



COCKTAILS

2016

Bienvenue au Moulin

A la belle saison si le temps le permet, les cocktails peuvent vous être servis sur les pelouses du parc d'Ar Milin' ou au Bistrot du Moulin le soir et le week-end. Nous vous convions à venir déguster nos amuses bouches originaux, aux recettes rythmées par les saisons et les saveurs du monde.

Vous avez quitté la ville, vous êtes au calme avec de l'espace, beaucoup d'espace ...

Découvrez l'atmosphère chaleureuse et le charme d'une maison accueillante où la tradition se mêle de modernité. Quelques soient vos demandes une équipe attentionnée saura vous conseiller. Bienvenue au Moulin ... vous êtes au vert, accès facile, parking garanti !

Le décor

C'est un remarquable parc de 5 hectares ou coule une rivière, la Vilaine.

En son cœur, le Moulin - Ar Milin' en breton - a gardé de ses origines, déversoirs et vannages.

La grande salle lumineuse, prolongée par une terrasse, le bar spacieux avec ses fauteuils-clubs fait face à une grande cheminée, une salle ouverte sur le parc pour vos soirées dansantes, font d'Ar Milin' le cadre idéal pour l'organisation de votre mariage, jusqu'à 90 personnes.

La table

Le plaisir, s'apprécie des yeux : son restaurant panoramique, élégance, clarté, vue sur les rives, cuisine ouverte pour le spectacle ...

Avec la complicité du chef et de son équipe, le meilleur s'invite à votre table à chaque saison.

Le plaisir, toujours, se savoure : ici les meilleurs produits du terroir breton révèlent leur succulence et leurs secrets en une cuisine inventive, fine, équilibrée.

Les chambres

Au cœur du parc, les chambres offrent la douceur, le confort et la chaleur qui facilitent le repos ; ici, tout est basé sur des rapports de confiance et tout concourt à la plénitude avec « des petits rien » qui font qu'on se sent bien.

Disposant de 11 chambres de caractère au moulin et de 21 chambres au charme contemporain, dans l'hôtel du parc, Ar Milin' saura assurer votre repos après une journée pleine d'émotions.

Avec un bel enthousiasme et son « savoir-recevoir », toute l'équipe vous convie chaleureusement.

Bienvenue à Ar Milin', une adresse qui tient ses promesses, une invitation au bien être.

Amuses bouches salés et sucrés

15 pièces	27.00 €
20 pièces	36.00 €
La pièce supplémentaire	1.80 €

PARTIE SALEE

En Verrine et Cuillère

Cuillère de tartare de saumon et dentelle de parmesan
Emincé de bar, mariné au citron vert
Petites gambas rôties et sa sauce au yaourt
Consommé de crustacé à la tomate
Verrine de chèvre frais, tomates confites et herbes
Mousse de bettraves, copeaux de chèvre accompagnée d'une chips de bettraves
Velouté de potimarrons, lard crispy
Velouté de pois cassés, haddock fumé cuit au lait, champignons du marché

En Brochette et tartine

Thon snacké/mariné et légumes taillés crus
Roulade de saumon au Wakamé
Sardines marinées à l'huile d'olive et épices
Maki de crabe à la coriandre
Mini club sandwich au bar mariné
Carpaccio de navet, pomme verte et chair de crabe
Galette de pommes de terre au blé noir et saumon fumé
Gambas brunies, boules de courgettes safranées
Tarte fine de rouget au pistou d'herbes
Acras de morue

Brochette de pommes de terre grenaille et lard fumé
Cuisse de poulet confite aux fruits secs en pastilla
Magret fumé et mangue en brochette
Aiguillette de volaille aux épices
Mini côtes d'agneau à la française
Samoussa agneau/épinards
Brioche toastée foie gras et figues
Bruscetta jambon sec et copeaux de parmesan

