



BRANFÈRÉ

Parc animalier et botanique

Événements familiaux

LE PARC ANIMALIER ET BOTANIQUE

Un domaine dédié à 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'idée de Branféré naît en Inde dès les années 30. Inspirés par 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. Aujourd'hui, le parc perpétue ce concept fondateur.

Depuis 60 ans, **Branféré s'engage pour le bien-être animal et la conservation** en participant à plus de 50 programmes européens d'élevage pour la reproduction, la préservation génétique et la réintroduction des espèces. Le parc soutient aussi des associations pour la protection d'espèces menacées comme les girafes, les rhinocéros indiens ou les pandas roux.

Le saviez-vous ? **1% des ventes d'entrées à Branféré est reversé à des programmes de conservation** pour protéger les espèces menacées.



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 E. 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.

1500
ANIMAUX

+ 6H
DE VISITE

150
ESPÈCES

+ 200
NAISSANCES PAR AN





La plaine du château

Rencontrez des **espèces emblématiques** comme le panda roux, les wallabies en semi-liberté, ou encore les manchots de Humboldt. Un espace verdoyant où se déploie l'incontournable spectacle des oiseaux en vol libre.

La vallée indienne

Émotions garanties devant la force tranquille des **rhinocéros indiens**. Comme pour traverser un Himalaya fictif à trois mètres d'altitude, une longue passerelle va au-devant des nilgauts, antilopes cervicapres, cerfs de Duvaucel qui complètent le tableau.

La plaine africaine

Pour **appréhender la savane à hauteur de girafes**, les observatoires du parcours offrent une vue imprenable sur les cinq hectares où cohabitent girafes, zèbres, grands koudous, gnous bleus, damalisques et autruches en semi-liberté.

L'archipel des primates

Les frontières naturelles de l'eau délimitent un archipel constitué d'îles arborées. Agiles et inventifs, les **primates évoluent de branche en branche**. Gibbons, siamangs, tamarins, langurs de java et lémuriniens se livrent à des acrobaties qui défient la gravité terrestre.

& Le Parcabout

Branféré c'est aussi un parc de loisirs avec le Parcabout. Un concept original de **filets suspendus dans les arbres** où les petits et grands évoluent en sécurité sans harnais. Une sensation de liberté qui s'explore à ciel ouvert.



APÉRITIFS & REPAS DE GROUPE

Le temps d'une journée ou d'un week-end, 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 désert depuis la terrasse panoramique. La salle groupe du restaurant est privatisable, afin d'accueillir jusqu'à **150 personnes en service à table**.

Les plats sont cuisinés à base de produits frais et respectent au mieux la saisonnalité. Les fournisseurs locaux, bio et équitables sont privilégiés pour élaborer nos menus.

Nous proposons différentes formules, avec **une cuisine saine et variée**, pour faire de chaque occasion un moment chaleureux et convivial.

Forfaits apéritifs

PREMIUM Kir vin blanc / Kir breton
+ 3 amuse-bouches

PRESTIGE Whisky / Porto / Ricard
+ 3 amuse-bouches

EXCELLENCE Champagne Baty
+ 3 amuse-bouches



Show Cooking

BAR À HUITRES

BROCHETTES

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

JAMBON OU SAUMON

Découpe de jambon Serrano ou de saumon à la minute.

Les menus

MENU GOURMAND

ENTRÉE

- Saumon mariné gravlax à la coriandre et poivre Timut, mousse d'avocat au Wasabi
- Mimo's de maquereaux marinés au gingembre et combava, caviar de hareng

PLAT

- Pavé de cabillaud grillé à la plancha, beurre d'agrumes, mousseline de chou-fleur à l'huile de truffe
- Épaule d'agneau du Limousin, braisée pendant 7h aux épices d'orient et citron confit

DESSERT

- Sablé pistache aux framboises, crémeux citron vert éclats de meringues
- Nougat glacé aux noix de pécan et miel d'acacia, farandole de fruits rouges

MENU DÉLICE

ENTRÉE

- Délice de noix de St Jacques à l'huile de homard, granny Smith et pétales de légumes croquants
- Chou farci d'un effiloché de canard confit dans son velouté de Shiitaké à l'huile de truffe

PLAT

- Noix de Quasi de veau rôtie lentement aux herbes buissonnières, mousseline de choux fleur à l'huile de truffe
- Tronçon de queue de lotte meunière aux amandes, noisettes et jus de Yuzu, légumes de saison au naturel

DESSERT

- Tonnerre de Brest praliné, sauce crémeuse à la pistache, éclats de cacahuètes caramélisées
- Le Stick chocolat/caramel/noisette

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 ET DESSERT

Assortiment de fromages locaux, mesclun de jeunes pousses
& Esprit d'un fraisier dans un mille-feuilles



MENU LÉMURIEN

Enfant de -12 ans
Boissons comprises : eau plate
et jus d'orange

ENTRÉE

Œuf Mimosa sur son lit de crudités râpées

PLAT

- Escalope de poulet à la crème et frites
- Manchons de poulet rôti, pommes frites rustiques, sucrose

DESSERT

- Glace surprise
- Yaourt bio
- Dessert des adultes en portion réduite





Les forfaits boissons

PREMIUM Carafe de vin blanc et rouge (1/4 par personne), carafe d'eau, café ou thé.

