

# TOP EVENTS POUR ENTREPRISES

REGION LAC DE MORAT

UN EVENEMENT SUR MESURE  
POUR VOUS.

# CE QUE NOUS OFFRONS

## LIEUX INSPIRANTS

Vous êtes à la recherche d'offres autour du développement durable, du régionalisme ou du bien-être ? Vous cherchez de l'inspiration pour vos stratégies de demain ou souhaitez tout simplement nouer des contacts en équipe ou entre partenaires ? La région du lac de Morat offre une multitude de possibilités...



## BELLE ACCESSIBILITÉ

Notre région n'est qu'à quelques kilomètres de Berne, Fribourg ou Neuchâtel et se trouve à mi-chemin entre Zurich et Genève. C'est donc l'endroit idéal pour raccourcir les trajets de vos invités !



## POUR DES GROUPES JUSQU'À 250 PERSONNES

Nos offres sur mesure permettent de s'adapter à vos besoins. Notre vaste réseau de partenaires permet en outre une grande flexibilité afin de vous offrir les meilleures conditions possibles.



## UNIQUE ORGANISATEUR

Notre équipe conçoit pour vous l'événement parfait et vous fournit tous les détails sur le voyage, l'hébergement et les activités de loisirs.



# CROISIERE DU SOIR + SPECTACLE DE LUMIERE

Dîner exclusif sur le lac de Morat



## MAGIE

Exemple de prix:

Pour 200 PAX, CHF  
300.- / pers.

Fin Août

### Proposition de programme

**18:30**

Boisson de bienvenue

**19:00**

Départ en bateau

**19:15 - 20:00**

Apéro sur le pont

**20:00 - 22:00**

Dîner régional

**22:00**

Spectacle de lumière sur le lac

**23:00**

Arrivée à Morat

# SOIRÉE GALA - TRUFFE

Délicieux menu à la truffe à 5 plats



## CULINAIRE

Exemple de prix : pour  
100 PAX, CHF 150.- /  
pers.

### Proposition de programme

**19:30 - 20:00**

Accueil dans une tente de fête exclusive  
VIP

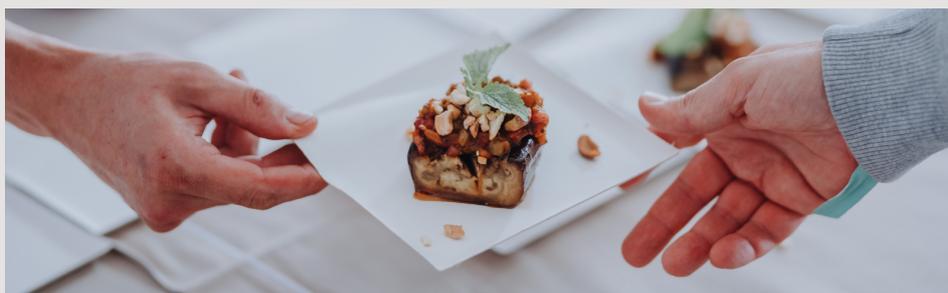
**20:00 - 23:30**

Dîner de gala en 5 plats  
Des cuisiniers de la région préparent un  
menu exclusif avec des ingrédients  
régionaux. L'accent est mis sur la  
diversité de ce noble champignon.

12.-20. Novembre

# SAVEURS BIO A MORAT

Délicieux menu à 5 plats dans la vieille ville de Morat



## SAVEURS

Exemple de prix:  
Pour 100 PAX, CHF 120.-  
/ pers.

17.-22. Septembre

### Proposition de programme

**20:00 - 23:00**

Lors de cette visite gourmande, tout tourne autour du thème des légumes bio du Seeland. De grands chefs locaux concoctent des plats uniques issus de l'agriculture durable dans les assiettes des visiteurs et régalent ainsi leurs papilles. Un plaisir culinaire qui sera harmonieusement complété par des vins bio sélectionnés du Vully.

# “ROUTE GOURMANDE” PRIVEE

Vully à la Carte



## VIGNOBLE

Exemple de prix: pour  
50 PAX, CHF 125.- /  
pers.

### Proposition de programme

**11:00**

Accueil à la gare

**11:30 - 16:00**

Route Gourmande à travers les vignobles

**16:00 - 20:00**

Apéro en commun

Avril à octobre

# LA TABLE DU LAC

Soirée culinaire avec Michel Hojac au restaurant  
"La Pinte du Vieux Manoir



## DÉLICES DE LA NATURE

Exemple de prix: pour 30  
PAX, CHF 500.- / pers.  
Avril à octobre

### Proposition de programme

**16:00**

Rencontre à "La Pinte du Vieux Manoir

**16:30**

Répartition des groupes :

- Pêche
- Recherche de truffes
- Dégustation de vin

**18:30 - 23:00**

Cuisiner et savourer ensemble

# FARMTABLE

Visite d'une exploitation agricole bio



## BIO

Exemple de prix: pour  
30 PAX, CHF 150.- /  
pers.

Mars à novembre

### Proposition de programme

**18:00 - 19:30**

Visite d'une exploitation agricole bio dans  
le Seeland

**19:30 - 20:00**

Apéro avec des légumes bio directement  
de la ferme

**20:00 - 23:00**

Farmtable dans une serre avec des délices  
régionaux préparés sur place par des chefs  
de renom

# DINE & LIGHT

Voyage des sens



## IMMERSIF

Exemple de prix: à partir de 24 PAX, CHF 150.- / pers.

Novembre à avril

### Proposition de programme

**18:30**

Apéro

**19:30 - 22:30 Uhr**

Le "Voyage des sens" propose une expérience culinaire immersive où chaque élément de la nature est mis en valeur par une mise en lumière qui transforme le menu en une expérience sensorielle hors du commun..

# HISTOIRES CULINAIRES

Menu en 4 actes - Histoire et menu à 4 plats



## VIEILLE VILLE

Exemple de prix: à partir de  
8 PAX, CHF 1200 / groupe

Octobre à mai

### Proposition de programme

**18:30**

Apéro

**19:30 - 22:30**

Le "Voyage des sens" propose une expérience culinaire immersive où chaque élément de la nature est mis en valeur par une mise en lumière qui transforme le menu en une expérience sensorielle hors du commun.

# FESTIVAL DES LUMIERES VIP

A fleur de peau du plus beau festival des Lumières



## EXPERIENCE

Exemple de prix : à partir 4  
PAX, CHF 120 / pers.

Tous les jours, fin janvier

### Proposition de programme

- 17:30** Boisson de bienvenue
- 18:10** Présentation du spectacle principal
- 18:40** Spectacle de lumière et de musique en direct dans l'église allemande
- 19:00** Visite du festival par vous même
- A partir de 20:15** Apéro riche avec accompagnement de vin dans une atmosphère charmante
- 22.00** Fin de la soirée



# CONTACT

Numéro de téléphone

026 670 51 12

Adresse mail

[info@regionmurtensee.ch](mailto:info@regionmurtensee.ch)

Webseite

<https://fribourg.ch/de/regionmurtensee/>