTE A 36 - A 39 - SORTIE n°3 DIJON CENTRE

Après le péage, prendre direction A38 PARIS sur la rocade Est N 274.

Sur la rocade Est échangeur N°34, direction DIJON TALANT. Au 1er feu tricolore le long du lac prendre à Droite.

AUXERRE, PARIS, POUILLY :

AUTOROUTE A 38 - SORTIE DIJON

A la sortie de PLOMBIÈRES-LES-DIJON. Au 1er feu tricolore prendre à Droite.

BEAUNE, CHALON/ SAONE, LYON, MARSEILLE :

AUTOROUTE A 6 - A 31 - A 311 SORTIE CHENÔVE - MARSANNAY

Après le péage prendre direction A38 PARIS par rocade Est N 274.

Sur la rocade Est échangeur N°34, direction DIJON TALANT. Au 1er feu tricolore le long du lac prendre à Droite.

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

>> **Direction PLOMBIÈRES-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

Depuis Dijon centre le long du lac «5 ème feux à Gauche»

COORDONNÉES GPS

Longitude : 4,9917

Latitude : 47,3310

Altitude : 238 m

Le Domaine du Lac - Lac Kir
21370 PLOMBIÈRES - LÈS - DIJON



PARIS

A38

Arrêt
Seize Vannes

Arrêt
Parc à Bateaux

DIJON

PARKING PUBLIC P5

Parking public P2

Mini Golf

Parking Public P1

le Domaine du Lac

LAC KIR

Base Nautique

Tennis