

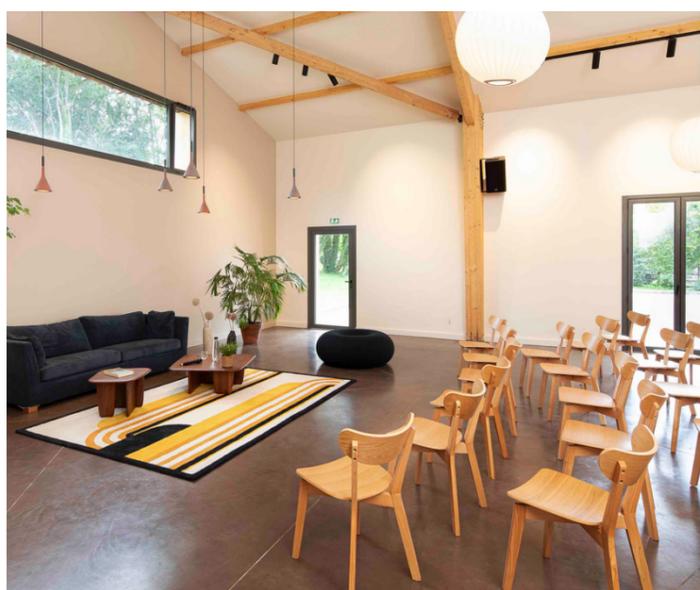
DOMAINE ÉCOLOGIQUE

LES ROCHES NOIRES

VILLERVILLE - NORMANDIE



Le Domaine écologique des Roches Noires, est un lieu unique, face à la mer, situé en Normandie à Villerville entre Trouville, Honfleur et Deauville.



SÉMINAIRES ET ÉVÈNEMENTS



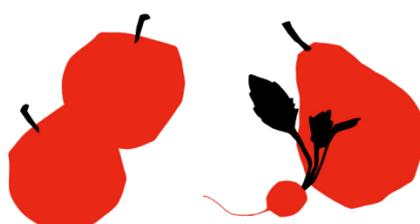
LA FERME BIO EN PERMACULTURE



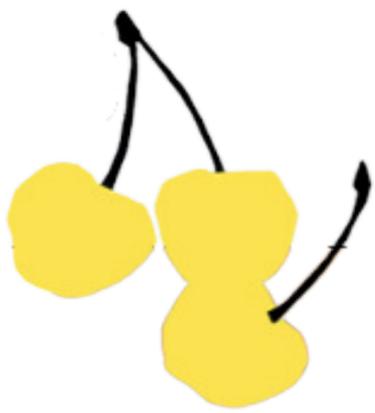
CUISINE PÉDAGOGIQUE



AUTRES ACTIVITÉS



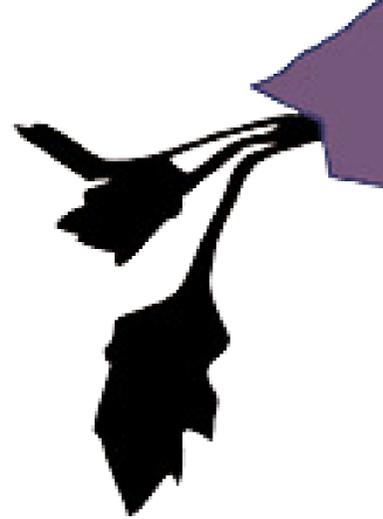
INFO@LES-ROCHES-NOIRES.FR



DOMAINE ÉCOLOGIQUE

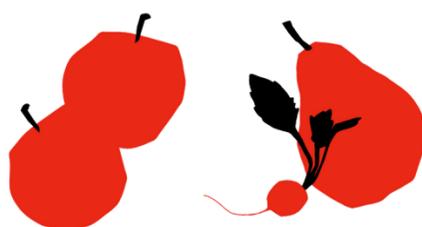
LES ROCHES NOIRES

VILLERVILLE - NORMANDIE



Nous avons pensé ce lieu comme un **espace ouvert** autour de la **gastronomie, du bien-être et de la culture** pour accueillir tout au long de l'année séminaires et évènements.

Le domaine regroupe sur 4ha une ferme en permaculture, un espace d'apprentissage et de formation, une cuisine pédagogique, un espace de vente et un espace de transformation de notre production.



