



LE
DOMAINE
DU LAC

Location de salles et organisation d'évènements professionnels : assemblée générale, congrès, séminaire, showroom...

**SÉMINAIRES
& EVENTS**

**BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ**

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 adaptée : formule séminaire, buffet, banquet et cocktail.

Bienvenue au Domaine du Lac

Dans le cadre atypique et magnifique où se situe le Domaine du Lac, dans son écrin de verdure avec vue imprenable sur le Lac Kir, nous avons à cœur de conjuguer plaisir et travail.

Pour que votre événement soit un succès, il faut que vous puissiez transmettre les valeurs de l'entreprise et fédérer, renforcer la cohésion du groupe. Nous vous proposons de déplacer les frontières du travail et de stimuler l'intérêt, le plaisir et l'émotion. Par notre expérience, nous vous assurons un événement à la fois professionnel et convivial.

Nos équipes sont à votre écoute, accueillantes, flexibles, réactives et disponibles à toutes vos demandes, afin d'assurer la réussite de votre projet.

SOMMAIRE

3

À PROPOS

4-8

LES SALLES

9

PAUSES DÉTENTE

10

FORMULES SÉMINAIRE

11-12

MENUS GOURMANDS

13-14

COCKTAILS

15

PLAN D'ACCÈS



Le Domaine du Lac

Avec plus de 60 événements organisés par an, le Domaine du Lac accueille une grande variété de manifestations.

Nous mettons à votre disposition deux salles pour l'organisation de vos différents événements professionnels :

- Congrès et conventions jusqu'à 350 personnes
- Séminaires (Séminaire résidentiel, Journée de travail)
- Lancement de produit
- Showroom
- Défilé de mode
- Soirée de Gala...

Notre expérience et notre savoir-faire en matière d'évènementiel sont à votre service pour la réussite de votre manifestation. Notre équipe vous accompagnera à chaque étape pour que votre projet, créé sur-mesure et clé en main, allie travail et plaisir.

Ils nous font confiance



SONY



Crédit Mutuel



LA POSTE



pôle emploi



Notre différence

Conjuguer Travail & 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 toute autre occasion.



Les Salles du Domaine

- 2 salles : Rubis et Émeraude
- Écran mobile et mural, vidéoprojecteur, paper-board
- Jusqu'à 350 personnes (en disposition "Théâtre")



