

GROUPES & PROS

Organisez vos événements avec La Caborde...

Pour vos réunions, séminaires et formations, alliez travail, nature & détente ! Offrez-vous une pause terroir lors de vos événements privés, manifestations ou sorties de groupes !

EQUIPEMENTS & SERVICES

- Salle de conférence audiovisuelle (50 places)
 - Caveau de dégustation
 - Terrasse panoramique
 - Esplanade extérieure
 - Grand parking
 - Facile d'accès
 - Privatisation 2€
 - Pause café 3€
 - Formules 11€ à 15€
Cocktail ou buffet
 - Assiette comté 1€
 - Carte dégustation etc...
- * Tarifs par personne

NOS FORMULES ÉVÈNEMENTS

Quelques exemples de formules à destination des professionnels, associations et particuliers :

- Dégustation Découverte**
Découverte des vins du Jura & dégustation
Tarif : 4€/personne
- Nature & Terroir**
Petit déjeuner local + Randonnée libre + Dégustation vins du Jura
Tarif : 7€/personne
- Balade Ceno-découverte**
Visite d'1h + dégustation guidée des vins du Jura
Tarif : 5€/personne
- Réunion Epicurienne**
Café douceur + Salle de conférence + Dégustation vins du Jura + Buffet
Tarif : De 18€ à 23€/pers

Informations & Réservations Groupes
LA CABORDE - 39190 ORBAGNA - 03 84 48 06 04
contact@lacaborde-jura.com
www.lacaborde-jura.com

AGENDA

- Du 31 MARS au 22 AVRIL
Sauvage
Elocks & Cédric Cortot
- Du 27 AVRIL au 27 MAI
Copeaux et mies de mots
Dominique Saint-Dizier
- Du 1^{ER} au 24 JUIN
Ambiances
Christian Drach
- Du 29 JUIN au 29 JUILLET
Encres et vins
Thierry Moyne
- Du 3 au 26 AOÛT
Perspectives
Nino Man
- Du 31 AOÛT au 30 SEPT.
Herbes d'eau / Branches d'hiver
François-Xavier Perthuis
- EXPOS HORS LES MURS**
• Du 14 SEPT. au 14 OCT.
Œuvres de l'Artotex
Médiathèque Firmin Gémier

SOPHROLOGIE ET DÉGUSTATION

• D'AVRIL À SEPT. -17H/19H
Le dernier samedi de chaque mois avec Cécile Bassan
10€/personne

Caborde, c'est aussi...
VINS DU JURA
CAVEAU
BOUTIQUE
DÉGUSTATION
EXPOSITIONS
ARTISANAT
CULTURE
TERROIR
INFOS

APÉROS

- 28 AVRIL
Krachta Valda
- 26 MAI
Playtime
- 30 JUIN
Dress
- 7 JUILLET
Swing Guitare
- 14 JUILLET
Cotton Tige
- 21 JUILLET
Hello You
- 28 JUILLET
SeeZ
- 11 AOÛT
Blues Tv
- 18 AOÛT
Groove Hill
- 25 AOÛT
The Baldy Devils
- 29 SEPT.
Le Marvelous Quintet

LES FÊTES & ÉVÈNEMENTS

- DIM. 23 SEPT.
Fête de la Gastronomie
Entrée libre & gratuite
- DIM. 28 OCT.
Fête de la Saint-Martin
- DIM. 2 DÉC.
La Caborde fête Noël
Entrée libre & gratuite

À 15 km de Lons-le-Saunier direction Bourg-en-Bresse



ENTRÉE GRATUITE

ENTRÉE GRATUITE

Ouvert tous les jours de 11h à 18h
Du 31 mars au 30 septembre 2018
Ouverture toute l'année pour les groupes

LA CABORDE

Montée du Taret - 39190 ORBAGNA
Tél : 03 84 48 06 04
Email : contact@lacaborde-jura.com
www.LACABORDE-JURA.COM



- CAVEAU DE DÉGUSTATION •
- BOUTIQUE DU TERROIR •
- INFORMATIONS TOURISTIQUES •
- EXPOSITIONS & CONCERTS •
- ESPACES DÉTENTE •

Création graphique : www.kidacom.com - 07.70.47.95.06
Impression : ESTIMPRIM - 8 Rue Jacquard - 25000 Besançon - 03 81 60 56 00
Crédits photos : @La Caborde, @Didier Lacroix, Fotalia@Stokkete, @Flaticon.com, @Freepik.com, Pixabay@Photo-Mix - N° de licence de spectacle : 1-1100540
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE
* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération *



La Caborde, située aux Portes du Jura est labellisée Vignobles et Découvertes pour la qualité de son accueil.



Le Rendez-vous des Epicuriens !



La Caborde, un lieu à vivre !

La Caborde vous accueille sur l'aire viti-culturelle et vous invite à des expériences toujours renouvelées :

**ENTRÉE
GRATUITE**



CAVEAU DE DÉGUSTATION

Savourez à la carte et selon vos envies la richesse des vins du Sud Revermont grâce à nos fontaines à déguster.



EXPOSITIONS TEMPORAIRES

Artistiques, thématiques, elles vous proposeront à chaque visite de nouvelles découvertes.



RENDEZ-VOUS CULTURELS

Apéro-concerts, rencontres, expos, festivités, etc : une saison riche et diversifiée.



INFORMATIONS TOURISTIQUES

Organisez votre séjour en Porte du Jura et vos activités en toute sérénité.



Profitez... Le temps d'une halte !

La Caborde c'est aussi des services à votre disposition dans une architecture contemporaine respectueuse de l'environnement :



BOUTIQUE DU TERROIR

Faites le plein de produits locaux et originaux (vins, créations artisanales, livres, jeux, art de la table, etc).



