

# Votre Mariage à

*Cela comprend le Vin d'Honneur, le Dîner (Entrée-Plat-Fromage-Gâteau), les Boissons pendant le repas  
Location de salle pour la Soirée Dansante (jusqu'à 2h00 du matin)*

*(Sous-réserve d'un minimum de 25 Adultes)*

*Restaurant Panoramique privatisable à partir de 40 adultes*

## Les « Instants Emotions » à 79 €/pers

### VIN D'HONNEUR

17h00 à 19h00

*A la belle saison, l'apéritif peut être servi sur les pelouses du parc, sous le Barnum  
sur la base de 2 verres par personne*

AOC Crémant de Loire nature ou accompagné de crème de fruits

Martini rouge, Pastis, Porto rouge, Whisky

Jus d'orange, Coca Cola, Plancoët et Perrier

*Accompagné de 8 Canapés fait maison (Conseillé pour 1h30 de cocktail)*

### DÎNER AU RESTAURANT PANORAMIQUE (90 pers max)

19h30 à 23h30

#### Entrées

Tartare de Saumon, Câpres et Citron confit, Dentelle de Parmesan, Salade de jeunes Pousses

Millefeuille de Rouget aux anchois et basilic, pesto de Roquette

Pressé de Volaille fermière aux pommes, Mousse de foies blonds, copeaux de Foie Gras

Marbré d'Agneau confit et Carotte, Oignon fane en vinaigrette et basilic

#### Plats

Filet mignon de Porc rôti, Pommes de terre grenailles et Civettes, Légumes du marché sauce Foie Gras

Magret de Canard à la framboise, Légumes Fanes au thym citron

Daurade Royale à la plancha, Légumes façon ratatouille liés d'un pesto de basilic

Dos de Bar au poivre de Sichuan, Risotto de Crevette et Encornet, jus brun de Crustacés.

#### Fromages

Saint Nectaire de Jean Yves Bordier, pignons de Pins et Fruits Secs en vinaigrette

Fromage de Chèvre mi- sec de M. Painchaud, tartine de Tapenade aux olives noires

Coulommiers au lait cru moulé à la louche, salade de nos maraîchers

#### Gâteaux de Mariage

**Présenté avec scintillants et inscription**

Griottine et Chocolat au lait façon Forêt noire

Gâteau à la Mangue et Biscuit à la noix de coco, nappage Chocolat

Ganache au chocolat orange sur Biscuit Brownie

Douceur mousse Framboise, mousse Chocolat lait et amande

Financier à la Pistache, sous un Chocolat blanc et une mousse à la Fraise

Fraisier (mai à septembre), Fond de génoise à la Pistache, mousseline vanille, Fraises fraîches

Croquembouche : *Pièce montée nougatine et 3 Choux à la crème parfumée au Grand-Marnier*

Vin blanc 2 verres

Vin rouge 2 verres

Eaux minérales plate et gazeuse, café et mignardises

# Votre Mariage à **AR MILIN'**

MOULIN HOTEL RESTAURANT  
★★★

*Cela comprend le Vin d'Honneur, le Dîner (Entrée-Plat-Fromage-Gâteau), les Boissons pendant le repas  
Location de salle pour la Soirée Dansante (jusqu'à 2h00 du matin)*

*(Sous-réserve d'un minimum de 25 Adultes)*

## Les « Instants Passions » à 99 €/pers

### VIN D'HONNEUR

17h00 à 19h00

*A la belle saison, l'apéritif peut être servi sur les pelouses du parc, sous le Barnum  
sur la base de 2 verres par personne*

AOC Champagne brut D.MASSIN nature ou accompagnée de crème de fruits  
Martini rouge, Pastis, Porto rouge, Whisky  
Jus d'orange, Coca Cola, Plancoët et Perrier  
*Forfait canapés 10 pièces faites maison (Conseillé pour 2h00 de cocktail)*

### DÎNER AU RESTAURANT PANORAMIQUE

19h30 à 23h30

#### ≈ Entrées ≈

Foie Gras de Canard mi-cuit au naturel, Marmelade de Fraises et Rhubarbes  
Chair de Tourteau à la Mangue et Ananas saveur coriandre, lit d'épinards  
Entremet à la mousse de Langoustines et petits Légumes, Langoustines rôties dessus  
Bar cuit au feuilletage et thym citron, chantilly citron confit et tartare de Courgettes (entrée froide)

#### ≈ Plats ≈

Lotte rôtie, vinaigrette tiède d'anchois, câpres et olives, Tian de Légumes pressés  
Pièce de Turbot de 180 gr, Pomme mousseline à l'huile d'olive et Ail en chemise  
Filet Mignon de Veau aux agrumes, carottes au gingembre confit et Pommes de terre grenailles  
Carré et Selle d'Agneau, Polenta « snackée » et Tomate Cerise façon ketchup