PRESTIGE Vin blanc et rouge en bouteille (1/4 par personne), eau plate et gazeuse, café ou thé.

EXCELLENCE Vin blanc et rouge en bouteille (1/4 par personne), eau plate et gazeuse, café ou thé.

Pour votre soirée dansante

Jusqu'à 4h du matin

BOISSONS

- Saladier de mojito, de sangria ou de punch (pour 100 verres)
- Tireuse à bière (8L) : Heinekein ou Affligem
- Champagne Baty Brut (75CL)
- Breizh-Cola (1,5L), Schweppes (1,5L), Jus de Pommes bio (1L), Jus d'orange (1L)
- Badoit, Plancoët, Perrier (1L)

PERSONNEL DE NUIT

Forfait personnel de nuit à partir d'1 heure du matin



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.

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.

Capacité des chambres

4 PERSONNES 14 chambres

5 PERSONNES 6 chambres

6 PERSONNES 7 chambres

7 OU 8 PERSONNES 6 chambres

SALLE DE DÉTENTE Jusqu'à 60 personnes

PRIVATISATION TOTALE

Possibilité de réservation des 33 chambres + salle de détente, nettoyage et veilleur de nuit inclus.



Informations pratiques

CAUTION

Une caution obligatoire de 1000€

CHECK-IN & CHECK-OUT

Accès à partir de 17h le samedi. Départ des chambres à 10h30 maximum.

RÉSERVATION

Réservation minimum de 14 chambres.

À SAVOIR

Draps fournis.

Nécessaire de toilettes non fournis.

Lits simples (bas ou superposés).

POUR BIEN COMMENCER LA JOURNÉE ...

Petits déjeuner

LE CLASSIQUE 8h - 10h

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

LE COMPLET 8h - 10h

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



Les brunchs

LE TRADITION 11h - 14h30

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

LE 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

LE 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

LE BRETON

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

L'ANDALOU

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



& POUR S'ÉMERVEILLER ET S'AMUSER

La visite découverte (1h)

En compagnie d'un animateur, découvrez le Parc de Branféré et tous ses mystères et particularités des différentes espèces. Plongez dans l'histoire fascinante du parc et enrichissez votre expérience en apprenant davantage sur son passé.

La visite privilège (2h)

Guidés par un animateur de Branféré, **accédez de manière privilégiée aux bâtiments animaliers**. Poursuivez votre visite en assistant au nourrissage d'une des espèces du parc comme les gibbons à bonnet ou les pélicans...



Balade immersive & défi coopératif (2h30)

En duo ou en trio, munis d'une carte, explorez le parc avec un parcours individualisé et découvrez sa faune et sa flore. **Réflexion et déduction vous aideront à en apprendre davantage sur le site et ses pensionnaires ...**

Le Parcabout® approche, le rythme s'intensifie. Formez 2 équipes et, ensemble, faites preuve d'ingéniosité, de rapidité et de coopération pour remporter la finale.

Rythm'n puzzle (2h30)

Plongez dans une ambiance festive avec Rythm'n Puzzle avec 4 à 10 équipes de 6 joueurs maximum. Sous la direction des animateurs de Branféré, les équipes se lancent dans **une série de défis chronométrés : time's up, blind test, et bien d'autres encore.**

Qui parviendra à reconstituer le puzzle du tableau d'Hélène Jourde en premier ? Pour gagner les pièces, il faudra faire preuve d'observation et remporter les défis avec brio !



Jeu de piste (2h30)

Equipés d'un plan et d'un carnet de route, partez à la recherche de balises dissimulées sur le parc, repondez aux questions sur la biodiversité, la conservation animale et l'histoire du Parc. Ne manquez pas le défi animalier ainsi que l'épreuve aérienne dans les filets du Parcabout.



Challenge nature (3h30)

De nombreux défis à relever mais un seul gagnant ! Une découverte rythmée au cœur des valeurs du parc animalier. Saurez-vous comprendre les indices, trouver les balises et apporter les bonnes réponses aux questions qui vous seront posées ? Votre équipe sera-t-elle celle qui brillera à l'occasion des différents défis proposés par nos animateurs ?

Vos connaissances animalières et naturalistes seront mises à l'épreuve ainsi que votre sens de l'équilibre dans les filets du Parcabout. Entre coopération, stratégie, rapidité et entraide, parfait pour s'amuser en équipe.



CONTACTEZ NOUS

Ludovic Lamy

Chargé de clientèle événementiel

02 97 42 88 42

resa@branfere.com

En savoir plus sur Parc.branfere.com



GREEN MORBIHAN
pour un tourisme durable



BRANFÉRÉ

Parc animalier et botanique

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 et membre fondateur de l'association Green Morbihan.

Parc de Branféré - 56190 LE GUERNO

