

La
Fondation
de France
présente

BRANFÈRÉ

Parc animalier et botanique

BRETAGNE[®]



Séminaires et événements
d'entreprise, team building
et incentives

Ambiances du voyage

L'immersion est totale, l'émotion tient au bonheur de se relier au monde vivant, dans un cadre qui cultive sa beauté...

Dans l'archipel des singes...

À en croire les décibels, nos cousins d'évolution sont en grand nombre ! La présence des primates guide la promenade à travers la niche de verdure qui sied à leur bien-être.

En immersion...

Les trois bassins de l'espace marin sont un rendez-vous très prisé aux heures de nourrissage.

Dans la transparence de l'aquavision (sept mètres de vitrage), le ballet des phoques sous l'eau devient un face-à-face intime avec le public.

Dans la vallée indienne...

Quel ébahissement quand la corne du rhinocéros plonge vers une touffe d'herbe bien croquante. Comme pour traverser un Himalaya fictif à trois mètres d'altitude, une longue passerelle va au-devant des nilgauts, muntjacs, cerfs-cochons qui complètent le tableau.

Dans la plaine africaine...

Mais quel est ce collage entre un bout de Morbihan et la faune du continent africain ?! Pour appréhender la savane à hauteur de girafes, les observatoires du parcours offrent une vue imprenable sur cinq hectares.





Parcabout® : ce nom déposé emprunte au glossaire marin. Bout se dit boutte et rebaptise cordages ou ficelles – les matelots superstitieux ayant rayé de leur vocabulaire le mot corde.

Les parcours aériens du Parcabout®

Inspirée de l'accastillage des voiliers de course, du radeau des cimes, la structure de filets court sur plus de 3 500 m², sans contraindre les arbres ni les corps : jusqu'à treize mètres sans harnais, la sensation de liberté s'explore à ciel ouvert.

Nul besoin de braver l'interdit pour éprouver un plaisir issu de nos premiers jeux d'enfants : sauter sur un matelas ! Ici on évolue au-dessus du vide, en toute légèreté et toute sécurité. Pour cette invention locale, la bande de mateloteurs venue de Groix a conçu ce Parcabout® sur-mesure, en maniant les bobines de fil de façon à ouvrir une vue inédite sur la campagne environnante.



Complicité homme-animal

Procurer de bons soins est plus qu'un métier : un engagement qui s'exprime – au grand plaisir du public – à travers les interventions quasi quotidiennes des soigneurs animaliers ou des animateurs de l'École Nicolas Hulot.

