

Le Bout du Monde

PLAQUETTE EVENT

LA CONVIVIALITÉ 5 ÉTOILES





Présentation

Enfant du **Bout du monde**, Dominique ne jouait pas à la Play station. Il préférait pêcher les écrevisses, construire des moulins à eau dans le ruisseau, traire les chèvres pour fabriquer le fromage. Avec rien, il faisait beaucoup, sur un terrain de 120 hectares, au milieu d'une nature omniprésente.

Un séminaire au vert au **Bout du Monde**, c'est une immersion ludique dans l'hyper nature, une ambiance un peu vintage, mais surtout très vraie, pour des groupes de 20 à 150 personnes.

C'est un moment étonnant avec plein de surprises. **Au Bout du Monde**, on ne casse pas les codes, les codes sont depuis longtemps tellement différents.

Au final, de par cette véracité cultivée, c'est un lieu unique qui est aujourd'hui très moderne, en phase avec le besoin de se reconnecter à des valeurs et de vivre des expériences inoubliables.

Et puis, plus séminaire RSE que le **Bout du Monde** n'existe pas. Quand on a le bio dans la peau depuis la création de la ferme, la RSE est juste le « nouveau mot » de ce qui se pratique depuis longtemps au **Bout du Monde**.

La restauration est à l'avenant : conviviale au Bar à vin, surprenante à l'auberge, hyper locale et familiale, voire expérientielle quand pour l'apéritif, on pêche les écrevisses dans le ruisseau au milieu de la forêt et que la viande se cuit en mode boot camp.

Le Bout du Monde en image



Les installations

- Auberge familiale
- Bar à vin et grande terrasse couverte
- Salles de séminaires
- 120 hectares de nature
- Piscine Naturelle
- Terrain de pétanque
- Aire de sport, ping pong
- Ferme avec animaux
- Plaine événementielle pour les grands rassemblements



Capacité d'accueil

- Une SDB par personne : capacité 65
- Une chambre par personne avec SDB partagée : capacité 116
- Chambre twin : capacité 198

- 60 hébergements, 65 salles de bain, 124 chambres, 202 lits
- Dans le forfait résidentiel : Lit fait arrivée, linge de toilette, produit d'accueil



Les salles et espaces de réunion

- La Terrasse couverte Bar à vin : 120 m²
- L'orangerie : 100 m²
- Le bar à vin : 75 m²
- L'auberge salle 1 : 50 m²
- L'auberge salle 2 : 30 m²
- De nombreux espaces en plein air pour travailler en toute liberté.
- Matériel à disposition : paperboard, wifi, vidéoprojecteur, machine à café...



La restauration



Au **Bout du Monde**, la cuisine est locale, conviviale et souvent surprenante.

Un exemple ? vous avez déjà mangé des écrevisses sauce armoricaine que vous veniez de pêcher dans le ruisseau ? Et vous serez surpris du plaisir à redécouvrir les délices d'une bonne blanquette de veau, cuisinée à l'ancienne.

Et comme on parle aussi de cuisine des copains, quoi de mieux qu'un bon brasero pour animer une soirée conviviale.

Au final, un grand choix de formules, pour tous les goûts, toutes les tailles de groupes, et pleins de belles surprises pour étonner et enjouer les invités.

Le Déjeuner de travail



A l'auberge ou au bar à vin, en fonction du temps, de la taille du groupe...
En mode buffet avec des salades en entrée, un plat chaud, dessert.

Exemple de plats chauds :

- Bœuf à la provençale ou à l'orange
- Poulet basquaise
- Jambon braisé sauce minervoise

Exemple de desserts :

- mousse au chocolat
- crème catalane
- tarte aux fruits



Le Déjeuner ambiance vous êtes le chef

La convivialité est le maître mot au Bout du Monde. On a beau être à la campagne, on peut aussi la jouer sandwicherie. Mais pas comme chez Subway, on est au Bout du Monde quand même.

En entrée, buffet de salade, pour donner le petit air estival qui va bien.

Et après, au travail ! ambiance fabrique ton sandwich :

- Le classique sandwich saucisse
- Le tout doux sandwich viennois
- L'international sandwich kebab
- Et le tendance sandwich végan

Un assortiment d'ingrédients est mis à disposition : oignons frais ou fondus, saucisse de Toulouse, saucisse de poulet, Emincés de poulet, merguez végé, achards légumes, salade verte, épices méditerranéennes, cornichons, différentes sauces, pain Baguette, pain XXX, fabriqués par le boulanger du village...

