

# 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*