TERRASSE PANORAMIQUE

Explorez la diversité des paysages du Sud Revermont ou faites une pause lecture et détente.



AIRE DE PIQUE-NIQUE

Prenez le temps, en toute tranquillité, de découvrir les abords de l'aire viti-culturelle.



DÉPARTS DE RANDONNÉES

Point de départ de randonnées, retrouvez l'ensemble des circuits & cartes à La Caborde.



AIRE DE STATIONNEMENT CAMPING-CAR

Situé sur l'axe Bourg/Lons, le parking est aussi une aire de stationnement camping-cariste.



UN ACCUEIL ADAPTÉ À VOS BESOINS

Séminaires, réunions, visites de groupes, dégustations commentées, etc. Nous avons forcément la bonne formule : contactez-nous !



Portraits des Vignerons

Domaine Buronfosse - Rotalier Peggy et Jean-Pascal Buronfosse

Exploitation de 4,40ha. Agriculture biologique, vendange manuelle, vinification parcelle à parcelle; élevage en fût, vins floraux.
2, La Serpentine - La Combe de Rotalier
39190 Rotalier - Tél : 03 84 25 05 09 / 06 77 16 95 25 - E-mail : buronfossepjp@orange.fr
Dégustation sur rendez-vous.



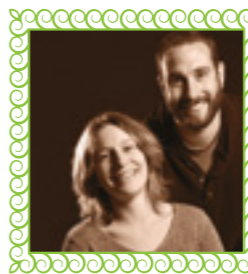
Domaine Champ Divin - Gevingey Valérie et Fabrice Closset

Exploitation de 4,80ha en savagnin, chardonnay et pinot noir. Agriculture biologique et biodynamique certifiée. Crémant, vins blancs floraux et typés, vins rouges, Macvin.
39, rue du Château 39570 Gevingey
Tél : 03 84 24 93 41 / 06 08 18 58 96
E-mail : contact@champdivin.com
Dégustation sur rendez-vous.



Domaine des Marnes Blanches Géraud Fromont, Sainte-Agnès

Exploitation de 9,50ha. Agriculture biologique. Crémant, vins blancs floraux et typés, vins rouges, Vin Jaune, Vin de Paille et Macvin.
3, Les Carouges 39190 Sainte-Agnès
Tél : 03 84 25 19 66 ou 06 76 94 91 62
E-mail : contact@marnesblanches.com
Dégustation sur rendez-vous.



Domaine Joly - Rotalier Claude et Cédric Joly

Exploitation de plus de 6,30ha. Culture raisonnée. Tous les cépages sont cultivés. Production principale de vins dits de tradition.
Rue des Patarattes 39190 Rotalier
Tél : 03 84 25 04 14 - Fax : 03 84 25 14 48
E-mail : cc.joly@wanadoo.fr
Dégustation sur rendez-vous.

Domaine Labet - Rotalier Julien, Romain & Charline Labet

Exploitation de 13ha. Quarante-cinq parcelles. Agriculture biologique. Vins du Jura. Approche parcelle à parcelle (chaque cuvée est issue d'une seule vigne de 50 ans à 100 ans).
14, Montée des Tilleuls 39190 Rotalier
Tél : 03 84 25 11 13
E-mail : domaine.labet@wanadoo.fr
Dégustation sur rendez-vous.



Partenaires de La Caborde



Domaine de l'Aigle à 2 Têtes Henri Le Roy - Vincelles

Exploitation de 2,5ha (chardonnay, pouslard et savagnin), culture biologique et conduite de la vigne rigoureuse. Vins floraux.
3, Route de Grusse 39190 Vincelles
Tél : 06 08 09 81 68
www.domaine-aigledeuxtetes.com
Pas de vente sur place au domaine.



Domaine des Ronces Michel Mazier - Orbagna

Exploitation de 5,50ha. Agriculture biologique. Crémant, vins blancs floraux et typés, vins rouges, Vin Jaune, Vin de Paille et Macvin.
9, Impasse du Rochet 39190 Orbagna
Tél : 03 84 25 09 76 ou 06 75 66 48 47
E-mail : maziemichel@wanadoo.fr
Dégustation du lundi au samedi dès 18h, sur rendez-vous la journée.



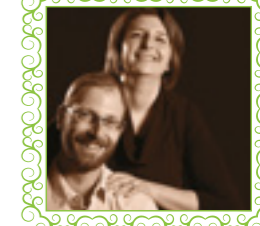
Domaine Overnoy - Orbagna Jean-Louis & Guillaume Overnoy

Exploitation de 5ha. Viticulture respectueuse de l'environnement. Culture des cinq cépages jurassiens.
26, Rue des Fontaines 39190 Orbagna
Tél : 03 84 25 12 31 ou 07 77 28 60 88
E-mail : domaineovernoy@orange.fr
Dégustation au caveau, visites de la cave et des vignes sur rendez-vous.



Domaine Thill - Trénil Béregère et Eric Thill

Exploitation de 5,20ha (chardonnay, savagnin, pouslard et pinot noir) : vins floraux. Vignoble en conversion bio depuis 2012.
11, Rue Principale 39570 Trénil
Tél : 03 84 44 82 87 ou 06 89 72 10 33
E-mail : vinsdujura.ebthill@orange.fr
Dégustation sur rendez-vous.



Domaine Wicky - Sainte-Agnès Christelle et Gilles Wicky

Exploitation de 4,70ha. Agriculture biologique certifiée par Ecocert. Crémant, vins blancs, pouslard, Vin de Paille.
13, Rue Principale 39190 Sainte-Agnès
Tél : 03 84 25 10 96 ou 06 07 59 59 97
E-mail : gilles.wicky@wanadoo.fr
Dégustation sur rendez-vous.

