

Notre sélection de restaurants

L'AUBERGE DU GRÈBE

Dans un village de la Brenne, le chef Frédéric Berthault propose une cuisine authentique et de saison, mettant à l'honneur les produits du territoire. Un cadre chaleureux et une table idéale pour partager un moment gourmand en groupe.



LE RELAIS DE LA MOTHE

Dans un cadre chaleureux et authentique, ce restaurant accueille aussi bien les repas de groupe que les déjeuners d'affaires ou dîners conviviaux. Le chef Rayn Bazit propose une cuisine traditionnelle et inventive, ponctuée de touches exotiques, avec une carte qui évolue au fil des saisons et de l'inspiration.



L'AUBERGE DE LA GABRIÈRE

Face à l'un des plus beaux étangs de la Brenne, ce restaurant offre un cadre naturel remarquable. Le chef David Villiers y propose une cuisine généreuse et conviviale, mettant à l'honneur les produits locaux, les saveurs de saison et les traditions brennouses. Restaurant situé à proximité directe d'une pisciculture.



LA FERME DES BUTTONS

À deux pas d'une réserve naturelle, cette ferme propose une cuisine maison mettant à l'honneur les viandes de vaches Limousines et Black Angus, ainsi que les poissons des étangs voisins. La propriétaire accompagne les groupes à la découverte de sa ferme.



LE BOEUF COURONNÉ

Dans une maison de caractère entièrement restaurée, cet établissement propose des chambres tout confort au cœur de Mézières-en-Brenne, point de départ idéal pour les découvertes nature. À table, le chef Thierry Favier propose une cuisine authentique, mettant à l'honneur les produits de la région.



LA MAISON DU PARC

Un lieu idéal pour débiter la découverte de la Brenne, avec exposition, boutique du terroir et films courts pour comprendre le territoire. À l'heure du déjeuner, place aux saveurs locales autour d'un menu brennou mettant à l'honneur la carpe des étangs et le fromage AOP Poulligny-Saint-Pierre, pour un moment gourmand et convivial.



POURQUOI CHOISIR LE PNR DE LA BRENNÉ ?

- Déconnexion digitale**
 Un cadre unique pour débrancher les écrans et reconnecter les humains.
- Image RSE**
 Valorisez votre engagement en choisissant une destination Parc naturel régional.
- Une facilité d'accès**
 A mi-chemin entre Paris et Bordeaux, idéal pour regrouper les équipes nationales.



www.destination-brenne.fr

Destination Brenne

Caroline Flament - Pôle tourisme affaires

Tél. 09 77 37 16 45

c.flament@destination-brenne.fr



Destination CSE

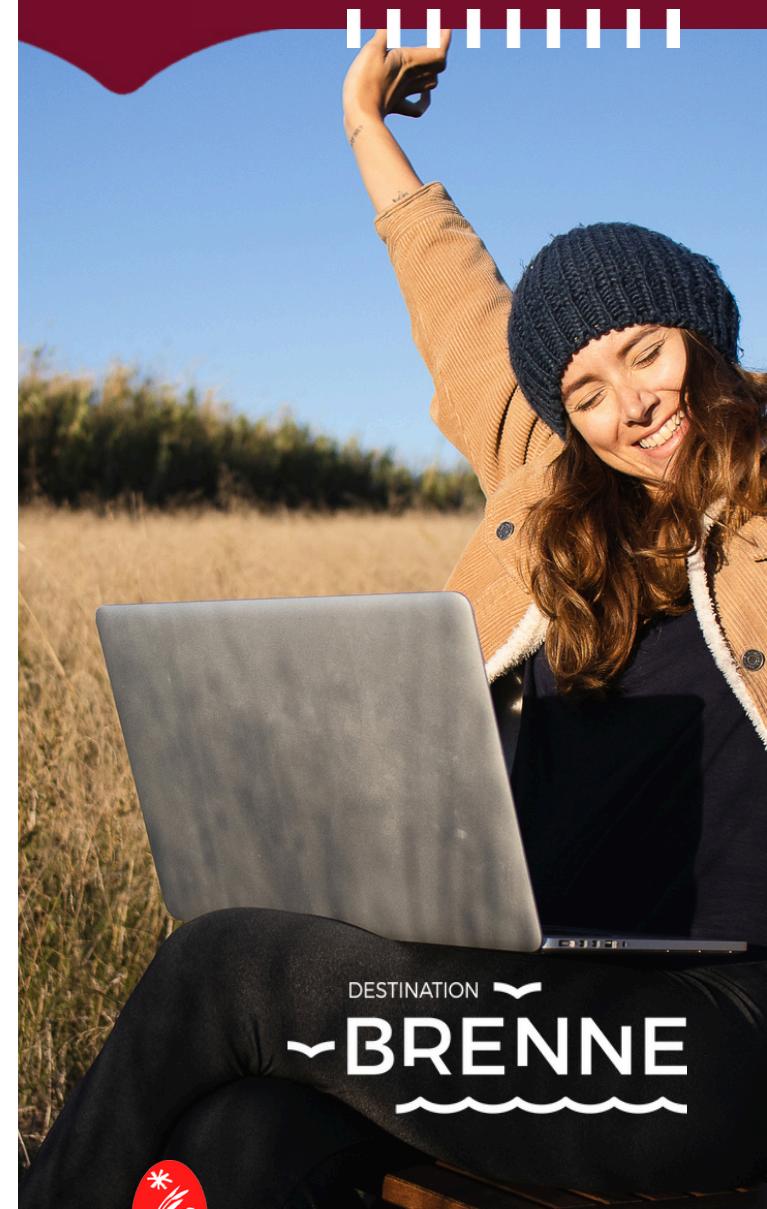


photo de couv. Héron pourpré ©VonthronPh.