**Disposition
"Théâtre"**



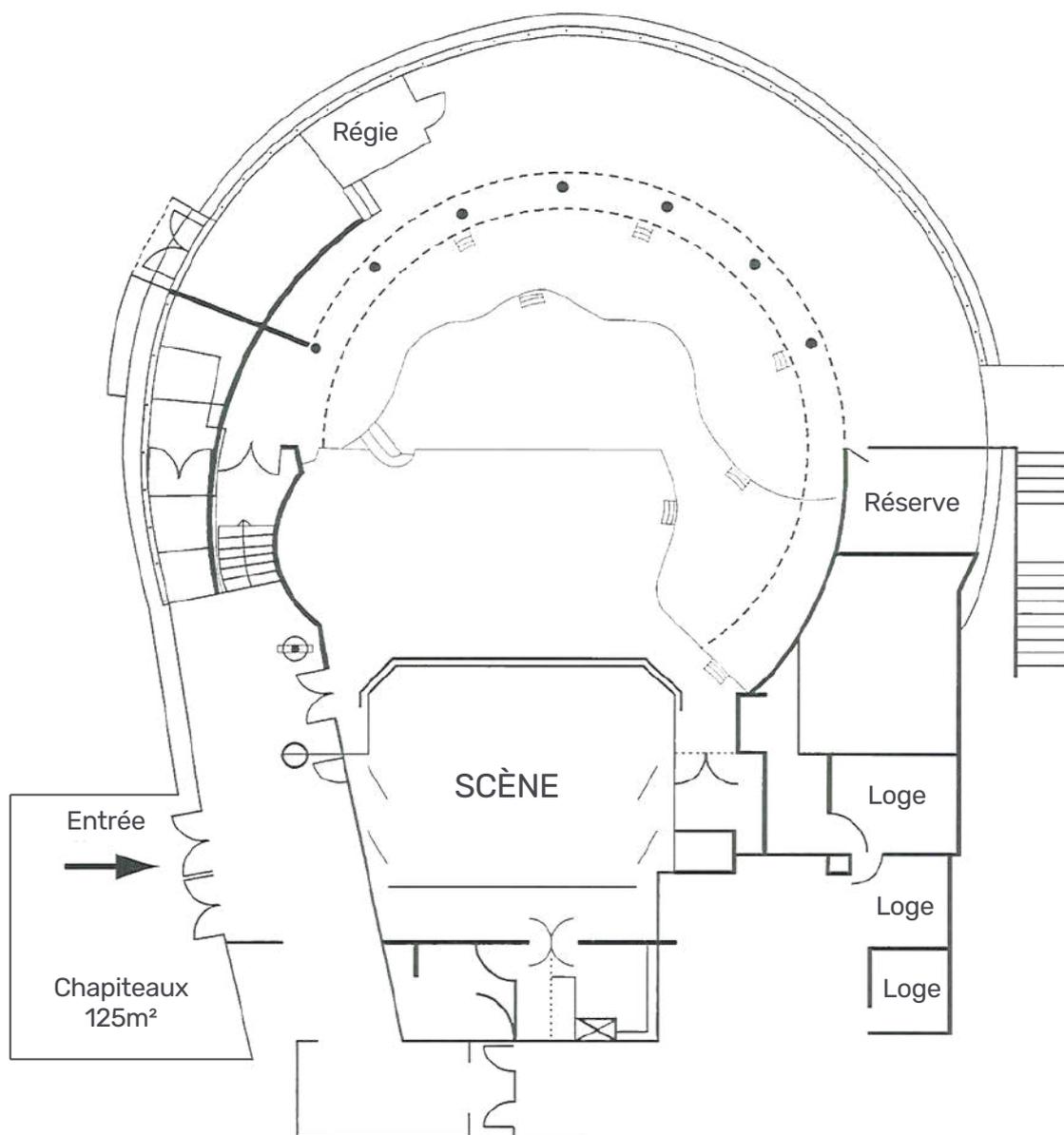
**Disposition
"École"**



**Disposition
en "U"**

Salle	Surface	Disposition "Théâtre"	Disposition "École"	Disposition "U"	Tarif 1/2 journée *	Tarif Journée *
Rubis	340 m ²	350 pers.	100 pers.	50 pers.	1650,00 € HT	2991,97 € HT
Émeraude	320 m ²	140 pers.	70 pers.	50 pers.	1350,00 € HT	2250,00 € HT

