

A photograph of a dining table set for a meal. In the background, a fireplace with a warm fire is visible. The table is set with white plates, silverware, and several glasses. A vase of pink flowers sits on the table. The text is overlaid on the image.

# DES EVENEMENTS DE FIN D'ANNEE D'EXCEPTION POUR VOS EQUIPES

*Vivre ensemble  
une expérience unique*



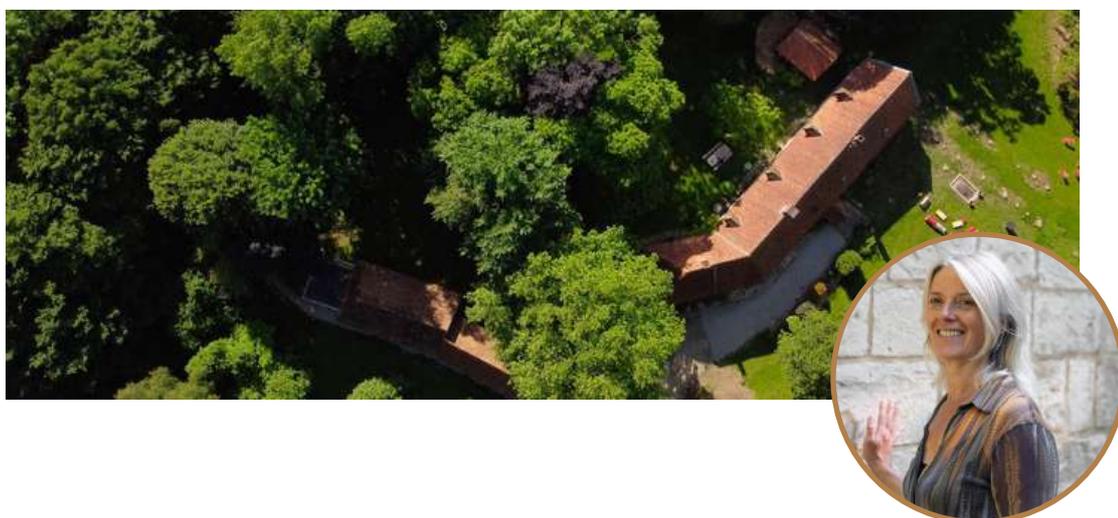
domaine *de* FRESNOY

[WWW.DOMAINEDEFRESNOY.COM](http://WWW.DOMAINEDEFRESNOY.COM)

# LE DOMAINE DE FRESNOY

Le Domaine de Fresnoy est un lieu historique insolite, niché dans les bois en Vallées d'Opale à Loison sur Créquoise (35 minutes du Touquet - Paris Plage / 2h30 de Paris / 1h30 de Lille). Un ancien relais des templiers niché dans plus de 4 hectares de parc et bois comprenant plus de 30 essences d'arbres d'ici et d'ailleurs, dont un noyer du Caucase, récemment labellisé Arbre remarquable de France. Vous y serez accueillis par Florence Karras, propriétaire gérante, sensible aux enjeux de l'entreprise et de la société.

**Un lieu hors du temps, idéal pour des temps de pause et de convivialité.**



## VIVRE UNE SOIREE D'ENTREPRISE UNIQUE

### UN LIEU SECRET

Y venir est un voyage. Y vivre une expérience entre collègues ou amis créera un souvenir mémorable.

### UNE ACTIVITE PLAISIR

Voyager et vivre une expérience gustative unique avec le meilleur de l'un des produits phare de nos fêtes, le cacao.

### UN DINER GASTRONOMIQUE

Honorer notre **région européenne de la gastronomie**, avec un diner de chef.

# ACTIVITE PLAISIR



## DEGUSTATION DE CHOCOLATS

### UNE EXPERIENCE

Découvrir les saveurs de 5 merveilleux chocolats artisanaux, fabriqués avec des cacaos d'Amérique Latine. Dégustation qui s'achève avec un rhum vénézuélien ultra-premium.

### DES PRODUITS D'EXCEPTION

Des chocolats premium fabriqués avec des ingrédients nobles de qualité, issus d'un commerce durable et équitable.

*(Toutes les dégustations comprennent : des portions individuelles de chocolats, de boissons, des cuillères, des serviettes, de l'eau, des crackers).*

## CACAO CACAO

Daniela Henot, ex- critique gastronome au Vénézuala et fondatrice de CACAO CACAO propose des découvertes de tablettes de chocolat haut de gamme, "Bean to Bar" provenant des meilleurs pays producteurs de cacao fin (Venezuela, Colombie, Mexique, Pérou, République Dominicaine, Madagascar, Ouganda).

# DINER GASTRONOMIQUE



## UN DÎNER DE CHEF

### LES PAPILLES EN EMOI

Paulo, chef cuisinier (La Cuisine de Paulo) sublimerait les produits nobles et de saison du terroir pour vous proposer un menu gastronomique, aux nuances chocolatées avec accord mets / vins.



# CONDITIONS

Pour une expérience optimale, nous limitons **le nombre de participants à 12 personnes**. Toutefois, d'autres formules sur-mesure peuvent être envisagées pour un nombre de participants supérieur. L'atelier dégustation dure environ 1h30 et prépare délicatement les palais au repas qui suit.

**L'ensemble de la prestation** (hors location espace séminaire éventuellement) comprend l'accueil, la présentation du Domaine de Fresnoy et sa démarche autour de la préservation de la nature, l'atelier dégustation de cacao, et diner gastronomique (mets & vins). Prix sur demande.



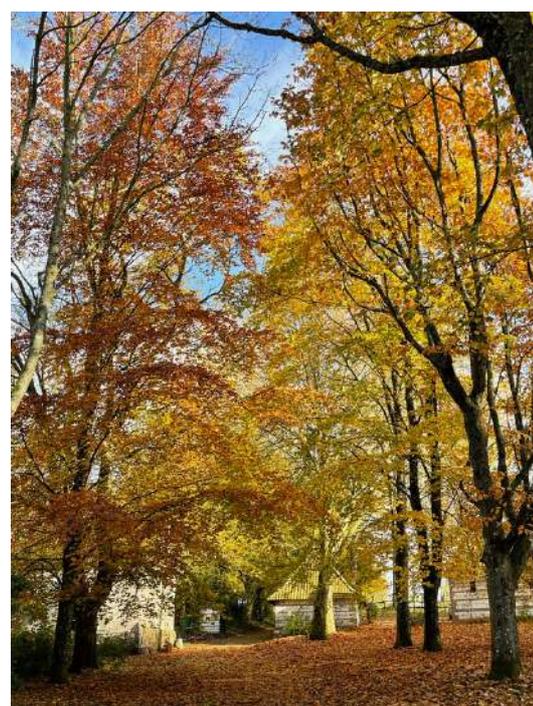
## NOUS CONTACTER

Au plaisir de vous accueillir au Domaine de Fresnoy et élaborer une offre personnalisée pour vos évènements de fin d'année.

Contact :

Florence KARRAS - 0687456460

[florence@domainedefresnoy.com](mailto:florence@domainedefresnoy.com)



Domaine de Fresnoy  
100, Impasse de Fresnoy  
62990 Loison sur Créquoise

[www.domainedefresnoy.com](http://www.domainedefresnoy.com)