



INSOLITE - NATURE - ACTIVITES

SEMINAIRE



Nos Atouts



LOCALISATION

- 1h30 de Genève
- 1h15 de Lyon
- 35min de Bourg-en-Bresse
- 20min de Mâcon
- 10min sortie d'autoroute A40 (Feillens)



RESTAURATION

- Accueil café/viennoiseries
- Panier repas chaud
- Panier dégustation terroir à partager
- Traiteur (cocktail, apéro dinatoire, braséro, repas trois plats...)
- Bar-snack



ACTIVITES

- VTT
- Paddle/pédalo
- Barque
- Pêche
- Pétanque/molkki
- Activités de cohésion d'équipe



HEBERGEMENT

- 17 cabanes insolites
- Au coeur de la nature



2 SALLES DE REUNION

- 2 salles de 90m2 et 100m2 avec équipements audiovisuels et terrasse
- Capacité d'accueil 40 pers/salle



SERVICES

- Accueil dédié et à l'écoute
- Livraison des paniers à la salle / aux hébergements
- Activités en plein air variées
- Déconnexion



Notre salle Canopée



- 90m2, excentrée du reste du domaine pour plus de tranquillité
- Location salle seule : 300€ à la journée
- Location salle Canopée + salle Etang : 600€ à la journée



EQUIPEMENTS COMPRIS DANS LE FORFAIT

- Wifi gratuite
- Ecran de projection et rétroprojecteur
- Télévision
- Imprimante
- Paper-board
- Feuilles et stylos
- Climatisation réversible
- Fontaine à eau
- Eau plate + écocup

Nous mettons à disposition café et thé (en supplément)

En îlots

25 personnes



En U

25 personnes



En théâtre

35 personnes



Réunion

20 personnes



Notre salle Etang



- 60m² + 30m² de terrasse extérieure
- Location salle seule : 400€ à la journée
- Location salle Canopée + salle Etang : 600€ à la journée
- Les équipements compris dans le forfait sont les mêmes que ceux de la salle Canopée.



En îlots

Max 32
personnes



En U

32 personnes



En théâtre

40 personnes



Réunion

20 personnes



Hébergements

LODGES INSOLITES :

- 17 cabanes flottantes / au bord de l'étang
- Capacité allant de 2 à 6 personnes :
 - 7 cabanes 2 personnes
 - 6 cabanes 4 personnes
 - 3 cabanes 5 personnes
 - 1 cabane 6 personnes
- 14 cabanes avec jacuzzi privatif
- **Privatisation du Domaine possible**

LODGES POUR SEMINAIRES A LA JOURNEE

- Les cabanes Spa Design (6 personnes) et Spa Végétale (5 personnes) sont mises à disposition pour vos réunions et séminaires à la journée
- Possibilité d'installer une télévision sur demande
- Bonne connexion pour des partages en 4g et 5g



Design



Design



Végétale



Végétale

Nos Offres

Location de salle et équipements

Accueil café/viennoiseries

Repas midi au choix :
traiteur, panier repas
ou snack

Activité au choix*

Logement + petit déjeuner
jour 2 + draps + serviettes

Journée de
travail



Tarif : à partir de
45€/pers
Modulable en fonction
de la restauration
choisie

Journée de
cohésion



Tarif : à partir de
90€/pers
Modulable en fonction
de la restauration et
activité choisies

Résidentiel (sur la
base d'une nuit)



Tarif : selon la taille du groupe
Modulable en fonction de la
restauration, hébergement et
activité choisis

Nos petits +

- Accès au terrain de pétanque
- Offre à la ½ journée possible
- Option pause café après-midi sur demande

**Vous avez un prestataire ? Contactez nous pour savoir si l'activité peut être faite sur le Domaine. Nous travaillons aussi avec une agence spécialisée dans les activités de cohésion d'équipe !*

Tarifs (TTC) ne comprennent pas : boissons en dehors de celles comprises dans les options souscrites, taxes de séjour et suppléments ajoutés à la demande du client

Ces tarifs comprennent uniquement la location de la salle Canopée et sont donc à titre indicatif (tarifs basés sur un groupe de 20 personnes).

