



# le Domaine du Lac



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 de qualité, formule séminaire, buffets, banquets et cocktails.

## ► Ils nous font confiance :



### 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

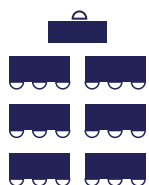


Au bord du Lac Kir, le Domaine du Lac est un lieu original aux allures de paquebot, pour l'organisation de tous vos événements, lancements de produits, conventions, séminaires, banquets, cocktails, et toutes autres occasions.

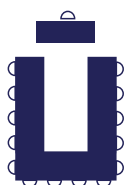
- 2 salles à la lumière du jour (A et B) (rénovées en 2009)
- Écran mobile et mural, vidéoprojecteur, paper-board.
- Jusqu'à 400 personnes (en disposition "Théâtre").






Disposition  
" Théâtre "



Disposition  
" École "



Disposition  
" U "

	Salles	Surfaces m <sup>2</sup>				Tarifs* 1/2 Journée	Tarifs* Journée
<b>A</b>	Rubis	340	400 pers.	100 pers.	50 pers.	1650,00 € HT	2991,97 € HT
<b>B</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





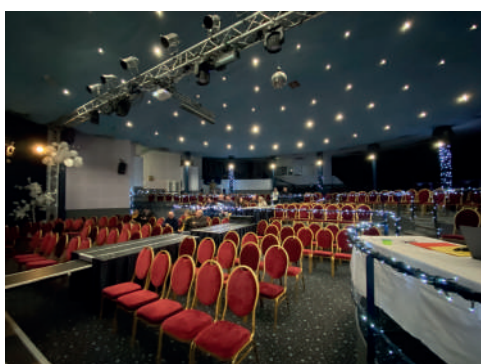
# Notre différence

Conjuguer Travail et Plaisir



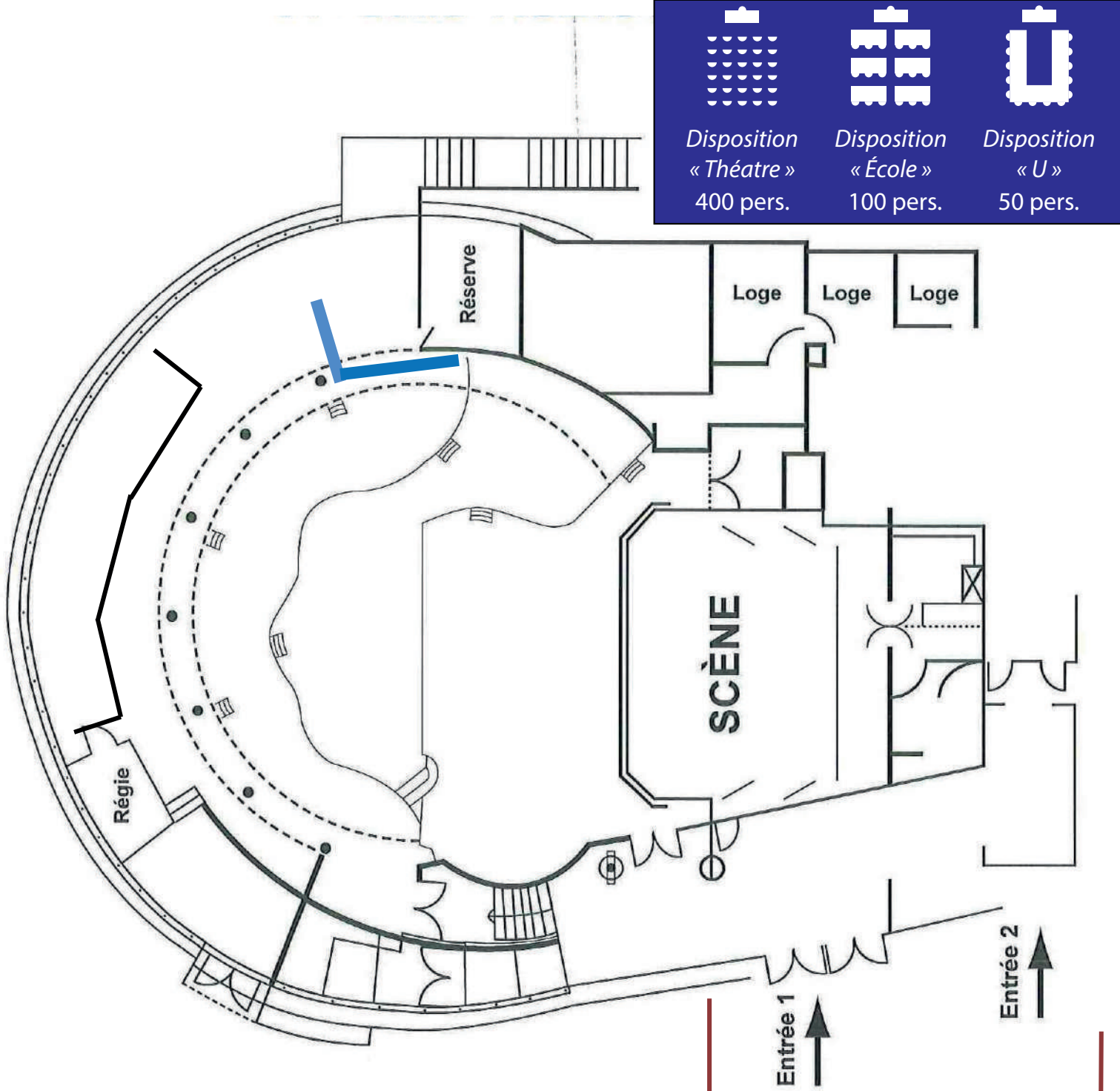
