Le Bout du Monde

PLAQUETTE EVENT

LA CONVIVIALITÉ 5 ÉTOILES











Présentation

Enfant du **Bout du monde**, Dominique ne jouait pas à la Play station. Il préférait pécher les écrevisses, construire des moulins à eau dans le ruisseau, traire les chèvres pour fabriquer le fromage. Avec rien, il faisait beaucoup, sur un terrain de 120 hectares, au milieu d'une nature omniprésente.

Un séminaire au vert au **Bout du Monde**, c'est une immersion ludique dans l'hyper nature, une ambiance un peu vintage, mais surtout très vraie, pour des groupes de 20 à 150 personnes.
C'est un moment étonnant avec plein de surprises. **Au Bout du Monde**, on ne casse pas les codes, les codes sont depuis longtemps tellement différents.
Au final, de par cette véracité cultivée, c'est un lieu unique qui est aujourd'hui très moderne, en phase avec le besoin de se reconnecter à des valeurs et de vivre des expériences inoubliables.
Et puis, plus séminaire RSE que le **Bout du Monde** n'existe pas. Quand on a le bio dans la peau depuis la création de la ferme, la RSE est juste le « nouveau mot » de ce qui se pratique depuis longtemps au **Bout du Monde**. La restauration est à l'avenant : conviviale au Bar à vin, surprenante à l'auberge, hyper locale et familiale, voire expérientielle quand pour l'apéritif, on pêche les écrevisses dans le ruisseau au milieu de la forêt et que la viande se cuit en mode boot camp.

Le Bout du Monde en image







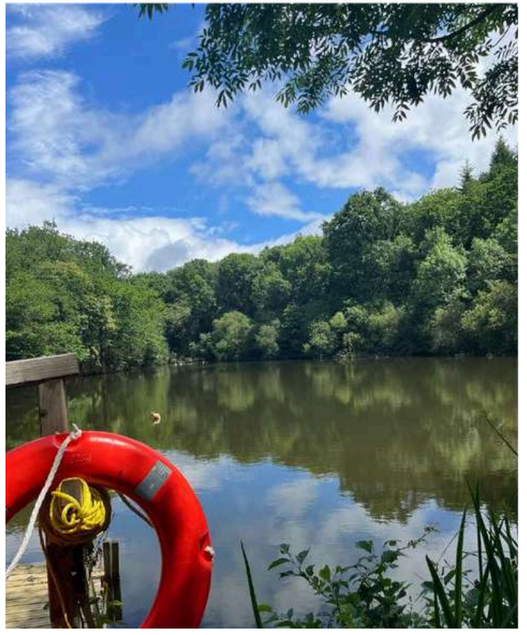




Les installations

- Auberge familiale
- Bar à vin et grande terrasse couverte
- Salles de séminaires
- 120 hectares de nature
- Piscine Naturelle
- Terrain de pétanque
- Aire de sport, ping pong
- Ferme avec animaux
- Plaine événementielle pour les grands rassemblements





