

PLUS QU'UN RANCH
UNE EXPÉRIENCE

NOTRE HISTOIRE





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.

”

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.







NOS ESPACES ÉVÉNEMENTIELS



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

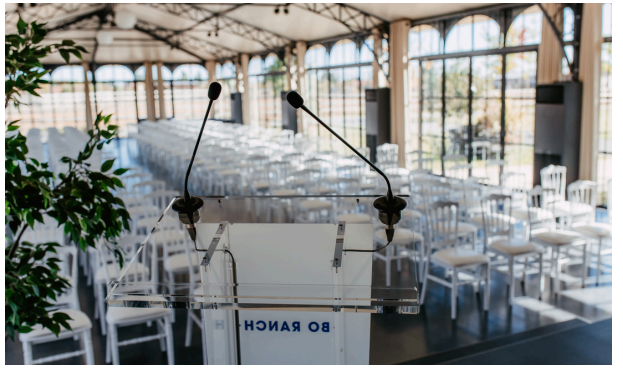
270m2

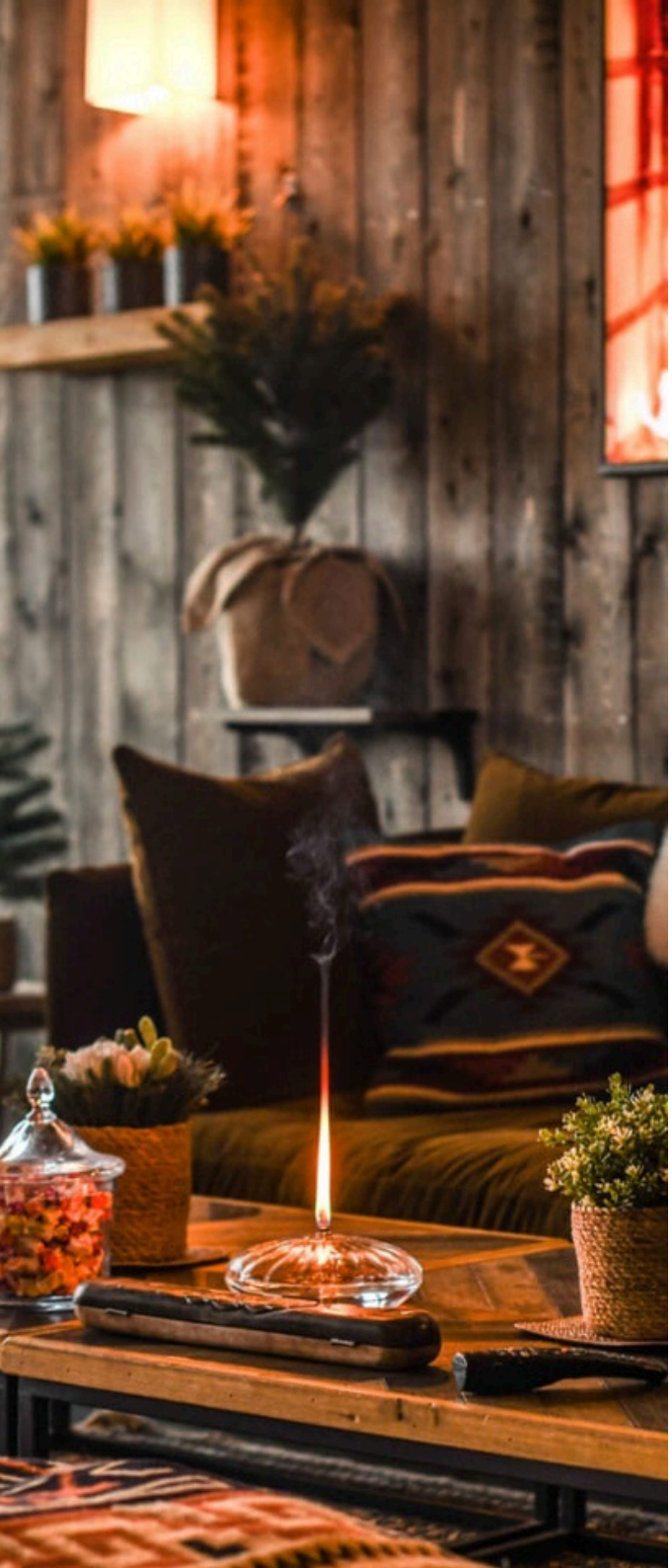
Une vue imprenable sur la nature et les chevaux avec ses longues baies vitrées.