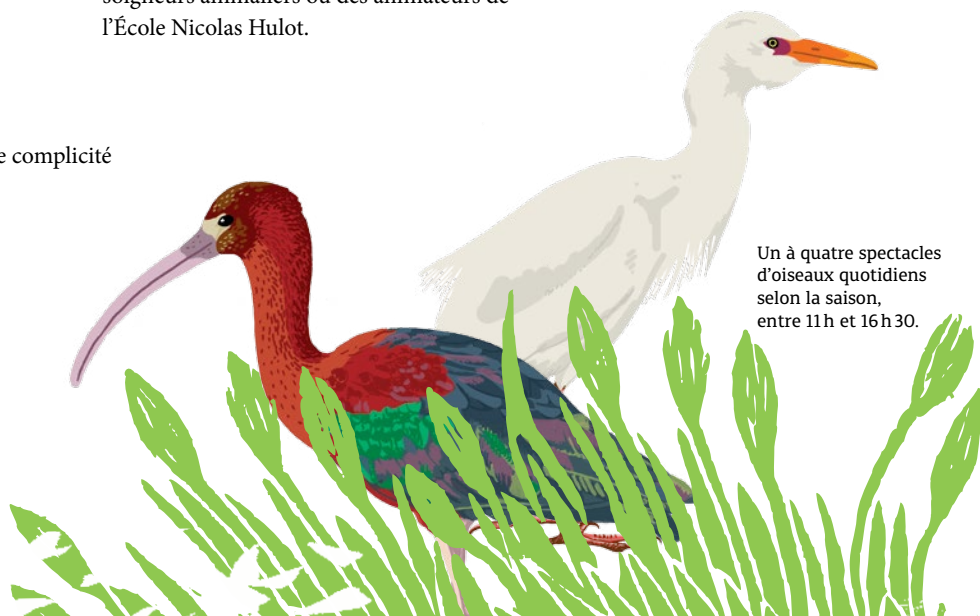
Le spectacle d'oiseaux

À l'affiche, cigognes, pélicans, vautours, flamants roses, perroquets...

Les oiseaux en vol entretiennent une forte complicité avec les fauconniers au sol.

Curieux de nature

Que mange un panda roux, une loutre d'Asie, un gibbon à favoris blancs, un pélican... ? Tout en servant la nourriture, les soigneurs animateurs initient le public aux comportements des animaux, aux menaces qui pèsent sur les espèces et les milieux.



Un à quatre spectacles d'oiseaux quotidiens selon la saison, entre 11h et 16h 30.

Un écosystème nommé Branféré

Terrestre, aérienne, aquatique, peuplée d'animaux en semi-liberté et de plantes exubérantes, la magie de Branféré replace l'homme au cœur du monde sauvage.

Un groupe de girafes ondule sur la plaine,
des pas de rhinocéros font trembler la vallée, un vol de
aras frôle un bosquet centenaire,
les wallabies foulent les pelouses du château, deux
pandas roux s'enlacent à une branche,
les singes chahutent sur un îlot...
Plus qu'un rêve éveillé, c'est la vie au quotidien, dans la
verte Bretagne de Branféré.

Une cohabitation harmonieuse

Réunir ici biodiversité animale, curiosités
botaniques, loisirs et éducation à
l'environnement, tel est le pari unique
qui donne à Branféré ses airs de paradis.
Dans un décor de château aux arbres
vénérables, dans un écrin de prairies,
de points d'eau reliés par des cascades, d'îles
et de sous-bois... des animaux
de tous les continents s'épanouissent,
témoins du rôle actif de Branféré
en faveur des espèces menacées.

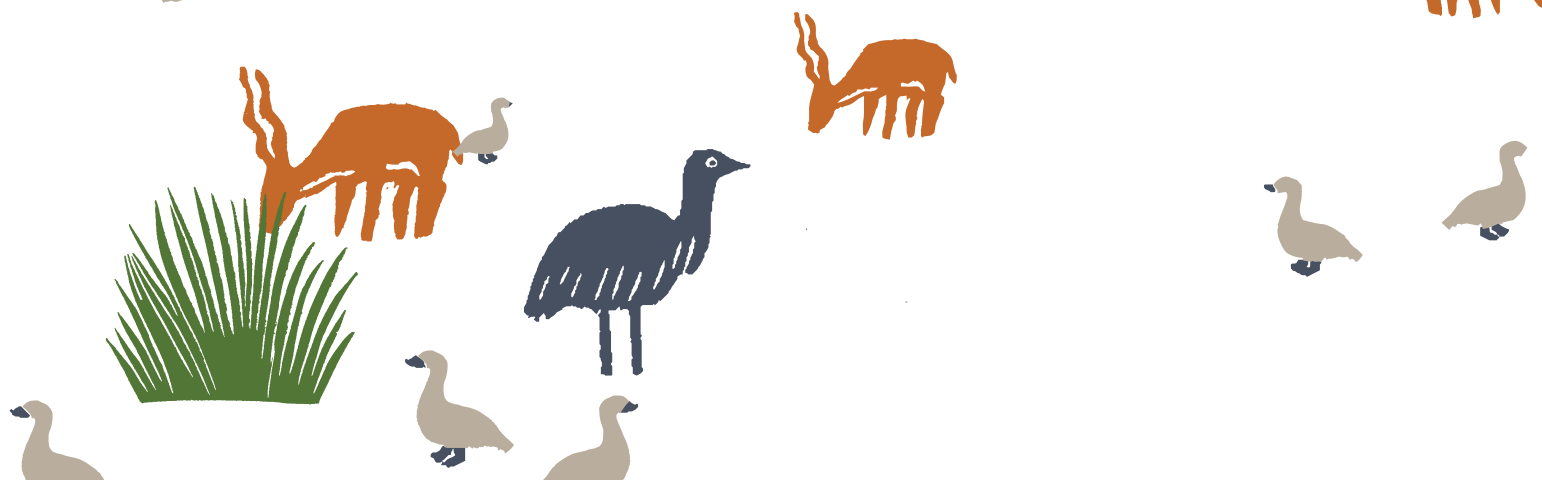
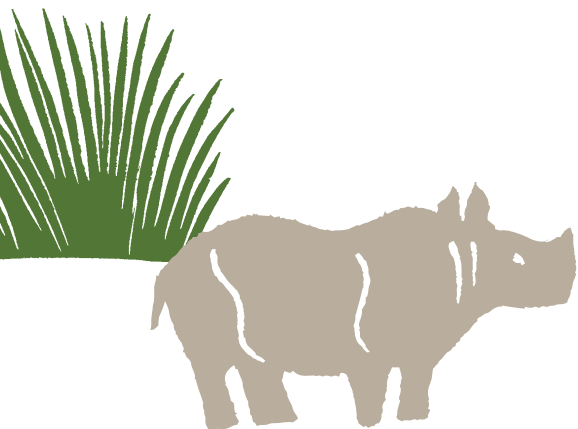
La nature pour école