INFO@LES-ROCHES-NOIRES.FR

SÉMINAIRES 1/4

À deux heures de Paris, avec une accessibilité en train, en voiture ou même en avion (aéroport de Deauville à proximité) vous profiterez ici de **l'air marin et d'une immersion en pleine nature.**

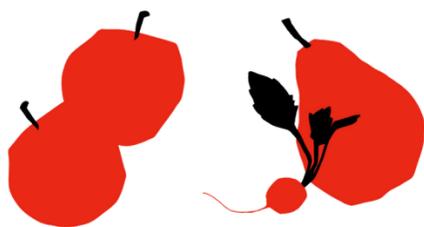
La salle peut se **louer à la demi-journée, la journée ou même en résidence** pour les projets plus longs (résidence d'artistes, vernissage et exposition, cursus de formation...)



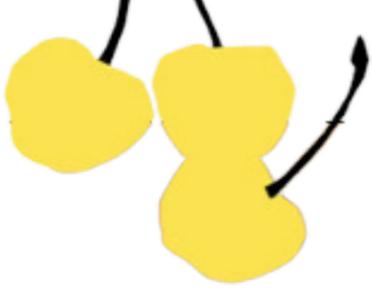
Conçu en **collaboration avec des architectes** italiens formés par Philippe Starck, notre espace, anciennement une cidrerie des années 80 amiantée, a été entièrement rénové avec des matériaux bruts.

Le nouveau bâtiment, en pin maritime des Landes, est **écologique et autonome** en énergie grâce à 300 m² de panneaux solaires. La salle de séminaire, dotée d'une hauteur sous plafond de 5m, de lumière naturelle, d'une cuisine pédagogique et d'une vue sur la mer, offre un **cadre unique pour la créativité.**

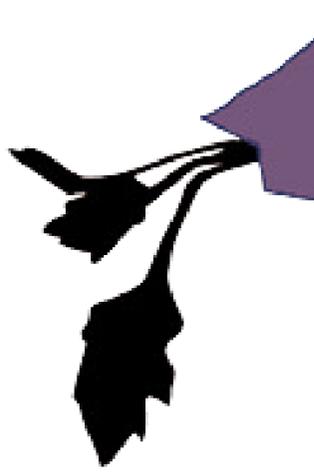
Adaptée pour des plénières jusqu'à 100 personnes en cocktail ou des petits ateliers grâce à ses espaces modulables, elle inspire à **l'interaction et permet de faire germer les idées.**



INFO@LES-ROCHES-NOIRES.FR



SÉMINAIRES 2/4



Journée type - 20 personnes

9:00 Arrivée sur place / accueil petit déjeuner bio

9:30 Formation permaculture théorique et pratique

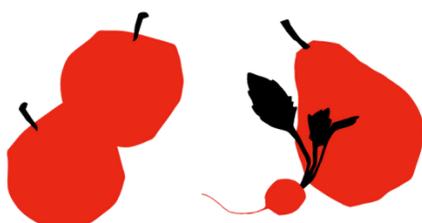
11:00 Cours de cuisine avec notre chef

12:30 Déjeuner

14:00 Après-midi séminaire

17:00 Balade méditative sur le chemin des douaniers et sur la plage

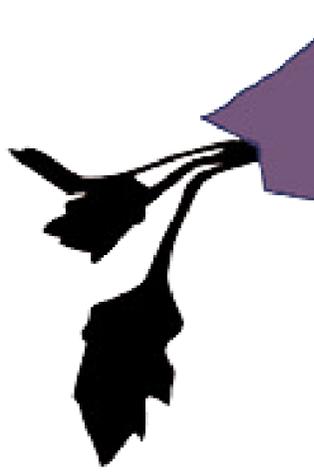
18:00 Remise du panier écologique et départ



INFO@LES-ROCHES-NOIRES.FR



SÉMINAIRES 3/4



ATELIER

Caractéristiques :

- Surface totale de l'Atelier : 130 m²
- Cuisine professionnelle et pédagogique : 40 m²
- Possibilité 30 couchages

Capacité :

- 100 personnes en configuration plénière
- 70 en configuration déjeuner/diner assis
- 50 en configuration ateliers



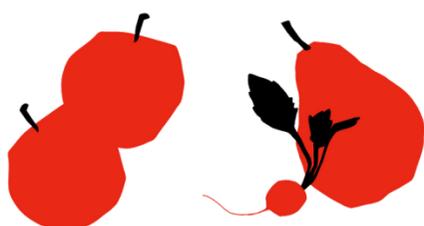
Espaces modulables : Les espaces modulables permettent de faire différents ateliers.