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









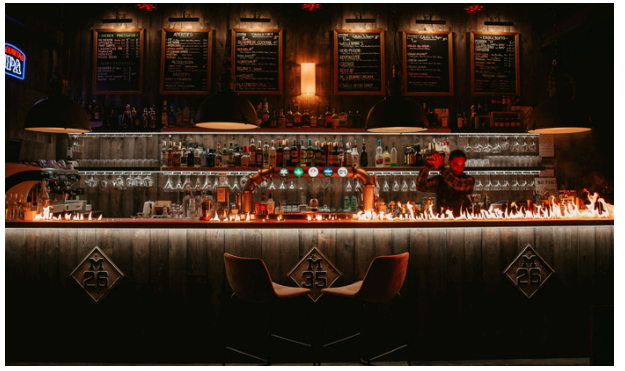
L'ESPACE "CLUB HOUSE" DU BAR & RESTAURANT 300m2

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 : 70 personnes
Capacité Cocktail : 80 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 : 30 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



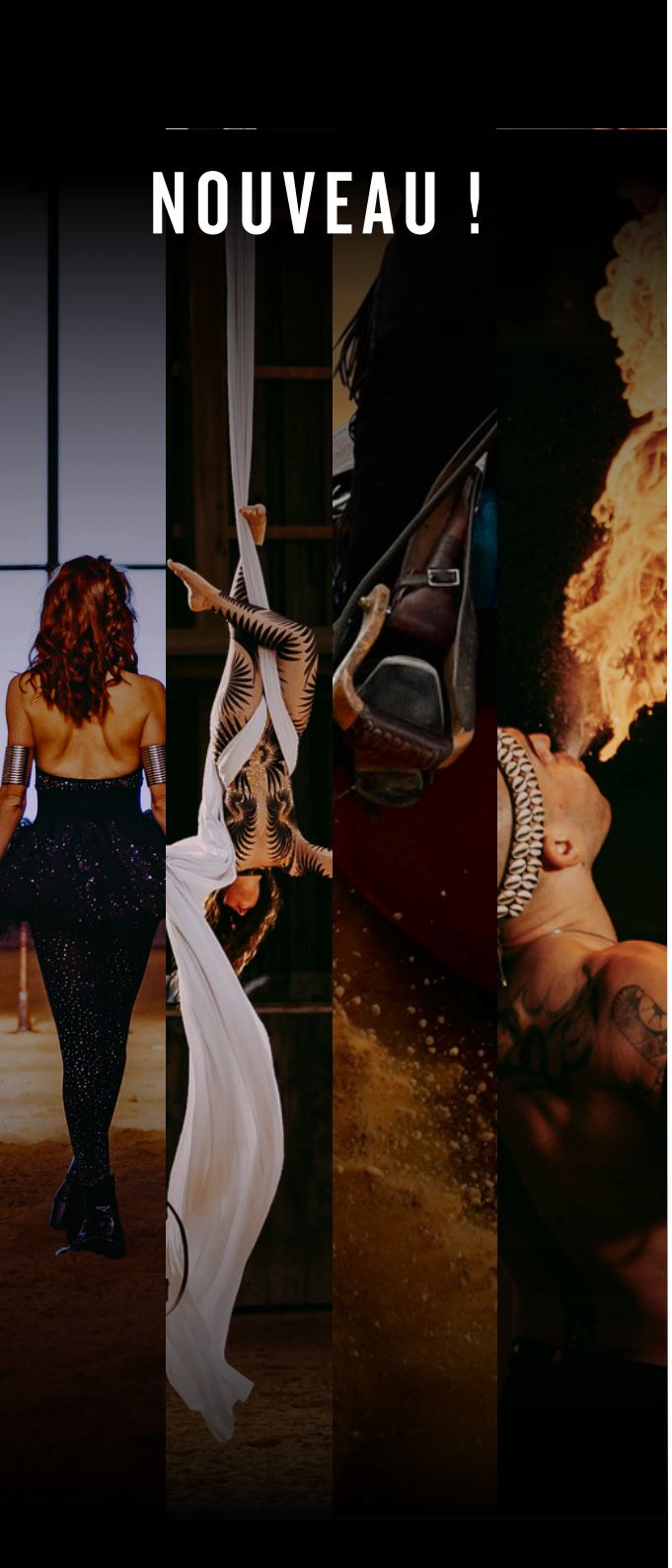




NOS FORMULES

CLEF EN MAIN





WESTERN DAY FESTIVAL

Une offre complète, clé en main !

