BRANFÉRÉ
Parc animalier et botanique

ESCAPADE GOURMANDE AU PARC ANIMALIER ET BOTANIQUE

À PARTIR DE
29€ PAR ADULTE
13,90€ PAR ENFANT

Le temps d'une journée, détendez-vous dans le cadre paisible et verdoyant du Parc de Branféré.
Notre chef et son équipe vous proposent une cuisine savoureuse, avec vue imprenable sur les animaux du parc depuis la terrasse panoramique. La salle groupes du restaurant est privatisable, afin d'accueillir jusqu'à 120 personnes en service à table.

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

ARRIVÉE DU GROUPE À 10H30

11h > Spectacle d'oiseaux
A l'affiche, cigognes, pélicans, vautours, flamants roses, perroquets... Face au château, les oiseaux en vol libre frôlent les spectateurs avec virtuosité. Un spectacle pédagogique où la complicité des fauconniers et des oiseaux est indispensable.

11h45 > Apéritif
Dégustation du kir de Branféré ou d'un cocktail sans alcool au restaurant groupe.

12h00 > Déjeuner
Le restaurant 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.

13h30 > Balade nature
À votre rythme, flânez dans les allées du parc animalier et botanique à la rencontre des animaux ou bien laissez-vous guider par un animateur de l'Ecole Nicolas Hulot, à la découverte des particularités de Branféré.

DÉPART DU GROUPE À PARTIR DE 14H30

> MENUS ESCAPADE GOURMANDE

MENU 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
• Steack végétarien, jardin de légumes

Dessert au choix
• Ananas au marasquin
• Gâteau L'or ancien aux wakamés confites, 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 SAVEUR

> SERVICE EN 1H30

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

Entrée au choix
• Feuillantine de moules persillées
• Salade de filet de canard fumé aux gésiers confits

Plat au choix
• Dos de merlu en peau, beurre blanc aux algues marines, lit de légumes du moment
• Poulet de Kercoat au cidre de Bretagne, écrasé de pommes de terre au chorizo

Dessert au choix
• Far breton aux pruneaux tièdes
• Volcan glacé revisité sauce chocolat chaud

Boissons
• Eau, 1/4 de vin blanc (gris Colibri) ou 1/4 de vin rouge (Pinot noir) et café

MENU ENFANT LE PETIT LÉMURIEN

> ENFANT DE MOINS DE 13 ANS

Entrée au choix
• Assiette de crudités de saison
• Salade composée

Plat au choix
• brochette de volaille grillée, frites ou légumes
• filet de lieu noir et crème de basilic, frites ou légumes

Dessert au choix
• Gâteau au chocolat
• Glace surprise
• Dessert des adultes (en portion réduite)

Boisson
• Jus d'orange bio

> AUTRES MENUS PROPOSÉS

MENU GOURMET

> SERVICE EN 1H30

• Kir des Chouans :
liqueur de pommes, crème de mûres, crémant nantais

Entrée au choix
• Effeuillé de poisson fumé, lit de jeunes salades
• Blanc mangé de chèvre frais, tartare de tomates au basilic

Plat au choix
• Mijoté de veau de France à la sauge, légumes frais du moment
• Choucroute de la mer, infusion de coquillages

Dessert au choix
• Terrine de pommes façon tatin, fraîcheur de caramel au beurre salé
• Parfait glacé au chouchen, tuiles de blé noir

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

MENU DÉLICE

> SERVICE EN 2H

• Cocktail Rozenn :
chouchen, crème de framboises, crémant nantais

Entrée au choix
• Rillettes de saumon de France parfumées à l'aneth et leurs croûtons
• Andouille de Guémené grillée, fondue d'oignons bio

Plat au choix
• Magret de canard rôti rosé à l'aigre douce parmentier de pommes fruits au cassis
• Dos de cabillaud en croûte d'algues marines risotto d'épeautre

Dessert au choix
• Arlequin d'ananas au marasquin
• Parfait glacé au café, tuiles aux agrumes

Boissons
• Eau, 1/4 de vin blanc (gris Colibri) ou 1/4 de vin rouge (Pinot noir) et café compris

MENU PRESTIGE

> SERVICE EN 2H

• Cocktail Bigouden :
liqueur de pêches, pommeau de Bretagne, cidre

Entrée au choix
• Marbré de fois gras de Lanvaux (56), toasts grillés et pain d'épices artisanal
• Tarte fine de noix de Saint-Jacques marinée au citron vert, vinaigrette arlequin