La Fondation de France et la
Fondation Nicolas Hulot ont créé
l'École Nicolas Hulot en 2004 pour
renforcer la mission éducative de
Branféré.

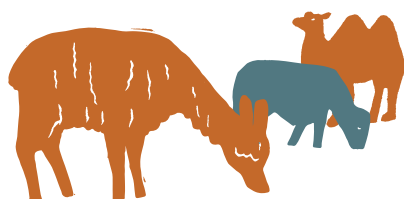
Sorties, colos, mini-camps,
séminaires: autant d'animations
ludiques où le terrain du Parc et la
nature à proximité sensibilisent à
l'environnement les milieux
scolaires, les centres de loisirs, les
entreprises, les visiteurs ...

Un paradis en héritage

Légataire des époux Jourde, la
Fondation de France est
propriétaire du domaine de
Branféré depuis 1989. Elle fédère de
nombreux partenaires comme les
fondations É. et G. Buffard, A. et P.
Sommer, Botanaga. Pour valoriser
cet héritage au service du plus
grand nombre, elle invite à
s'émerveiller, s'étonner, apprendre
et réfléchir sur la place de l'homme
dans l'environnement.



Acclimater des espèces exotiques à Branféré? L'idée naît en Inde dès les années 30 : inspirés d'un Maharadjah qui s'entoure d'animaux en liberté, Paul et Hélène Jourde, fondateurs du parc, créent à leur tour un *paradis terrestre*, fidèle à l'idéal bouddhiste d'harmonie entre l'homme et la nature.



Le tourisme durable pour ambition

3^{ème} site visité en Bretagne, le Parc de Branféré est récompensé par la certification internationale «Green Globe» depuis 2013. Une reconnaissance du travail réalisé depuis plusieurs années par l'entreprise et ses collaborateurs pour sa démarche d'amélioration continue sur le plan social, économique, culturel et environnemental : conservation des espèces animales menacées, sensibilisation au respect de la biodiversité, création d'emplois, achats éco-responsables, tri des déchets, éco-habitat, commerce équitable, restauration responsable, économies d'énergies, gestion exemplaire de l'eau ...

Curieux de nature, en quête de sens, sensibles à leur impact... : plus de 300 000 visiteurs plébiscitent Branféré, en tête des hauts-lieux du tourisme breton.