DESTINATION

BRENNÉ



voyage au pays des mille et un étangs

Nos idées séjours en famille

parmi une sélection

Compatible séminaires

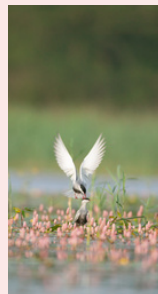
JOUR 1 : A LA DÉCOUVERTE DES OISEAUX DE LA BRENNE

Le petit + : une activité nature douce et accessible à tous, idéale pour partager un moment convivial et découvrir ensemble la richesse des oiseaux de la Brenne.

MATIN : visite de la Réserve zoologique de la Haute-Touche **Prix réduits**

MIDI : déjeuner terroir

APRÈS-MIDI : découverte accompagnée



JOUR 2 : RANDONNÉE COMMENTÉE EN PLEINE NATURE

Le petit + : une balade facile, ponctuée d'explications et d'anecdotes, pour découvrir la Brenne autrement, sans esprit de performance avec un guide passionné.

MATIN : visite du château d'Azay-le-Ferron

MIDI : déjeuner terroir

APRÈS-MIDI : randonnée commentée



JOUR 1 : DÉCOUVERTE D'UNE PISCICULTURE BRENOUSE

Le petit + : une découverte originale et conviviale, qui suscite la curiosité et les échanges, avec une dégustation et un pisciculteur passionné.

MATIN : visite du château du Bouchet

MIDI : déjeuner terroir

APRÈS-MIDI : découverte accompagnée



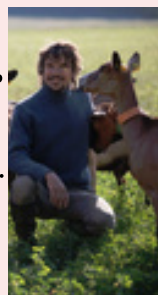
JOUR 2 : ESCAPADE GOURMANDE À LA FERME

Le petit + : la découverte d'un fromage AOP emblématique, directement chez le producteur, avec explications sur le savoir-faire, l'élevage des chèvres et une dégustation.

MATIN : visite de ville

MIDI : déjeuner terroir

APRÈS-MIDI : découverte accompagnée



Votre séjour team-building

parmi une sélection

JOUR 1 : PARTICIPEZ À UN CHANTIER NATURE PARTICIPATIF

Le petit + : agir ensemble pour la nature dans une Réserve naturelle, partager un effort commun et repartir avec la satisfaction d'avoir laissé une trace positive sur le territoire.

MATIN : réunion

MIDI : déjeuner terroir

APRÈS-MIDI : atelier participatif



JOUR 2 : BALADE NATURE AU FIL DE L'EAU

Le petit + : une activité collective en pleine nature qui favorise l'entraide, la coordination et le partage, dans un cadre paisible et dépayçant, avec ou sans accompagnement.

MATIN : réunion

MIDI : déjeuner terroir

APRÈS-MIDI : balade en canoë



JOUR 1 : SURVOL DE LA BRENNE EN MONTGOLFIÈRE

Le petit + : une expérience exceptionnelle qui marque les esprits, idéale pour créer un souvenir commun fort au sein du groupe, au dessus des étangs de la Brenne.

MATIN : réunion

MIDI : déjeuner terroir

APRÈS-MIDI : vol en montgolfière



JOUR 2 : INITIATION AU YOGA EN PLEINE NATURE

Le petit + : un temps de pause partagé pour se recentrer, relâcher les tensions et renforcer la cohésion du groupe dans un cadre naturel propice au calme.

MATIN : réunion

MIDI : déjeuner terroir

APRÈS-MIDI : initiation au yoga



Quelques idées de salles

parmi une sélection

LE MANOIR DE SAINT-VICTOR INGRANDES

Le petit + : une vue imprenable sur la vallée de l'Anglin depuis un manoir niché en pleine nature, idéal pour organiser des séminaires qui prennent de la hauteur.

VOTRE LIEU



LE DOMAINE DU PRIEURÉ DOUADIC

Le petit + : une ferme millénaire rénovée où l'on passe des réunions au bord de la piscine, à une balade au bord de l'eau, sans changer de décor, au coeur de la Brenne.

VOTRE LIEU



L'ÉCRIN DE LA BRENNE LUREUIL

Le petit + : Un lieu à taille humaine, apprécié pour son calme et sa simplicité, parfait pour des groupes en quête de sens et de sérénité comme à la maison.

VOTRE LIEU



LE MANOIR DE PIERRE LEVÉE TOURNON-SAINT-MARTIN

Le petit + : le chef Cyril Orinel puise ici son inspiration pour créer des mets d'exception, où chaque plat rend hommage à la beauté du terroir, dans un cadre authentique et inspirant.

VOTRE LIEU

