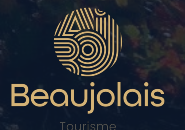




DOMAINE LES ROCHES BLEUES · AU CŒUR DU MONT BROUILLY

NOS OFFRES GROUPE & PRO

Un cadre d'exception au cœur du vignoble, entre vignes, cave et paysages du Mont Brouilly.





Un domaine à vivre

Artisans-vignerons depuis trois générations, le Domaine les Roches Bleues cultive 9 hectares de vignes en Brouilly et Côte de Brouilly, selon les principes de l'agroécologie.

9 hectares

en Brouilly et Côte de Brouilly

3 générations

d'artisans-vignerons

Agroécologie

au pied du Mont Brouilly



LES SINGULIÈRES



La Croquante
Brouilly



La Baraquée
Côte-de-Brouilly



L'Amuse Bouche
avec des bulles
Vin de France Rosé

LES LIEUX-DITS



Pierreux
Brouilly



Brulhié
Côte-de-Brouilly



L'Hérond
Côte-de-Brouilly

La Cuvée Éphémère

Surprise du chef au gré des millésimes



Nos cuvées et notre approche de la dégustation

Chez nous, la dégustation s'apprend sans bonnes ni mauvaises réponses — chacun a sa propre sensibilité face à un vin vivant — et notre gamme, du plus fruité et accessible au plus fin et complexe, invite à **une belle découverte du Beaujolais** et de ses sols (le Beaujolais est Géoparc mondial UNESCO !).





Nos forfaits groupes à partir de 10 pax

Entreprises · Séminaires · EVJF · EVG · Événements familiaux

5 cuvées dégustées dans chaque offre

8 à 20 personnes en format assis · jusqu'à 30 personnes en format cocktail

L'espace de dégustation peut s'équiper d'un vidéoprojecteur pour vos temps de réunion



01

L'Amuse Bouche

Demi-journée découverte



Vignes, cave, dégustation des 5 cuvées et cocktail déjeunatoire du terroir ! Le format parfait pour une équipe qui veut sortir du cadre pour un déjeuner ou dîner au cœur des vignes.

À partir de 60€/personne

De 10 à 25 personnes



02

La Croquante

Journée terroir & création



Une journée pour savourer, créer et prendre le temps : visite du domaine avec Jonathan, dégustation des vins, cocktail déjeunatoire et **atelier peinture au vin**. Découvrez le vin autrement, partagez un moment créatif et repartez avec votre œuvre !

À partir de 115€/personne

De 10 à 20 personnes



03

La Baraquée

Journée grand air



Une journée qui a du caractère : partez à l'assaut des chemins du Mont Brouilly à vélo électrique avant de partager un pique-nique terroir et une dégustation au domaine. L'aventure version Les Roches Bleues pour un moment au vert à partager en équipe.

À partir de 190€/personne

De 10 à 20 personnes



04

Les Roches Bleues

Résidentiel



Une parenthèse au vert pour déconnecter ensemble : une nuit en privatisation, une activité, un dîner livré au gîte à partager autour des vins du domaine et un petit déjeuner du terroir. **L'esprit des grandes tablées de vendanges version Les Roches Bleues**, entre convivialité, nature et moments simples.

À partir de 210€/personne

**De 10 à 18 personnes —
couchage collectif**



Notre offre food en 3 mots : gourmand, local, authentique



- **Une cheffe partenaire, pas un traiteur.** Un interlocuteur unique, une cuisine pensée pour le lieu et pour le déroulé de la journée.
- **Un sourcing local revendiqué.** Producteurs du Beaujolais et des environs, saisonnalité assumée : la carte suit ce que donne le territoire au moment de votre venue.
- **Le fait-maison jusqu'au bout.** Terrines, pâtés-croûte, tout est préparé sur place. Rien de sous-traité, rien de décongelé.
- **Le Beaujolais dans l'assiette, écrit au présent.** Les classiques du terroir revisités avec une exécution contemporaine — le plaisir de la reconnaissance, sans la nostalgie.