▶ A - Salle RUBIS / Images

©David Chedoz





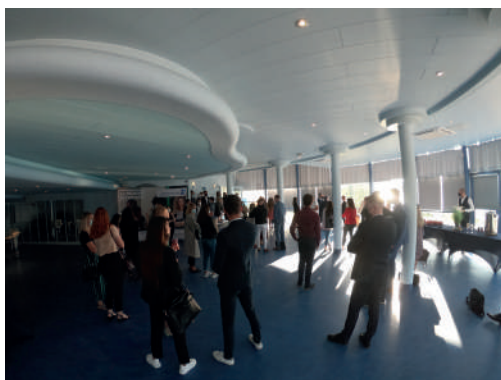
# ► A - Salle RUBIS / Plan



Chapiteaux  
125 M2  
Moquetté



# ► B - Salle ÉMERAUDE en Images

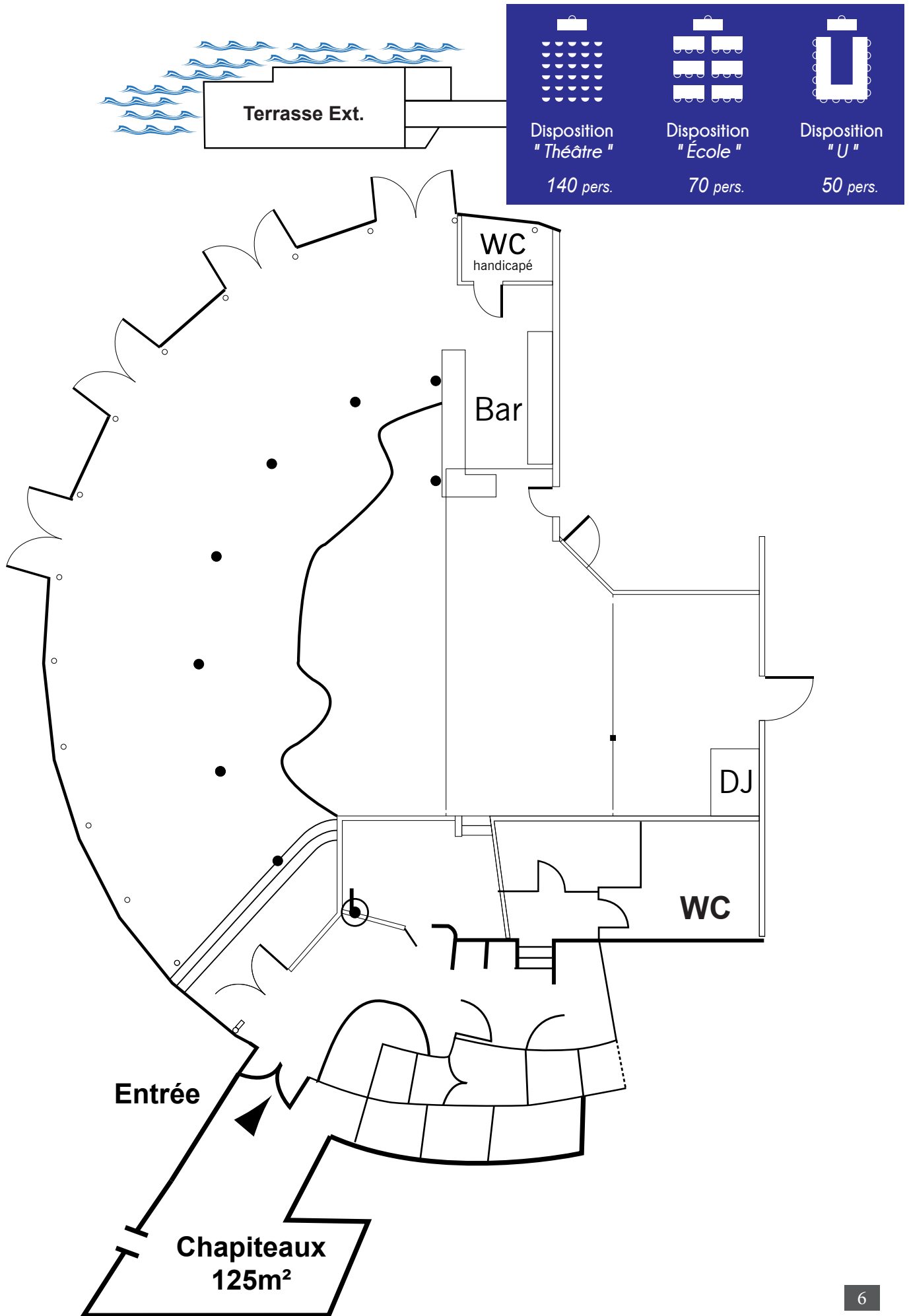


Avec son extérieur et sa vue exceptionnelle





# ► 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

**213,50 €**  
/ pers. (single)

**193,00 €**  
/ pers. (twin ou double)



**184,00 €**  
/ pers. (single)

**163,00 €**  
/ 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"

**61,00 €/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 // 29,50 € / pers\*(hors Supp)

Aspic de la Ferme & sa Sauce Mayonnaise, Cornichon & Ail  
**ou**  
Persillé de Saumon, Sauce Vierge & son Fleuron  
**ou**  
Croustillant de Chèvre au Miel & sa Salade de Saison  
**ou**  
Assiette Végétarienne  
Bâtonnet de Carottes, Concombre, Poivrons, Tomates Cerise,  
Pomme de Terre, Echaillon & sa Vinaigrette aux Agrumes  
**ou**  
Œufs Pochés façon Meurette au Crémant de Bourgogne  
**ou**  
**Terrine de Foie Gras & sa Brochette (supp 5€)**  
**ou**  
Cassolette de Chair de Grenouilles Persillées,  