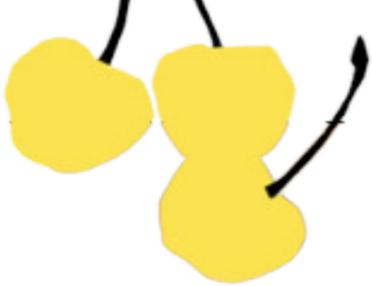
L'ensemble de nos espaces sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Matériels à disposition :

- Écran plat
- Paper board
- Mur Créatif et matériel de créativité
- Connection Wifi
- 2 Micros

Prestation	1/2 Journée	Journée	Soirée
Location salle & cuisine	9h00 à 13h00	9h00 à 18h00	18h00 à 00h00
Location salle & cuisine	650€ HT	1 100€ HT	1 250€ HT
Régisseur inclus sur la durée de la prestation			
Chambre + Petit Déjeuner	170€ HT		





SÉMINAIRES 4/4



MAISON

Caractéristiques :

- Surface de la salle principale : 120 m²
- Cuisine : 30 m²
- 5 chambres dont 4 single



Capacité :

- 15 personnes

Matériels à disposition :

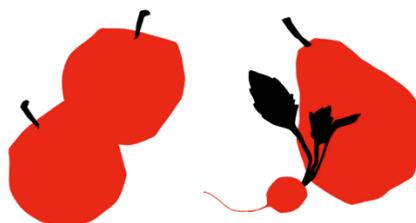
- Écran plat
- Paper board
- Connection Wifi



Prestation	1/2 Journée	Journée
Location salle & cuisine	9h00 à 13h00	9h00 à 18h00
Location salle & cuisine	450€ HT	900€ HT
Régisseur inclus sur la durée de la prestation		

Chambre +
Petit Déjeuner

170€ HT

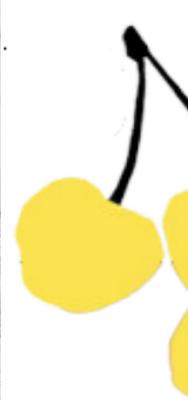




LA FERME BIO

Le projet de permaculture est né d'une conviction : **les fruits et les légumes sont meilleurs quand ils sont cultivés avec passion, dans le respect de la nature, des sols, du temps qui passe et de l'homme.** L'agriculture de demain sera raisonnée, locale, source de plaisir.

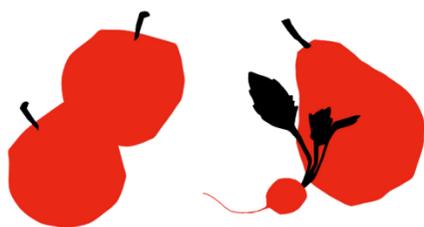
Étendu sur 4 hectares au-dessus des célèbres falaises des Roches Noires sur la route de la Côte Fleurie, notre domaine bénéficie d'une **situation privilégiée face à la mer.** Les Roches Noires, lieu unique entre terre et mer, vivent au rythme des marées et des saisons.



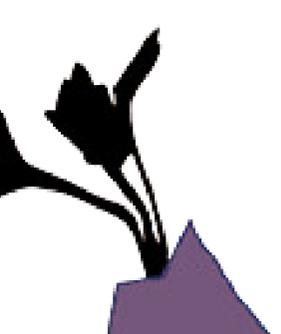
Notre domaine de culture biologique s'étend sur une superficie de 2 hectares, comprenant deux vastes serres, un forage pour l'irrigation et 5 jardins de 23 mètres chacun.

Tout au long de l'année, nous cultivons plus de **50 variétés de légumes, fruits et plantes aromatiques.** Notre **approche agricole repose sur la permaculture**, une méthode qui exclut l'utilisation de pesticides, d'engrais ou d'autres intrants chimiques, préservant ainsi la santé des sols et la biodiversité.

Nous sommes labellisés **Agriculture Biologique par l'organisme Ecocert** et tous nos légumes et fruits sont **certifiés FR-Bio-01.**



INFO@LES-ROCHES-NOIRES.FR





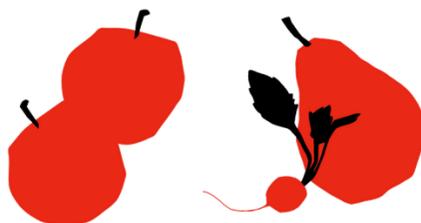
CUISINE PÉDAGOGIQUE

Nous avons créé une cuisine professionnelle conviviale, équipée pour transformer nos légumes, donner des cours de cuisine, organiser des apéritifs déjeunatoires ou dinatoires, offrant ainsi une expérience gastronomique, permaculturelle et nutritive professionnelle.

