



## ► SOMMAIRE

### 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

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 :

CHU Dijon - Citroën - Crédit Agricole

Crédit Mutuel - EDF - ENGIE - IBP - L'oréal

Mutualité Française - Merck - Nissan - Pôle Emploi

La Poste - Roche - Skoda - SNCF - URGO - Wella



**Votre Contact - Philippe SAUTOT**

# Notre différence

Conjuguer Travail et Plaisir



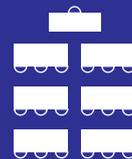
## ► NOS SALLES

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

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



Disposition  
"Théâtre"



Disposition  
"École"



Disposition  
"U"

Salles	Surfaces m <sup>2</sup>				Tarifs* 1/2 Journée	Tarifs* Journée
A Rubis	340	400 pers.	100 pers.	50 pers.	1400,00 € HT	2591,97 € HT
B Émeraude	320	140 pers.	70 pers.	50 pers.	1000,00 € HT	2000,00 € HT

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



Salle Rubis



Salle Émeraude

# Notre différence

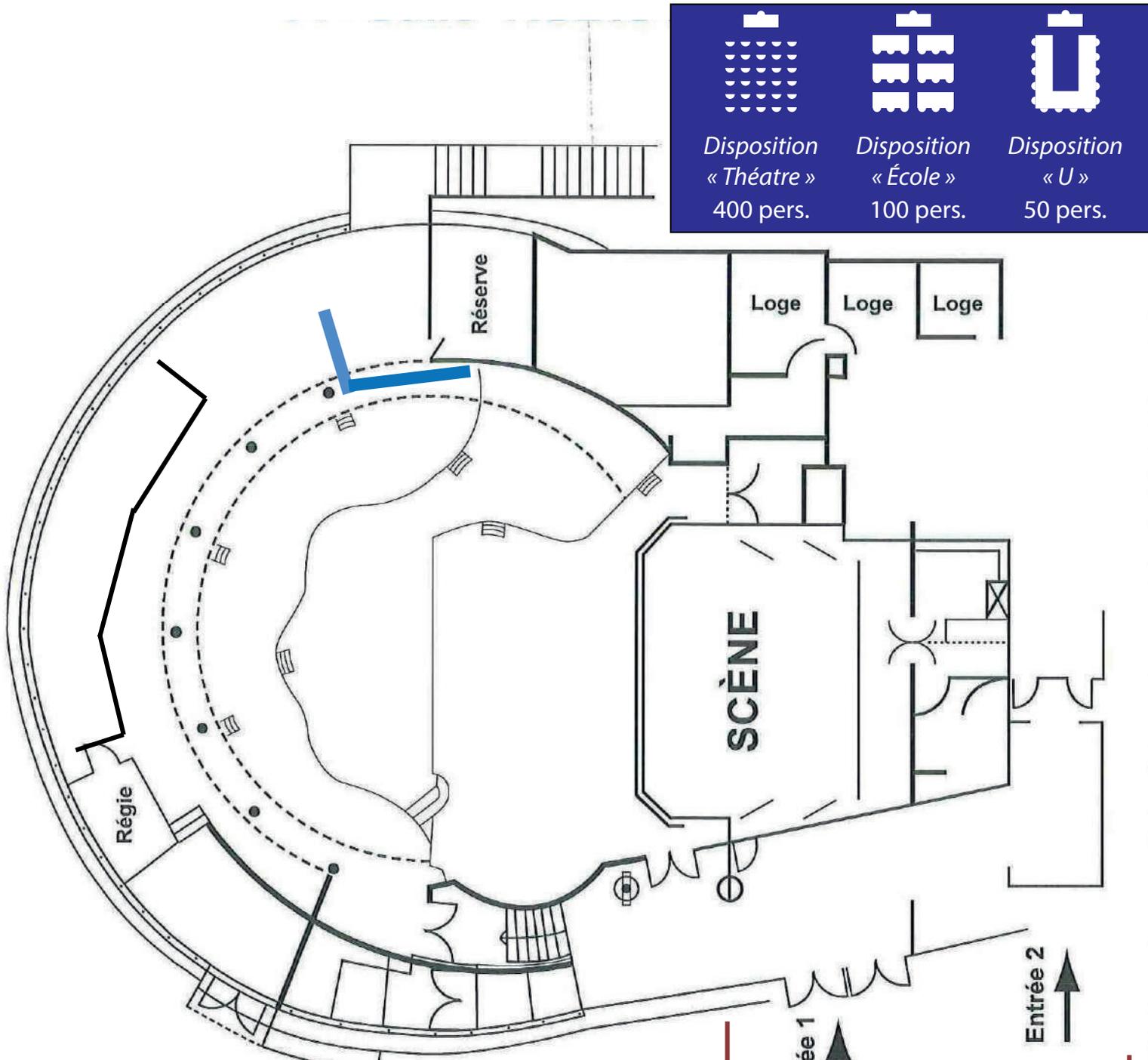
Conjuguer Travail et Plaisir



## ► A - Salle RUBIS / Images



# ► A - Salle RUBIS / Plan



Disposition « Théâtre »	Disposition « École »	Disposition « U »
400 pers.	100 pers.	50 pers.



