

La
Fondation
de France
présente

BRANFÉRÉ

Parc animalier et botanique

Votre mariage à Branféré :
Naturellement !



Sommaire



Votre mariage au Parc de Branféré	> page 5
L'apéritif et le vin d'honneur	> page 6
Les menus	> page 7
Les formules boissons	> page 8
Les boissons pour la soirée dansante	> page 8
Les petits déjeuners	> page 9
Les brunchs	> page 9
Les buffets	> page 10
Les prestations exclusives de Branféré	> page 11
Les prestataires extérieurs	> page 11
L'hébergement	> page 12
Contact	> page 14
Les conditions générales de vente	> page 14







Votre mariage à Branféré ... naturellement !

Un site dédié au respect de la nature

LE PARC

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.

Cadre idéal pour l'organisation de votre mariage, Branféré est un voyage au cœur de la nature incitant à l'apaisement et au bien-être. Venez fêter votre union dans ce lieu hors du commun et chargé d'histoire !

LE RESTAURANT

Dans ce domaine de 45 hectares, le restaurant avec vue sur la plaine des animaux du désert accueille jusqu'à 150 personnes.

La restauration proposée est entièrement réalisée par nos équipes et notamment notre chef Damien LE GALL. Avec des mets cuisinés sur place, concoctés pour tous les budgets, l'équipe de restauration privilégie au mieux les produits de saison certifiés bio et les fournisseurs locaux.

L'HÉBERGEMENT

Le centre d'hébergement possède 33 chambres avec une capacité totale de 150 lits. Dans ce bâtiment éco-conçu en lisière du parc, à deux pas du restaurant et du parc animalier, vos invités profiteront d'un cadre apaisant au cœur de la nature.

L'équipe du parc travaille avec un réseau de partenaires en mesure de répondre à tous vos besoins, en matière d'animations et d'activités diverses. Demandez sans attendre votre visite guidée !



APÉRITIF ET VIN D'HONNEUR

FORMULE PRIVILÈGE

> 21€ PAR PERSONNE

3 verres et 6 amuses bouches

Kir breton, Kir vin blanc, Martini, Pastis, Breizh-Cola, Perrier, Jus de fruits

FORMULE ENFANT

> 7€ PAR PERSONNE (-12 ANS)

Biscuits apéritifs, Breizh-Cola, Perrier, Jus de fruits

AMUSES-BOUCHES

> Liste non exhaustive

> 2€ PAR CANAPÉ SUPPLÉMENTAIRE

Préparations chaudes

- Gougère au parmesan
- Velouté Dubarry aux rigadeaux

Préparations froides

- Gaspacho de melon, copeaux de parmesan
- Crème de chèvre, tomate, basilic
- Tartare de lieu jaune au combava
- Canapé Bresola raisin blanc et crème de basilic
- Tomate cerise et sésame façon pomme d'amour
- Cuillère mimo's de maquereaux
- Crevette, mousse d'avocat
- Roulé sarrazin au saumon, concombre et crème aneth/wasabi
- Pressé de canard au verjus
- Verrine chair de crabe, granny smith
- Rillettes de la mer
- Verrine tartare d'huîtres et pommes grenailles
- Canapé fromage frais, pesto roquette et involtini.

FORMULE PRESTIGE

> 35€ PAR PERSONNE

3 verres et 6 amuses bouches

Champagne Baty, Whisky, Martini, Pastis, Breizh-Cola, Perrier, Jus de fruits

SHOW COOKING

> 2€ PAR PIÈCE

Bar à huîtres

> 3€ PAR BROCHETTE

Tempura et brochette à la plancha : poulet, gambas, légumes

> 400€ LE JAMBON, LE SAUMON

Découpe de jambon Serrano ou de saumon à la minute

FORMULE DIGESTIF

> 7€ PAR VERRE

Cognac VSOP

Armagnac

Calvados

Bailey's

Get 27

> Droit de bouchon

10 € par bouteille, 12 € par magnum



NOS MENUS

À titre indicatif, en fonction des approvisionnements,
de la saison et de vos souhaits

MENU ESCAPADE

> 60€ PAR PERSONNE

Entrée

• Jardin de nos côtes « coquillages »
Tartare de noix de St Jacques, nage de
rigadots, émulsion d'huitres et salicornes