Crémées & Champignons  
**ou**  
Assiette de Cochonnailles  
\*\*\*\*  
Suprême de Volailles & Sauce Moutarde  
**ou**  
Magret de Canard aux Baies de Cassis  
**ou**  
Filet de Rouget Sauce Homardine & Timbale de Riz  
**ou**  
Filet de Rumsteack, Sauce Bourguignonne  
**ou**  
Jambon Rôti, Sauce Moutarde à l'Ancienne  
**ou**  
Filet Mignon de Porc Façon Blanquette  
**ou**  
Dos de Lieu, Sauce Homardine  
**ou**  
**Filet de Bœuf au Poivre Vert (supp.7€)**  
**Tous nos plats sont garnis**  
**(Gratin Dauphinois & Flan de Légumes ou Carottes,**  
**Courgettes & Grenailles Rôties)**  
\*\*\*\*  
**Supplément Fromage : 3€**  
Duo du Fromager  
\*\*\*\*  
Salade de Fruits Frais  
**ou**  
Tarte Tatin & Coulis de Fruits  
**ou**  
Dôme aux Trois Chocolats  
**ou**  
Moelleux aux Fruits  
**ou**  
Crème Brûlée à la Fleur d'Oranger  
**ou**  
Fromage Blanc au Coulis de Fruits  
**ou**  
Panna Cotta & son Coulis aux Fruits  
**ou**  
Vacherin Glacé aux Fruits Rouge  
**Boissons**  
Café & Eaux de Source (plate & gazeuse)  
**Menu à 29,50 € / 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 // 27,00 € / pers\*

