



## COCKTAILS

2017

### 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  
Samossa 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

2017

### 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

	La bouteille 75 cl	
Crémant de Loire Montlouis Brut	25.00 €	
Champagne Brut	50.00 €	Dominique Massin
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.

