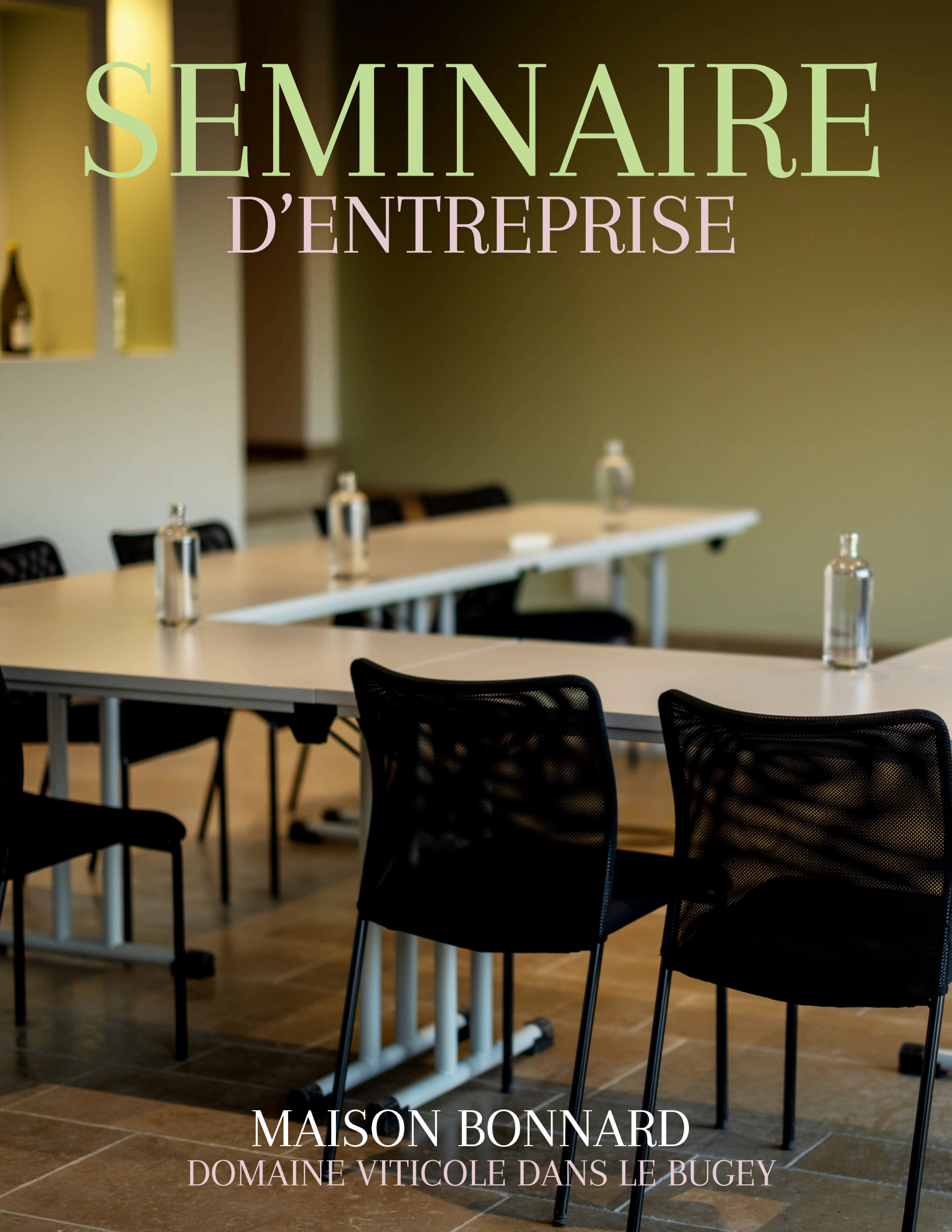


# SEMINAIRE
## D'ENTREPRISE

MAISON BONNARD
DOMAINE VITICOLE DANS LE BUGEY



# SEMINAIRE D'ENTREPRISE

AU CŒUR DE NOTRE DOMAINE VITICOLE, NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION NOTRE SALLE, POUR VOS SÉMINAIRES D'ENTREPRISE

Vue sur les vignes, repas orchestré par la cheffe, ateliers dégustations, visite de la cave... Chaque prestation est réalisée sur mesure, nous sommes à votre disposition pour vous concocter une belle journée de travail.











# PRESTATIONS

**Mise à disposition de la salle de 60m2 avec coin cuisine, forfait de 300€HT/jour.**

**Capacités maximales par configuration de salle**

| Réunion | Salle en U | Théâtre | Cabaret | Rang d'école | Banquet | Cocktail |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 30 pers. | 28 pers. | 35 pers. | 24 pers. | 24 pers. | 24 pers. | 50 pers. |

**Diverses options pour composer votre journée**

- Petit-déjeuner, collations matin/après-midi (6€/pers)
- Visite des caves et dégustation immersive (15€/pers)
- Atelier culinaire (à partir de 30€/pers)
- Sortie vélo, VTT (à partir de 40€/pers)
- Pique-nique dans les vignes
- Etc...



## Une journée de séminaire au domaine

- Accueil café, petit-déjeuner bio et local
- Matinée réunion, avec rétroprojecteur, paperboard et wifi
- Déjeuner dans notre Table Vigneronne avec la cheffe Noémie
- Retour à la réunion / team building
- Départ pour une immersion dans le vignoble, passage par les caves souterraines pour découvrir les secrets de la vinification, et dégustation de nos vins en accords avec les produits du terroir.

# LA TABLE VIGNERONNE

TABLE D'HÔTES DU DOMAINE

PENDANT VOS SÉMINAIRES, PROFITEZ DE NOTRE TABLE D'HÔTE, AVEC VUE PANORAMIQUE SUR LE VIGNOBLE.

**La cheffe Noémie Chaudet,** cuisine avec les produits locaux pour vous faire découvrir des plats authentiques et savoureux. Avec ce zeste de créativité qui vient servir le goût et le travail du produit.

**La vigneronne Anne-Sophie Bonnard,** vous conseillera pour accorder les vins à vos plats.

*Menu du marché, cuisine de partage, menu gastronomique... De 32€/pers à 63€/pers.*

Noémie et Anne-Sophie
Créatrices





# La Table Vigneronne

## LES PRESTATIONS

**MENU DU MARCHE**

*valable uniquement le midi, du mardi au vendredi, hors jours fériés*

Plat unique, dessert

32€/pers

**MENU DECOUVERTE**

Entrée, plat, dessert

47€/pers

**CUISINE DE PARTAGE**

Assortiment de plats, à partager, ou pas !

49€/pers.

**MENU GASTRONOMIQUE**

Mise en bouche, entrée, plat, pré-dessert (fromagé ou sucré), dessert

63€/pers



**COCKTAIL DEJEUNATOIRE ou DINATOIRE**

Assortiment de pièces cocktails

52€/pers

Prix TTC hors boissons.

# Contact

RÉSERVATIONS ET DEMANDES DE DEVIS

**Téléphone**

Anne-Sophie *06.83.79.66.34*

Romain *06.85.11.60.75*

**Mail**

seminaire@maisonbonnard.fr

**Site internet**

www.maisonbonnard.fr/séminaire-dentreprise