Tortillas au piment doux
Brochette de légumes
Gougères au fromage
Tartine de fourme d'Ambert et poire
Tartine de tapenade, chèvre frais et tomates confites
Bonbon de brie
Samoussa de camembert à la fleur de thym
Plateaux de fromages en brochettes
Endives Roquefort et noix

PARTIE SUCREE

Rocher Coco
Tarte fine Banane/abricots au romarin
Croque monsieur à la framboise
Salade de fruits exotiques et son granité au champagne
Macaron
Petit pot de crème au thé jasmin
Brochette de fruits frais
Tagliatelles de crêpes, mousse caramel au beurre salé
Crème de Mascarpone, brunoise de fruits
Croustillant chocolat noir et noix de pécan
Crème brûlée à l'orange
Fraise tagada et son fruit aux éclats de pistache
Mini tiramisu
Mini crumble aux pommes

COCKTAILS

2016

LES FORFAITS BOISSONS

A la belle saison si le temps le permet, les cocktails peuvent vous être servis sur les pelouses du parc d'Ar Milin' ou au Bistrot du Moulin le soir et le week-end. Nous vous convions à venir déguster nos amuses bouches originaux, aux recettes rythmées par les saisons et les saveurs du monde.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Nos prix sont nets : salles, taxes et service compris.

Tous nos prix sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Cependant, ils sont garantis pour les réservations avec arrhes.

Afin de garantir votre réservation, nous vous demandons de nous verser des arrhes.

Nous vous demandons au moment de la réservation de nous indiquer un nombre de participants à titre indicatif. Ce nombre devra être confirmé précisément par écrit au moins une semaine à l'avance, ce dernier chiffre étant retenu comme base de facturation en cas d'annulation de couverts et/ou de chambres.

Les annulations partielles ou totales du nombre de participants doivent être signifiées par écrit à Ar Milin.

Nos salles sont mises à votre entière disposition gracieusement jusqu'à 16h30 pour le déjeuner, tout dépassement d'horaires entraînera une majoration supplémentaire de location de salle.

Nos salles sont mises à votre entière disposition gracieusement jusqu'à une heure du matin pour le dîner.

Au-delà, l'heure supplémentaire sera facturée 200 euros et ce jusqu'à 3 heures du matin, au plus tard, pour les soirées dansantes. (Minimum 50 personnes).

Annulation

En cas d'annulation d'une réservation, les arrhes restent acquises

Proposition 1

2 Coupes / pers AOC Crémant de Loire nature ou accompagné de crème de fruits jus d'orange, Coca Cola, Plancoët, Perrier, café perle noire

8.50 €

Proposition 2

2 Coupes / pers AOC Champagne brut « Dominique Massin » jus d'orange, Coca Cola, Plancoët, Perrier, café perle noire

13.00 €

Proposition 3

1 coupe / pers AOC Crémant de Loire nature ou accompagné de crème de fruits
2 verres de vin / pers blanc et/ou rouge
(Sauvignon blanc « Le petit Bourgeois Vin de pays du jardin de la France »
Côte du Roussillon rouge « Etienne Malis »)
Eaux minérales et café perle noire

13.00 €

Proposition 4 TOUT INCLUS

2 Coupes de Crémant Montlouis
2 verres de Sauvignon blanc « Le petit Bourgeois Vin de pays du jardin de la France »
2 verres de Côte du Roussillon « Etienne Malis »
Eaux minérales, jus d'orange, Coca Cola, café perle noire

17.00 €

Tout dépassement sera facturé à la bouteille supplémentaire au tarif indiqué ci dessous

	<i>La bouteille 75 cl</i>
Crémant de Loire Montlouis Brut	25.00 €
Champagne Brut	50.00 €
Sauvignon Blanc et Etienne Malis rouge	20.00 €

NB : Ces Forfaits sont à Titres indicatifs, Merci de nous consulter dans le cadre de Forfait Boissons de Gamme Supérieure.

