La Fondation de France présente

BRANFÉRÉ

Parc animalier et botanique

BRETAGNE

Affaires

Sommaire

Présentation du Domaine	> page 3
Les salles de réunion	> page 5
Le restaurant	> page 6
Les formules séminaires	> pages 7 et 8
Les animations	> pages 9 et 10
Contact	> page 12

Un site dédié au respect de la nature

Branféré est un concept original qui rassemble en un même lieu un parc animalier & botanique, un parc de loisirs (Le Parcabout®) et un centre d'éducation à l'environnement (L'Ecole de la Nature). Une expérience inédite, dans un lieu où le développement durable et l'entreprise cohabitent harmonieusement.

Le pôle séminaire

Composé d'une grande salle plenière transformable en deux salles de réunion et d'une terrasse privative, le pôle séminaire peut accueillir jusqu'à 120 personnes, à proximité de la salle de restaurant spécial groupes.

Un geste en faveur de la biodiversité

En réalisant un séminaire ou un évènement au Parc de Branféré, sensibilisez vos équipes au respect de la biodiversité et agissez en faveur des espèces animales menacées.

PROTÉGEONS LES ESPÈCES MENACÉES

2€ par participant au séminaire seront reversés au profit de programmes de conservation.

ACCÈS AU PARC OFFERT

durant la journée pour chaque participant au séminaire.

LES SALLES DE RÉUNION

	SALLE 1	SALLE 2	SALLE 1 ET 2	SALLE SOUS COMMISSION
	51 m²	52 m²	103 m²	29 m²
Conférence	60 pax	60 pax	120 pax	
U	26 pax	26 pax	52 pax	16 pax
Classe	26 pax	26 pax	52 pax	

Les équipements

- Paperboard
- Ecran de projection
- Téléviseur LCD
- Vidéoprojecteur
- Accessibilité PMR
- Parking gratuit
- Borne de recharge voiture éléctrique

- Micro sans fil
- Estrade
- Visio conférence
- Téléphone
- Papiers et Stylos
- Eau
- Wifi
- Patio extérieur ...

LE RESTAURANT

Un cadre paisible et verdoyant pour déjeuner ou dîner, une cuisine saine et variée, une terrasse panoramique avec vue imprenable sur les animaux du désert…
Labélisé « Mon restau Responsable », le restaurant propose une carte de saison en privilégiant les produits frais et locaux. La salle groupes peut accueillir jusqu'à 150 personnes en service à table et est privatisable.

Menu saveur*

Entrée
• Galantine d'aile de raie et de poireaux, sauce tartare iodée

Plat
• Suprême de poulet noir de Kercoat mariné à la citronelle, puis caramélisé, mousseline de patate douce au gingembre

Dessert
• Moelleux chocolat aux noix de pécan, émulsion banane citron vert

Menu gourmand*

Supplément > 20€/pers.

Entrée
• Saumon mariné gravlax à la coriandre et poivre de Timut, mousse d'avocat au citron vert

Plat
• Noix de boeuf confite dans un vin chaud, potimarron, oignon rouge et shiitaké

Dessert
• Conversation aux framboises, crémeux citron, glace au lait d'amande

Pauses terre et mer*

Supplément > 5€/pers.

Pause de la mer
• 4 huîtres par personne et verre de vin blanc

Pause de la terre
• Charcuterie locale et verre de vin rouge

Menu fruits de mer*

Supplément > 25€/pers.

• 1 tourteau, 100g de langoustines, 100g de crevettes roses, 100g de bigorneaux, 125g de bulots, 125g de crevettes grises, 6 huîtres et quelques palourdes (selon arrivage)

Dessert
• Onde de choc… chocolatement praliné

Les menus s'entendent boissons comprises (1/4 vin blanc et rouge, eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé) et en 3 plats (entrée, plat, dessert).
Les menus peuvent être aménagés en fonction des saisons et de vos envies.
**Menus à titre indicatif. Menu Saveur inclus dans la formule.*

LES FORMULES SÉMINAIRES

Un parc botanique dépaysant et incitant au bien-être. Le chant des siamangs dans la matinée, la vue sur l'espace des flamants roses...

Nous vous offrons une parenthèse nature idéale pour fédérer les équipes et travailler en toute quiétude.

Notre site s'adapte idéalement aux besoins des séminaristes en regroupant au coeur d'un parc botanique de 45 hectares plusieurs salles de séminaires, un restaurant privatisable, et un hébergement.