Plat au choix
• Brochette de poissons nobles du marché, beurre blanc au thym citron
• Agneau de France rôti rosé parfumé à la sauge écrasé de pommes de terre au moût de raisin

Dessert au choix
• Tulipe de fruits frais et sa fraîcheur de réglisse, coulis de fruits rouges
• Sabayon de pommes au pommeau des menhirs

Boissons
• Eau, 1/4 de vin blanc (gris Colibri), ou 1/4 de vin rouge (Pinot noir) et café compris

> OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

LES ANIMATIONS

Quizz biodiversité au restaurant - 45 min
• À l'issue du repas, dans le confort du restaurant groupes, découvrez en compagnie d'un animateur de Branféré l'histoire du parc depuis sa création jusqu'à aujourd'hui et participez au quizz de la biodiversité.

Visite découverte - 1h
• Un animateur de Branféré vous guide à la découverte du parc, de son histoire, de ses spécificités, et des caractéristiques de certains animaux.

Visite privilège - 2h
• Découvrez toutes les facettes de Branféré. Accèdez de manière privilégiée à certains endroits du parc, comme le bâtiment des girafes. Poursuivez votre visite en assistant au nourrissage d'une espèce, les gibbons ou les pélicans par exemple.

PAUSES ET GOURMANDISES

Accueil gourmand
• Boisson chaude, mini-viennoiserie, jus d'orange

Café d'accueil - Pause café
• Boisson chaude

Petit goûter breton
• Pain perdu brioché, boisson chaude, cidre ou jus de fruits

Pause Morbihan
• Far breton, boisson chaude, cidre ou jus de pommes

BRANFÉRÉ
Parc animalier et botanique

TARIFS TTC PAR PERSONNE

à partir de 20 personnes du 4 avril au 2 novembre 2020

FORMULE ESCAPADE GOURMANDE	ADULTE PLUS DE 13 ANS	ENFANT 4 À 12 ANS
Escapade gourmande à Branféré incluant le spectacle d'oiseaux, le déjeuner au restaurant groupes (menu saveur, végétarien ou menu enfant) et la visite libre du parc	29 €	2 plats : 13,90 € 3 plats : 16,90 €
OPTIONS MENUS	**ADULTE PLUS DE 13 ANS**	
Menu gourmet	+ 4 € / pers.	_
Menu délice	+ 11 € / pers.	_
Menu Prestige	+ 16 € / pers.	_
OPTIONS ANIMATIONS OU PAUSES ET GOURMANDISES	**ADULTE PLUS DE 13 ANS**	**ENFANT 4 À 12 ANS**
Animation quizz biodiversité au restaurant groupes - durée 45 minutes	+ 2,50 € / pers.	+ 2,50 € / pers.
Animation visite découverte de Branféré - durée 1 heure	+ 3 € / pers.	+ 3 € / pers.
Animation visite privilège de Branféré - durée 2 heures	+ 6 € / pers.	+ 6 € / pers.
Accueil gourmand : boisson chaude, mini viennoiserie, jus d'orange	+ 5,20 € / pers.	+ 5,20 € / pers.
Café d'accueil ou pause café : boisson chaude	+ 2,80 € / pers.	+ 2,80 € / pers.
Petit goûter breton : pain perdu brioché, boisson chaude, cidre ou jus de fruits	+ 3,65 € / pers.	+ 3,65 € / pers.
Pause Morbihan : far breton, boisson chaude, cidre ou jus de pommes	+ 6,50 € / pers.	+ 6,50 € / pers.

10% DE COMMISSION ACCORDÉS AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME ET AUTOCARISTES

CONTACT

Pour plus d'informations, contactez le service réservations du Parc de Branféré
par téléphone au 02 97 42 94 66
par mail à resa@branfere.com

CONDITIONS : Tarifs TTC 2020 pour la restauration avec service à table des groupes adultes et mixtes.
Menus disponibles uniquement sur réservation, à partir de 20 personnes pour le déjeuner.
Choix identique pour l'ensemble des convives sauf régimes alimentaires spécifiques et menu végétarien. Menus susceptibles de modifications selon la saison et les approvisionnements. Les horaires du programme sont indicatifs, et peuvent être adaptés en fonction du menu et des options choisis.
Le menu enfant est proposé uniquement aux enfants de 4 à 12 ans.
GRATUITÉS : parking autocar, entrée et repas pour le responsable du groupe et le chauffeur d'autocar. Gratuité supplémentaire pour un groupe de plus de 50 personnes payantes. La visite libre du parc est gratuite pour les enfants de moins de 4 ans.