Une restauration responsable

Dans les 4 points de restauration du parc, les plats sont en majorité cuisinés par nos soins, dans le respect de la saisonnalité des produits. Dans la mesure du possible, les fournisseurs locaux et bio sont privilégiés pour sélectionner les produits qui composent nos plats.

Un pôle séminaire pour sensibiliser les entreprises

Plusieurs salles de réunion, un restaurant avec service à table, des prestations incentives et team building réalisées par l'équipe d'animation de l'Ecole Nicolas Hulot... Au cœur du Parc de Branféré, le monde de l'entreprise et le développement durable cohabitent harmonieusement. Un lieu d'exception pour organiser vos événements.



Le restaurant spécial groupes, un cadre paisible et verdoyant pour déjeuner ou dîner

Une cuisine saine et variée, un cadre unique et verdoyant, une terrasse panoramique avec vue imprenable sur les animaux du parc...

Notre chef et son équipe vous propose différents menus alliant saveurs, originalité et convivialité. Cuisinés sur place, les plats sont composés de produits frais, dans le respect de la saisonnalité en privilégiant les fournisseurs locaux, labellisés bio ou équitables. La salle groupes peut accueillir jusqu'à 100 personnes en service à table et est privatisable.

Pour les plus pressés, notre chef propose une formule express en 2 plats : entrée-plat ou plat-dessert.

MENU BERDER VÉGÉTARIEN

> SERVICE EN 1H30

- Kir de Branféré :
crème de pêches, crème de mûres, vin blanc nantais

Entrée au choix

- Pressé de légumes au quinoa, sauce verte
- Salade composée à la grecque

Plat au choix

- Ravioles aux épinards, crème de légumes paysanne
- Steak végétarien, jardin de légumes

Dessert au choix

- Ananas au marasquin
- Gâteau aux wakamés confits, crème au miel de pays

Boissons

- Eau, 1/4 de vin blanc (Pinot gris), 1/4 de vin rouge (Pinot noir) et café compris

MENU CREIZIC

> SERVICE EN 1H30

- Kir des Chouans :
liqueur de pommes, crème de mûres, vin blanc nantais

Entrée au choix

- Céviché péruvien, taboulé de quinoa aux herbes
- Salade composée prairiale aux agrumes

Plat au choix

- Mijoté d'agneau français aux orties sauvages
- Meunière de colin breton et son cassoulet de légumes

Dessert au choix

- Crème brûlée à la lavande, tuile à l'orange
- Nougat glacé aux pommes confites, coulis de fruits rouges

Boissons

- Eau, 1/4 de vin blanc (Pinot gris), 1/4 de vin rouge (Pinot noir) et café compris

COCKTAIL-APÉRITIF

> EN OPTION SUR DEMANDE

Cocktail breton ou Cocktail sans alcool
et ses réductions salées :

- Sablé breton aux sardines
- Verrine de saumon mariné et noix de St Jacques
- Cake salé au canard fumé et basilic

CONDITIONS :

Menus disponibles du 15 mars au 15 novembre uniquement sur réservation, à partir de 20 personnes pour le déjeuner et à partir de 30 personnes pour le dîner. La capacité d'accueil au restaurant spécial groupes est de 20 à 100 personnes en service à table.

Choix identique des plats pour l'ensemble des convives sauf régimes alimentaires spécifiques et menu végétarien. Menus susceptibles de modifications selon la saison et les approvisionnements.

