

# Votre réception à **AR MILIN'**



*(Réservez un de nos Salons Privatifs à partir de 10 adultes  
ou notre Restaurant Panoramique à partir de 40 adultes)*

## **« Instant de Saison » à 50 € / pers**

**Apéritif - Entrée - Plat - Dessert - Boissons comprises**  
**Location de salle, Menu sur table et Décoration Florale Comprise**  
**Définir un menu unique pour l'ensemble des invités**

*Une coupe de Crémant de Loire Montlouis  
accompagnée de 3 Canapés par personne*

### *≈ Entrées ≈*

Terrine de Saumon Frais et Fumé, Au Citron confit  
Roulé de Joints de Cochon servis chauds, Champignons Noirs, Salade de Choux Rouge  
Caille en Mijotée, Crèmeux de Poireaux confits, Pignons de Pin torréfiés  
Velouté de Butternut, Raviole de Chèvre frais, Chantilly au Sarrasin

### *≈ Plats ≈*

Suprême de Poulet de Janzé, Quinoa Epicé et Sauce au Brie de Maux  
Pot-au-Feu de la Mer, Sauce au Vadouvan  
Cabillaud rôti, Croûte de Noisette, Polenta crémeuse, crème d'Huître  
Cuisse de Canard confite, Légumes d'Hiver, Sauce Normande

### *≈ Gâteaux ≈*

*(Présenté sur un plateau avec scintillants et inscription A DEFINIR)*

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), et sa verrine de salade de fraises fraîches parfumée à la menthe

Vin blanc 1 verre

Vin rouge 2 verres

Eaux minérales plates et gazeuses (1 bllé pour 3)  
café et mignardises

### **En Accompagnement de votre dessert : (en supplément)**

Montlouis/Loire Brut 75 cl	Domaine de Cray	30.00 €
Champagne Brut 75 cl	Dominique Massin	55.00 €
Forfait pour le service de votre champagne (Droit de bouchon)		2.00 €/convive

### **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 d'un montant de 150 €. 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'.

Pour chaque dîner, nos salles sont mises à votre entière disposition gracieusement jusqu'à une heure du matin.

Une table de 12 pax aura droit à 4 bouteilles d'eau Plates ou gazeuses sur table. La 5<sup>ème</sup> sera facturée 4.50 € au prix de la carte en vigueur.

**Annulation** : En cas d'annulation d'une réservation, les arrhes restent acquises.

AR MILIN' 30, rue de Paris, BP 72118, 35221 Châteaubourg cedex, France

Tél 02 99 00 30 91 - Internet : [www.armilin.com](http://www.armilin.com)

Votre contact : Rodolphe GLAIS - E-mail : [rodolphe.armilin@orange.fr](mailto:rodolphe.armilin@orange.fr)

David BREGEAT - E-mail : [david.armilin@orange.fr](mailto:david.armilin@orange.fr)



# Votre réception à **AR MILIN'**



(Réservez un de nos Salons Privatifs à partir de 10 adultes  
ou notre Restaurant Panoramique à partir de 40 adultes)

## « **Instant Découverte** » à 60 € / pers

Apéritif - Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Boissons comprises  
Location de salle, Menu sur table et Décoration Florale Comprise  
Définir un choix de menu unique pour l'ensemble des invités  
Coupe de Crémant de Loire nature ou avec une crème de fruits  
accompagnée de 3 canapés par personne

### ≈ Entrées ≈

Nougat de Foie Gras, Au Pineau des Charentes et Chutney Poire Aubergine  
Tartare de Crabe Préparé par Nos Soins, Saumon fumé et Guacamole Maison.  
6 Huîtres Creuses de Cancale N° 3

### ≈ Plats ≈

Noix de St Jacques de nos Côtes et Magret Fumé, Purée de Panais et Sauce Safranée.  
Pavé de Bar piqué au Thym et Risotto aux Champignons, Émulsion d'Echalotes  
Filet de Bœuf aux Morilles, Patates douces au Lait de Coco

### ≈ Fromages ≈

Tomme de Savoie à la confiture de Rhubarbe et Griottines  
Coulommiers au lait cru de Jean Yves Bordier, Salade et copeaux de Poires  
Chèvre fermier de M. Painchaud, tartine de tapenade et pétales de tomates confites

### ≈ Gâteaux ≈

(Présenté sur un plateau avec scintillants et inscription «A DEFINIR»)  
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), et sa verrine de salade de fraises fraîches parfumée à la menthe

Vin blanc 1 verre  
Vin rouge 2 verres  
Eaux minérales plate et gazeuse (1 bllle pour 3)  
café et mignardises

### En Accompagnent de votre dessert : (en supplément)

Montlouis/Loire Brut 75 cl	Domaine de Cray	30.00 €
Champagne Brut 75 cl	Dominique Massin	55.00 €
Forfait pour le service de votre champagne (Droit de bouchon)		2.00 €/convive

### 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 d'un montant de 150 €. 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'.

Pour chaque dîner, nos salles sont mises à votre entière disposition gracieusement jusqu'à une heure du matin.

Une table de 12 pax aura droit à 4 bouteilles d'eau Plates ou gazeuses sur table. La 5<sup>ème</sup> sera facturée 4.50 € au prix de la carte en vigueur.

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

AR MILIN' 30, rue de Paris, BP 72118, 35221 Châteaubourg cedex, France

Tél 02 99 00 30 91 - Internet : [www.armilin.com](http://www.armilin.com)

Votre contact : Rodolphe GLAIS - E-mail : [rodolphe.armilin@orange.fr](mailto:rodolphe.armilin@orange.fr)

David BREGEAT - E-mail : [david.armilin@orange.fr](mailto:david.armilin@orange.fr)