Entrée 1 ↑

Entrée 2 ↑

Chapiteaux  
100 M2  
Moquetté

# Notre différence

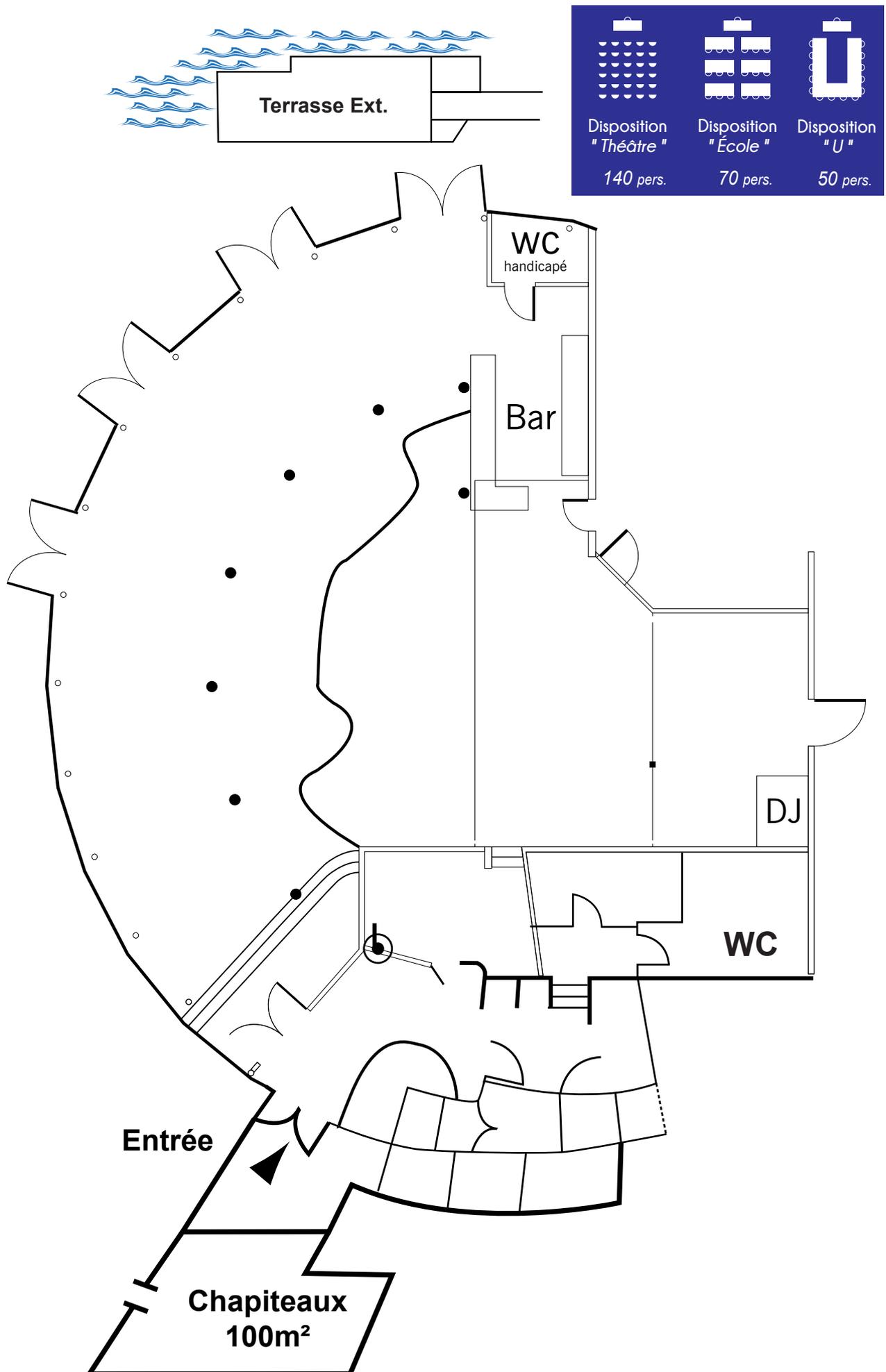
Conjuguer Travail et Plaisir



## ► B - Salle ÉMERAUDE / Images



# ► B - Salle ÉMERAUDE / Plan le *Domaine du Lac*



# 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





**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.**

## **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)

**Pause Compris  
dans nos Formules Séminaire**

## **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.)

# FAITES UNE PAUSE ... Sucrée



## **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 ÊMBRUNS // 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