MENU LOGODEN

> SERVICE EN 1H30

> UNIQUEMENT LE MIDI

- Kir de Branféré :
crème de pêches, crème de mûres, vin blanc nantais

Entrée au choix

- Douceur de choux fleur au crabe, tuiles au parmesan
- Samossas à l'andouille de Guémené, mesclun de salade aux herbes fraîches

Plat au choix

- Dos de merlu en croûte de chorizo
- Filet de porc rôti à la sauge, jardin de légumes du moment

Dessert au choix

- Ananas au marasquin
- Gâteau aux wakamés confits, crème au miel de pays

Boissons

- Eau, 1/4 de vin blanc (Pinot gris), 1/4 de vin rouge (Pinot noir) et café compris

MENU GAVRINIS

> SERVICE EN 2H00

- Kir Le Bigouden :
liqueur de pêches, pommeau, cidre local

Entrée au choix

- Tarte fine de noix de Saint Jacques en carpaccio, vinaigrette d'herbes fraîches
- 6 huîtres chaudes du golfe, sabayon au pommeau de Bretagne

Plat au choix

- Dos de bar de ligne breton marqué, crème de langoustines au cidre du Gorvello
- Grenadin de veau fermier aux pleurotes, risotto d'épeautre

Dessert au choix

- Bigouden au chocolat et caramel au beurre salé, tuile de blé noir
- Tarte fine pomme et mangue caramélisées, fraîcheur de pamplemousse

Boissons

- Eau, 1/4 de vin blanc (Pinot gris), 1/4 de vin rouge (Pinot noir) et café compris



Team building et Incentives

Dans ce cadre hors du commun,
l'équipe d'animation de l'Ecole Nicolas
Hulot vous propose des prestations inédites,
afin de fédérer vos équipes et de les
sensibiliser au respect de la biodiversité.



Les prestations « Le jeu de piste de
Branféré » et « Le challenge nature »
se déroulent en équipes de 8 à 10
personnes.

D'une durée moyenne de 2h30, ces
activités sont adaptées pour un groupe
de 20 à 100 participants, durant la
période du 15 mars au 15 novembre
(hors vacances d'été).



Le jeu de piste de Branféré

Une découverte ludique du Parc de Branféré mêlant cohésion et plaisir.

En autonomie, seul ou en équipe, les participants devront déchiffrer un plan et un carnet de route pour retrouver les balises cachées dans le parc et répondre à une question sur le thème de la biodiversité.

Puis, les animateurs de L'École Nicolas Hulot vous donnent rendez-vous, pour un défi animalier permettant une approche des métiers du parc.

Le challenge nature

Une découverte du Parc de Branféré qui saura renforcer votre culture d'entreprise, stimuler la coopération et l'entraide entre les collaborateurs et transmettre vos valeurs.

Muni d'un sac à dos contenant un plan, un road-book, un badge et un kit artistique, les équipes partent à la recherche des balises cachées sur le parc.

Plusieurs épreuves s'offrent aux participants :

- L'épreuve artistique, à la découverte des oeuvres d'Hélène Jourde, surnommée la peintre du paradis, fondatrice du concept de Branféré dans les années 30.
- L'épreuve aérienne dans les filets du Parcabout.
- Les 3 défis animés.

La coopération, l'entraide et la communication entre équipiers sera indispensable pour résoudre l'énigme finale.

Ces deux formats vous permettent de découvrir les incontournables du parc de Branféré : vallée indienne, espace marin, plaine africaine, et Parcabout*. Plus d'informations sur branfere.com

Tarifs HT par personne

période du 15 mars au 15 novembre (hors vacances d'été)

	Menu Berder (végétarien)	Menu Logoden	Menu Creizic	Menu Gavrinis
Jeu de piste	78,00 €	78,00 €	87,00 €	99,00 €
Challenge nature - 20 à 50 pers.	101,00 €	101,00 €	110,00 €	122,00 €
Challenge nature - 50 à 100 pers.	88,00 €	88,00 €	97,00 €	109,00 €

