



# VMM

Le Vieux Moulin

Restaurant - Bar - Hotel

## REPAS DE GROUPES

2023





Le Vieux Moulin

Restaurant - Bar - Hotel

Madame, Monsieur

Nous sommes heureux de mettre à votre disposition notre sélection de menus pour toutes vos occasions (anniversaires, communion, baptême et repas d'entreprises, etc...)

Le Chef, Fergal Goodwin, vous a concocté des mets savoureux et notre équipe de salle se fera un plaisir de vous les servir de manière professionnelle et discrète.

Si vous souhaitez de plus amples renseignements ou tout simplement réserver, il vous suffit de nous contacter au 02.99.45.45.70 ou par mail [levieuxmoulin.hede@orange.fr](mailto:levieuxmoulin.hede@orange.fr) pour prendre rendez-vous. Je me ferai un plaisir de vous accueillir pour régler tous les détails de votre événement (plan de table, décoration, etc.) pour que vous et vos invités passiez un agréable moment dans notre établissement.

Nous vous proposons 2 salles de restauration avec des ambiances différentes :

La salle principale :

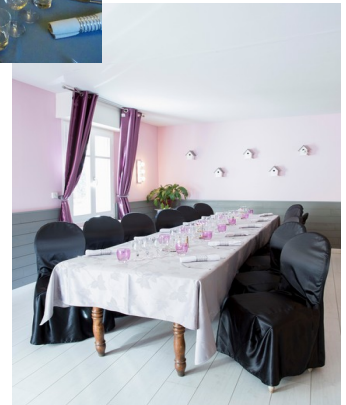
Une capacité de 60 couverts en tables individuelles ou style banquet. En hiver, une cheminée ouverte vient mettre en valeur cette salle contemporaine.

Un environnement chic qui convient à toutes les occasions.



Le salon des Mésanges

Une capacité de 20 personnes maximum avec un accès direct sur la terrasse de l'hôtel aux pieds des remparts de HEDE-BAZOUGES. Une atmosphère idéale pour les occasions familiales.



## Menu Autour du Terroir 27€

Minimum 10 personnes

Une entrée unique, un plat unique et un dessert pour l'ensemble de la table\*

Tarte aux Champignons et sa glace aux Cèpes

Ou

Mesclun de Magret fumé et son Médailillon de Reblochon

-----

Filet de Julienne (Merlu ou églefin selon les disponibilités), Riz Basmati et,  
Mousseline de Carottes

Ou

Mignon de Porc à la Moutarde à l'Ancienne, Gratin de légumes

-----

Sélection de 2 Fromages (supplément 4€)

-----

Panna Cotta Mangue

Ou

Crème brûlée

Ou

Tiramisu

Ou

Gâteau Festif décoré selon la circonstance



Menu végétarien sur demande

Profitez d'une formule tout compris

Avec le Forfait 1 = 40€

Avec le Forfait 2 = 45€

Avec le Forfait 3 = 50€

Voir détail page 9

## Menu Plaisir 32€

Minimum 10 personnes

Une entrée unique, un plat unique et un dessert pour l'ensemble de la table\*

Paris Brest de Saumon

Ou

Mesclun de Magret fumé et son Médaillon de Foie Gras

Ou

Cromesquis de Bœuf confit et sauce Méditerranéenne

-----

Dos de Cabillaud (ou Lieu Jaune selon les disponibilités) aux Pommes, Sauce au Cidre

Ou

Cœur de Rumsteck Français sauce au Poivre de Séchouan,  
Pommes de Terre et Légumes de Saison

Ou

Ballottine de Poulet Jaune farci à la mousse de Tomates Feta  
Mille-feuille de Légumes

-----

Sélection de 2 Fromages (supplément 4€)

-----

Pavlova aux Fruits de Saison

Ou

Verrine Bretonne

Sablé Breton, sorbet cidre, pommes cuites et Fromage Blanc au caramel Beurre Salé

Ou

Gâteau Festif décoré selon la circonstance



Menu végétarien sur demande

Profitez d'une formule tout compris

Avec le Forfait 1 = 45€

Avec le Forfait 2 = 50€

Avec le Forfait 3 = 55€

Voir détail page 9

## Menu Eveil des Sens 40€

Minimum 10 personnes

Une entrée unique, un plat unique et un dessert pour l'ensemble de la table\*

Foie Gras Maison mi-cuit et Pain de Campagne,  
Compotée de Pommes  
Ou  
Cassolette de St Jacques

-----

Filet de Bar rôti et Risotto au Pesto, Sauce Provençale  
Ou  
Magret de Canard aux Kumquats,  
pressé de Pommes de terre truffé  
Ou  
Quasi de Veau et Gratin Dauphinois,  
petits légumes croquants, jus corsé

-----

Sélection de 3 Fromages

-----

Finger Mangue et Citron Yuzu  
Ou  
Tarte Chocolat façon Mendiant  
Ou  
Gâteau Festif décoré selon la circonstance



Menu végétarien sur demande

Profitez d'une formule tout compris  
Avec le Forfait 1 = 53€  
Avec le Forfait 2 = 58€  
Avec le Forfait 3 = 63€  
Voir détail page 9