Privatisation

Privatisation totale du Domaine : à partir de 4000€

	Capacité totale max (1 pers/lit)	Capacité par espace de nuit	Salle de bain partagée	Spécificités
Spa Animaux	3	2	✓	Chambres séparées
Ruche	4	2	✓	Mezzanine + SDB extérieure
Tiny House	2	1	✓	Chambre en dortoir
Spa Horizon	3	2	✓	Chambres séparées
Spa Bois Flotté	2	2	✓	Chambres séparées
Spa Les Fées	2	2	✓	Mezzanine
Spa Boréalis	2	2	✓	Mezzanine
Spa Design	4	2	✓	Pas de portes aux chambres
Spa Végétale	3	1	✓	Chambre en dortoir
Spa Les Flots	3	1	✓	Chambre en dortoir

Privatisation

Privatisation totale du Domaine : à partir de 4000€

	Capacité max (1 pers/lit)	Capacité par espace de nuit	Salle de bain privative	Spécificités
Loggy	1	1	✓	
Miroir	1	1	✓	SDB extérieure
Héron	1	1	✓	
Lumipod Spa Bien-Etre	1	1	✓	
Lumipod Spa Ile	1	1	✓	
Lumipod Spa Flottant	1	1	✓	
Roseaux	1	1	✓	
CAPACITE TOTALE	35 personnes	24 personnes		

Restauration

VOIR LE DESCRIPTIF DES MENUS
AUX PAGES SUIVANTES



PETIT-DEJEUNER

- Petit-déjeuner (si séminaire résidentiel uniquement)
Livré aux hébergements ou à la salle séminaire choisie
- Accueil café et viennoiserie (5€/personne)



TRAITEUR OU SNACK

- Plusieurs options de repas traiteurs : braséro, buffet, cocktail... *(dans la salle Etang)*
- Menu en fonction des arrivages et de la saison
- Paninis et pizzas au snack du Domaine



PANIER DEGUSTATION

- Panier froid (15€/personne) avec produits locaux
- Découvrir le terroir et les producteurs du coin



PANIER REPAS

- Panier chaud (23€/personne) : entrée, plat, fromage, dessert et boisson
- Menu au choix (cf ci-dessous)



Panier repas chaud

TARIF

23€/adulte

entrée + plat + fromage + dessert + boisson



Entrée

Gaspacho de tomate   

Plat chaud

Parmentier de Canard

Lasagnette carbonara 

Risotto Poulet Champignons 

Penne légumes du soleil 

Poulet basquaise 

Gratin de la mer (saumon, st jacques) 

Fromage (Pasteurisés)

½ Saint-Marcellin

Faisselle d'Étrez

Dessert

Compote Abricot 

Fondant au chocolat 

Crumble fraise et rhubarbe

Boisson

Soda (coca, oasis, ice tea, schweppes agrume/tonic, orangina)

Eau plate ou gazeuse, Bière locale (blonde)

Commande avant 18h, livré

Commande de vin à la bouteille en supplément

Liste des allergènes sur demande

Végétarien 

Sans gluten 

Sans lactose



Option traiteur



Menu à 29€

Apéritif : assortiments de feuilletés

Entrée : salade de tomates aux 5 variétés avec billes de mozzarella et jambon cru

Plat principal : rôti de porc sauce forestière, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, tomates provençales

Dessert : salade de fruits de saison

Menu à 39€

Apéritif : assortiments de feuilletés

Entrée : salade composée au magret de canard fumé

Plat principal : filet de poulet sauce au miel de la Dombes, pommes de terre et grenouilles aux fines herbes, haricots verts et lardons

Dessert : île flottante

Menu à 49€

Apéritif : assortiments de feuilletés

Entrée : salade composée à la chaire de grenouille persillée

Plat principal : sauté de canard sauce morilles, gratin dauphinois, endives braisées et lardons

Dessert : fondant au chocolat accompagné de sa crème anglaise

Option traiteur



Buffet froid

- *Viande + charcuterie + poisson :*

Rosbeef
Rôti de porc
Pané de saumon de 2,5kg
Pavé de truite de 2kg
Rosette
Pâté de campagne
Rillettes
Pâté en croûte
Jambon blanc
Jambon cru
Chorizo
Mousse de canard

