

PLUS QU'UN RANCH UNE EXPÉRIENCE





À la fois « Beau et Original », BO RANCH, le plus grand ranch d'Europe est un site événementiel exceptionnel, à 45 minutes de Paris, accueillant des compétitions internationales de Reining & tout type d'Evénement Professionnel et Privé.

Rejoignez-nous & laissez opérer la magie.



Je suis très heureux de vous accueillir au BO RANCH, un lieu unique et authentique au coeur de la nature afin de vous faire vivre des expériences inédites alliant excellence et bien-être.

99

Gregory Morat Fondateur et Propriétaire



BO RANCH, UN PÔLE DE COMPÉTITION ÉQUESTRE INTERNATIONAL

Le Reining, remarquable équitation de dressage western, trouve ses racines au coeur des ranchs Américains et met en scène le Quarter Horse, son cheval de prédilection, véritables athlètes dressés pour enchainer plusieurs manoeuvres très délicates avec une extrême précision. L'impressionnante technicité de ce dressage, mêlée à la beauté des figures, ont conduit le Reining à devenir un sport de compétition international.







BO RANCH, UNE DESTINATION IDYLLIQUE POUR SE RÉUNIR

Niché sur 6 hectares au coeur de la nature, BO RANCH offre un cadre propice à l'échange, à la réflexion & à la créativité. Plusieurs espaces vastes et haut de gamme permettent d'accueillir tout type d'événement professionnel ou privé : séminaire, journée d'étude, team building ou encore soirée événementielle, anniversaire... À vos côtés nous créons des concepts évènementiels personnalisés et sur mesure.









L'ESPACE "BO RANCH", UNE VUE À 360° 130 m2

Éclairés par la lumière du jour, avec vue sur la nature et les chevaux, les espaces sont entièrement équipés des dernières technologies : Écrans Géants, Sonorisation, Micros, Paperboard, Wifi.

Capacité en U : 28 personnes

Capacité Salle de Classe : 28 personnes

Capacité en Théâtre : 60 personnes









L'ORANGERIE, UNE FENÊTRE SUR LA NATURE 270m2

Une vue imprenable sur la nature et les chevaux avec ses longues baies vitrées.

Capacité en U : 60 personnes Capacité Dîner : 150 personnes Capacité en Théâtre : 200 personnes Capacité Cocktail : 220 personnes









L'ESPACE "CLUB HOUSE" DU BAR & RESTAURANT 300m2

Savourez des plats de saison et des produits Maison accompagnés de vins prestigieux dans un cadre exceptionnel pour faire de votre séjour un moment magique.

Capacité Assis : 120 personnes Capacité Cocktail : 200 personnes









L'ESPACE "REINING" DU BAR & RESTAURANT 170m2

Eclairé par une lumière naturelle, avec de grandes baies vitrées offrant une vue imprenable sur le manège de compétition et sur les extérieurs, ce confortable espace de réception dispose d'un coin jeux (Baby Foot, Ping Pong, Flipper) idéal pour un moment de détente et de convivialité.

Capacité Assis : 80 personnes Capacité Cocktail : 110 personnes









LA VERRIÈRE, UNE VUE DÉGAGÉE SUR LES JARDINS 80m2

Dans le Jardin d'Été ou le Jardin d'Hiver, venez vous ressourcer sous notre verrière au grand air.

Capacité Assis : 50 personnes Capacité Cocktail : 70 personnes









LES ESPACES EXTÉRIEURS 6 HECTARES

Au coeur de la nature, profitez de nos espaces extérieurs pour vos team building ou tout simplement pour vous ressourcer en observant les chevaux à l'horizon.











LES MANÈGES COUVERTS

Situés à l'abri, les 3 manèges couverts offrent des espaces singuliers pour des expériences événementielles uniques ou des activités de team building, assurant une évasion originale pour vos convives.

Show Arena 100x50 m Warm Up Arena 77x33 m Very Good Arena 60x30 m











WESTERN DAY FESTIVAL

Une offre complète, clé en main!

Spéctacles & Activités

- Démo de reining de 30 min
- Cabaret des danseuses du Moulin Rouge de Paris
- Taureau mécanique
- Cracheur de feu
- Trapéziste
- Photobooth

Côté Restauration

- US Street Food (18 pièces cocktail et ateliers)
- Bar à vins & Cocktail (2 verres de vin, 2 verres de cocktail, eaux & boissons soft)

Le lieu vous sera entièrement privatisé pour que vous puissiez vivre pleinement votre expérience au BO RANCH!

A PARTIR DE 130 PERSONNES



DINER D'EXCEPTION DANS LES ÉCURIES

Une offre complète, clé en main!

