

## SEMINAIRES - JOURNEES DE TRAVAIL

Décembre 2017 - Janvier 2018

### Bienvenue au Moulin

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 !



### Les salles de réunion

Ici, même le travail vous attend et vous détend : il suffit de regarder les beautés du parc, largement visibles des salles que le Moulin met à votre disposition, pour accueillir une centaine de convives ou de collaborateurs.



### Les chambres

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 active.



### JOURNEE REUNION Forfait Camélia

**51.00 € TTC**

45.53 € HT

- café d'accueil (Café, jus d'orange)
- pause matin et après midi (biscuits, fruits secs, café, jus d'orange)
- déjeuner
- location de salle de réunion équipée écran, paper board, kit écriture et eau minérale

### SEMINAIRE RESIDENTIEL Forfait Camélia

(chambre individuelle)

**164.00 € TTC**

147.65 € HT

- La chambre dans l'hôtel du parc (chambre double) **129.00 € TTC**
- Le petit déjeuner buffet **115.83 € HT**
- pause matin et après midi
- déjeuner et dîner
- location de salle de réunion équipée écran, paper board, kit écriture et eau minérale

### SEMINAIRE SEMI-RESIDENTIEL Forfait Camélia

(chambre individuelle)

**131.00 € TTC**

118.26 € HT

- La chambre dans l'hôtel du parc (chambre double) **98.00 € TTC**
- Le petit déjeuner buffet **88.26 € HT**
- pause matin et après midi
- déjeuner
- location de salle de réunion équipée écran, paper board, kit écriture et eau minérale

### Les Capacités d'accueil en nombre de personne maximum :

	m <sup>2</sup>	Théâtre	Classe	U	Table fermée	
A	Salle PARC COTE PARKING	60	50	26	24	24
B	Salle PARC COTE PARC	60	50	26	24	24
C	A+B	120	110	60	50	50
D	Salle Parc en Ciel MOULIN	47			20	
E	Salle Côté Jardin MOULIN	23				12
F	Salle Vue sur Berges MOULIN	15				8
G	E+F	38				18

Toutes nos salles sont équipées d'écran, vidéoprojecteur, paper board, téléphone, accès Internet ADSL wifi gratuit.

La salle attribuée sera en fonction du nombre de personnes en réunion et suivant la disposition demandée.

## SEMINAIRES - JOURNEES DE TRAVAIL

Décembre 2017 - Janvier 2018

### Les Pauses

Accueil viennoiseries 2.50 €  
2 Mini viennoiseries par personne

Pause campagnarde 7.00 €  
Assortiment de charcuteries  
Verre de vin rouge

Pause Huîtres 10.00 €  
6 huîtres,  
Verre de vin blanc  
Pain, beurre

### Les Apéritifs

Kir au vin blanc 4.50 €

Coupe de Crémant de Loire 5.50 €

Coupe de Champagne 9.00 €  
« Dominique Massin »

Accompagné de 4 amuses bouches  
chauds et froids

### La table

Le plaisir, s'apprécie des yeux : son restaurant panoramique, élégance, clarté, vue sur les rives de verdure, 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 et équilibrée.



### Entrées

Terrine de Saumon Frais et Fumé, Au Citron confit  
Roulé de Joes de Cochon servit chaud, Purée de 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 Sarrazin

### 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

### Desserts

Crème Brûlée à l'Orange Cannelle  
Panna Cotta revisitée aux Fruits de Saison  
Millefeuille au Sirop d'Erable  
Mi-cuit au Chocolat « Barry », Cœur au Caramel beurre salé  
Entremets Croustillant, Mousses aux deux Chocolats

Vins blanc et/ou rouge [le choix du sommelier] - eau minérale café et mignardises

\* « Quelques petits changements possibles en fonction de la saisonnalité »

