

Domaine des Combottes

Hôtel – Restaurant – Gîte – Réceptions privées et professionnelles – Mariages et Banquets

Evadez-vous au cœur d'un cadre Traditionnel et Champêtre où se mêlent Fine Gastronomie, Réceptions de Qualité, et Hébergements de charmes et de caractères.



Forfaits 2009 SEMINAIRES

Je vous invite à découvrir une cuisine traditionnelle et raffinée où l'on vous régale les papilles des meilleurs plats Bourguignons revisités dans un lieu douillet, plein de charme et de convivialité. ...

UNE REUNION, UN SEMINAIRE, UNE JOURNEE D'ETUDE...

Organiser une réunion professionnelle ?

Notre établissement s'adapte à vos besoins!

Notre service personnalisé permet de créer la manifestation dont vous avez besoin. Vous pouvez soit choisir parmi nos différents forfaits « Séminaires et réunions » celui qui correspond au mieux à votre manifestation ; soit nous laisser organiser votre évènement du début à la fin dans l'esprit que vous voulez.

Pour vous permettre de répondre à vos besoins, le Domaine des Combottes met à votre disposition ses salles aux atmosphères hétéroclites.

« REUNION SIMPLE »

à 12,20 € TTC (10.20 € HT)

1h30 à 4h00 maximum.

Réunion et Pot compris.

Ce forfait comprend :

La location de la salle de réunion suivi d'un pot comprenant : 2 verres de cocktail,

5 bouchées ou mignardises

OU un mix salé sucré.

« DEMI-JOURNEE »

à 28 € TTC (23.40 HT)

Exemple : De 8h30 à 14h ou 15h30 à 22h.

Ce forfait comprend :

La location de la salle de réunion, le café d'accueil + 1 mini-viennoiserie servi en buffet et de l'eau de source sur table.

Votre déjeuner ou dîner

Apéritif ou Fromage

Entrée/Plat/Dessert

+ Boissons comprises

(1/4 vin, 1/2 eau min., 1 café)

« JOURNEE D'ETUDE »

à 36,70 € TTC (30.68 HT)

Exemple : de 8h30 à 17h30

Ce forfait comprend :

La location de la salle de réunion,
Café d'accueil + 1 mini-viennoiserie.

A disposition pour votre Pause Matin : Café et Thé.

Votre Déjeuner

Apéritif ou Fromage

Entrée/ Plat/ Dessert

+ Boissons Comprises

(1/4 vin, 1/2 eau min., 1 café)

A disposition pour votre Pause Après-midi :

Café et Thé.

« RESIDENTIEL »

à 124,60 € TTC (111.44 € HT)

Votre Journée d'Etude

+ Hébergement pour 1 pers.

+ Repas du soir en demi-pension

+ petit déjeuner du lendemain.

Nous faisons visiter notre Domaine ainsi que nos salles de réception uniquement sur rendez-vous.

SARL Clos des Combottes – Route Dijon – 21 380 Epagny

Tel : 03 80 35 56 56 – Fax : 03 80 35 51 01 – 422 257 048 RCS

@ : clos-des-combottes@wanadoo.fr - Site : www.domaine-des-combottes.com

Vos Choix, Votre Devis

Vous voudrez bien nous indiquer TOUTES ces précisions ; pour compléter votre devis :

QUESTIONS	VOS SOUHAITS	OBS
DATE DU SÉMINAIRE		
ENTREPRISE		
ADRESSE COMPLÈTE		
½ JOURNÉE OU JOURNÉE		
PERS. À CONTACTER		
NOMBRE DE CONVIVES		
HEURE ARRIVÉE ANIMATEUR		
HEURE ARRIVÉE PARTICIPANTS		
HEURE PAUSE MATIN		
HEURE SOUHAITÉ DÉBUT REPAS		
CHOIX DU MENU		
APÉRITIF OU FROMAGE		
HEURE SOUHAITÉE FIN REPAS		
HEURE PAUSE APRÈS MIDI		
HEURE DÉPART PRÉVU		
NOM POUR LA FACTURATION		
ADRESSE FACTURATION		
MODE DE RÈGLEMENT – CH. VIR.		

N'hésitez pas à prendre contact avec notre secrétaire pour tous compléments d'informations. Un devis PERSONNALISÉ peut vous être établi en fonction d'une demande particulière.

Sur place : Ecran blanc mobile et fixe, paper-board, WIFI, vidéoprojecteur (en location).

Notre salle Séminaire, peut contenir **26 personnes maximum** sur une organisation de l'espace en **U** ; **54 personnes maximum** sur une organisation de l'espace en **Ecole** ; **60 personnes maximum** sur une organisation de l'espace en **Théâtre** ; et **150 personnes maximum** sur une organisation en **Cocktail**.

Au Choix : Nos Menus « entreprises »

« MENU DIJON »

Terrine Bourguignonne, confiture et Baies de Cassis.
Filet de Poulet façon Gaston Gérard
(Crème, moutarde, Comté).
Ile Flottante et Pain d'Epices.

« MENU TERRASSE »

Salade Epagny
(salade verte, tomates, lardons, toasts fromage frais persillé).
Suprême de Rouget et mousseline, sauce Homardine.
Tarte fine aux pommes et cannelle.

« MENU GRILL »

Assiette Charcutière.
Faux filet de Bœuf, et ses petits légumes
et sauce Roquefort à part.
Gâteau Chocolat, sauce anglaise.

« MENU GOURMET »

Cassolette gratinée Océane.
Emincée de volaille farcie aux cèpes sur Galette de
Pomme de Terre aux oignons.
Assiette des Gourmandises.

« MENU CONFIANCE »

Faites nous confiance, nous adaptons le repas avec des produits de saison, le plus souvent Bio en collaboration avec nos maraîchers et fermiers.

Nous vous donnerons notre menu une semaine à l'avance.
Nous adapterons notre menu à vos contraintes d'horaires.

Le petit + : les mignardises qui accompagnent le café !
(uniquement dans cette formule)

Tous nos menus sont accompagnés de 25 cl Vin Rouge de Pays ou Mixte (blanc et Rouge)
si poisson au menu, 50 cl d'eau plate ou pétillante, et du café.

Nous faisons visiter notre Domaine ainsi que nos salles de réception uniquement sur rendez-vous.

SARL Clos des Combottes – Route Dijon – 21 380 Epagny

Tel : 03 80 35 56 56 – Fax : 03 80 35 51 01 – 422 257 048 RCS

@ : clos-des-combottes@wanadoo.fr - Site : www.domaine-des-combottes.com