Jer Temps

- · Démo de reining 30 min
- Coupe de Champagne Blanc de Blancs ou Cocktail BO RANCH
- 2 amuses-bouches surprises

Zeme Temps

- Échange avec les cavaliers dans les écuries
- · Contact avec les chevaux

Zeme Temps

- Dégustation du menu "gourmand" dans les écuries
- Vins d'Appellations (2 verres par personne)
- Eaux, thé & café

D'AVRIL À SEPTEMBRE I 50 PERSONNES MAXIMUM



JOURNÉE D'ÉTUDE

À partir de 10 personnes

- · Café d'accueil
- Location de salle équipée de 9h à 17h
- Configuration au choix, Écran TV HDMI*, Vidéo, Son, Micro, Paperboard
- · Pause Café dans la matinée
- Déjeuner : Entrée, Plat, Dessert, Eaux et Café
- · Pause Gourmande Après-midi

Evasion

Journée d'étude avec déjeuner "Menu du Jour" selon l'inspiration du chef

Performance

Journée d'étude avec déjeuner "Menu Club House"

^{*}prévoir adaptateur HDMI

NOS PRESTA TIONS ÉVÉNEMENTIELLES



LES ANIMATIONS

Spectacles

Danseuses du Moulin Rouge, cracheur de feu, trapézistes, voltige,...

Equibuilding

Découvrez l'art de l'équicoaching et laissez-vous guider par nos experts pour souder votre équipe!

Démonstration de Reining

Plongez dans l'univers passionnant du dressage western en compagnie de nos cavaliers pros!

Simulateur Automobile

Venez découvrir de nouvelles sensations grâce à la réalité augmentée!

Mentalisme & Magie

Envoûtez vos convives à l'aide d'une animation hallucinante de Mentalisme!

Journée Far West

Une journée animée par des jeux sur le thème western, dans un ranch d'exception!

Photobooth

Immortalisez vos moments en équipes!

Atelier cocktail

Créez vos propres cocktails en équipe... le quel sera le meilleur ?!

Casino

Au BO RANCH, le casino vient à vous ! Jouez sans argent, et sans modération...

Murder Party

Tentez de démasquer les suspects de cette enquête policière en équipe!

DJ & Musiciens

Animez votre soirée avec le style de musique qui vous convient!









IMMORTALISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT!

1 PHOTO DE GROUPE + 1 VIDÉO SOUVENIR

Offrez à vos invités un souvenir inoubliable!

Une belle façon de prolonger l'expérience, de conserver un souvenir précieux de la journée et de partager ces moments uniques avec vos convives ou sur vos réseaux.

La vidéo:

- 45 sec à 1 minute
- Livraison rapide
- Montage professionnel
- Musique libre de droit incluse
- Matériel professionnel (Sony FX3)



UN CADEAU POUR VOS COLLABORATEURS NOUVEAU!

Une petite attention que vos collaborateurs n'oublieront pas!

Que ce soit pour un cadeau de Noël, de fin d'année, ou tout simplement un souvenir de votre événement chez BO RANCH, votre équipe sera ravie.

Nous vous proposons un thermos de qualité et au design raffiné!

Le thermos:

- Dimensions: 18cm
- Contient boissons froides et chaudes
- Matières : acier inoxydable à double paroi (590ml)







LES PAUSES

Accueil Café

- · Café, Thé
- Eaux minérales & eaux aromatisées
- Jus de fruits

Pause Café

- · Café, Thé
- Eaux minérales & eaux aromatisées
- Jus de fruits
- 2 Mini-viennoiseries par personne
- Fruits frais

Pause Gourmande

- · Café, Thé
- · Eaux minérales & eaux aromatisées
- Jus de fruits
- Assortiment de gourmandises selon la saison
- Fruits frais



MENU SPÉCIAL NOËL

Menu unique en décembre pour l'ensemble des convives à définir 15 jours en amont

Entrée

Foie gras mi-cuit maison, chutney de poire & pain d'épice

0U

Croustade aux poireaux safranés aux crustacés

Plat

Saint-Pierre (selon arrivage), mousseline de carottes aux agrumes & linguine à l'encre de seiche

OU

Suprême de pintade, sauce forestière & risotto d'épautre

Dessert

Délice mandarine spéculoos

Ol

Douceur d'hiver au praliné noix de pécan & crémeux chocolat

Eaux & café ou Thé par personne



MENU "CLUB HOUSE"

Menu unique pour l'ensemble des convives à définir 15 jours en amont

Entrée

Carpaccio de boeuf & sauce vierge

OL

Saumon gravlax, guacamole, légumes croquants

Plat

Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre & sauce tartufo $\circ \cup$

Gambas rôties, duo de linguine, petits pois & sauce homardine

Dessert

Tarte chocolat & fruit de saison

OL

Entremet exotique mangue & passion

Eaux & café ou Thé par personne

DE JANVIER À NOVEMBRE

MENU "GOURMAND"

Menu unique pour l'ensemble des convives à définir 15 jours en amont

Entrée

Tartare de thon, sésame & sauce soja

OU

Foie gras & chutney de saison

Plat

Filet de Bar, risotto crémeux & sauce cèpes

OU

Filet de boeuf, millefeuille de pommes de terre, tomates cerises à la provençale & jus corsé au romarin