**Mâcon Chardonnay : 16,00 €** la bouteille

**Saint Veran : 23,00 €** la bouteille

**Chablis 1er cru : 32,00 €** la bouteille

## Vins Rouges

**Bourgogne Clos St Christophe : 19,00 €** la bouteille

**Auxey Duresses Côtes de Beaune : 25,00 €** la bouteille

**Auxey Duresses 1er Cru : 32,00 €** 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



## **PRIMO (5 pièces/ personne) : 5,50 €**

- Petits choux au Saumon
- Hérissron de Jambon Persillé
- Houmous de Légumes Epices - Chips de Légumes
- Croustillant de Chèvre - Basilic et tomate confites
- Canapé Guacamole et crevette

## **TEMPO (7 pièces/ personne) : 7,70 €**

- Canapés Assortis (Crevette, Foie Gras, Saumon Fumé)
- Mini Blinis en Folies
- Hérissron de Jambon persillé
- Pain Surprise (1 pain = 40 pièces)
- Bruschetta au Caviar d'Aubergine et roquette
- Cupcake olive et vin blanc
- Bouchée de Polenta à l'Italienne

## **MODERATO (10 pièces/ personne) : 11,50 €**

- Canapés Assortis (crevettes, foie gras, saumon fumé)
- Gravelax de saumon - crème d'Aneth
- Mini Blinis en folies
- Bruschetta au caviar d'aubergine et roquette
- Verrines salées (Crème de petit pois landaise - Mousse de roquette sur lit de betterave rouge - Faisselle aux herbes et gambas marinée - Mousse de carottes au cumin et tuile de parmesan)
- Pain surprise (1 pain = 40 pièces)
- Petits choux au saumon
- Macarons sucrés assortis
- Verrines gourmandes (Café croquant - Duo fraise et rhubarbe - Ananas aux épices - Tiramisu exotique - Crème au lait d'amandes et griottes)
- Mini pâtisseries assorties (Financier - Mille-Feuille à l'ancienne - Moelleux au chocolat)

## **CONCERTO (15 pièces/ personne) : 17,50 €**

- Canapés Assortis (crevettes, foie gras, saumon fumé)
- Minis Burgers
- Gravelax de saumon - crème d'Aneth
- Mini Blinis en folies
- Hérissron de jambon persillé
- Concombre farci aux rillettes de poulet
- Verrines salées (Crème de petit pois landaise Mousse de roquette sur lit de betterave rouge Faisselle aux herbes et gambas marinée Mousse de carottes au cumin et tuile de parmesan)
- Kouglouf (1 pain = 40 pièces)
- Pain surprise nordique saumon fumé (1 pain = 40 pièces)
- Petits choux au saumon
- Croustillants d'Escargots
- Macarons sucrés assortis
- Verrines gourmandes (Café croquant Duo fraise et rhubarbe - Ananas aux épices Tiramisu exotique - Crème au lait d'amandes et griottes)
- Mini pâtisseries assorties (Financier Mille-Feuille à l'ancienne - Moelleux au chocolat)
- Cannelé Bordelais

### **OPTION PLANCHA (200g / personne) (en saison) : 15,00 €**

- Aiguillette de Canard, Émincé de Volaille, Lanières de Bœuf aux Épices
- Noix de St Jacques à l'Huile Vierge, Crevettes aux Piments d'Espelette, Gambas, Petits Légumes croquants

### **PIANISSIMO (20 pièces/ personne) : 25,00 €**

- Canapés Assortis (crevettes, foie gras, saumon fumé)
- Gravelax de saumon - crème d'Aneth
- Mini Blinis en folies
- Croustillant de chèvre au basilic et tomate confite
- Hérisson de jambon persillé
- Mini Moricette au jambon cru
- Verrines salées (Crème de petit pois landaise - Mousse de roquette sur lit de betterave rouge - Faisselle aux herbes et gambas marinée - Mousse de carottes au cumin et tuile de parmesan)
- Kouglof (1 pain = 40 pièces)
- Pain surprise nordique saumon fumé (1 pain = 40 pièces)
- Petits choux au saumon
- Croustillants d'Escargots
- Cupcake olive et vin blanc
- Minis Burgers
- Soupe froide ou chaude selon la saison
- Parmentier de canard à la patate douce
- Toast aux fromages (brie - chèvre au miel)
- Macarons sucrés assortis
- Verrines gourmandes (Café croquant - Duo fraise et rhubarbe - Ananas aux épices - Tiramisu exotique - Crème au lait d'amandes et griottes)
- Tartare de fruits à la cannelle
- Mini pâtisseries assorties (Financier - Mille-Feuille à l'ancienne - Moelleux au chocolat)
- Cannelé Bordelais



## 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 >> PLOMBIERES-LES-DIJON)

>> **Direction PLOMBIERES-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