Et bien sur, le personnel du Bout du Monde est présent pour donner des conseils avisés aux apprentis Top Chef.

Le repas boot camp dans la Forêt au bord du ruisseau

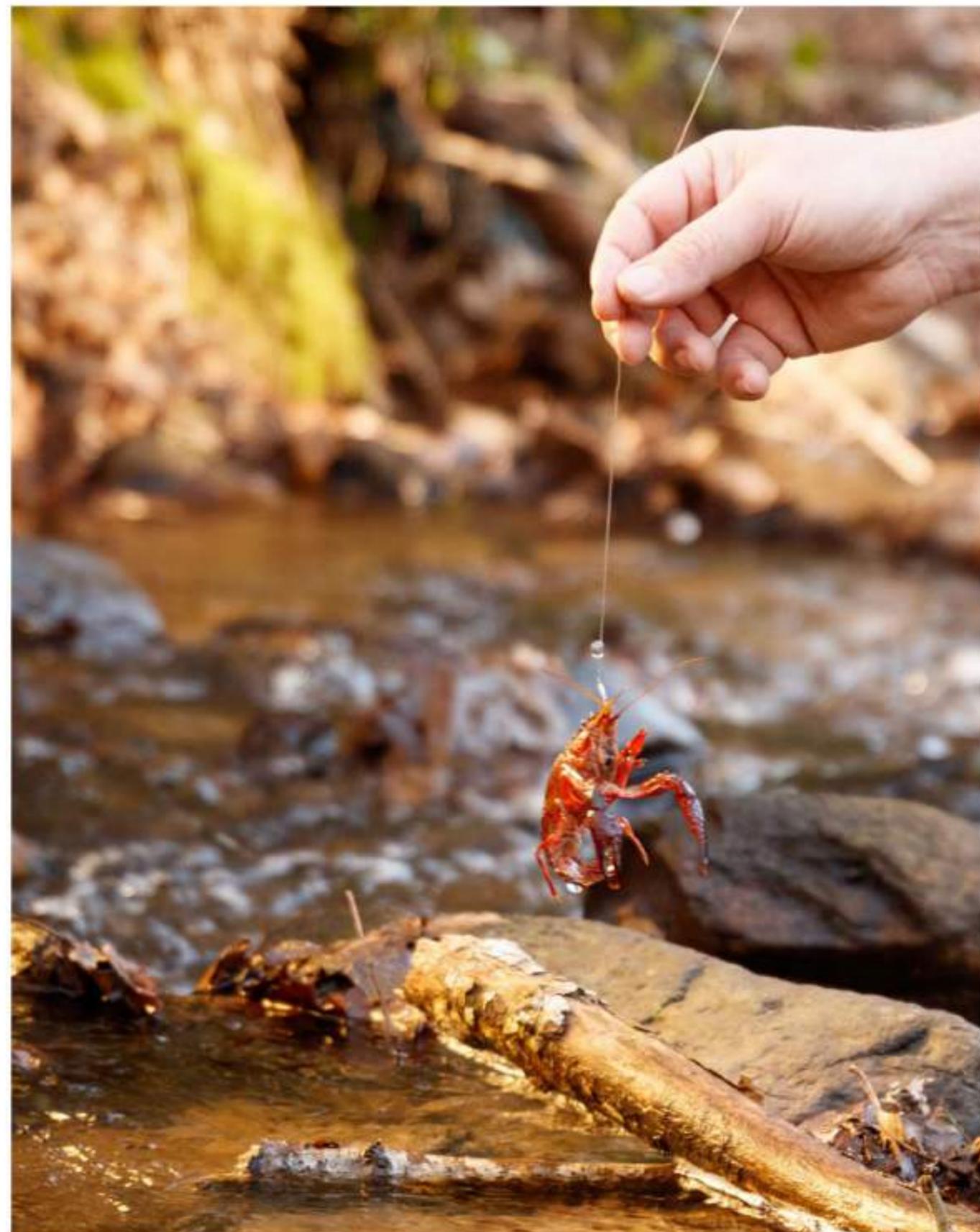
Du ruisseau à l'assiette, on ne peut pas faire circuit plus court. Qui n' a pas rêvé de pêcher son repas et de le faire griller sur une plancha en mode boot camp dans la forêt.