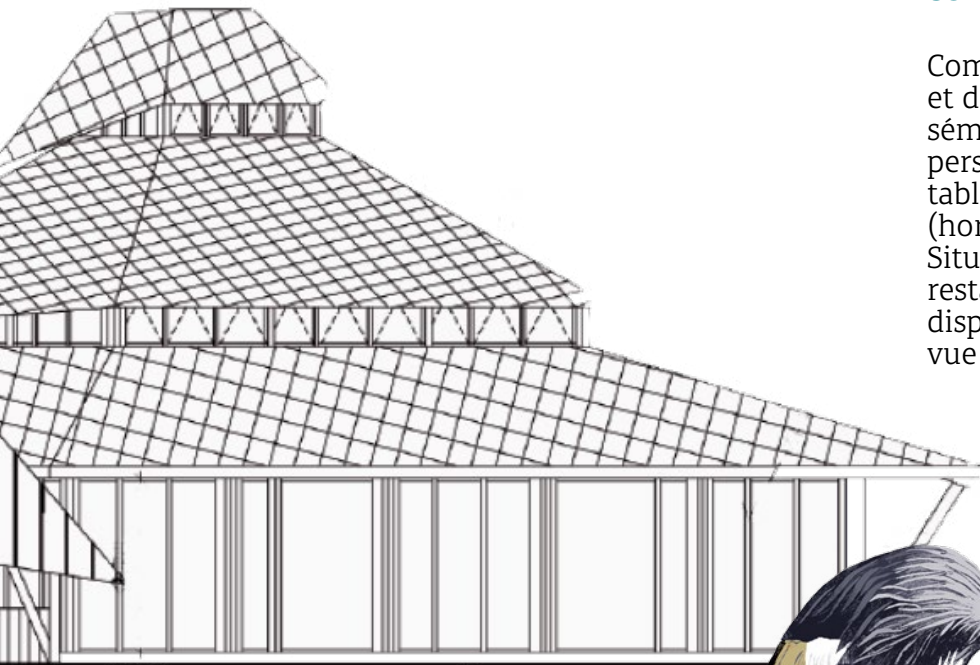
Pour plus d'informations, contactez Souny au service commercial par téléphone au 02 97 42 85 56 ou par mail à souny.soeung@branfere.com

