

Votre séminaire à *Primard*



Un séminaire particulier
sur les bords de l'Eure

La possibilité d'un séminaire au vert à moins d'une heure de Paris.





Un séminaire en pleine nature *entre jardins extraordinaires et animaux*

Une roseraie avec plus de 250 variétés de roses, un jardin biologique cultivé selon les principes de la permaculture.

Des animaux en semi-liberté : canards, moutons d'Ouessants et Nez noir du Valais, vaches Highland et ânes.

Un spa aux protocoles de soins de la marque naturelle Susanne Kaufmann.

Un séminaire différent, *amplifiez votre message*

*Salles de séminaire pouvant accueillir jusqu'à 140 personnes
Possibilité d'organiser vos réunions sur nos terrasses extérieures
Possibilité de privatiser l'intégralité du Domaine
Pause gourmande faite maison préparée par notre Chef
Déjeuner dans notre restaurant Octave*

FORFAIT ½ JOURNÉE À PARTIR DE 99€ TTC / PERSONNE
FORFAIT JOURNÉE À PARTIR DE 137€ TTC / PERSONNE





Un séminaire gourmand *proposant une cuisine de saison*

LES CHEMINS, RESTAURANT SIGNATURE

*30 couverts - Ouvert du jeudi soir au dimanche midi
Menu en 5 temps à partir de 145€/personne
Sourcing local, respect des saisons*

OCTAVE, RESTAURANT

*80 couverts - Ouvert tous les jours
Menu en 3 temps à partir de 70€/personne
Sourcing local, respect des saisons*

LA TABLE D'HÔTES

*14 couverts - Ouvert tous les jours
Plats uniques et traditionnels à partir de 1 500€, de 6 à 14
personnes*



Un séminaire intimiste *à moins d'une heure de Paris*

Toutes nos chambres sont modulables en occupation simple (1 lit de 180cm) ou double (2 lits de 90cm).

Wifi haut débit illimité dans chaque chambre

Tarifs des chambres à partir de 320€ TTC (petit-déjeuner inclus)





Un séminaire privé *le temps d'une nuit*

Offrez un séminaire exclusif à vos collaborateurs dans un environnement calme et propice à la réflexion.

TARIFS DE PRIVATISATION DU DOMAINE DANS SON INTÉGRALITÉ

Basse et moyenne saison : à partir de 30 000€ par nuit

Haute saison : à partir de 40 000€ par nuit

Tarifs non contractuels sujets à modification en fonction de la saison

Un séminaire sur-mesure,
découvrez nos expériences !

Visite du parc de Primard avec Gérard le jardinier

Dîner dans la serre de Primard

Dégustation de vins

Le goûter du Chef

Accès au spa

Visite des jardins de Giverny

Découverte du Château d'Anet

Atelier culinaire à la Table d'Hôtes

Cours d'aquarelle





Des souvenirs *des Domaines de Fontenille*

LES VINS (75CL) AOP LUBERON

Cuvée Fontenille, blanc, rosé, rouge

production du Domaine de Fontenille, agriculture biologique

Cuvée Alphonse, blanc, rosé, rouge

production du Domaine de Fontenille, agriculture biologique

HUILE D'OLIVE (20CL ET 50CL)

Extra vierge, AOP Baux de Provence

CONFITURES EXTRAS (335G)

Confitures d'abricot, myrtille, fraise, framboise, figue et amandes, clémentine

MIELS DE PROVENCE (400G)

*Miel toutes fleurs ou lavande
agriculture biologique*