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



Salle Rubis

Amphithéâtre

 **Disposition "Théâtre"**
350 personnes

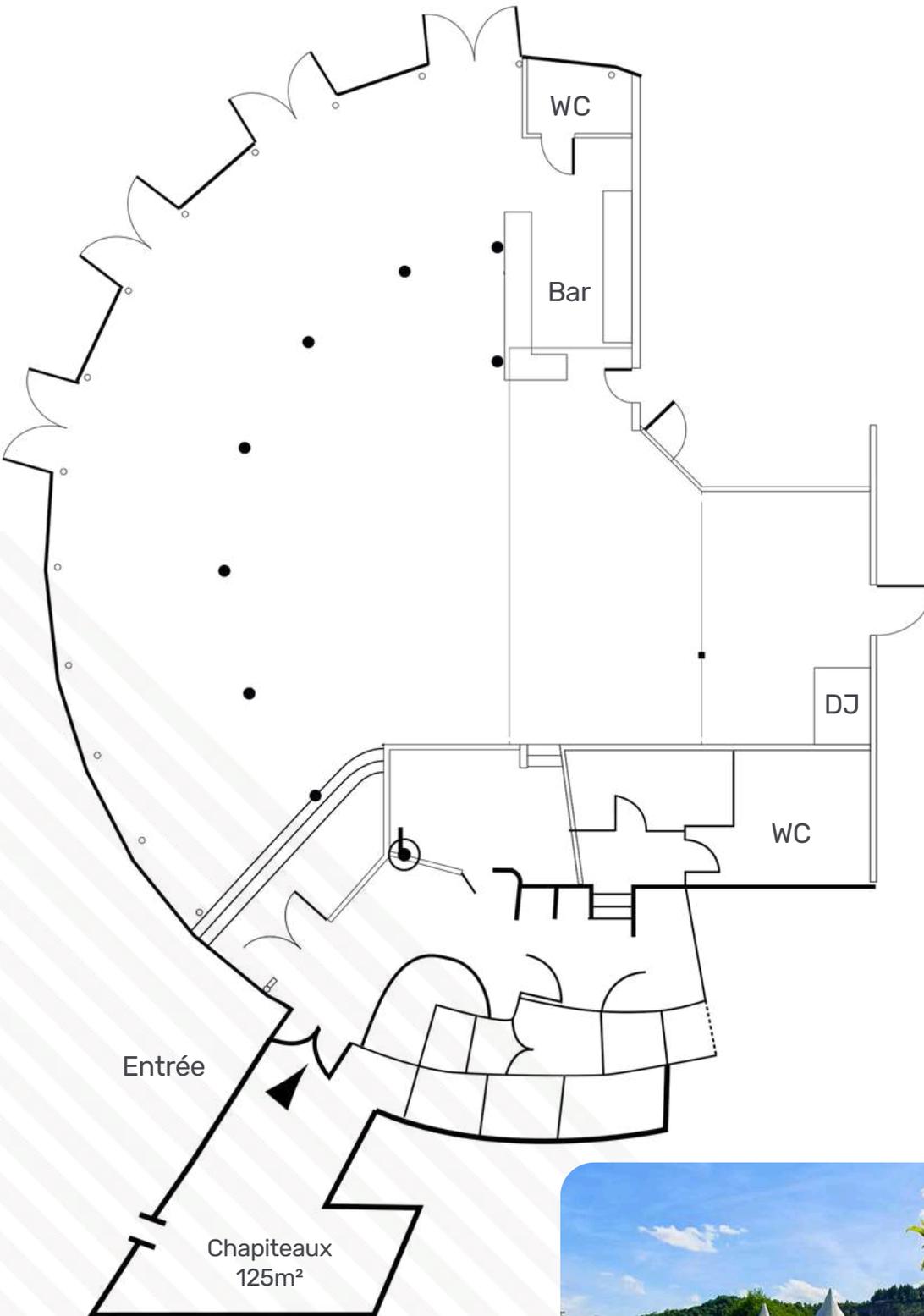
 **Disposition "École"**
100 personnes

 **Disposition en "U"**
50 personnes

 **Chapiteaux**
125 m²
Moquettés







Salle Émeraude

Extérieur
& vue exceptionnelle

 **Disposition
"Théâtre"**
 **140 personnes**

 **Disposition
"École"**
 **70 personnes**

 **Disposition
en "U"**
 **50 personnes**

 **Chapiteaux
125 m²
Moquetés**

 **Terrasse
100 m²**





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.

Les Sucrées



4,50€ /pers.

LA CLASSIQUE *

- 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 comprise dans nos formules "Séminaire"



5,00€ /pers.

LA PÂTISSIÈRE

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



6,00€ /pers.

LA GOURMANDE

- 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 Salées



7,00€ /pers.

LA RÉGIONALE

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



7,50€ /pers.

LES EMBRUNS

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

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

NOS FORMULES SÉMINAIRE

61,00€
/personne

JOURNÉE DE TRAVAIL

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

184,00€
/pers. (Single)

163,00€
/pers.
(Twin/Double)

SEMI-RÉSIDENTIELLE **

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

213,50€
/pers. (Single)

193,00€
/pers.
(Twin/Double)

RÉSIDENTIELLE **

- 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 ou Twin/Double
- Petit Déjeuner en Buffet

(1) Écran et Paper Board, hors matériel technique en supplément.

* Les tarifs sont calculés sur la base de 20 personnes minimum. Nos prix s'entendent Toutes Taxes Comprises.

** Selon disponibilités de nos partenaires hôteliers.

NOS MENUS GOURMANDS

MENU AFFAIRE **

29,50€ /pers.*

Entrée + Plat + Dessert au choix
+ Boissons (eau de source plate et gazeuse & café)
+ 1 bouteille de Bourgogne Aligoté (pour 5 pers.)
+ 1 bouteille de Bourgogne Rouge (pour 5 pers.)

