

SEMINAIRES - JOURNEES DE TRAVAIL

2017

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)

157.00 € TTC

141.90 € HT

- La chambre dans l'hôtel du parc (chambre double) **123.00 € TTC**
- Le petit déjeuner buffet **110.99 € 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)

130.00 € TTC

117.35 € HT

- La chambre dans l'hôtel du parc (chambre double) **94.00 € TTC**
- Le petit déjeuner buffet **84.62 € 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 ² | Théâtre | Classe | U | Table fermée |
|---|----------------|---------|--------|----|--------------|
| A | 60 | 50 | 32 | 26 | 28 |
| B | 60 | 50 | 32 | 26 | 28 |
| C | 120 | 110 | 60 | 50 | 50 |
| D | 47 | | | 20 | |
| E | 23 | | | | 12 |
| F | 15 | | | | 8 |
| G | 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

2017

MENU FORFAIT CAMELIA*

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

Potage Cultivateur, Tartine de Reblochon.
Rillettes de Cabillaud, Emulsion Ail et Lentilles de Corail.
Terrine de Canard, Pruneaux et Pistaches, Confiture d'Oignons rouge.
Filet de Maquereau à la Coriandre, Suprêmes d'Agrumes.
Salade d'Œuf poché et Crème de Saumon fumé.

Plats

Carré de Porcelet Cuit et Fumé au Foin, Ratte du Touquet au Pied de Cochon
Dos de Saumon Label rouge à la Bière, Embeurrée de Poireaux.
Onglet de Bœuf, Pommes Darphin au Jus brun à l'Estragon.
Merlu au Jus de Tourteau, Trofies aux Légumes des Lices
Cuisse de Lapereau aux Pruneaux et Lardons, Pommes mousseline.

Desserts

Pudding, Nappé Crème d'Amande chaude
Sablé Chocolaté, Crémeux Chocolat au Lait, Glace Nougatine
Poire pochée à la Vanille gousse, Sorbet Verveine
Choux en Profiterole Vanille Sauce Chocolat
Entremets Forêt noire

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 €uros par repas

Entrées

Saumon fumé Ar Milin, Mousse de Citron confit et Combawa.
Terrine de Foie Gras de Canard, Ananas et Pain d'Epices.
Marbré de Volaille de Janzé et Ris de Veau, Salade de Cèpes et Pleurotes.
Carpaccio de St Jacques et Artichaut, Pickles de Betteraves.

Plats

Filet de Bœuf farci au Foie Gras, Carottes Couleurs.
Bar aux deux Céleris, Vinaigrette de Girolles.
St Jacques et Magret fumé, Coulis d'Herbes fraîches, Pommes fumées.
Carré et Selle d'Agneau au Beurre de Basilic, Légumes Racines glacés au Jus brun.

Desserts

Tatin de Mangue, Emulsion Ananas et Gingembre.
Moelleux au Chocolat, Cœur Caramel Sésame, Crème Anglaise.
Entremets Pommes et Chouchen, Biscuit Sablé Vanillé, Mousse Caramel.

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

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

SEMINAIRES - JOURNEES DE TRAVAIL

2017

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

EVENTS Academy :

Vous offre des prestations telles que:

- le casino des vins « Vini Vegas » pour jouer et découvrir l'œnologie,
- Vini Défi « *Le rallye des vignerons* » 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.

Contact : EVENTS ACADEMY Tél : 02.41.31.20.67
manceau.e@events-academy.com

Ami Productions :

Vous propose des jeux pour animer votre réunion ou votre soirée (baby foot humain, jeux de structures gonflables, reproduction de jeux T.V,...) ainsi que des animations musicales.

Contact : AMI PRODUCTION Tél : 02.23.16.43.38
www.amiproduction.com

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

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

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



SEMINAIRES - JOURNEES DE TRAVAIL

2017

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

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'élèvent à 30% du montant total TTC des prestations réservées.

Les arrhes reçues restent acquises et ne seront pas remboursées.

III - Garantie de couverts

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 72 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, où 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 déchargé 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.

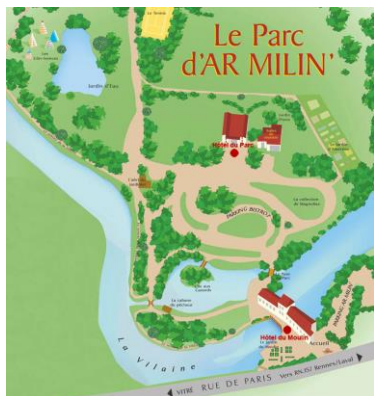
Le règlement des prestations se fera dès réception de la facture. En cas de retard de règlement, le client sera redevable du paiement d'une indemnité calculée jour par jour sur la base du taux d'intérêt légal en vigueur à l'expiration de ce délai, majoré de deux points.

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.



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