VISITE DU JARDIN ET FORMATION PERMACULTURE

- Visite de la ferme et sensibilisation à la permaculture 10 € / pers
- Cueillette / Ramassage de légumes
- Formation permaculture théorique et pratique 2h 25 € / pers
- Petit déjeuner (café/thé, jus bio, mini viennoiseries) 12 € / pers
- Déjeuner et diner (entrée / plat / dessert) élaboré sur place par notre chef :
 - Menu classique 45 € / pers
 - Menu prestige 60 € / pers
- Option vin 1 bouteille blanc/rouge/pétillant naturel 20 € la bouteille
- Formule traiteur cocktail déjeunatoire ou dinatoire Sur demande
- Formule soft (jus d'orange, jus de pomme, sirop) 6 € / pers
- Cours de cuisine (sur la base de 10 à 20 personnes) suivi d'un déjeuner ou dîner à base de fruits et de légumes de saison. 90€/pers

Nos tarifs s'entendent HT avec une TVA à 20 %



INFO@LES-ROCHES-NOIRES.FR



Bien-être

- **Veillée créative avec le Chaman**

Une expérience unique, immersive et festive mêlant poésie, musique et chant spontanés, contes, création land art éphémère...

- **Balade médiative en silence**

Une expérience méditative hors du commun, parcourant le chemin des douaniers au-dessus de la mer et retour par la plage en fonction des marées. Vous pouvez être accompagné par un professeur de méditation.

- **Balade aux flambeaux et apéro lunaire**

Balade à la nuit tombée, à l'écoute des ambiances de la nuit des falaises des Roches Noires avant de partager un apéritif autour d'un feu, retour aux flambeaux. Une partie du parcours se fait sur le chemin des douaniers et retour par la plage.

Idéal pour votre première soirée au Domaine.

- **Cueillette plantes sauvages**

Partez à la découverte des plantes de la réserve naturelle des Roches Noires, pour une cueillette en compagnie d'une herboriste. A l'issue de la rencontre, incorporez certaines de ces plantes dans un plat que vous réaliserez ensemble.

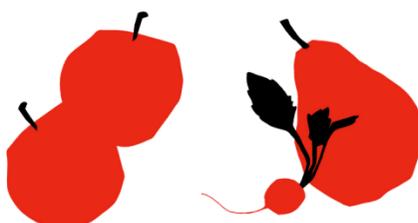
Sophro balade : détox mentale et corporelle dans la nature

Osez le pas de côté et vivez une **expérience sophrologie en pleine nature !**

Boostez votre bien-être par une pratique corporelle dynamique de la respiration dans des lieux inspirants, expérimentez différentes marches en respiration, voyagez à l'écoute de vos sens : contempler, percevoir, sentir, toucher, écouter.

Vivez l'instant présent et ainsi gagnez en sérénité et en vitalité en lien avec l'environnement !

SUR DEVIS



ACTIVITÉS PORTEUSES DE SENS

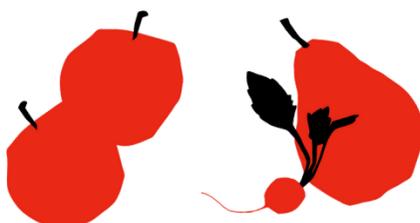
Nous disposons d'un écosystème naturel et humain qui raconte la nature et fournit les clés nécessaires pour l'apprécier et la protéger.

En collaboration avec vous, nous co-construisons un programme fondé sur des activités porteuses de sens :

- **Fresque du Climat**
- **Challenge sportif façon bûcherons**
- **Ateliers à impact**
- **Spa nature**
- **Ateliers d'inspiration**
- **Challenge nature**
- **Jeu de pistes**
- **Balade cueillette de plantes sauvages...**

S'y ajoutent des activités sportives aux environs du domaine : randonnée sous toutes ses formes (à pied, à cheval ou en raquettes, avec des ânes, en VTT), baignade, ...

Pendant votre séminaire, tout est mis en place pour que vos collaborateurs se connectent à notre merveilleux environnement. Les activités proposées s'inspirent de l'ingéniosité de la nature pour stimuler l'innovation ou résoudre une problématique, offrant ainsi des expériences insolites, conviviales et magiques qui engagent et rassemblent les participants.



Yoga

Encadré par une professeure de Yoga diplômée

- **Plusieurs ateliers possibles** : Yoga Kundalini, Yoga sportif et artistique, Yoga en couple, Yoga Wellness

Niveau adaptable selon les attentes de votre groupe

Chasse au trésor à Honfleur, Deauville ou Trouville

Au choix, 3 vieilles villes pittoresques de la côte Normande.