ENTRÉES

- Aspic de la Ferme & sa Sauce Mayonnaise, Cornichon & Ail
- Persillé de Saumon, Sauce Vierge & son Fleuron
- Croustillant de Chèvre au Miel & sa Salade de Saison
- Assiette Végétarienne
(Bâtonnets de carottes, concombres, poivrons, tomates cerise, pomme de Terre, échaillon & sa Vinaigrette aux Agrumes)
- Œufs Pochés façon Meurette au Crémant de Bourgogne
- Cassolette de Chair de Grenouilles Persillée, Crème & Champignons
- Assiette de Cochonnailles
- Terrine de Foie Gras & sa Brochette **(supplément + 5€)**

PLATS

- Suprême de Volaille & Sauce Moutarde
- Magret de Canard aux Baies de Cassis
- Filet de Rouget Sauce Homardine & Timbale de Riz
- Filet de Rumsteack, Sauce Bourguignonne
- Jambon Rôti, Sauce Moutarde à l'Ancienne
- Filet Mignon de Porc Façon Blanquette
- Dos de Lieu, Sauce Homardine
- Filet de Bœuf au Poivre Vert **(supplément +7€)**
(Tous nos plats sont garnis : Gratin Dauphinois & Flan de Légumes ou Carottes, Courgettes & Grenailles Rôties)

FROMAGES

- Duo du Fromager
- Faisselle de Fromage Blanc au coulis de fruits
(supplément fromage +3€)

DESSERTS

- Salade de Fruits Frais
- Tarte Tatin & Coulis de Fruits
- Moelleux aux Fruits
- Crème Brûlée à la Fleur d'Oranger
- Panna Cotta & son Coulis aux Fruits
- Vacherin Glacé aux Fruits Rouges

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

** Menu compris dans nos formules Séminaire (hors fromage)

MENU BOURGOGNE**27,00€ /pers.***

Entrée + Plat + Dessert au choix
+ Boissons (eau de source plate et gazeuse & café)

ENTRÉES

- Croustillant d'Escargots et Gnocchis en persillade
- Œuf Poché Sauce Moutarde de Dijon

PLATS

- Suprême de Volaille Façon Gaston Gérard, Timballe de Riz & Carottes
- Bœuf Bourguignon & ses Légumes

DESSERTS

- Entremets au Cassis
- Panna Cotta Cerise & Griotte

MENU SYMPOSIUM**31,00€ /pers.***

Entrée + Plat + Dessert au choix
+ Boissons (eau de source plate et gazeuse & café)

ENTRÉES

- Cassolette d'escargots aux Pleurotes
- Pressé de Volaille & Cornichons Miellés
- Pressé de Saumon à l'Aligoté - Crème Citronnée
- Brunoise de Légumes aux Crevettes

PLATS

- Suprême de volaille à la Créole
- Jambon Rôti aux Champignons des Bois & à la Crème
- Dos de Lieu, Sauce Beurre Blanc
- Parmentier de Confit de Canard aux Épices douces

FROMAGES

- Duo du Fromager
 - Faisselle de Fromage Blanc au coulis de fruits
- (supplément fromage +3€)**

DESSERTS

- Moelleux au Chocolat - Crème Anglaise
- Panna Cotta Citron Vert & Mangue
- Tarte Tatin - Coulis de Fruits Rouges

VINS BLANCS

(la bouteille)

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

VINS ROUGES

(la bouteille)

Bourgogne Pinot Noir	24,00€
Maranges-lès-Guignottes ...	41,00€
Hautes-Côtes de Beaune	42,50€

* Tarif hors vins. Nos prix s'entendent Toutes Taxes Comprises.

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

ACCUEIL

8,60€ /pers.

(6 pièces /pers.)

- Mini-burger
- Tomate Cerise & Mozza, Sauce Tzatziki
- Feuilleté Fromage, Jambon
- Mini-blinis, Saumon Fumé & Chantilly salée
- Mini Croque-Monsieur
- Gyoza au Poulet & Légumes

TRADITION

13,40€ /pers.

(10 pièces /pers.)

- Tartare de Gravlax de Saumon aux Agrumes en Cuillère
- Croustillant de Chèvre & Tomate Basilic
- Navette au Jambon Fumé, Beurre & Cornichon
- Demi-Mauricette au Fromage Fondu
- Gougère au Fromage
- Feuilletés Divers
- Assortiment de Guimauves
- Tiramisu au Spéculoos
- Macarons Sucrés Divers
- Panna-Cotta & Coulis de Fruits Rouges

CAMPAGNARD

15,90€ /pers.

(12 pièces /pers.)