# Menu Saveurs Gourmandes 50€

Minimum 10 personnes

Une entrée unique, un plat unique et un dessert pour l'ensemble de la table\*

Tartare de St Jacques aux Langoustines  
sur bisque

-----

Tournedos de Bœuf, Pomme Anna, Sauce au Poivre de Timut  
(Rossini: foie gras poêlé + 5€)

-----

Sélection de 3 Fromages

-----

Assiette Gourmande  
Ou  
Gâteau Festif décoré selon la circonstance



Menu végétarien sur demande

Profitez d'une formule tout compris  
Avec le Forfait 1 = 63€  
Avec le Forfait 2 = 68€  
Avec le Forfait 3 = 73€  
Voir détail page 9

# Gâteaux Festifs

Nos Desserts festifs sont des entremets en demi-cadre adaptés et décorés selon vos occasions : Anniversaires, Baptêmes, Communions, etc.

Les parfums sont les suivants :

**Spéculoos** : Mousse spéculoos, Mousse Gianduja avec brisures de spéculoos.

**Fraisier** (selon la saison) : Crème pâtissière montée au beurre, fraises, génoise.

**Framboisier** : Mousse parfum vanille, Framboises, brisures de pistaches, génoise.

**Terrine de crêpes au caramel Beurre salé**: Crème pâtissière montée à l'Italienne, crêpes.

**Tiramisu café** : Mousse Mascarpone, génoise Cacao imbibée au sirop marsala rhum café, velours Chocolat Noir.

**Mangue Passion** : Mousse Mangue, Mousse Passion, coulis de Framboises, noix de coco râpée, génoise.

**Feuillantine Chocolat** : Mousse chocolat Noir, Glaçage Cacao, Feuillantine.

**Pièce montée** +6€ par personne (croquembouche traditionnel)

Nos gâteaux se présentent sous forme de cadres rectangulaires et sont inclus dans la prestation des menus,

Un supplément sera facturé suivant la demande du client pour la présentation du gâteau selon l'événement.

Evénement	Détails	Tarif
Baptême	1 bougie scintillante, petit bébé, plaque baptême + prénom	15€
Anniversaire	1 bougie scintillante, plaque anniversaire, bougies bâtonnet individuelles	10€
Communion	1 bougie scintillante, petit communiant, plaque communion avec prénom	15€
Anniversaire de Mariage	1 bougie scintillante, petit couple, plaque année	15€

# Menus pour les plus jeunes



## **MENU ENFANT** **Plat-dessert 12.00€**

(Jusqu'à l'âge de 10 ans)

Suprême de Volaille  
et Pommes Frites  
Ou

Mini Burger

(Possibilité de servir le steak haché sans le pain  
Burger avec écrasé de pommes de terre)



Glace

Ou

Moelleux Chocolat

Boissons en supplément

## **MENU ADO** **Plat-dessert 18.50€**

(de 10 à 14 ans)

Mignon de Porc aux champignons  
et Frites

Ou

Burger Maison et Frites



Coupe glacée

Ou

Gâteau Festif

Boissons en supplément





**FORFAIT DU VIGNERON**

Kir Vin Blanc + 1 verrine + 1 canapé  
 Villa d'Oc Blanc  
 Villa d'Oc Rouge  
 Bouteilles d'eau plate  
 Café et sa Mignardise

**13€**

**FORFAIT LA RONDE DES CHAIS**

Kir Vin Blanc, Ricard ou vins cuits + 1 verrine + 1 canapé  
 Sauvignon de Touraine  
 Bordeaux Côtes de Blaye  
 Bouteilles d'eau plate  
 Café et sa Mignardise

**18€**

**FORFAIT DES GRANDS DOMAINES**

Kir pétillant + 1 verrine + 1 canapé  
 Bourgogne Pinot Noir  
 Sancerre Blanc  
 Bouteilles d'eau plate  
 Café et sa Mignardise

**23€**

**Ces prix sont établis par personne.**

**Il est prévu un cocktail sans alcool pour les personnes ne consommant pas d'alcool.**

**Ces forfaits sont basés sur une bouteille de vin ou d'eau pour 3 personnes.**

**Nous ne pratiquons pas le droit de bouchon : vous ne pouvez pas apporter vos propres boissons**

**SUPPLEMENTS FESTIFS:**

<b>Bouteille de Champagne</b>	<b>40,00€</b>
<b>Bouteille de Crémant de Loire</b>	<b>28.00€</b>
<b>Bouteille de Pétillant</b>	<b>20.00€</b>

## Informations complémentaires

Les tarifs sont donnés pour des groupes à partir de 10 personnes minimum.

Afin de garantir votre réservation, nous vous demandons de verser des arrhes. Nos propositions de menus vous sont données à titre indicatif et sont valables pour l'année en cours uniquement.

Tous nos prix sont susceptibles d'être modifiés sans préavis, mais restent garantis pour les réservations avec arrhes.

Nous vous demandons au moment de la réservation de nous indiquer un nombre de participants approximatif. Ce nombre devra être confirmé précisément au moins 7 jours à l'avance. Ce dernier chiffre étant la base de la facturation.

**En cas d'annulation, les arrhes restent acquises.**