### MENU SEQUOIA\*

supplément forfait de 8 euros par repas

### Entrées

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

### 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

### Desserts

Crème Brûlée à l'Orange Cannelle  
Panna Cotta revisitée aux Fruits de Saison  
Millefeuille au Sirop d'Erable  
Mi-cuit au Chocolat « Barry », Cœur au Caramel beurre salé  
Entremets Croustillant, Mousses aux deux Chocolats

Vins blanc et/ou rouge [le choix du sommelier] - eau minérale café et mignardises

\* « Quelques petits changements possibles en fonction de la saisonnalité »

### MENU FORFAIT CAMELIA\*

## SEMINAIRES - JOURNEES DE TRAVAIL

Décembre 2017 - Janvier 2018



Vous offre des prestations telles que:

Le casino des vins « Vini Vegas » pour jouer et découvrir l'œnologie / Vini Défi « **Le rallye des vigneron** » au cœur de notre parc de 5 ha (Jeux d'équipes, organisées autour d'épreuves et d'énigmes viticoles) / « **Le trésor de bacchus** » qui permet d'allier gastronomie et œnologie autour d'un jeu d'énigme durant votre repas.

eVents  
Academy

Contact: EVENTS ACADEMY Tél. 02.41.31.20.67  
[manceau.e@events-academy.com](mailto:manceau.e@events-academy.com)  
<http://www.events-academy.com/>

Notre partenaire ÉVÉNEMENTS CLÉS EN MAIN - ARTISTES - SPECTACLES - SOIRÉES CASINO - BABYFOOT HUMAIN - STRUCTURES GONFLABLES - TEAMBUILDING - DÉCORS À THÈMES - TIR À L'ARC - MONTGOLFIÈRE - DRONE - STAND PHOTO ÉCRAN VERT...

Contact : AMI PRODUCTION Tel : 02 23 16 43 38. [www.lamiproduction.fr](http://www.lamiproduction.fr/) / [contact@lamiproduction.fr](mailto:contact@lamiproduction.fr)



Notre partenaire Animation Blind-test / Karaoké / DJ Chill-Lounge pour cocktail / Soirée dansante DJ Généraliste.

Contact : DJ CONCEPT Tel : 02 23 16 43 38.  
[www.djconcept.fr](http://www.djconcept.fr) / [contact@djconcept.fr](mailto:contact@djconcept.fr)



Le Golf des rochers :

Vous propose tout un programme le temps d'une ou plusieurs après midi avec des stages d'initiation ou de perfectionnement

Contact : Golf des rochers Tél : 02.99.96.52.52 / [www.vitre-golf.com](http://www.vitre-golf.com)

Magicien (Greg Bagot):

Pour un spectacle de magie ou bien du close up durant votre repas, cet artiste vous enchantera.

Contact: Greg Bagot Tél: 06.62.44.51.09 / [www.bagot.fr](http://www.bagot.fr)

Autres animations :

Sur simple demande nous pouvons vous proposer diverse animations (canoë, karting, visite du centre ville de Rennes en bateaux, randonnée à cheval,...)

Loisirs à votre disposition :

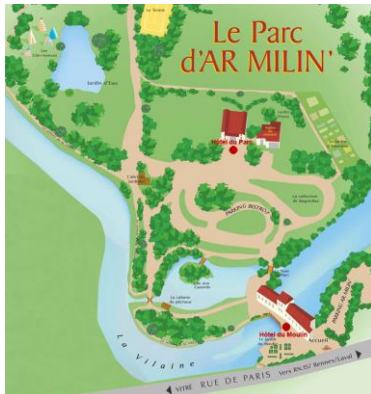
Tennis, volley-ball, ping-pong, randonnée, pétanque

### LOISIRS ANIMATIONS

*Pour passer un moment de détente, voici la liste des loisirs à votre disposition et des partenaires d'Ar Milin qui pourront vous proposer des animations où l'esprit d'équipe trouve toute sa place.*