Spectacles & 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 & 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 !

1er Temps

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

2eme Temps

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

3eme Temps

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

D'AVRIL À SEPTEMBRE | 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

**prévoir adaptateur HDMI*

Evasion

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

Performance

Journée d'étude avec déjeuner "Menu Club House"

NOS PRESTATIONS

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)



NOS OFFRES CULINAIRES





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

ou

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

ou

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, légumes croquants

ou

Saumon gravlax, guacamole, légumes croquants

Plat

Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre & sauce tartufo

ou

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

Dessert

Mi-cuit au chocolat & crème anglaise vanillée

ou

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

Daurade, risotto crémeux & sauce cresson

ou

Filet de boeuf, millefeuille de pommes de terre,
légumes de saison & jus corsé

Dessert

Tartelette citron meringuée

ou

Feuillantine mousse chocolat noir
& croustillant praliné

Eaux & café ou Thé par personne

MENU "CÉLÉBRATION"

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

Entrée

Gambas, avocat, sauce sésame & légumes croquants

ou

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

Plat

Filet de boeuf, millefeuille de pommes de terre à la truffe,
légumes de saison & jus corsé

ou

Filet de bar, risotto crémeux & sauce cèpes

Fromages affinés de chez Loiseau

Dessert

Entremet saveur du Japon, mousse yuzu & mangue passion

ou

Assiette gourmande de mini-pâtisseries

Eaux & café ou Thé par personne

DE JANVIER À NOVEMBRE



LES BUFFETS COCKTAIL

Cocktail 3 pièces

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

Cocktail 6 pièces

L'irrésistible mini-burger
Navette de la mer au thon
Bouchée 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

Bouchée Saumon Guacamole
Tendre & savoureux wrap de poulet ou veggie
Navette de la mer au thon
Délicieuses brochettes de tomates cerises, mozzarella & pesto

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

4 créations sucrées de saison

Eaux & 1 thé ou café par personne



LE COCKTAIL SIGNATURE

“ US STREET FOOD ESTIVAL by BO RANCH ”

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 salés

Oignons rings croustillants
Club Sandwich suprême
Falafels sauce sweet chili
Bagel au saumon
Pommes de terre grenailles

Gourmandises sucrées

Brownie
Mini-Donut
Macaron Lemon curd
Cheesecake Divin
Cookies maison

Eaux & 1 thé ou café

DE MARS À OCTOBRE



LE COCKTAIL SIGNATURE

“US STREET FOOD HIVERNAL by BO RANCH”

Ateliers culinaires

Atelier Mini-brochettes de canard
Atelier Gratin de crozets truffé au brie
Atelier Pommes grenailles
Atelier Saumon gravlax
Atelier Charcuterie à la coupe
Atelier Fromages de la Maison Loiseau
Atelier Gambas en persillade

Délices salés

Club sandwich saumon fumé
Mini-burger effiloché de boeuf
Fondant cèpe façon risotto
Choux escargot Saint-Jacques
Foie gras & tatin de confit d’oignons

Gourmandises sucrées

Bouchon châtaigne
Sablé figues
Macaron exotique
Choux chocolat grand cru
Finger citron meringué

Eaux & 1 thé ou café

DE NOVEMBRE À FÉVRIER


NOS
OFFRES
DE BOISSONS

LES BOISSONS POUR ACCOMPAGNER LES MENUS & COCKTAILS

FORFAIT VINS GOURMANDS

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

Vin Rouge
Côte du Rhône, Belleruche, Michel Chapoutier

Vin Rosé
Costa Serena, Corse

FORFAIT VINS D'APPELLATIONS

Vin Blanc
Chablis, Domaine Guegen

Vin Rouge
Crozes Hermitage, Les Meysonniers, Michel Chapoutier

Vin Rosé
Aurose, côtes de Provence

FORFAIT VINS DE PRESTIGE

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

Vin Rouge
Aspirant de Beychevelle, Saint-Julien

Vin Rosé
Château Saint Marguerite, Cru classé Côte de Provence

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

FORFAIT CHAMPAGNE



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