Plat

• Magret de canard grillé sur sa peau, jus
d'agrumes safrané, girolles, oignons cébettes
et pommes grenailles

Fromage

• Assortiment de fromages locaux, mesclun
de jeunes pousses

Dessert

• Esprit d'un fraisier dans un mille-feuilles

MENU EDEN

> 75€ PAR PERSONNE

Entrée

• Petit chou vert farci de homard breton,
bisque en coulis de kari-gosse

Plat

• Noix de carré de veau de Dordogne rôtie
basse température, son jus réduit à l'ail
noir, mousseline de persil racine, méli-mélo
de légumes de saison

Fromage

• Assortiment de fromages locaux, mesclun
de jeunes pousses

Dessert

• « Tentation Framboise » : biscuit
sablé, financier pistache, crémeux citron,
framboises, meringues

MENU BABY-SITTER ET ANIMATEUR

> 22€ PAR PERSONNE

Entrée, plat et dessert
boissons soft, eau et café



MENU HARMONIE

> 90€ PAR PERSONNE

Pré entrée

• Gaspacho tomate gingembre au bouillon
de homard, remoulade et huile de homard

Entrée

• Pavé de bar de ligne, pétales de radis noir
et pointes d'asperges, beurre blanc aux
algues wakamé

Plat

• « De la terre à la mer »
Filet de veau et homard bleu de Bretagne,
crème de champagne au citron confit, méli-
mélo de légumes primeurs au naturel

Fromage

• Assortiment de fromages locaux, mesclun
de jeunes pousses

Dessert

• « Le royal aux trois chocolats » : dacquoise
noisette, croustillant praliné, ganache
chocolat noir, chocolat lacté, crémeux
chocolat blanc, glaçage cacao.

MENU ENFANT

> 16€ PAR PERSONNE (-12 ANS)

Entrée

• Oeuf mimosa dans son nid de crudités
râpées

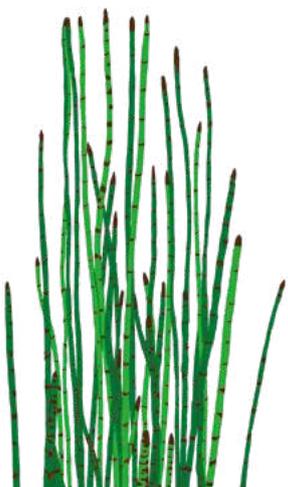
Plat

• Manchons de poulet rôti, pommes frites
rustiques, sucrose

Dessert

• Glace ou yaourt bio «trala laezh»

Boissons soft, eau plate ...
(exemple : Breizh-Cola)



LES FORMULES BOISSONS

Service au verre

FORMULE PREMIUM

> 20€ PAR PERSONNE

4 verres au choix

Vin blanc : Bondeville blanc Pays d'Oc IGP
ou Côtes de Duras

Vin rouge : Bordeaux rouge Domaine du
Claouset ou Bergerac Rouge

1/2 L d'eau plate et/ou gazeuse

1 café ou thé ou infusion

FORMULE PRIVILÈGE

> 25€ PAR PERSONNE

4 verres au choix

Vin blanc : Graves Blanc Château Pouyanne
ou Cheverny Blanc

Vin rouge : Saumur Champigny clos du
Cordeliers ou Côtes de Blaye

1/2 L d'eau plate et/ou gazeuse

1 café ou thé ou infusion

FORMULE EXCELLENCE

> 30€ PAR PERSONNE

4 verres au choix

Vin blanc : Sancerre La Poussie
ou Mâcon Lugny

Vin rouge : Médoc Château Le Pey
ou Hautes Côtes de Beaune

1/2 L d'eau plate et/ou gazeuse

1 café ou thé ou infusion

> Droit de bouchon

10 € par bouteille, 12 € par magnum

+ Formule soft (si apport de son propre vin) - 6 € par personne (eau plate, eau gazeuse, thé ou café)

La formule se compose de 2 verres de vin blanc et 2 verres de vin rouge.

Possibilité de vins à la carte en dessous de 20 couverts.

Choix des vins variable en fonction des disponibilités.

