

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 47 € / 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

Kir au Vin blanc

accompagné de 3 Canapés par personne

≈ 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 Crevettes et Encornets, jus brun de Crustacés.

≈ Gâteaux ≈

(Présenté sur un plateau 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), 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, café et mignardises

En Accompagnement de votre dessert : (en supplément)

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

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.

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

Votre contact : Rodolphe GLAIS - E-mail : rodolphe.armilin@orange.fr

David BREGEAT - E-mail : david.armilin@orange.fr



Votre réception à **AR MILIN'**

MOULIN HOTEL RESTAURANT

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

« **Instant Découverte** » à 57 € / 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 ≈

Foie Gras de Canard mi-cuit au naturel, chutney de mangue et gingembre

Feuilletines de thon rouge aux agrumes et légumes des Lices

Saumon fumé mi-cuit à chaud et garnitures en taboulé à la coriandre

Chair de tourteau, mousseline d'artichauts, salade de pommes granny

≈ Plats ≈

Pièce de turbot de 180gr, risotto à l'encre de seiche et encornets, beurre de poivrons rouges

Filet Mignon de veau et galette de pomme de terre sarriette et chorizo, tomates confites

Filet de bœuf rôti à point, jus brun au foie gras, mousseline de brocolis et légumes fanes

Suprême de bar, pommes mousseline à la truffe, jus au morilles

≈ 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)

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, café et mignardises

En Accompagnent de votre dessert : (en supplément)

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

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.

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

Votre contact : Rodolphe GLAIS - E-mail : rodolphe.armilin@orange.fr

David BREGEAT - E-mail : david.armilin@orange.fr