Au Bout du Monde, c'est possible !

Les invités descendent au ruisseau. La soirée commence par une partie de pêche aux écrevisses, sans oublier de déguster l'apéritif local : Le Pardi (spritz/blanquette local) et frênette (limonade aux feuilles de frênes) sans alcool.

Les écrevisses sont grillées sur une plancha installée sur des pierres , flambage au rhum et servi avec une sauce maison. Boot camp gastronomique ! Elles se mangent avec le pain cuit à la ferme du Bout du monde, accompagné d'un petit vin de pays frais.

Pendant la pêche aux écrevisses, les pommes de terre commencent à cuire dans la braise. Elles accompagneront le bœuf Angus bio élevé chez nos voisins et également cuit sur la pierrade, accompagné de légumes découpés. Fromage de chèvre de la ferme et un grand gâteau à partager pour finir ce très beau moment.



Le repas boot camp dans la Forêt au bord du ruisseau



Le repas bio des produits de la ferme, servi à l'auberge de famille



La ferme, c'est là que tout commence. Sans ferme, pas de bons produits, pas de bons repas. S'il est difficile de diner au milieu des chèvres et des lapins, on peut quand même y boire l'apéro avant de finir le diner à l'auberge de famille. Faites une drôle de surprise pour vos invités ! Avant le diner, apéritif à la ferme en compagnie des chèvres et des lapins, occasion d'échanger sur la ferme, le circuit court, le bio... Et en profiter pour déguster du bon fromage, du bon saucisson, fabriquer le beurre de barate qu'on étalera sur le bon pain. Ça rappellera peut être à certain leurenfance chez grand-mère.

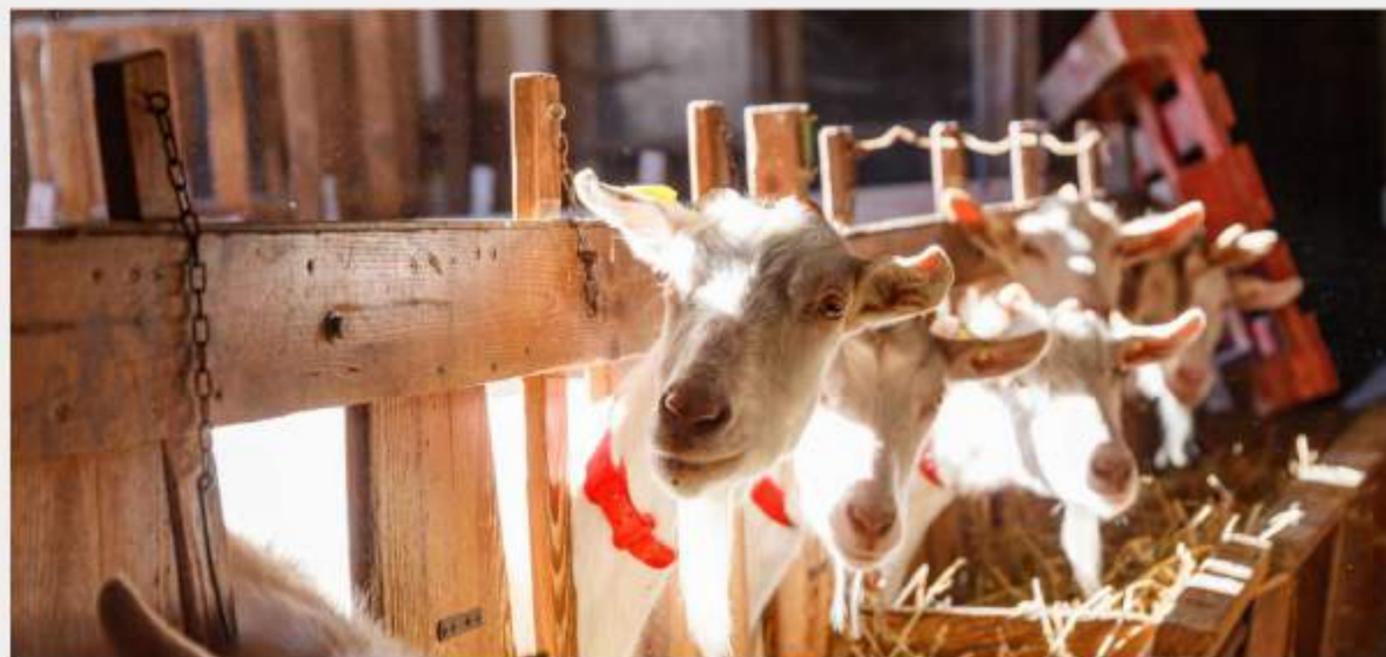
Pour finir la soirée, retour à l'auberge pour un repas hyper local, dans un décor vintage, mais le vintage authentique, vrai, pas celui que l'on trouve dans les magasins de décoration ! On y mange quoi ? Une bonne salade de fromage des chèvres caressées à l'apéritif arrosée de miel bio du voisin, une blanquette de veau Angus bio du voisin. Vous allez adorer le voisin. Et la recette, elle date de l'ouverture de l'auberge, il y a près de 50 ans !