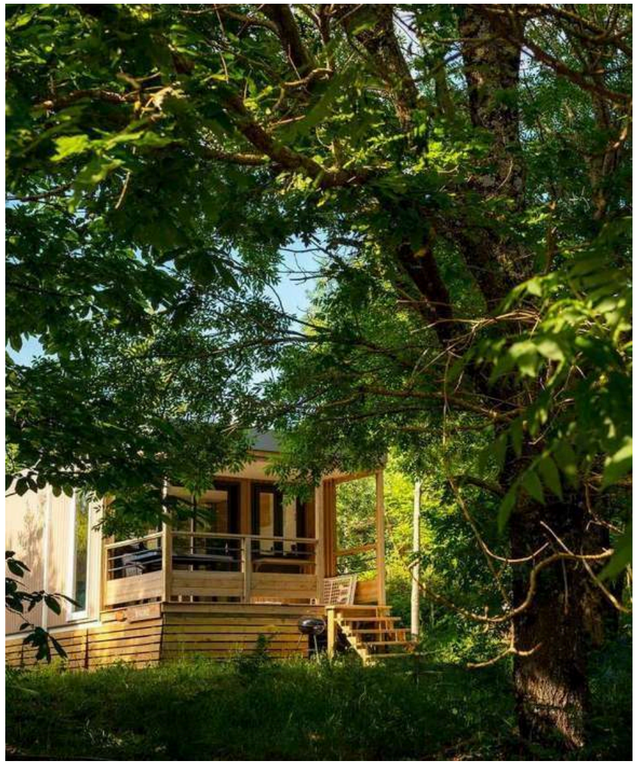


Capacité d'accueil

- Une SDB par personne : capacité 65
- Une chambre par personne avec SDB partagée : capacité 116
- Chambre twin : capacité 198

- 60 hébergements, 65 salles de bain, 124 chambres, 202 lits
- Dans le forfait résidentiel : Lit fait à l'arrivée, linge de toilette, produit d'accueil











Les salles et espaces de réunion

- La Terrasse couverte Bar à vin : 120 m²
- L'orangerie : 100 m²
- Le bar à vin : 75 m²
- L'auberge salle 1 : 50 m²
- L'auberge salle 2 : 30 m²
- La Clairière : 3 000 m²
- De nombreux espaces en plein air pour travailler en toute liberté.
- Matériel à disposition : paperboard, wifi, vidéoprojecteur, machine à café...





La restauration



Au **Bout du Monde**, la cuisine est locale, conviviale et souvent surprenante. Un exemple ? vous avez déjà mangé des écrevisses sauce armoricaine que vous veniez de pêcher dans le lac ? Et vous serez surpris du plaisir à redécouvrir les délices d'une bonne blanquette de veau, cuisinée à l'ancienne.

Mais ici, la gourmandise se décline aussi aux végétariens et aux vegans. Notre cheffe s'est formée à la cuisine végétarienne et vegan, avec la même exigence de goût, de générosité et de créativité. Un cassoulet vegan longuement mijoté, riche en caractère. Une blanquette de la mer revisitée en version végétale, onctueuse et réconfortante.

Et comme on parle aussi de cuisine des copains, quoi de
mieux qu'un bon brasero pour animer une soirée conviviale.

Au final, un grand choix de formules, pour tous les goûts, toutes les tailles de groupes, et pleins de belles surprises pour étonner et enjouer les invités.





Les repas compris dans le forfait

Nos buffets

A l'auberge ou au bar à vin, en fonction du temps, de la taille du groupe...
En mode buffet avec des 3 entrées, un plat chaud et 2 desserts au choix

Exemple d'entrées :

- Assiette de charcuteries locales
- Salade protéinées lentilles, poivrons, citron confit
- Tomate charnues, mozzarella, basilic frais

Exemple de plats chauds :

- Bœuf à la provençale ou à l'orange
- Poulet basquaise
- Jambon braisé sauce Minervoise

Exemple de desserts :

- mousse au chocolat
- tarte au citron renversée
- tarte aux fruits





Les repas compris dans le forfait

Les repas à table

A l’auberge, une formule “Bon vivant” afin de partager un moment convivial autour d’un bon repas, réalisé avec les produits locaux, une formule simple et généreuse, en fonction des produits de saison.

Exemple d’entrées :

- Salade aux gésiers de canard
- Vol au vent aux champignons
- Salade croquante et tarte à l’échalote

Exemple de plats chauds :

- Blanquette de veau
- Poulet à la bière
- Cassoulet au confit de canard

Exemple de desserts :

- Tarte aux fruits
- Gateau rouge et noir (chocolat framboise)





Les repas optionnels

Pique Nique champêtre

Envie d’un moment de convivialité en pleine nature, au bout du monde c’est facile. Nous vous proposons de vous régaler avec des produits de qualités, au bord de notre lac. ´ Un moment coupé du monde, une pause gourmande pour vos équipes. Venez Profiter d’une tranche de foie gras, les pieds dans l’herbe, dans la quiétude du bord de l’eau, un vrai moment de plaisir en totale déconnexion avec la vie citadine actuelle.