LES BOISSONS POUR LA SOIRÉE DANSANTE

Jusqu'à 4h du matin

Saladier de mojito, de sangria ou de punch > 200€ (pour 100 verres)

Tireuse à bière (8L) > 80€ (Heinekein, Affligem)

Champagne Baty Brut (75CL) > 50€

Breizh-Cola (1,5L), Schweppes (1,5L), Jus de Pommes bio (1L), Jus d'orange (1L) > 5€

Badoit, Plancoët, Perrier (1L) > 4,50€

> Forfait personnel de nuit

180€ par heure, à partir d'1 heure du matin



PETITS DÉJEUNERS

À titre indicatif

PETIT DÉJEUNER COMPLET 8H - 10H

> 16€ PAR ADULTE

> 8€ POUR LES ENFANTS (-12 ANS)

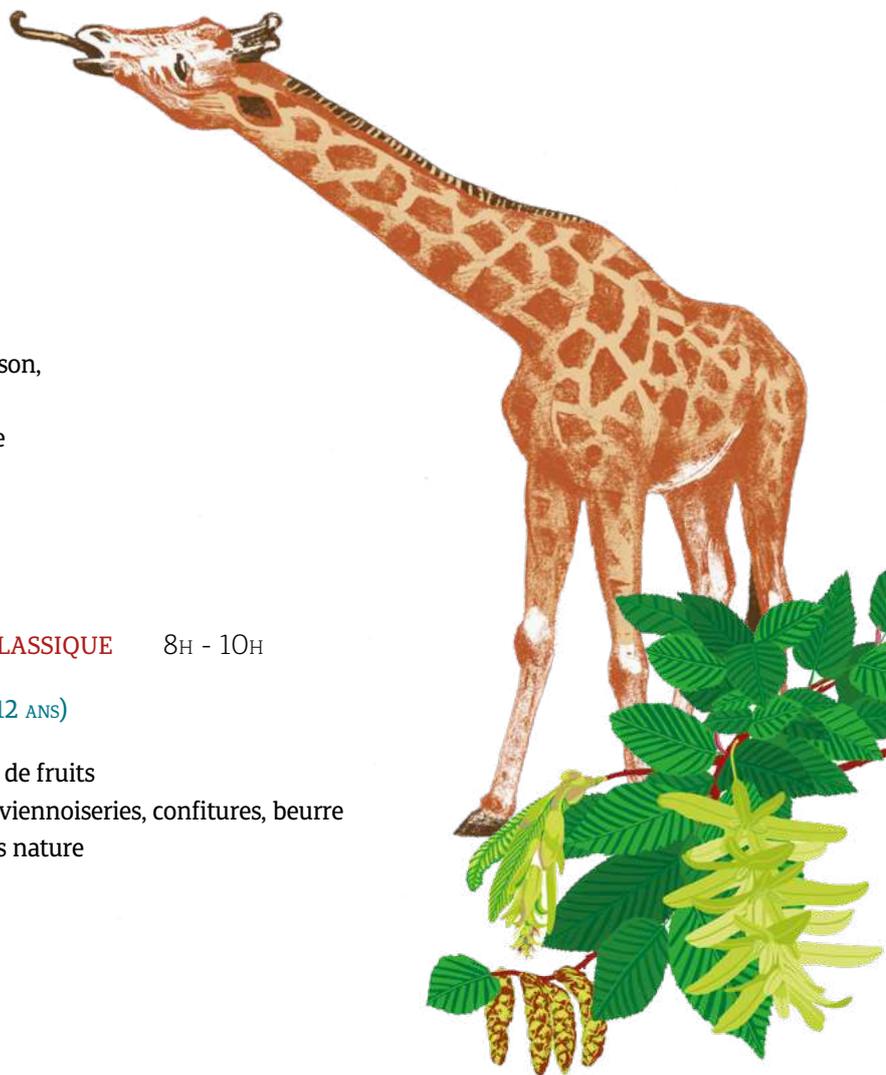
- Boissons chaudes, jus de fruits
- Pains, brioches, mini-viennoiseries, quatre-quarts maison, far breton maison, crêpes, confitures, miel, beurre
- Yaourts fruits, yaourts nature, fromage blanc, compote maison
- Salade de fruits frais maison, céréales
- Charcuteries et fromages

PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE 8H - 10H

> 10€ PAR ADULTE

> 5€ POUR LES ENFANTS (-12 ANS)

- Boissons chaudes, jus de fruits
- Pains, brioches, mini-viennoiseries, confitures, beurre
- Yaourts fruits, yaourts nature



LES BRUNCHS

À titre indicatif

BRUNCH TRADITION 11H - 14H30

> 35€ PAR ADULTE

> 15€ POUR LES ENFANTS (-12 ANS)

Viennoiseries

- Baguettes fraîches, brioches, mini-viennoiseries, confitures, beurre, pâte à tartiner

Crudités

- Tomates multicolores mozzarella, Œuf mimosa au citron confit, Salade de billes dans sa pastèque (pastèque, melon, concombre), Mesclun de salade de saison.

Fromages

- Plateau de 3 fromages affinés et mesclun de salade

Desserts

- Far breton, fromage blanc frais (confitures, miel d'acacia...), salade de fruits

Boissons comprises

- Vin blanc
- Vin rouge
- Carafe d'eau plate
- Thé, café ou jus de fruits

BRUNCH NORDIQUE 11H - 14H30

> 40€ PAR ADULTE

> 20€ POUR LES ENFANTS (-12 ANS)

Viennoiseries

- Baguettes fraîches, brioches, mini-viennoiseries confitures et beurre

Buffet

- Omelette
- Huîtres et saumon fumé
- Saucisson sec, jambon blanc, jambon fumé
- Salade de tomates, salade de riz à la provençale, salade de pâtes.

Fromages

- Plateau de 3 fromages affinés et mesclun de salade

Desserts

- Far breton, fromage blanc frais (confitures, miel d'acacia...), salade de fruits

Boissons comprises

- Vin blanc
- Vin rouge
- Carafe d'eau plate
- Thé, café ou jus de fruits

LES BUFFETS

À titre indicatif

BUFFET CLASSIQUE

> 35€ PAR ADULTE

> 20€ POUR LES ENFANTS (-12 ANS)

- Crudités : tomates multicolores mozzarella, Œuf mimosa au citron confit, Salade de billes dans sa pastèque (pastèque, melon, concombre), Mesclun de salade de saison.
- Charcuterie : rillettes, terrine de campagne, saucisson sec, jambon blanc.
- Rillettes de maquereaux à la moutarde à l'ancienne ou rillettes de saumon à la ciboulette.
- Taboulé, salade de riz au thon et légumes, macédoine de légumes, oeufs farcis aux herbes, salade de pâtes au crabe et ananas.

Fromages

- Plateau de 3 fromages affinés et mesclun de salade

Desserts

- Tarte de saison (pommes, poires), far breton, fromage blanc frais (confiture, miel d'acacia...), salade de fruits

Boissons comprises

- Vin blanc
- Vin rouge
- Carafe d'eau plate
- Thé, café ou jus de fruits

BUFFET BRETON

> 35€ PAR ADULTE

> 15€ POUR LES ENFANTS (-12 ANS)

- Galettes (jambon, fromage, oeuf, andouille) et crêpes (confiture, pâte à tartiner, beurre, surcre) - à volonté

Fromages

- Plateau de 3 fromages affinés et mesclun de salade

Desserts

- Tarte de saison (pommes, poires), far breton, fromage blanc frais (confiture, miel d'acacia...), salade de fruits

Boissons comprises

- Vin blanc
- Vin rouge
- Carafe d'eau plate
- Thé, café ou jus de fruits

BUFFET ANDALOU

> 35€ PAR ADULTE

> 15€ POUR LES ENFANTS (-12 ANS)

- Assortiments de tapas, plancha et découpe de jambon sec

Fromages

- Plateau de 3 fromages affinés et mesclun de salade

Desserts

- Tarte de saison (pommes, poires), far breton, fromage blanc frais (confiture, miel d'acacia...), salade de fruits

Boissons comprises

- Sangria
- Vin blanc
- Vin rouge
- Carafe d'eau plate
- Thé, café ou jus de fruits



LES PRESTATIONS EXCLUSIVES DE BRANFÉRÉ

Prix 2022, susceptibles d'évoluer

L'équipe du Parc de Branféré peut concevoir, organiser et gérer la mise en place du mariage selon vos besoins