Tout est dressé et installé pour vous, le repas se prend en autonomie. Vous gardez la main sur votre timing, personne ne vient interrompre vos échanges.

Du pique-nique dans les vignes au déjeuner de travail jusqu'au dîner en accords mets & vins, le format s'adapte au moment de la journée et au niveau de réception souhaité.

Exemple de menu

Brochettes de viandes et légumes marinés

Tarte salée : tatin de tomates cerises, thym, romarin et burrata

Terrine et pâté en croûte (porc, poulet, veau, amandes et figue)

Tatin de saison (pommes, coings, abricots ou pêches)



Un domaine familial qui ouvre ses portes aux professionnels



En Beaujolais, le séminaire se joue soit dans de grands châteaux, soit en visite-dégustation d'une heure ajoutée à un programme construit ailleurs. Ici, le domaine est à vous pour la journée.

- **Les vins** — Brouilly et Côte de Brouilly, 9 hectares, trois générations de vignerons. Sous-sol volcanique de roches bleues, agroécologie, vinifications douces.
- **Le lieu** — versant sud du Mont Brouilly, Géoparc mondial UNESCO, cave voûtée creusée dans la roche. Gîte 18 personnes sur place pour les formats deux jours.
- **Le déroulé** — un programme construit et calé en amont avec vous, animé sur ses temps forts par le domaine. Entre les séquences, vous êtes chez vous.
- **Les activités** — ateliers créatifs, assemblage, vélo dans les vignes, dîner de la cheffe.
- *En option : une chargée de projet dédiée en amont & sur la journée +450 € TTC. Elle orchestre les transitions, gère les prestataires et les imprévus. Vous n'avez à penser à rien.*



Ils parlent du Domaine Les Roches Bleues



Christelle ARTHOD

2 avis



★★★★★ il y a 3 mois

Très bon accueil, nous avons passé un agréable moment. Jonathan aime partager sa passion du vin. Ses explications sur la vinification, les particularités des sols, ou encore l'histoire du domaine sont très enrichissantes.

Et évidemment sa gamme de vin est excellente !



Manon

11 avis - 3 photos



★★★★★ il y a un an

Un domaine charmant, animé par Jonathan, une personne chaleureuse et passionnée. Il partage avec enthousiasme son amour du vin et de son métier, tout en offrant une approche biologique et naturelle de part sa volonté de revegetalisation de ses vignobles!

Nous avons découvert des bouteilles au design moderne, qui conservent l'empreinte du savoir-faire transmis de génération en génération. Des vins de caractère, à l'identité marquée et d'une grande qualité.

Merci pour cette visite, une belle découverte !



Enrique Waldrant

2 avis - 2 photos



★★★★★ il y a 4 ans

Très chouette accueil !

Nous étions un groupe de 15 à faire la visite qui était très intéressante.

Jonathan est passionné par son travail et cela se ressent du début à la fin :-)

Les explications données nous ont permis d'en apprendre un peu plus sur le métier de vigneron.

Terminer la visite dans la salle de dégustation fut la cerise sur le gâteau.

Encore un grand merci



Elia Klein

Local Guide - 127 avis - 125 photos



★★★★★ il y a 2 ans

5 étoiles parce qu'on ne peut pas mettre plus ! Jonathan nous a fait une visite du domaine super intéressante, pédagogique et pleine d'humour. La dégustation qui suit est tout autant réussie, avec des vins de qualité. C'est la meilleure visite de domaine que j'ai pu faire ! Allez y les yeux fermés !!!





Capacité d'accueil

Jusqu'à 20 personnes en format assis · jusqu'à 30 personnes en format debout

Un projet sur mesure ?

N'hésitez pas à nous contacter pour un projet personnalisé, un dîner dans les vignes, une expérience sur mesure ou une initiation à l'agroécologie.

Domaine Les Roches Bleues · 961 route du Mont Brouilly – 69460 Odenas · contact@domainelesrochesbleues.com

06 17 38 11 71

**Nous avons hâte de
vous accueillir !**

DOMAINE LES
**RÔCHES
BLEUES**