



DOMAINE DE
**POU
LAI
NES**

Prestations Groupes

2026





Le Domaine de Poulaines, un lieu attachant, naturel et raffiné

À seulement 2 h 30 de Paris, au cœur du Berry, le Domaine de Poulaines est un lieu historique privé, entouré de forêts, de jardins remarquables et d'un potager.



Venez découvrir en groupe la richesse historique de ce site occupé depuis l'Antiquité, admirez les couleurs chatoyantes de nos mille fleurs et essences et dégustez nos productions locales sur place !

“ C'est le genre d'endroit où l'on aime se retrouver pour mettre le quotidien entre parenthèses et partager un moment suspendu en famille, entre amis et même entre collègues de travail.

Le chant des oiseaux, le bruissement du vent dans les arbres et l'étonnante palette de couleurs de ses jardins en font un cadre très apprécié des organisateurs d'événements et des professionnels de l'image. ”



Visite du jardin

Visite guidée en groupe (15 personnes et plus)

Visite guidée « **Jardins et Histoire** » effectuée par la propriétaire, accès au colombier et aux caves du Manoir, **1 h 30 environ**.

- 13 € TTC / adulte
- 5,50 € TTC / enfant avec son livret de jeu

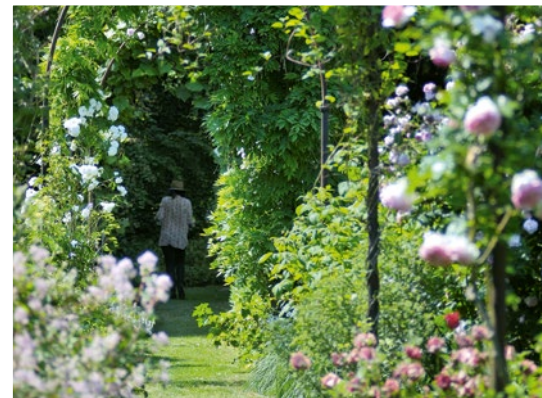


Visite libre en groupe (15 personnes et plus)

- 8 € TTC / personne
- 5,50 € TTC / enfant avec son livret de jeu

! Informations pratiques

- Parking gratuit sur la place du village.
- Une partie de la visite s'effectue sur des allées en gazon avec dénivelé, il est fortement conseillé de porter des chaussures adaptées.
- Nous nous excusons de ne pouvoir proposer pour le moment de sanitaire pour PMR.



'Le chemin
d'eau'



Un cadre idéal pour vos événements



Déjeuner / Goûter

- Sur réservation, description et tarif en pages suivantes.

Déjeuners, dîners, pique-niques chics, cocktails, réceptions à thème

- **Les jardins sont un véritable écrin** pour les événements d'entreprises, de comités, les mariages, les associations...

Tournages de films / Publicités / Photos

- **Le cadre du Domaine est idéal** pour vos shootings de mode, de décoration, mariage...

Mais également location du site pour tous vos événements

- Anniversaire – Baptêmes – Comités d'entreprise – Cocktails – EVJF

Cocktail / Dîner dans le manoir : nous consulter.



! Organiser son événement

Devis sur demande.
Consultez-nous pour les détails et aménagements possibles :

+33 (0)6 73 01 15 23
jardins@poulaines.com

Notre déjeuner, reflet d'un terroir et d'artisans passionnés



! À partir de 15 personnes
Le choix du menu et la sélection de l'entrée, du plat et du dessert sont définis à l'avance par l'organisateur et identiques pour l'ensemble des convives.
(Le prix des menus ne comprend pas la visite)

Menu « Arboretum » 29 € TTC par personne

Salade de piémontaise et salade de chou
aux noix et lardons



Rosbeef froid et pilons de poulet aux
herbes accompagné d'une terrine de
légumes sauces : mayonnaise, moutarde et
américaine

OU

Médaille de merlu farci et sa macédoine
de légumes (+2,50 € TTC/pers)



Chèvre de Valençay et Comté A.O.P



Croquant au chocolat

OU

Entremet poire caramel



Pain individuel

Menu « Jardin » 26,50 € TTC par personne

Pâté Berrichon

OU

Salade de lentilles vertes du Berry



Emincé de poulet mariné et ses pommes de
terre à la crème acidulée

OU

Saumon en Bellevue et sa macédoine
de légumes (+3,50 € TTC/pers)



Chèvre de Valençay et Emmental



Tartelette aux fruits de saison



Pain individuel

Les menus sont accompagnés de :

- Café Richard
- Thé Mariage Frères
- Eau plate

En supplément :

- Eau gazeuse 1L : 3,50 € TTC
- Vins : voir page suivante

“ Nos menus sont élaborés à partir de produits issus du Domaine et du travail des producteurs et artisans locaux soigneusement sélectionnés. Nous travaillons tous dans une démarche éco-responsable. ”

Nos Vins de Valençay du Domaine Roy

! En supplément.