Notre chef et son équipe vous proposent 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 demi-journée d'étude

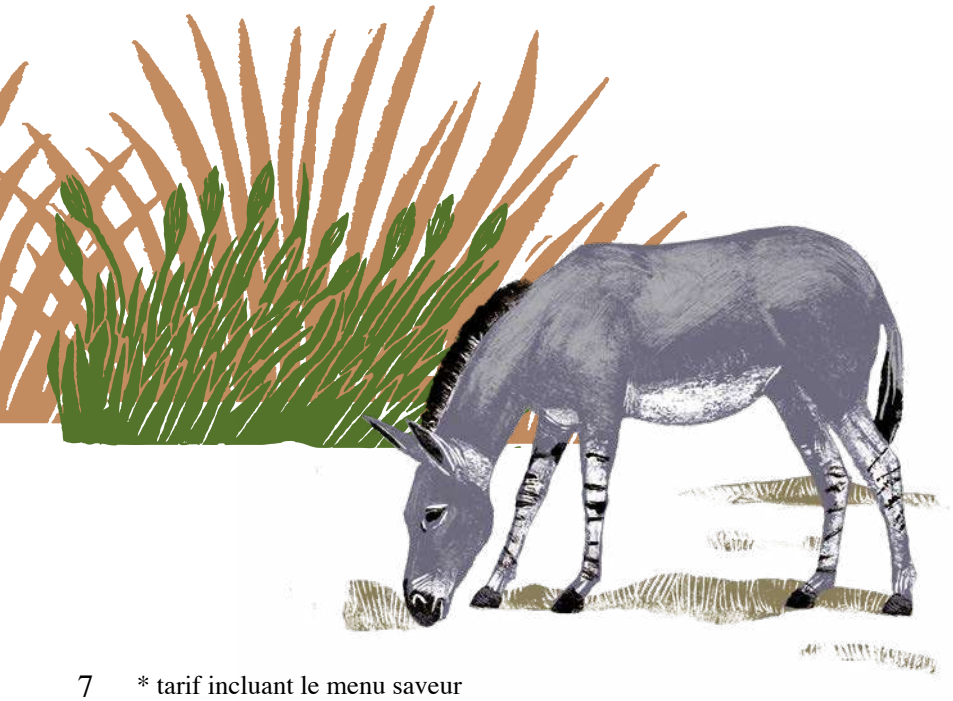
50€/pers.

› Accueil gourmand :
café, thé, jus de fruits, mini-viennoiseries.
› Mise à disposition de la salle le matin ou l'après-midi.
› Pause le matin ou l'après-midi :
café, thé, eau plate, eau pétillante, biscuits.
› Déjeuner* :
entrée, plat, dessert et boissons comprises.

La journée d'étude

65€/pers.

› Accueil gourmand :
café, thé, jus de fruits, mini-viennoiseries.
› Mise à disposition de la salle pour la journée.
› Une pause matin :
café, thé, eau plate, eau pétillante, biscuits.
› Déjeuner* :
entrée, plat, dessert et boissons comprises.
› Pause l'après-midi :
café, thé, eau plate, eau pétillante, mini-pâtisseries.



* tarif incluant le menu saveur

Le séminaire semi-résidentiel

135€/pers.

Période > de novembre à février**

- Accueil gourmand (café, thé, jus de fruits, mini-viennoiseries)
- Mise à disposition de la salle le matin ou l'après-midi
- Pause le matin (café, thé, eau plate, eau pétillante, biscuits)
- Déjeuner* ou un dîner (entrée, plat et dessert) boissons comprises
- Pause l'après-midi (café, thé, eau plate, eau pétillante, mini-pâtisseries)
- Hébergement en chambre simple
- Petit déjeuner en buffet

Le séminaire résidentiel

170€/pers.

Période > de novembre à février**

- Accueil café gourmand (café, thé, jus de fruits, mini-viennoiseries)
- Mise à disposition de la salle pour la journée
- Pause le matin (café, thé, eau plate, eau pétillante, biscuits)
- Déjeuner* (entrée, plat et dessert) boissons comprises
- Pause l'après-midi (café, thé, eau plate, eau pétillante, mini-pâtisseries)
- Dîner (entrée, plat et dessert) boissons comprises
- Hébergement en chambre single
- Petit déjeuner en buffet

* tarif incluant le menu saveur ** sous réserve de disponibilité

LES ANIMATIONS

Jeu de piste

Durée > 2h30
Période > de février à novembre
Supplément > 33€/PERS.

