

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 coeur 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 coeur 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

3 verres et 6 amuses bouches

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

FORMULE PRESTIGE

3 verres et 6 amuses bouches

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

FORMULE ENFANT

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

AMUSES-BOUCHES

> Liste non exhaustive

Préparations chaudes

- Gyoza poulet ou légumes
- Mini quiche parmesan huile de truffe blanche
- Mini tasse rougaille, légumes, mousseline de patate douce, cébettes
- Gougère à la tomme Ty Bizien

Préparations froides

- Verrine crème de chèvre, gel de tomate, huile basilic, pétales de légumes
- Tapas jambon sec, tapenade, copeaux de parmesan, tomate cerise
- Mini bol mimosa citron confit, hareng fumé, pétales de légumes
- Tacos guacamole, poivron confit chipotle, échalion, tomate cerise
- Mini bol crevettes combava, leche del tigre, oignon rouge, pétales de légumes
- Pain de poisson, crème de fromage frais yuzu, oeufs de hareng fumé, pétales de légumes
- Mini blinis saumon gravlax, mousse wasabi, pétales de légumes
- Brochette melon-pastèque
- Crouton rillettes de poisson, pétales de légumes
- Verrine caviar aubergine, tartare tomates anciennes, croutons, pétales légumes.

SHOW COOKING

Bar à huîtres

Brochette à la plancha (poulet, crevettes, légumes ou mixte)

Wok poulet coco citronnelle ou crevettes sauce vierge agrume chipotle

Découpe de jambon fumé entier

Découpe de saumon gravlax entier

FORMULE DIGESTIF

Cognac VSOP

Armagnac

Calvados

Bailey's

Get 27



NOS MENUS

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

MENU ESCAPADE

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

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

Entrée, plat et dessert
boissons soft, eau et café

MENU HARMONIE

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

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 (Breizh-Cola...), eau plate

LES FORMULES BOISSONS

Service au verre

FORMULE PREMIUM

4 verres au choix

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

Vin rouge : Bordeaux rouge Domaine du
Clauset ou Bergerac Rouge

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

1 café ou thé ou infusion

FORMULE PRIVILÈGE

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

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

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

Tireuse à bière (8L)

Champagne Baty Brut (75CL)

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

Badoit, Plancoët, Perrier (1L)

> Forfait personnel de nuit



PETITS DÉJEUNERS

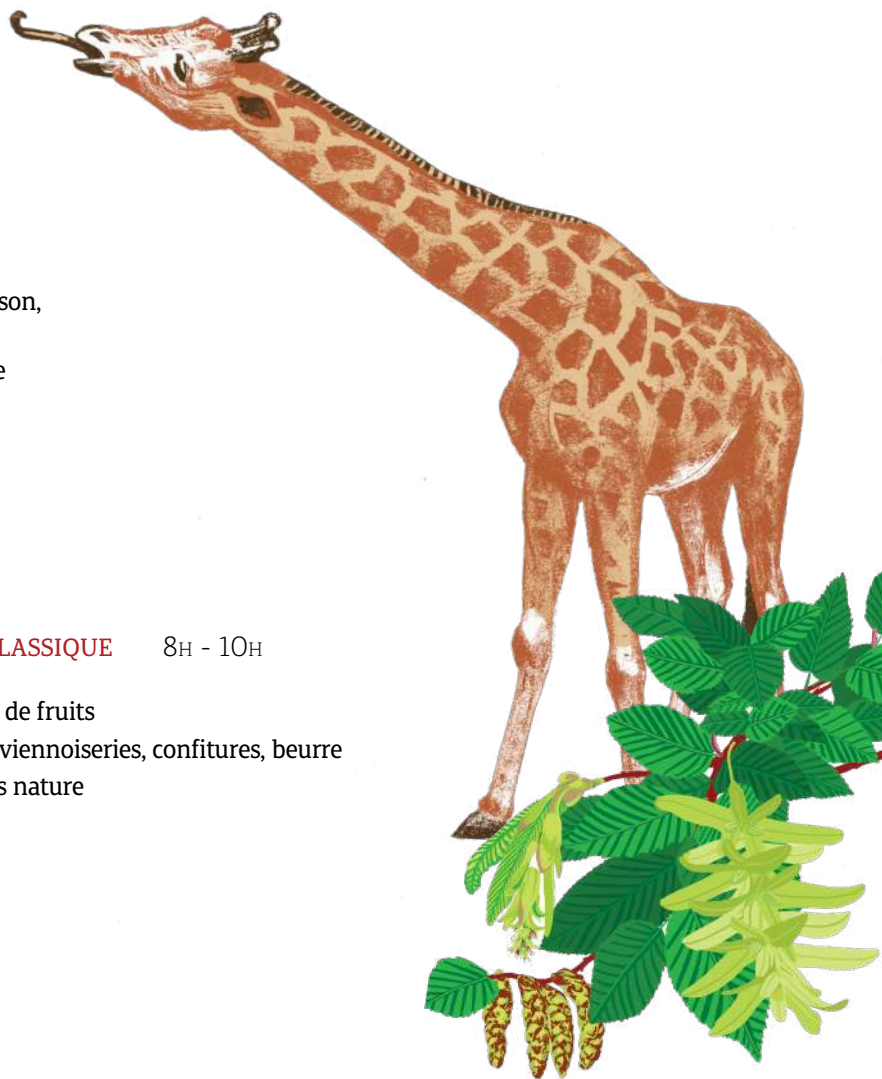
À titre indicatif

PETIT DÉJEUNER COMPLET 8H - 10H

- 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

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



LES BRUNCHS

À titre indicatif

BRUNCH TRADITION 11H - 14H30

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

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

- 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

- 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

- Tartare de thon au citron vert, gaspacho andalou.
- Brochette de melon et pastèque.
- Plateau de charcuterie, méli-mélo de tomates multicolore
- Bouquet de crevettes roses
- Encornets marinés aux piments et ajo
- Salade de riz façon paëlla
- Mesclun de salade local
- Chili cheese, pique tortilla au paprika fumé

Fromages

- Fromages bio locaux et condiments (figues séchées, abricots séchés, fruits secs)
- Assortiment de petits pains

Desserts

- Flan vanille-cookie, fromage blanc bio de la ferme de Kervel, assortiment de fruits de saison ou 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

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

FORFAIT

- > 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
- > 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 CHAMBRES

Réservez de 14 chambres minimum

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

4 PERSONNES		14 CHAMBRES
5 PERSONNES		6 CHAMBRES
6 PERSONNES		7 CHAMBRES
7,8 PERSONNES		6 CHAMBRES
SALLE DÉTENTE	Jusqu'à 60 personnes	
PRIVATISATION TOTALE	Totalité des 33 chambres + salle détente, nettoyage et veilleur de nuit inclus	



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.

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 2025



