

# 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 de Bourgogne  
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 l'orange, légumes de saison à la graine de sésame  
Cabillaud en croûte de Parmesan, risotto à la ciboulette  
Filet de Lieu au beurre de Persil, polenta de tomates confites snackée

### *≈ 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, 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.



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)

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

# 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 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 ≈

Suprême de Bar, risotto à l'encre de seiche et encornets, vinaigrette chaude à l'anchois  
Filet Mignon de veau et galette de pomme de terre sarriette et chorizo, tomates confites  
Filet de bœuf en rôti cuit à point, jus brun au foie gras, pommes paillassons aux pleurotes  
Filet de Daurade Royale, riz Thaï au Va Douvan et beurre vanille

### ≈ 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, 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'.

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)



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](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)