Une découverte ludique du Parc de Branféré mêlant cohésion et plaisir.
Equipés d'un plan et d'un road-book partez à la recherche des balises dissimulées sur le parc, repondez aux questions associées pour en apprendre plus sur la biodiversité, la conservation animale, l'histoire du Parc de Branféré.
Ne manquez-pas votre défi animalier qui vous permettra d'appréhender de manière ludique et coopérative la vie du parc ainsi que l'épreuve aérienne dans les filets du Parcabout®.

Visite découverte

Durée > 1h30
Période > toute l'année
Supplément > 23,50€/PERS.

Un animateur de Branféré vous guide à la découverte du parc, de son histoire, de ses spéficifités, et des caractéristiques de certains animaux.

Visite privilège

Durée > 2h
Période > de février à novembre
Supplément > 28€/PERS.

Guidés par un animateur de Branféré, accédez de manière privilégiée au bâtiment des girafes. Poursuivez votre visite en assistant au nourrissage d'une des espèces du parc comme les gibbons à bonnet ou les pélicans... Une visite idéale pour découvrir toutes les facettes de Branféré.

Programme affiné selon les naissances et l'actualité du parc en concertation avec les vétérinaires et l'équipe animalière.

Challenge nature

Durée > 3h30
Période > de février à novembre
Supplément > 55€/pers. pour 20 à 50 participants
> 40€/pers. pour 51 à 100 participants

Une découverte du Parc de Branféré qui saura renforcer votre culture d'entreprise, stimuler la coopération et l'entraide entre les collaborateurs.
Equipés d'un plan et d'un road-book, les équipes partent à la recherche des balises dissimulées dans le parc. Repondez aux questions et relevez les défis associés, pour en apprendre plus sur la biodiversité, la conservation animale, l'histoire de Branféré.
Ne manquez-pas l'épreuve aérienne dans les filets du Parcabout® ainsi que vos trois rendez-vous animés : l'épreuve naturaliste, l'épreuve animalière et l'épreuve en duel.

Balade immersive et défi coopératif

Durée > 2h30
Période > de février à novembre
Forfait > 1000€ pour 8 à 20 participants

A deux ou à trois, munis d'une simple carte, soyez les maîtres de votre découverte en suivant votre parcours individualisé au sein du Parc de Branféré. Une manière active de s'immerger dans le Parc et de découvrir la faune et la flore.
Réflexion, déduction vous permettront d'en apprendre davantage sur le site et ses pensionnaires ...
Le Parcabout® est en vue, le rythme s'intensifie, vous allez prendre de la hauteur, retrouvez vos collègues pour ne former que deux équipes. Laquelle saura faire preuve d'ingéniosité, de rapidité, d'observation et de coopération pour remporter le grand final ?

Rythm'n puzzle

Durée > 2h30
Période > selon disponibilité
Forfait > 1000€ pour 20 à 40 participants
> 1500€ pour 40 à 60 participants

Une animation idéale pour vos repas de fin d'année, de 4 à 10 équipes de 6 joueurs maximum.
Menées en salle par les animateurs de Branféré, les équipes s'affrontent lors d'un enchaînement chronométré de défis : time's up, blind test, etc.
Qui réussira à reconstituer le puzzle du tableau d'Hélène Jourde ? Pour gagner les pièces au plus vite, il vous faudra ouvrir l'œil et gagner les défis !
Coopération, esprit d'équipe et vivacité d'esprit seront des atouts majeurs dans cette activité d'intérieur mêlant adresse, réflexion et bonne humeur !
Serez-vous capable de poser la dernière pièce du puzzle avant les autres ?

Parc de Branféré
56190 LE GUERNO - 02 97 42 94 66
www.branfere.com

N'hésitez-pas à nous contacter pour faire de vos événements d'entreprise une expérience unique : privatisation du Parc de Branféré, privatisation du Parcabout, accès aux coulisses du parc, organisation de conférences ou de projections, chantiers nature, mise en place de village d'accueil, remise de lots...

Le tourisme durable comme ambition

Ici, innover rime avec s'engager. Création d'emplois, économie sociale et solidaire, commerce équitable, bien-être animal, réduction de l'empreinte écologique... sont des objectifs inscrits au coeur du fonctionnement de Branféré, récompensé depuis 2013 par le certificat international Green Globe.

CONTACT

Ludovic LAMY
Responsable clientèle
02 97 42 88 42
resa@branfere.com

Imprimé en octobre 2022 sur papier PEFC – Merci de ne pas jeter sur la voie publique.
Illustrations O. Charpentier, A. Boulmer et J. Jolivet. Photographies : MB. CHabrier, L.Rannou