#### ≈ Fromages ≈

Tomme de Savoie à la confiture de Rhubarbe et Griottines  
Coulommiers au lait cru de Jean Yves Bordier, Salade et copeaux de Poires  
Petit Breton sur pain bûcheron, Doucette à la framboise

#### ≈ Gâteaux de Mariage ≈

**Présenté avec scintillants et inscription**

Griottine et Chocolat au lait façon Forêt noire  
Gâteau à la Mangue et Biscuit à la noix de coco, nappage Chocolat  
Ganache au chocolat orange sur Biscuit Brownie  
Douceur mousse Framboise, mousse Chocolat lait et amande  
Financier à la Pistache, sous un Chocolat blanc et une mousse à la Fraise  
Fraisier (mai à septembre), Fond de génoise à la Pistache, mousseline vanille, Fraises fraîches  
Croquembouche : *Pièce montée nougatine et 3 Choux à la crème parfumée au Grand-Marnier*

*Vin blanc 2 verres*

*Vin rouge 2 verres*

*Eaux minérales plate et gazeuse, café et mignardises*



## EN SUPPLEMENT

### POUR ACCOMPAGNER VOTRE SOIREE DANSANTE 23h30 à 03h00 au BISTROT DU MOULIN salle de 85 m<sup>2</sup>

Location de Salle de 2h à 3h du matin	200.00 €
Buffet de boissons non alcoolisées à volonté (Jus d'orange, Coca Cola, Eaux minérales plate et gazeuse)	4.00 € / convive
Vasque de Punch	3.00 € / verre
Bière	4.00 € / demi
Montlouis/Loire Brut 75 cl	Domaine de Cray 25.00 €
Champagne Brut 75 cl	Dominique Massin 50.00 €
Forfait pour le service de votre Champagne (Droit de bouchon)	2.00 €/convive

- Nous vous proposons les services d'une société extérieure pour animer votre dansante :  
**AMI PRODUCTION, 8 rue chateaubriand 35270 MEILLAC 02 23 16 43 38 [www.amiproduction.com](http://www.amiproduction.com)**
- Pour votre décoration Florale, **LA MARIE LYS 16 rue de Paris, 35220 Chateaubourg 02 99 00 80 77**

### L'HEBERGEMENT TARIF DES CHAMBRES 32 chambres disponibles

1 Chambre « Suite » 45m <sup>2</sup> 2 pers	215.00 €	4 Chambres « Salon » 25m <sup>2</sup>	1 pers	141.00 €
			2 à 3 p	167.00 €
6 Chambres « Moulin » 14m <sup>2</sup> 1 pers	109.00 €	21 Chambres « Parc » 14m <sup>2</sup>	1 pers	88.00 €
	2 pers 125.00 €		2 pers	98.00 €

#### Un geste commercial vous sera accordé en fonction du nombre de chambres louées

A partir de 10 chambres louées au Moulin, nous ferons une proposition tarifaire

Au-delà de 25 chambres, nous vous accorderons un tarif exceptionnel de 75 € par chambre sur la base maximal de 2 personnes, peu importe le type de chambre. Donc les personnes supplémentaires à partir de 3 pers seront facturées 30 €/adultes supp, 15€/enfant supplémentaire jusqu'à 13 ans.

Ce tarif est susceptible de varier en fonction du nombre exacte de chambres et de leur occupation en nombre de personnes.

### LE RETOUR DE MARIAGE

#### Petit déjeuner à 13 € ou Brunch complet à 30 € par personne au Bistrot du Moulin

09h30 à 15h00 Brunch au Bistrot du Moulin 30.00 €

Alliance du Petit-Déjeuner et du Déjeuner - Buffet évolutif en fonction de l'heure :

- Thé, café, chocolat, infusions, jus d'orange, jus de pamplemousse, pains frais, viennoiseries fraîches, toasts, céréales, beurre de baratte, jambon, fromages, salade de fruits fraîche, fromage blanc, œufs, confitures, miel
- Volaille fermière et foie gras des Landes cuits ensemble, Gravelax de saumon, Taboulé libanais au persil plat, Samossa agneau/épinards, Assortiment de charcuterie de saison, Plats de rôtis froids (bœuf et porc), Assortiments de fromages fermiers, salades de saison,
- Croustillant Chocolat, Mini brochette de fruits exotiques, Tarte au citron

*Vin blanc et rouge choix du sommelier 2 verres, Eau minérale, jus d'orange, coca-cola, café et mignardises*

*Venez visiter notre bel établissement autour d'une rencontre-découverte avec  
« Rodolphe » [rodolphe.armilin@orange.fr](mailto:rodolphe.armilin@orange.fr) (02 99 00 30 91) afin de construire ensemble  
une première approche de votre Mariage*