FORFAIT 500€

- > Accueil des invités et remise des bracelets
- > Mise à disposition d'un espace et accompagnement pour l'organisation d'une cérémonie laïque - hors décoration, arche, officiant et mobilier
- > Privatisation du parking

Nous pouvons de plus organiser des animations dans le parc pour votre retour de mariage

FORFAIT SUR MESURE

- > Jeu de piste - 33€ par personne
- > Prise en charge des enfants sur le parc par l'équipe de Branféré - prix sur mesure, selon le temps de prise en charge et le nombre d'enfants
- Possibilité d'intégrer le repas sous forme de pique-nique
- Entre 2 et 4h de prise en charge
- 1 animateur pour 15 enfants

LES PRESTATAIRES EXTÉRIEURS

La liste des prestataires extérieurs habitués des lieux :
(Liste détaillée et coordonnées remis lors de la validation du devis)

- > Baby-sitters
- > Animateurs
- > Fleuriste
- > Photographe
- > Vidéaste
- > Coiffeur
- > Maquilleur
- > Manucure / Pédicure
- > Magicien
- > Photobooth
- > Créateurs de robes et costumes
- > Bijoutier
- > Décorateur
- > Loueur de voitures de cortèges
- > Navettes pour les invités

...





L'HÉBERGEMENT

En lisière du parc, le centre d'hébergement est composé de 33 chambres (dont la chambre des mariés), de 4 à 8 personnes, pouvant accueillir jusqu'à 150 couchages.

Rénové récemment, ce bâtiment est éco conçu. Chaque chambre dispose d'une salle de bain indépendante.

Le tarif de l'hébergement varie en fonction du nombre de zones de couchage nécessaire. La privatisation est également possible. Un veilleur de nuit assurera votre sécurité et le nettoyage des chambres est inclus dans la prestation.

- > Draps fournis
- > Nécessaire de toilettes non fournis (sauf pour les mariés)
- > Lits simples (bas ou superposés)





LES TARIFS

4 PERSONNES		14 CHAMBRES	125,00 € la chambre
5 PERSONNES		6 CHAMBRES	140,00 € la chambre
6 PERSONNES		7 CHAMBRES	155,00 € la chambre
7,8 PERSONNES		6 CHAMBRES	185,00 € la chambre
SALLE DÉTENTE	Jusqu'à 60 personnes		250,00 €
PRIVATISATION TOTALE	Totalité des 33 chambres + salle détente, nettoyage et veilleur de nuit inclus		5 000,00 €

CAUTION BÂTIMENT Obligatoire	1 000,00 €
---------------------------------	------------

- > Chambre des mariés offerte
- > Check-in à partir de 17h le samedi
- > Check-out des chambres à 10h30 maximum

Réservation de 14 chambres minimum



CONTACT

Ludovic Lamy

Chargé de clientèle événementiel

02 97 42 88 42

resa@branfere.com

Branféré 56190 LE GUERNO

www.branfere.com

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les tarifs incluent l'accès au parc, la restauration, le ménage, la mise à disposition du mobilier de réception, la vaisselle et le dressage des tables.

Un repas test est offert aux 2 mariés, 1 mois et demi minimum avant la date du mariage prévue.

Le règlement se fait en 3 fois :

50 % lors de la réservation

20 % un an avant la date du mariage

25 % six mois avant la date du mariage

Le solde sera demandé après votre mariage.

Un bracelet personnalisé est remis le jour J à l'ensemble de vos invités afin de permettre d'accéder librement au parc pour la préparation des lieux et durant le mariage.

Dans le cas où vous feriez appel à des prestataires extérieurs pour le mariage ou le retour de mariage, nous vous remercions de nous le préciser en amont afin de coordonner au mieux l'évènement.

Les tarifs de cette brochure sont valables pour un mariage se déroulant avant fin 2024.



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



GREEN MCT BIHAN
pour un tourisme durable

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.



Imprimé en Avril 2023 sur papier PEFC - Merci de ne pas jeter sur la voie publique.
Conception e-album... Illustrations O. Charpentier, A. Boulmer et J. Jolivet. Photographies: L. Rannou, H. Baron, M. Bernard-Chabrier, D. Bignolet



Rejoignez-nous !

