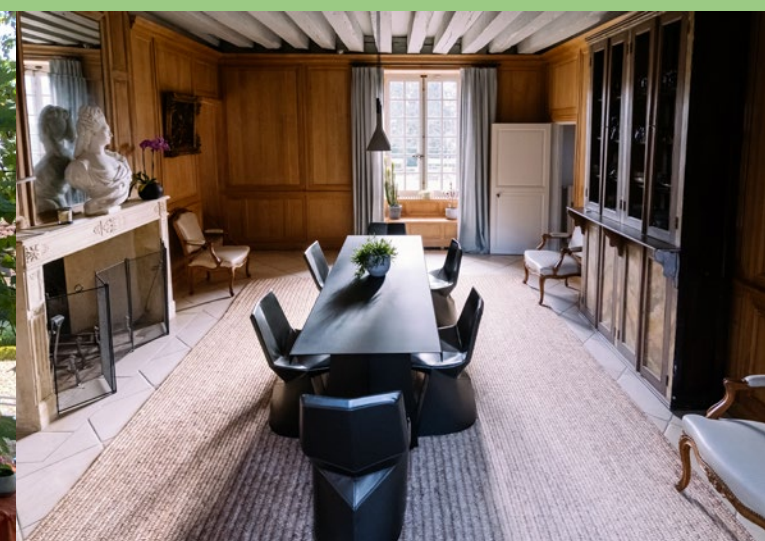




DOMAINE DE
**POU
LAI
NES**

Séminaires & événements d'entreprises

2026





Le Domaine de Poulaines, un lieu d'exception

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.

Un cadre remarquable pour vos événements professionnels



Entre cour d'honneur, terrasse du Manoir, allée des *Quercus Palustris*, parc arboré et jardins thématiques, chaque espace se prête à vos formats d'événements :

- séminaires ;
- journées d'étude ;
- formations ;
- activités de team building.

Le Domaine de Poulaines associe le charme du patrimoine à un confort moderne pour offrir à vos collaborateurs une expérience conviviale, ressourçante et fédératrice, loin de l'agitation urbaine, au plus près de la nature.





1. Le Manoir

Le salon

Spacieux et lumineux, le salon du Manoir se prête parfaitement à vos réunions, présentations ou moments d'échanges dans un cadre historique.

Jusqu'à 40 personnes

La salle à manger

Élegante, la salle à manger du Manoir accueille vos repas d'affaires ou réunions confidentielles dans une **ambiance raffinée**.

Jusqu'à 12 personnes

La cuisine

Chaleureuse et fonctionnelle, la cuisine du Manoir permet d'accueillir vos pauses gourmandes, ateliers culinaires ou services traiteur.

Jusqu'à 25 personnes





2 Les jardins

La terrasse du Manoir

Idéale pour vos **cocktails**, **déjeuners** ou **dîners en plein air**, la terrasse du Manoir offre une vue panoramique sur le parc et son séquoia centenaire.

Jusqu'à 70 personnes

La cour d'honneur

Accueille vos **réceptions** et **installations événementielles** : chapiteaux, tipis ou tentes, à l'ombre du séquoia centenaire.

Jusqu'à 300 personnes

L'arboretum

Offre un **décor naturel** et apaisant pour vos cérémonies, prises de parole ou activités de cohésion en plein air.

Jusqu'à 100 personnes





Fêtes de fin d'année au Manoir

Et si vous clôturiez l'année dans un lieu élégant
et chaleureux ?



Le Domaine de Poulaines vous accueille dans son Manoir Renaissance pour vos **arbres de Noël**, **cocktails de vœux** ou **repas de fin d'année**.

Sous la lumière douce du Manoir, vos équipes pourront partager un moment convivial. Ici, tout est pensé pour créer un moment simple, sincère et fédérateur. Une belle façon de célébrer ensemble la fin d'année.

La terrasse et la cour d'honneur peuvent aussi être aménagées pour :

- vin chaud ;
- buffet d'hiver sous chapiteau.

Chaque événement est préparé sur mesure, selon vos envies :

- déjeuner festif ;
- cocktail avec animation ;
- goûter de Noël pour les familles ;
- soirée de remerciement d'équipe.