- Navette de Jambon Cru & Confit de Cornichons
- Croustillant de Camembert & Lardons
- Pâté en Croûte Tradition
- Feuilletés Divers
- Mini Brochette aux Trois Fromages (Emmental, Gouda, Mozzarella)
- Rondelle de Boudin Blanc Pané, Crème Moutardée
- Gaspacho
- Tartine Savoyarde
- Canapé à la Rosette de Lyon
- Verrine de Salade de Fruits Frais
- Panna Cotta, Coulis Caramel
- Mousse au Chocolat & son Biscuit

BOURGUIGNON

17,80€ /pers.

(15 pièces /pers.)

- Mini Quiche à l'Escargot de Bourgogne
- Gougères *(2 pièces/pers.)*
- Verrine Tartare Tomate Féta
- Mini Tartelette façon Gaston Gérard
- Tomate Cerise Lardée & Mozza, Sauce Cocktail *(2 pièces/pers.)*
- Navette Rosette, Beurre & Cornichons
- Mini Croque-Monsieur Maison *(2 pièces/pers.)*
- Verrine Crème Fouettée au Cassis
- Mini Éclairs Assortis
- Macaron
- Assortiment de Mignardises Sucrées
- Panna Cotta au Coulis de Fruits



PIANISSIMO

28,00€ /pers.
(20 pièces /pers.)

- Mini Croque-Monsieur
- Navette de Magret de Canard Fumé & Chutney de Poire
- Carpaccio de Bœuf, Pesto & Parmesan
- Mini Sandwich Thon Mayonnaise
- Mini Quiche à l'Escargot de Bourgogne
- Demi Grenaille Rôtie & son Fromage
- Verrine de Foie Gras & Pomme Caramélisée
- Verrine Océane
- Croustillant de Chèvre Frais & Miel
- Gougère au Fromage
- Toast Crème Fouettée au Curry & sa Crevette
- Verrine d'Avocat & Tartare de Saumon au Citron Vert
- Feuilleté Jambon Fromage
- Trio de Tartare de Légumes en Cuillère
- Verrine de Fruits Frais
- Assortiment de Mini Moelleux
- Assortiment de Mini Éclairs
- Panna Cotta
- Mini Tarte Tatin
- Macarons Divers

OPTION PLANCHA

14,00€ /pers.
200g par personne (en saison)

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

OPTION : LIVE COOKING

- | | |
|---|----------------|
| - Garniture de Conchiglioni (Pâtes avec farces variées) ... | 6,60€ / pers. |
| - Découpe de Fromages Régionaux & Pain aux Noix | 9,00€ / pers. |
| - Découpe de Saumon Fumé & Blinis | 14,00€ / pers. |
| - Découpe de Jambon Serrano & Pain de Maïs | 17,00€ / pers. |



PLAN D'ACCÈS

Vous venez de :



A31

Langres, Troyes, Nancy, Metz

AUTOROUTE A31- SORTIE DIJON NORD,
IS/TILLE - SELONGEY

Après le péage, prendre rocade Est,
direction A38 PARIS N274. Sur la rocade
Est échangeur N°34, direction DIJON
TALANT. Au 1er feu tricolore le long du
lac, prendre à Droite.

A36
A39

Dole, Besançon, Belfort, Mulhouse, Nancy, Metz

AUTOROUTE A36- A39 - SORTIE N°3 DIJON CENTRE

Après le péage, prendre rocade Est, direction A38 PARIS N274. Sur la rocade Est échangeur N°34, direction DIJON TALANT. Au 1er feu tricolore le long du lac, prendre à Droite.



A38

Auxerre, Paris, Pouilly-en-Auxois

AUTOROUTE A38 - SORTIE DIJON

A la sortie de PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON, au 1er feu tricolore, prendre à Droite.

A6
A31

Beaune, Chalon-sur-Saône, Lyon, Marseille

AUTOROUTE A6- A31 - SORTIE CHENÔVE-MARSANNAY

Après le péage, prendre rocade Est, direction A38 PARIS N274. Sur la rocade Est échangeur N°34, direction DIJON TALANT. Au 1er feu tricolore le long du lac, prendre à Droite.



L12

Bus : Ligne 12 (Darcy < > Plombières-lès-Dijon)

- DIRECTION PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON

Arrêt PARC À BATEAUX, traverser la route & remonter à droite sur 200m.

- DIRECTION DARCY

Arrêt SEIZE VANNES, descendre à gauche sur 200m.



Lac Kir - Route de Dijon

21370 Plombières-lès-Dijon



03.80.53.04.04



philippe.sautot@lpf-events.fr