Croustillant d'Escargots & Gnocchis en Persillade  
**ou**  
Œuf Poché Sauce Moutarde de Dijon  
\*\*\*\*  
Suprême de Volaille Façon Gaston Gérard  
Timballe de Riz & Carottes  
**ou**  
Bœuf Bourguignon & ses Légumes  
\*\*\*\*  
Entremet au Cassis  
**ou**  
Panna Cotta Cerise & Griotte  
**Boissons**  
Eau de source (Plate et Gazeuse)  
Café

## MENU SYMPOSIUM // 31,00 € / pers\*

Cassolette d'Escargots aux Pleurotes  
**ou**  
Pressé de Volaille & Cornichons Miellés  
**ou**  
Pressé de Saumon à l'Aligoté - Crème Citronnée  
**ou**  
Brunoise de Légumes aux Crevettes  
\*\*\*\*  
Suprême de volaille à la Créole  
**ou**  
Jambon Rôti aux Champignons des Bois & à la Crème  
**ou**  
Dos de Lieu, Sauce Beurre Blanc  
**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 - Crème Anglaise  
**ou**  
Panna Cotta Citron Vert & Mangue  
**ou**  
Dôme aux Trois Chocolats  
**ou**  
Tarte Tatin - Coulis de Fruits Rouges  
**Boissons :**  
Eau de Source (plate et gazeuse)  
Café



# NOS COCKTAILS



## **ACCUEIL (6 pièces/ personne) : 8,60 €**

- Mini Burger
- Tomate Cerise & Mozza, Sauce Tzatziki
- Feuilleté Fromage, Jambon
- Mini Blinis, Saumon Fumé & Chantilly Salée
- Mini Croque Monsieur
- Gyoza au Poulet & Légumes

## **TRADITION (10 pièces/ personne) : 13,40 €**

- Tartare de Gravlax de Saumon aux Agrumes en Cuillères
- Croustillant de Chèvre & Tomate Basilic
- Navette au Jambon Fumé, Beurre & Cornichon
- Demi Mauricette au Fromage Fondu
- Gougères au Fromage
- Feuilleté Divers
- Assortiment de Guimauve, Citron Meringué, Framboise, Myrtille, Pêche, Abricot
- Tiramisu au Spéculoos
- Macarons Sucrés Divers
- Panna Cotta & Coulis de Fruits Rouge

## **CAMPAGNARD (12 pièces/ personne) : 15,90 €**

- Navette de Jambon Cru & Confit de Cornichons
- Croustillant de Camembert & Lardons
- Pâté en Croûte Tradition
- Feuilleté Divers
- Mini Brochette au 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**

### **(15 pièces/ personne) : 17,80 €**

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



**OPTION PLANCHA (200g  
/ personne) (en saison) :  
14,00 €**

- 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 14.00 €/ Px
- Découpe de Jambon Serrano & son Pain de Maïs 17.00 €/ Px
- Découpe de Fromages Régionaux & son Pain aux Noix 9.00 €/ Px
- Garniture de Conchiglioni (Pâtes avec différentes farces) 6.60 €/ Px

**PIANISSIMO (20 pièces/ personne) : 28,00 €**

- 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
- Trios de Tartare de Légumes en Cuillère
- Verrine de Fruits Frais
- Assortiment de Mini Moelleux
- Assortiment de Mini Eclair
- Panna Cotta Divers
- Mini Tarte Tatin
- 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

le Domaine du Lac

LAC KIR