Rouge Alliance : 12 € TTC / la bouteille

Accord : Pour accompagner vos plateaux de charcuterie ou plateaux fromages. Tarte ou quiche salée, des Côtes de Porc marinées, ou une volaille rôtie.

Rouge Signature : 8,50 € TTC / la bouteille

Accord : Viande en sauce, Souris d'agneaux confit, Gibiers à plume.

Blanc Symphonie : 9 € TTC / la bouteille

Accord: Vin parfait pour l'apéritif ou pour accompagner tout un repas mais aussi un Flan de Saint Jacques ou un Gratin de cabillaud.

Blanc Les Tertres : 15 € TTC / la bouteille

Accord : Huître, plateau de fruit de mer, Un poisson noble avec une sauce hollandaise

Blanc Les Batfers : 10,50 € TTC / la bouteille

Accord : Fromage de chèvre de Valençay, brochette de poulet marinées (Yaourt, curry de Madras, citron vert) ou Tajine poulet citron olives.

Chenonceau Blanc : 13,50 € TTC / la bouteille

Accord : sur un fromage de chèvre affiné, une volaille à la crème, Blanquette de veau, Tarte à la rhubarbe.



“ Sélectionnés avec soin, les vins de Valençay sauront ravir vos papilles et accompagner vos dîners à merveille. ”

Nos formules pique-nique

! Accès possible au salon de thé pour vos boissons chaudes et froides.

Formule n°1

14,50 € TTC par personne

Salade piémontaise



Galette au pomme de terre



Tartelette aux pommes



Bouteille d'eau plate 0,50 L

Formule n°2

16 € TTC par personne

Salade piémontaise



Club sandwich saumon

OU

Club sandwich jambon



Tartelette aux pommes



Bouteille d'eau plate 0,50 L

“ Nos formules sont élaborées avec des producteurs et artisans locaux soigneusement sélectionnés. Nous travaillons tous dans une démarche éco-responsable. ”



Notre goûter, une bulle de repos après votre visite

! À partir de 15 personnes
(Le prix du goûter ne comprend pas la visite)



Le goûter 10 € TTC par personne

1 part de gâteau par personne



1 thé Mariages Frères
OU

1 citronnade au gingembre

“ Nos desserts sont élaborés à partir de nos fruits et œufs du Domaine. ”

Jus du Domaine (en supplément)

- Pomme 5,50 € TTC / bouteille
- Pomme/raisin 6,50 € TTC / bouteille
- Pomme/fruits rouges 6,50 € TTC / bouteille
- Pomme/kiwi 6,50 € TTC / bouteille
- Pomme/coing 6,50 € TTC / bouteille

“ Notre 100 % pur jus bio est obtenu par simple pression des fruits, sans aucune adjonction. Ce jus n'est pas clarifié de façon à conserver les qualités des fruits. ”



La boutique, savoir-faire et qualité

Emportez un souvenir du lieu.



Découvrez les productions du Domaine :

- Le miel de nos abeilles
- Nos jus de fruits
- Nos confitures
- Huile essentielle de lavande
Hidcote blue
- Poivre de Sichuan



Notre sélection d'objets pour votre intérieur :

- Bougies parfumées
- Pelotes de laine de brebis
- Notre sélection de livres
botaniques



Dans le cadre du projet
Nouvelles Renaissance(S)
2019 porté par la Région

Centre-Val de Loire, le Domaine de
Poulaines a créé :

**un livre sur l'histoire du Domaine et
de ses jardins, de la Renaissance à
nos jours.**

**Prix « Coup de cœur » du concours
régional de l'Objet Touristique en
Centre-Val-de-Loire.**

Édition limitée à 200 exemplaires,
numérotés et signés.

Auteur : Valérie Esnault.

Création et impression :

Les Jardins Typographiques.