Nous reprenons la structure du buffet classique, en ajoutant des produits nobles (saumon fumé sur place, foie gras... afin de rendre le moment encore plus surprenant.





Les repas optionnels

Les formules Braséro

Le Braséro des voisins

Une formule en toute simplicité avec les produits des fermes voisines. Nous grillons au braséro devant vous : saucisse de “Toulouse” du village, coustellous des cochons de la voisine, poulet de la Montagne Noire, légumes du coin. Un vrai Barbecue de bons produits.

Le Braséro entre copains

Ici une autre formule avec une succession de plats différents tout au long de la soirée, nous préparons devant vous une mouclade, des couteaux en persillade, des cœurs de canard, épi de maïs, saucisse, poivrons en marinade, coustellous, entrecote, banane flambée au rhum et caramel beurre salé... Une farandole de petits plats pour que vos équipes puissent passer un agréable moment de partage et d’échanges professionnels constructifs.

Le grand jeu au braséro

Sur le même principe que le Braséro des copains mais avec des mets de choix, au menu gambas à l’ail, foie gras snaké sauce au vinaigre de framboise, huitres au flambadou, côte de boeuf, magret de canard sauce aux cèpes... c’est bon et gourmand !







Les repas optionnels

A la table de l’auberge

Le menu signature

A L’auberge on cuisine,on découpe, on rissole, on fait mijoter comme dans la cuisine de grand mère lors du repas de dimanche. Nous vous proposons donc ici de passer un moment hors du temps, avec une cuisine copieuse et généreuse, en toute convivialité. Au menu : Salade au foie gras mi cuit, réalisé évidemment par nos soins, pintade de la montagne noire désossée, reconstituée aux champignons, sauce aux champignons sautés, légumes du moment et en dessert omelette norvégienne flambée.

Le diner d’exception

Ici on ne rigole plus, nous vous proposons un plat hors cadre. Recette imaginée par la mère de Dominique il y a plus de vingt ans. Au menu, une petite salade pour se préparer, puis le dindon à la russe. Il s’agit d’un dindon désossée et fumé à la cheminée, dans lequel il y a un canard désossé, puis canette, pintade, pigeon et magret de canard, façon poupée gigogne, servi avec une sauce chasseur, des pâtes fraiches et un verre de vodka. Une expérience unique pour un met des plus délicat. En dessert, un peu de légèreté avec un baba au rhum.







Les apéritifs

L’apéro tribu :

Profitez d’un moment convivial sur la terrasse du bar à vin, avec une sélection de charcuteries, de fromages locaux et de crudités pour plus de fraîcheur, accompagnée de bières et vins locaux pour tous les goûts.

L’apéro pétanque :

Même formule que l’apéro tribu, mais retrouvez-vous autour du terrain de pétanque, pour un moment de détente et de convivialité où les équipes échangent et partagent un instant authentique dans une ambiance typiquement sudiste.

L’apéro Ruisseau :

Quoi de mieux que de se plonger au cœur de la nature pour se débrancher de la vie citadine, dégustez au fromage local en pleine nature avec les bouteilles au frais dans le ruisseau, pour un moment gourmand, authentique et directement inspiré par la nature environnante sans oublier les bières et vins locaux!