Et pour finir, une omelette norvégienne flambée comme on ne sait plus les faire, avec les œufs des poules de la ferme.

Vous avez dit authenticité, circuit court ?

Si vous trouvez mieux, le Bout du Monde offre l'apéritif !

Le repas bio des produits de la ferme, servi à l'auberge de famille





Le repas brasero des copains servi au Bar à vin

Tout le monde connaît les soirées entre copains, où le brasero fume une longue partie de la soirée, les denrées cuisent au fur et à mesure des envies, dégageant un fumé qui vient chatouiller les narines. C'est l'occasion de refaire le monde autour d'un bon verre de vin. Forcément local le vin, on est au Bout du monde !

C'est plus classique que le repas à l'auberge ou au bord du ruisseau, mais tout aussi convivial. A l'Occitane. No risk !

La soirée commence par une dégustation de vin de pays animée par Dominique.

Tout au long de la soirée, succession de mets cuits sur le braséro : cœurs de canard, moules au chorizo, couteaux, boudin, épi de maïs, Coustellous, saucisse de pays, entrecôte et légumes de saison. C'est copieux, c'est bon, ça facilite les échanges dans le groupe.

Pour finir avec une touche de cuisine spectacle, ananas et bananes flambées.

Sur demande, un DJ vient donner une ambiance tendance au moment.

Le repas brasero des copains servi au Bar à vin



Le repas des cow-boys argentins autour d'un feu géant

Imaginez, une grande plaine, un grand trou dans la terre pour faire de la braise, et des grands morceaux de viande sur des pics pour la faire cuire au bord du feu. On se croirait dans les steppes d'Argentine avec les « Gauchos », ces cow-boys argentins qui gardent les troupeaux.

On est juste au Bout du Monde près de Toulouse.

Cette soirée est réservée pour les grands groupes, pour pouvoir créer l'ambiance d'exception d'un grand feu autour duquel, outre la viande qui cuit, les convives viendront se réchauffer en fin de soirée.

Des grandes tablées sont dressées en mode kermesse autour du feu, et les convives viennent se servir au comptoir de la soirée. En complément de la viande, buffet de salades, pâtisserie aux fruits, gâteau au chocolat cuit dans une orange.

Et pour la mise en ambiance, grande bougie sur trépied, lumière, bottes de foin, palettes, DJ sur demande...



Le repas des cow-boys argentins autour d'un feu géant



Les hébergements



Nos références



THÉÂTRE
SORANO



idgeo
Institut de Développement de la Géométrie



Inserm
La science pour la santé
From science to health



MALRIEU
DISTRIBUTION



Membre de l'Union Nationale de l'Aide,
des Soins et des Services aux Domiciles.