DOMAINE DE
**POU
LAI
NES**

LES JARDINS ♦ L'ARBORETUM

Contact

Prenez contact avec nous pour créer un événement sur mesure qui laissera un souvenir inoubliable à vos collaborateurs.

Domaine de Poulaines

Contact : Valérie Esnault
jardins@poulaines.com
+33 6 73 01 15 23

Infos complémentaires :

<https://domaine-poulaines.com/>

Nous proposons également une liste de partenaires :

Hébergements complémentaires, traiteur, location de tente et lodge, fleuriste...



Se rendre au Domaine

GPS : Château de Poulaines

Google Maps : Domaine de Poulaines

En voiture

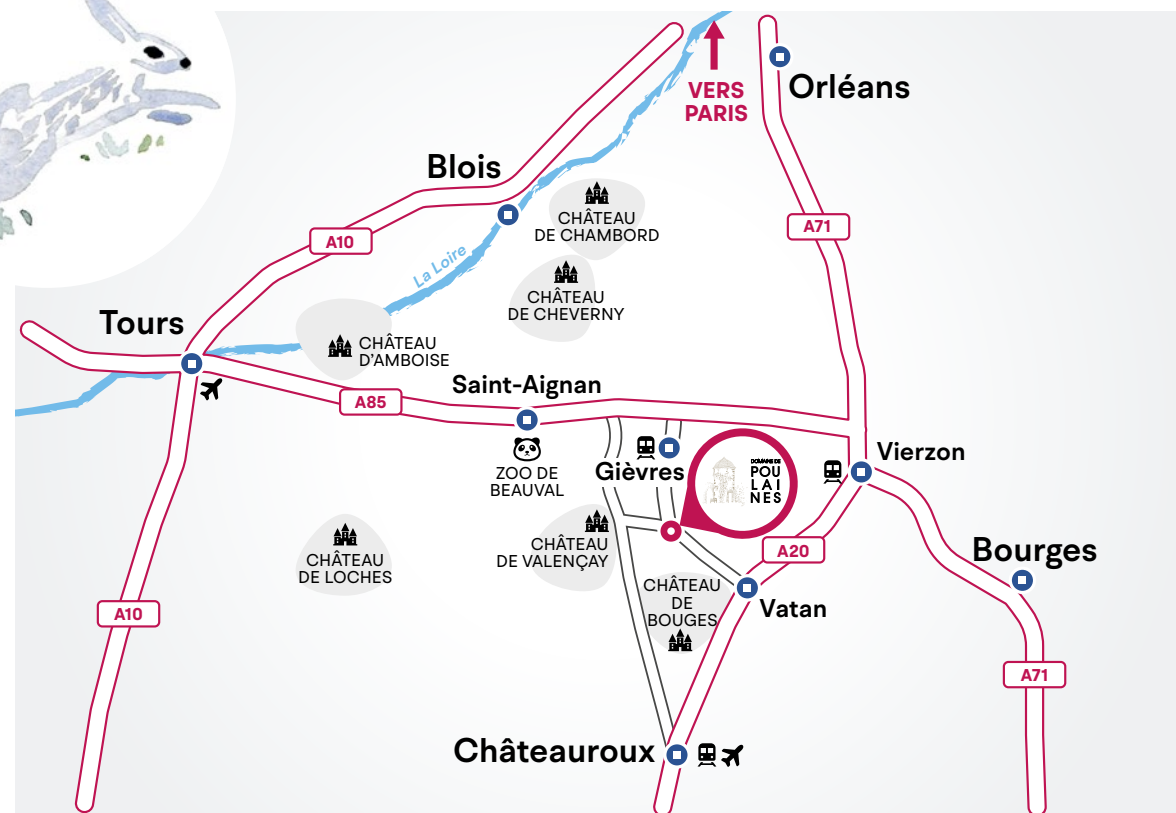
- Depuis Tours – Autoroute A85
100 km > Sortie 13 (Selles-sur-Cher)
- Depuis Bourges Autoroute A71/A20
87 km > Sortie 10 (Vatan)
- Depuis Paris – Autoroute A20/A71
250 km > Sortie 10 (Vatan)

En avion – Aéroports à proximité

- Châteauroux-Centre : 35 km
- Tours Centre-Val de Loire : 105 km

En train – Gares à proximité

- Gièvre : 15 km
- Châteauroux : 45 km
- Vierzon : 45 km





LES JARDINS • L'ARBORETUM

Nous avons hâte
de vous recevoir !