- *Les salades :*

Lentilles
Carottes râpées
Riz aux poivrons
Pommes de terre
Dés de céleris
Taboulé
Haricots verts
Tomates
Concombres
Champignons de Paris
Endives
Choux-fleurs

Option traiteur



Apéritif dînatoire

- Grosse pastèque creusée : fraise, melon, framboise...
- Mini pizza au jambon ou champignon
- Mini tarte à l'oignon
- Mili tarte flamenkuch
- Mini brochette tomate cerise, comté, jambon cru
- Mini brochette tomate cerise, billes de mozzarella et jambon blanc
- Mini brochette tomate cerise, comté et magret de canard fumé
- Mini brochette de fruits de saison
- Verrine : mousse de courgette au poulet
- Verrine : mousse d'asperge blanche et Saint-Jacques
- Mini burger à la truite fumée (froid)

Apéritif dînatoire sur braséro ou plancha

- Mini burger au saumon
- Mini burger au boeuf
- Mini burger au poulet
- Mini burger à la truite
- Mini brochette de boeuf au poivron
- Mini brochette aux crevettes
- Mini brochette au poulet
- Mini brochette au canard
- Grosses moules au beurre persillé
- Saint-Jacques au miel de la Dombes

Option traiteur



Brunch

- Hot dog (moutarde, mayonnaise, ketchup)
- Frites maison
- Mini crêpe (sucre / confiture / nutella)
- Crêpe (jambon, gruyère, oeuf en portefeuille)
- Planche de charcuterie
- Planche de fromage
- Grosse pastèque creusée avec, à l'intérieur : melon charentais, melon canari, framboise, fraise guariguet, mûre, myrtille, groseille)
- Assortiment de viennoiseries (mini brioche, mini pain au chocolat, mini croissant)

Sur plantcha :

- Oeuf au plat
- Lard grillé

Assortiment de salades :

- Carottes rapées
- Salade verte
- Salade de lentilles
- Salade de tomates aux 5 couleurs
- Salade de riz

Conditions d'annulation



Conditions de réservation :

- Versement d'un acompte de 30% du montant total pour bloquer la location de la salle et ses options
- Règlement intégral du solde 30 jours avant l'événement

La réservation devient effective uniquement avec l'accord du Domaine, après réception de l'acompte ; ou après votre acceptation des conditions générales de vente et paiement lors de la réservation, suivi de notre confirmation.

Le Domaine est libre d'accepter ou de refuser une demande de réservation de salle en fonction de la disponibilité de celle-ci, et d'une façon générale, d'événements pouvant nuire aux autres usagers du site.

Toute commande constitue la formation d'un contrat conclu à distance entre le Client et le Prestataire. Le Prestataire s'engage à assumer les services réservés. Il appartient au Client la responsabilité de vérifier l'exactitude de la commande et de signaler immédiatement au Prestataire toute erreur éventuelle.

Il n'est pas autorisé de faire intervenir un prestataire extérieur dans votre cabane ou sur le domaine (photographe, décoratrice, agence événementielle...) sans l'autorisation du Domaine. En cas de besoin d'un prestataire extérieur, vous pouvez nous contacter à contact@domainedesfeuilles.com pour étudier votre demande ensemble.



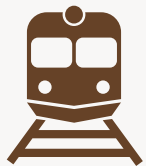
Conditions d'annulation :

- Si annulation à +30jours : la totalité des sommes versées est remboursée au client.
- Si annulation entre J-15 et J-7 : 50% des sommes versées sont retenues par le Domaine et 50% des sommes versées sont remboursées au client.
- Si annulation entre J-7 et J-0 : pas de remboursement possible.

Accès/Contact



Autoroute A40 : sortie n°2 Feillens (15km - 20min)



Gare SNCF Mâcon-Ville (16km - 25min)

Gare TGV Mâcon-Loché (22km - 25min)



Aéroport Lyon Saint-Exupéry (110km - 1h15)

Attention le Domaine des Feuilles n'est pas desservi par les transports en commun.



04 27 83 13 13



contact@domainedesfeuilles.com



1001 route des Paillardières
01380 BAGE-DOMMARTIN

Votre contact sur place : Lola. L / Marine P.