Une magnifique découverte de la célèbre ville qui a inspiré tant de peintres !



Randonnée vintage en Normandie méhari, 2cv ou Jeep.

A travers les petites routes et chemins creux, partez à la découverte de la nature et des villages authentiques du Pays d'Auge avec des Mehari, 2cv et Jeep de l'armée américaine. Balades fun et rétro garanties !

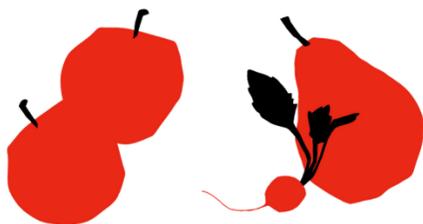
Que vous soyez un passionné d'histoire, un amoureux de la nature ou simplement à la recherche d'une aventure inoubliable, nos randonnées vous feront vivre des moments authentiques et mémorables.

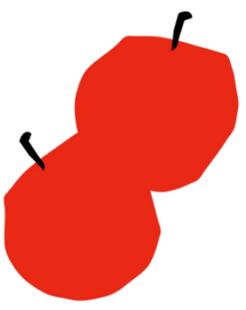


Escape chef

Notre team building culinaire vous permet de vous transformer en un grand chef étoilé. Les participants doivent apprendre à travailler ensemble pour atteindre un objectif commun, et créer un menu équilibré et savoureux.

Une activité ludique qui permet de décompresser et de s'amuser tous ensemble !





Ils nous font confiance !

CAMBON PARTNERS

gritchen
SMART INSURANCE SOLUTIONS

mercateam

MOHC



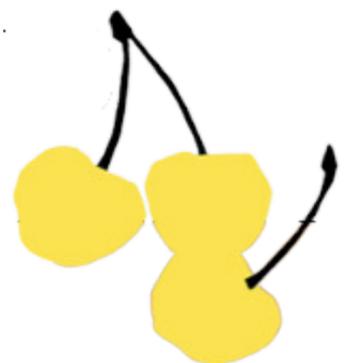
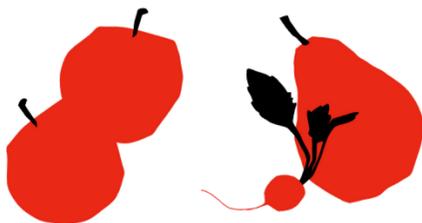
Disciples
Escoffier
International

investir&+
make social entrepreneurs succeed

« Nous avons fait une marche méditative et participé à un atelier de permaculture aux Roches Noires. C'était une expérience incroyable. L'atmosphère paisible près de la mer et les activités en pleine nature m'ont permis de reconnecter l'équipe. Une escapade revitalisante que je recommande vivement ! »

"Les cours de cuisine à Les Roches Noires sont un délice pour les papilles ! J'ai appris à préparer des plats délicieux avec des ingrédients locaux et bio. L'équipe est passionnée, et la vue sur la mer depuis la cuisine rend l'expérience encore plus spéciale. »

"Les repas aux Roches Noires préparés par Patrick le chef sont un festin pour les amateurs de cuisine végétale. Chaque plat est préparé avec soin, mettant en valeur la fraîcheur des ingrédients locaux »



INFO@LES-ROCHES-NOIRES.FR



VOS INTERLOCUTEURS

Vous pouvez nous joindre par téléphone :

Juliette : 06 11 76 22 09

Germain : 07 72 18 31 03

ou envoyez nous un e-mail : info@les-roches-noires.fr

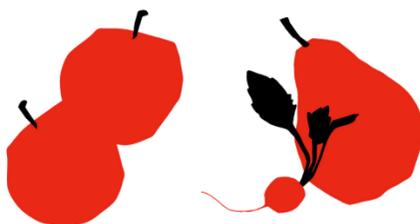
NOTRE ADRESSE

Domaine écologique Les Roches Noires
36 Bis Route du littoral Hameau du Grand Bec - 14113 Villerville

VENIR AUX ROCHES NOIRES



- **En train** Gare de Deauville-Trouville.
2 h depuis Paris Gare Saint-Lazare. Le domaine se situe à 10 minutes en voiture depuis la gare. Nous pouvons venir vous chercher.
- **En voiture**
Point GPS : 49.37986345336508, 0.09164617150073928
- **Ou par la plage** : Nous récupérons vos bagages et vous avez 45 minutes de marche depuis la gare de Deauville / Trouville



INFO@LES-ROCHES-NOIRES.FR