Dessert

Tartelette citron meringuée

OU

Finger royal au chocolat

Eaux & café ou Thé par personne

MENU "CÉLÉBRATION"

Menu unique pour l'ensemble des convives à définir 15 jours en amont

Entrée

Gravlax de saumon, avocat, sauce miel & moutarde

U

Magret de canard seché, foie gras & meli melo de salade

Plat

Filet de boeuf, millefeuille de pommes de terre, tomates cerises & jus corsé

OU

Daurade royale, risotto au cresson & ricotta

Fromages affinés de chez loiseau

Dessert

Entremet exotique mangue & passion

OU

Assiette gourmande de mini-pâtisseries

Eaux & café ou Thé par personne



LES BUFFETS COCKTAIL

Cocktail 3 pièces

L'irrésistible mini-burger Navette de la mer au thon Verrine Saumon Guacamole

Cocktail 6 pièces

L'irrésistible mini-burger
Navette de la mer au thon
Verrine Saumon Guacamole
Quiche poireaux Saint-jacques
Tendre & savoureux wrap de poulet
ou veggie
Falafels de pois chiches & légumes,
sauce sweet chili

Cocktail 16 pièces

Ce cocktail reprend les 12 pièces, avec 4 pièces supplémentaires sélectionnées par le chef.

Les pièces cocktails peuvent varier en fonction des saisons

Cocktail 12 pièces

Pièces froides

Verrine Saumon Guacamole
Tendre & savoureux wrap de poulet
ou veggie
Navette de la mer au thon
Délicieuses brochettes de tomates
confites & mozzarella

Pièces chaudes

L'irrésistible Mini Burger Quiche Poireaux Saint-Jacques Brochette du Chef, poulet ou boeuf Falafels de pois chiches & légumes, sauce sweet chili

Pièces sucrées

Pavlova Choux pistache Finger chocolat Tartelette citron meringuée

Eaux & 1 thé ou café par personne



LE COCKTAIL SIGNATURE



Ateliers culinaires

Atelier BBQ Mini-brochettes en folie Atelier Mini-burger party Atelier Hot-dog show Atelier Maïs grillé gourmet Atelier Gambas flambées Atelier Frites croustillantes Atelier Charcuterie à la coupe Atelier Fromages de la Maison Loiseau

Délices salées

Oignons rings croustillants Club Sandwich suprême Falafels sauce sweet chili Bagel au saumon Chili con carne chaud

Gourmandises sucrées

Brownie
Sucettes Pop-cakes
Macaron Lemon curd
Cheesecake Divin
Cookies maison

Eaux & 1 thé ou café

DE MARS À OCTOBRE



LE COCKTAIL SIGNATURE



Ateliers culinaires

Atelier Mini-Brochettes de canard Atelier gratin de crozets truffé au brie Atelier Pomme grenaille Atelier Saumon Gravlax Atelier Charcuterie à la coupe Atelier Fromages de la Maison Loiseau Atelier Gambas en persillades

Délices salées

Club Sandwich saumon fumé Mini-burger effiloché de boeuf Fondant cèpe façon risotto Choux escargot Saint-Jacques Foie gras & tatin de confit d'oignon

Gourmandises sucrées

Bouchon chataigne Sablé Figues Macaron Exotique Choux chocolat grand cru Finger citron meringué

Eaux & 1 thé ou café

DE NOVEMBRE À FÉVRIER



- LES BOISSONS POUR ACCOMPAGNER LES MENUS & COCKTAILS

FORFAIT VINS GOURMANDS

Vin Blanc

Marius, Cuvée Avenue de la Gare, Marsanne, Michel Chapoutier

Vin Rouge

Château Coulonges, Bordeaux, Nicolas Roux

FORFAIT VINS D'APPELLATIONS

Vin Blanc

Chablis, Domaine Guegen

Vin Rouge

Crozes Hermitage, Les Meysonniers, Michel Chapoutier

FORFAIT VINS DE PRESTIGE

Vin Blanc

Meursault, Domaine Bizoutet, "Les Corbins" 2022 - Bourgogne

Vin Rouge

Les Fiefs de Lagrange, Saint Julien
Millésime selon disponibilité

FORFAIT CHAMPAGNE

BAR À VIN & COCKTAIL

Selection de 2 verres de vin, 2 verres de cocktail, eaux et boissons soft

BAR À CHAMPAGNE

Selection de 2 verres de champagne, 2 verres de vin, eaux et boissons soft

JARRE DE COCKTAIL

Votre cocktail au choix dans une jarre de 5 litres

SOFTS

Jus de fruits ou sodas

BAR À DIGESTIFS

Verre de 4cl

- · Nikka from the Barrel
- Rhum Diplomatico
- Vodka Grey Goose
- Get 27 / Get 31

Possibilité d'autres alcools sur demande



BO RANCH, 6 route d'Achères, 77760 La Chapelle La Reine France 07 68 81 73 07 | event@bo-ranch.com | www.bo-ranch.com | 🕩 🎯 🔞 🕩