arterris
L'ART DE COOPÉRER



Politique RSE

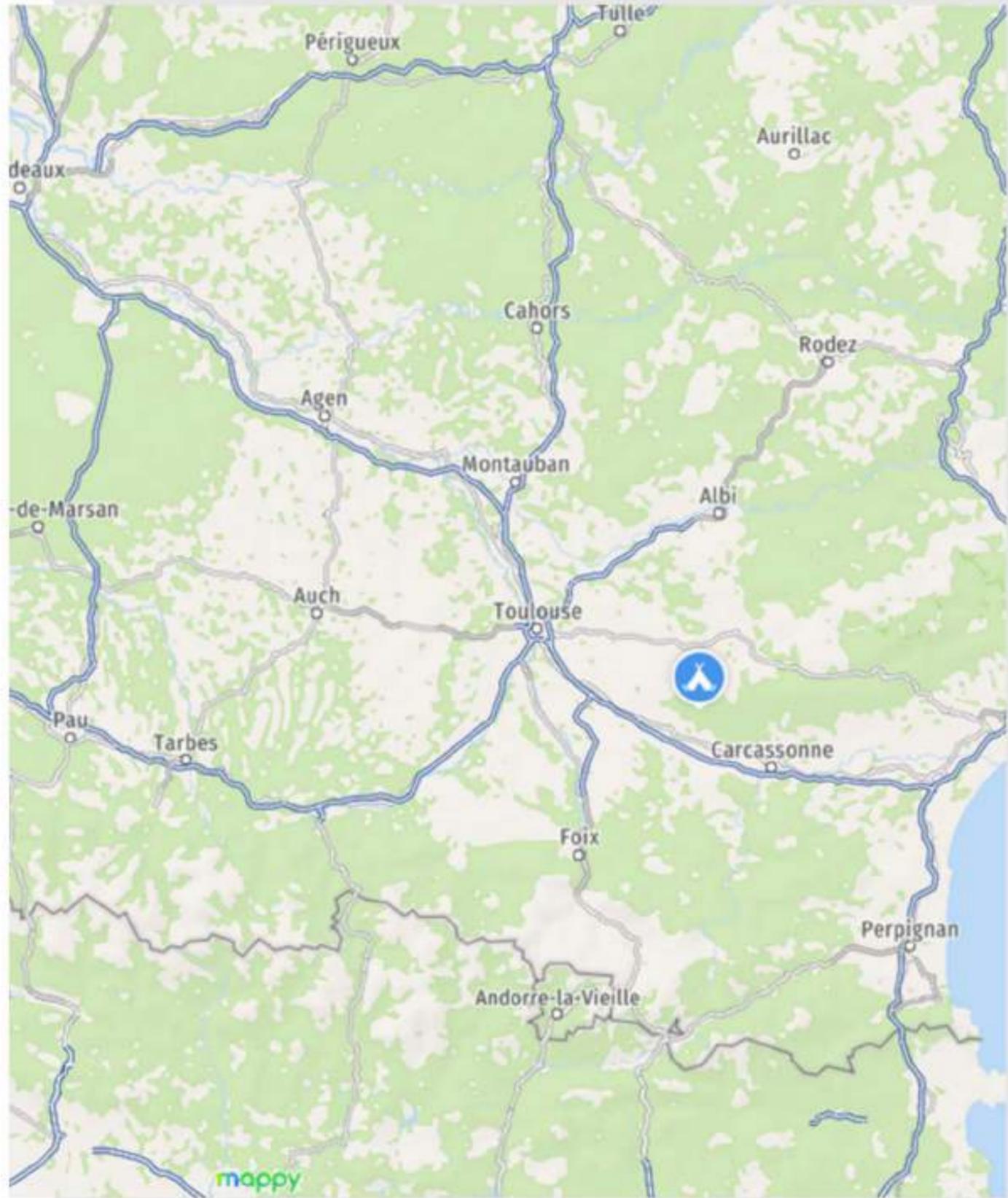
Écologie

- Tonte raisonnée
- Eco-pâturage
- Électricité 100/100 renouvelable
- Traitement eaux usées Phyto épuration
- Piscine naturelle
- Double réseau d'eau potable et non potable
- Achat matériel informatique reconditionné
- Éclairage extérieur solaire 95/100
- Vérification débit d'eau annuel

Social

- Travail régulier CAT
- Accueil hôpitaux de jour
- Don associations sociales et environnementales locales
- Création emplois locaux
- Ateliers renouvelables avec nos clients sur produire son savon, fabrication panier, fabrication pain, tissage





Situation géographique et accès

Dans l'Aude, à Verdun Lauragais.

Carcassonne	39 km
Toulouse	68 km
Narbonne	100 km
Perpignan	141 km
Montpellier	189 km
Limoges	335 km
Clermont-Ferrand	360 km
Valence	386 km
Lyon	452 km

Paris : 1 h de vol sur Toulouse
+ trajet Toulouse-Verdun Lauragais

Train : gare de Toulouse

Nous contacter



Sandrine Mader



06 24 14 85 91



sandrine@campingleboutdumonde.fr



www.leboutdumonde.fr