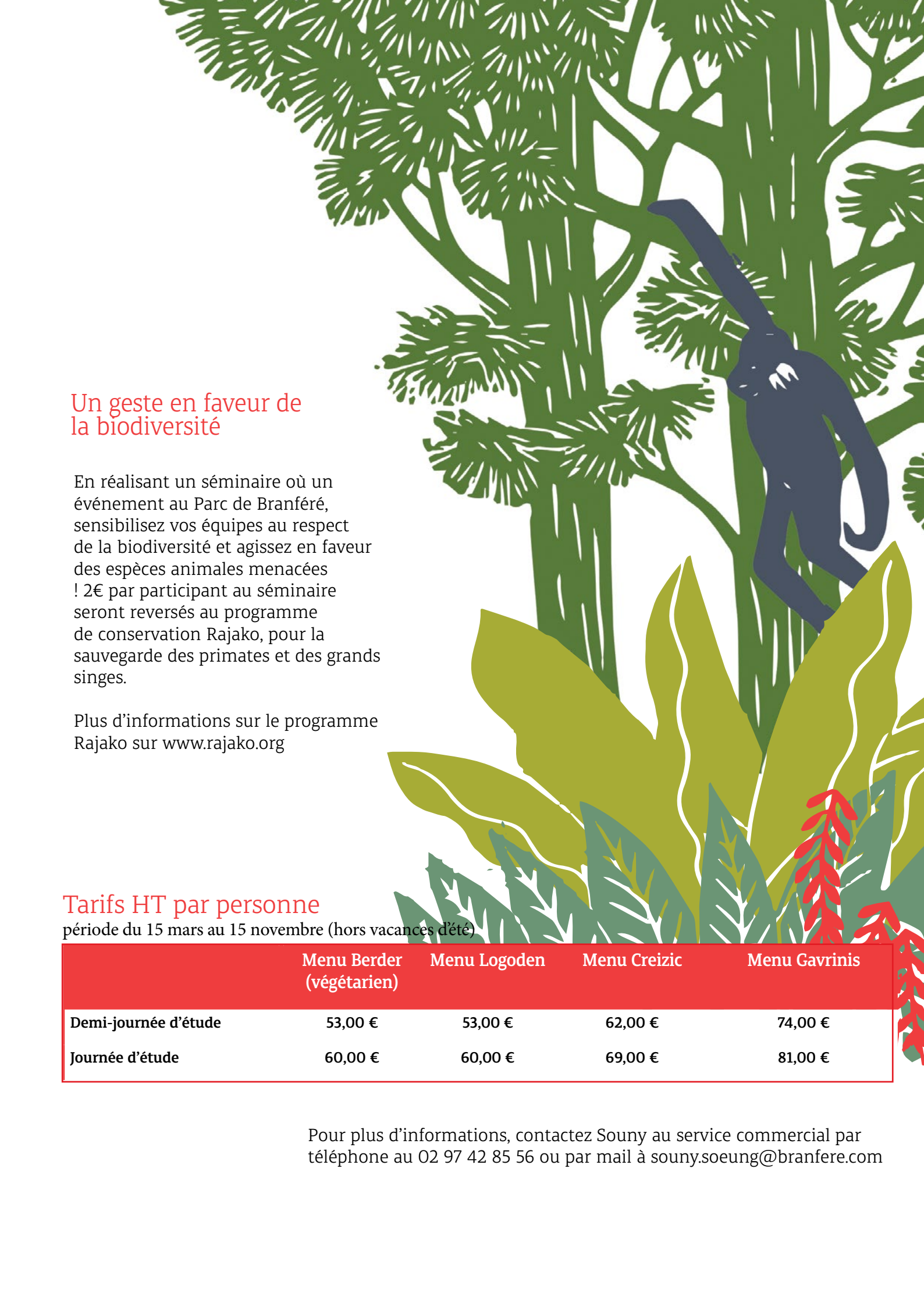
Le pôle séminaire

**Une expérience inédite, dans
un lieu où le développement
durable et l'entreprise
cohabitent harmonieusement.**

Composé d'une grande salle plénière, et de deux salles de réunion, le pôle séminaire peut accueillir de 20 à 100 personnes, selon la disposition des tables, du 15 mars au 15 novembre (hors vacances d'été).

Situé à proximité de la salle de restaurant spécial groupes, cet espace dispose d'une terrasse privative avec vue sur le Parc de Branféré.





Un geste en faveur de la biodiversité

En réalisant un séminaire où un événement au Parc de Branféré, sensibilisez vos équipes au respect de la biodiversité et agissez en faveur des espèces animales menacées ! 2€ par participant au séminaire seront reversés au programme de conservation Rajako, pour la sauvegarde des primates et des grands singes.

Plus d'informations sur le programme Rajako sur www.rajako.org

Tarifs HT par personne

période du 15 mars au 15 novembre (hors vacances d'été)

	Menu Berder (végétarien)	Menu Logoden	Menu Creizic	Menu Gavrinis
Demi-journée d'étude	53,00 €	53,00 €	62,00 €	74,00 €
Journée d'étude	60,00 €	60,00 €	69,00 €	81,00 €

Pour plus d'informations, contactez Souny au service commercial par téléphone au 02 97 42 85 56 ou par mail à souny.soeung@branfere.com



45

hectares ...

pour la faune et la flore,
quel espace !



1400

animaux ...

bien acclimatés à la Bretagne !
Le parc recrée des conditions de vie au
plus proche des besoins des animaux.



39

**espèces en programme
d'élevage européen ...**

et voici qu'un bout de Morbihan se
transforme en Arche de Noé !



187

tonnes ...

de nourriture pour rassasier
les 1400 espèces du parc !



3500

m² de filets ...

pour sauter entre les arbres, à hauteur de
girafes et sans risque de se rompre le cou.



70

curiosités botaniques
parfois multiséculaires

Quimper



Lorient

Vannes

Questembert

Branféré

Redon

La Roche-Bernard

Saint-Nazaire

Nantes

Rennes

Morbihan

30 min > Vannes

1 h > Nantes/Lorient

1 h 15 > Rennes

2 h 15 > Brest