# SEMINAIRES - JOURNEES DE TRAVAIL

Décembre 2017 - Janvier 2018



**Accès par la route**  
En venant de Rennes ou de Paris

**Prendre sortie « Châteaubourg »**  
Ar Milin se situe à 900 m de la sortie  
au cœur de la ville

**Accès par le train**  
Gare TGV à Rennes  
(Paris-Rennes 2 heures)

**Accès par Avion**  
L'aéroport de Rennes Saint-Jacques  
se situe à 25 km du moulin

## I - Tarifs

Les prestations s'entendent par personne et par jour et correspondent notamment aux forfaits suivants :

### Le forfait résidentiel comprend :

La location de la salle, 2 pauses, l'hébergement en chambre individuelle ou double, le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner.

### Le forfait semi-résidentiel comprend :

La location de la salle, 2 pauses, l'hébergement en chambre individuelle ou double, le petit déjeuner, un repas.

### Le forfait journée de travail comprend :

La location de la salle, 2 pauses et un repas.

Les tarifs indiqués s'entendent toutes taxes comprises.

**Pour tous séminaires ou toutes réunions, toute demande de salle plus spacieuse ou supplémentaire, une location de salle sera facturée à partir de 100 €Euros.**

## II - Garantie de réservation

Les prix figurant sur le devis établi par l'hôtel sont garantis jusqu'à la date d'option.

**L'option est valable 8 jours. Une réponse écrite doit être envoyée pour lever l'option.**

La réservation n'est confirmée qu'à la date de réception d'un écrit du client (courrier, fax) qui doit parvenir à l'hôtel au plus tard au jour de la date d'option, accompagné du versement d'arrhes.

**Les arrhes s'élève à 30% du montant total TTC des prestations réservées.**

**Les arrhes recues restent acquises et ne seront pas remboursées.**

## III - Garantie de couverts

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 24 heures avant l'arrivée des participants et sera retenu comme base de facturation. Toute annulation partielle ou totale qui interviendrait après ce délai entraînerait la facturation de 100 % du prix des repas commandés non consommés.

Les annulations partielles ou totales du nombre de participants doivent être signifiées par écrit à l'hôtel.

## IV - Annulation

Les annulations partielles ou totales du nombre de participants doivent être signifiées par écrit à l'hôtel.

Les annulations partielles ou totales donnent lieu à la facturation des indemnités suivantes :

- De 15 et 30 jours l'hôtel facturera 30 % du prix des prestations commandées.
- De 8 à 15 jours l'hôtel facturera 50 % du prix des prestations commandées.
- De 0 à 8 jours l'hôtel facturera 100 % du prix des prestations commandées

Les délais sont décomptés à partir de la date d'arrivée du client

## V - Extras

Tous les extras (téléphone, bar ...) doivent être réglés sur place par chacun des participants avant leur départ. A défaut de règlement de ces prestations par les participants, ces sommes seront directement facturées au client qui est solidairement responsable de leur paiement.

## VI - Assurances

Le client, ou à défaut, l'organisateur agissant en qualité de représentant du client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou les participants pourraient causer au cours du séminaire.

*L'hôtel sera dégagé de toutes obligations au cas où un événement de force majeure, ou de cas fortuit, surviendrait (grève, incendie, dégât des eaux).*

## VII - Modalités de paiement

**Le responsable sur place doit valider la facture finale et la signer au départ avant l'envoi.**

Le règlement des prestations se fera dès réception de la facture. En cas de retard de règlement, le client sera redevable du paiement d'une indemnité calculée jour par jour sur la base du taux d'intérêt légal en vigueur à l'expiration de ce délai, majoré de deux points.

Toute prestation d'un montant inférieur à 300 € doit être intégralement réglé comptant lors du départ .

## VIII - Réclamations

Toute contestation ou réclamation doit être adressée à l'hôtel par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de 8 jours après le départ des participants.

Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être satisfaite.



## CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Séminaires, journées réunions et locations de salle

Ces conditions s'appliquent à toutes les manifestations, sauf convention écrite particulière, pour l'année 2012-2013