Les hébergements





















Nos références



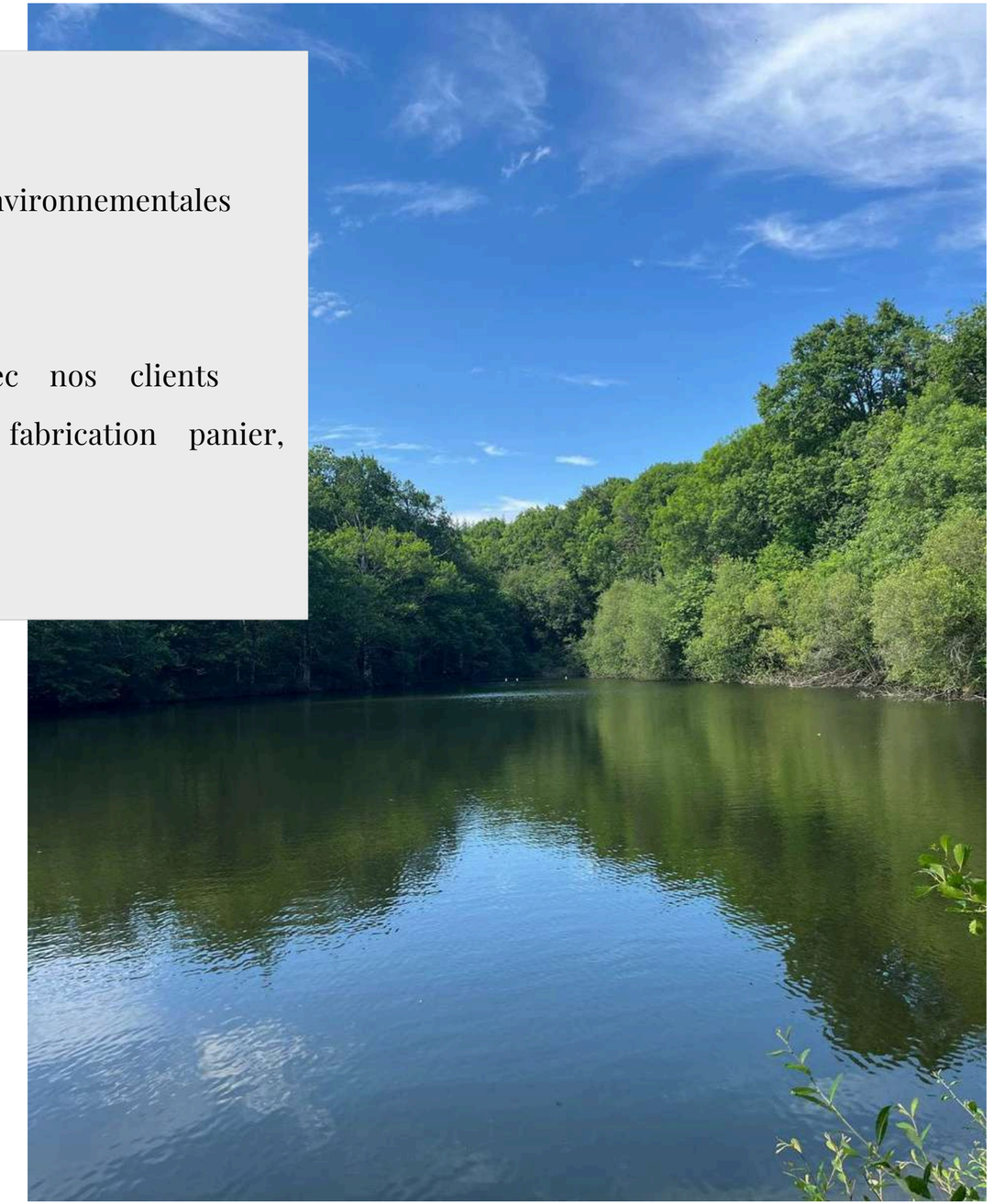
Politique RSE

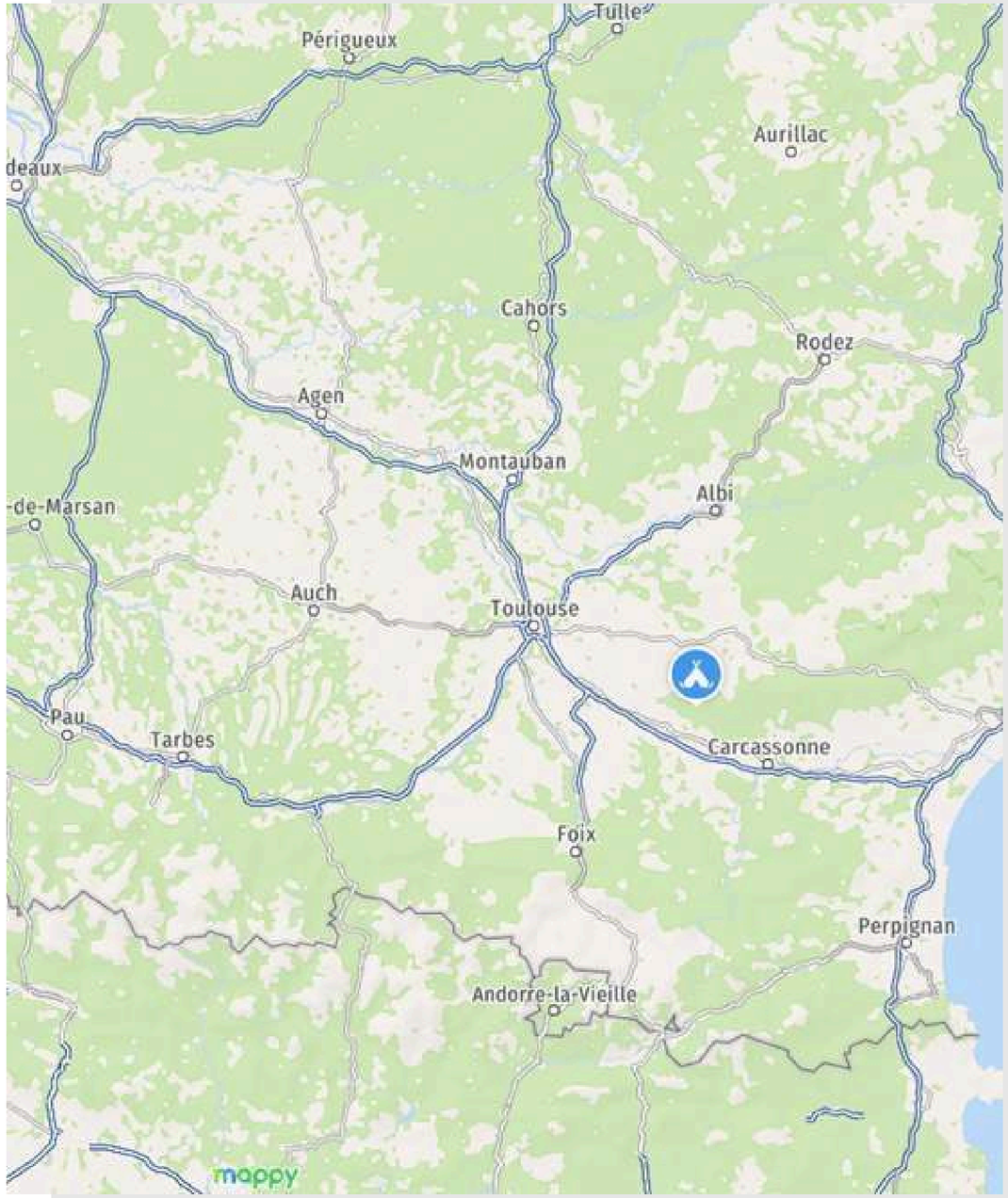
Social

- Travail régulier CAT
- Accueil hôpitaux de jour
- Don associations sociales et environnementales locales
- Création emplois locaux
- Ateliers renouvelables avec nos clients sur produire son savon, fabrication panier, fabrication pain, tissage

Écologie

- Tonte raisonnée
- Eco-pâturage
- Électricité 100/100 renouvelable
- Traitement eaux usées
- Phyto épuration
- Piscine naturelle
- Double réseau d’eau potable et non potable
- Achat matériel informatique reconditionné
- Éclairage extérieur solaire 95/100
  Vérification débit d’eau annuel





Situation géographique et accès

Dansl'Aude, à Verdun Lauragais.

Carcassonne	39 km
Toulouse	68 km
Narbonne	100 km
Perpignan	141 km
Montpellier	189 km
Limoges	335 km
Clermont-Ferrand	360 km
Valence	386 km
Lyon	452 km

Paris : 1h de vol sur Toulouse
+trajet Toulouse-Verdun Lauragais

Train : gare de Toulouse



Nous contacter

Sandrine Mader

04 68 94 38 49

seminaire@domaineleboutdumonde.fr

www.domaineleboutdumonde.fr