Traiteur : devis sur demande



Les hébergements

Situés au sein du domaine, les gîtes **Nishiki** et **Rheum** ainsi que la **suite d'hôtes du Manoir** offrent une capacité totale de **14 couchages dont 9 couchages individuels** répartis dans des espaces distincts, propices au repos et à la convivialité.



Capacité et agencement :

- 14 couchages au total ;
- 3 chambres doubles ;
- 2 canapés-lits doubles ;
- 2 chambres simples ;
- 4 salles de bain.



Équipements et confort :

- cuisines entièrement équipées (réfrigérateur, four, micro-ondes, plaque de cuisson, cafetière) ;
- espaces de vie conviviaux et lumineux ;
- terrasse privative, barbecue et jardins attenants ;
- accès Wi-Fi et stationnement à proximité ;
- piscine et terrain de tennis.



Pack Journée

250 euros TTC

- Le Manoir (salon + cuisine)
- La Terrasse et la Cour d'honneur (hors barnum)

+ 50 euros TTC/pers.

- Café d'accueil
- + Déjeuner
- + Collation

(voir détails pages suivantes)

Pack Soirée (de 19 h à 23 h)

350 euros TTC

- Le Manoir (salon + cuisine)
- La Terrasse (hors barnum)

+ 50 euros TTC

- L'heure supplémentaire après 23 h

Cocktail et dîner

- Nous contacter pour un devis

Options

- Hébergement

+ 65 euros TTC / personne

- Petit déjeuner

+ 15 euros TTC par personne

- Visite guidée du Domaine, menée par la propriétaire

+ 13 euros TTC / personne

- Salle à manger

+ 100 euros TTC

- Cérémonie dans l'Arboretum

+ 100 euros TTC



Menu « Jardin »

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 (+1,50 € TTC/pers)



Chèvre de Valençay / Emmental



Tartelette aux fruits de saison

Élaboré avec soins ce menu met en avant des ingrédients frais provenant directement des producteurs de notre région, embrassant les valeurs d'une cuisine locale.



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



Le menu est accompagné de :

- Café Richard / Thé Mariage Frères,
- Eau plate / Eau gazeuse 1 L,
- Pain individuel.

Café d'accueil

Brioche, gâteau du Voyageur,
pain, confiture maison



Café Richard
Thé Mariage Frères
Eau plate

Collation

Assortiment de cakes et de biscuits



Café Richard
Thé Mariage Frères
Citronnade maison au gingembre



Nos pauses gourmandes

En supplément :

Jus de fruits du Domaine 5,50 € TTC / bouteille

- Pomme
- Pomme raisins
- Pomme fruits rouges
- Pomme kiwi
- Pomme coing

Nos 100 % pur jus bio sont obtenus par simple pression des fruits, sans aucune adjonction. Ces jus ne sont pas clarifiés de façon à conserver les qualités des fruits.



Nos Vins de Valençay du Domaine Roy

En supplément :

Rouge Alliance : 12 € TTC / bouteille

Accord : pour accompagner vos plateaux de charcuterie ou plateaux fromages.

Rouge Signature : 8,50 € TTC / bouteille

Accord : viande en sauce, souris d'agneaux confit, gibiers à plume.

Blanc Symphonie : 9 € TTC / bouteille

Accord : vin parfait pour l'apéritif ou pour accompagner tout un repas.

Blanc Les Tertres : 15 € TTC / bouteille

Accord : huître, plateau de fruit de mer, poisson noble avec une sauce hollandaise.

Blanc Les Batfers : 10,50 € TTC / bouteille

Accord : fromage de chèvre de Valençay, brochette de poulet marinées.

Chenonceau Blanc : 13,50 € TTC / bouteille

Accord : fromage de chèvre affiné, une volaille à la crème, blanquette de veau.



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



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 train - Gares à proximité

- **Gièvres** : 15 km, environ 20 min.
- **Châteauroux** : 45 km, environ 45 min.
- **Vierzon** : 45 km, environ 45 min.

En avion - Aéroports à proximité

- **Châteauroux** : 35 km, environ 40 min.
- **Tours** : 105 km, environ 1 h 30.





LES JARDINS • L'ARBORETUM

Nous avons hâte
de vous recevoir !

