



V M

Le Vieux Moulin

Restaurant - Bar - Hotel

BROCHURE MARIAGE

2022-23



FREDPIEAU
PHOTOGRAPHE



Le Vieux Moulin

Restaurant - Bar - Hotel

Madame, Monsieur

A deux pas du Site des 11 Ecluses, Le Vieux Moulin, établissement de charme, vous accueille dans un cadre convivial, chaleureux et cosy pour votre Mariage. Profitez de nos 2 espaces de réception pouvant accueillir de 20 à 60 convives ainsi que de la terrasse aux pieds des remparts du village. Notre chef, Fergal Goodwin, riche de son expérience Outre-Manche vous proposera une cuisine originale et créative mettant à l'honneur les producteurs locaux



NOS ESPACES DE RECEPTION

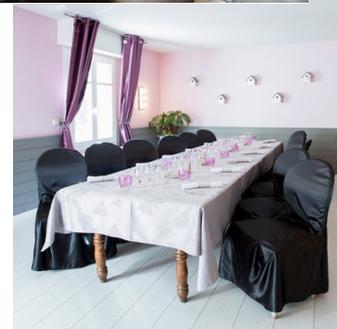
La grande Salle :

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



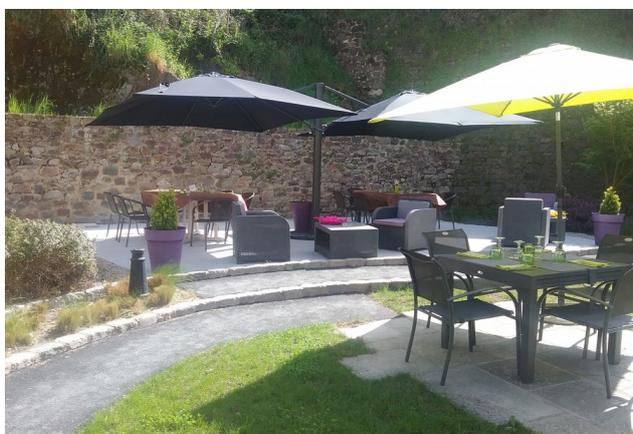
Le salon des Mésanges

Une capacité de 25 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.



La Terrasse des Remparts ou le Salon des Ecluses

Une capacité de 50 personnes pour y organiser un vin d'honneur ou un repas. (Sujet aux contraintes météorologiques)



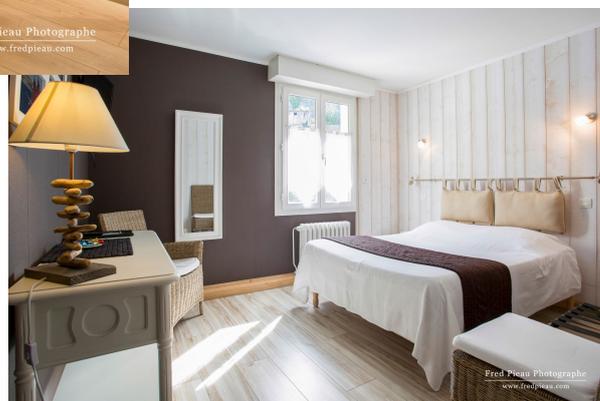
Restriction horaire

L'animation musicale est limitée à minuit et la privatisation de la salle à une heure du matin.



NOTRE PRESTATION HEBERGEMENT

Les mariés et leurs invités qui souhaitent séjourner au Vieux Moulin bénéficient de la priorité sur la location des chambres. Nous vous proposerons un devis personnalisé en fonction de vos besoins et aux meilleurs tarifs.



NOS FORFAITS MARIAGE

La location des espaces est comprise dans les différents forfaits proposés. La mise à disposition des espaces privatisés est limitée à 1 heure du matin.

Nous pouvons mettre à votre disposition gratuitement et sur demande du matériel audio.

FORFAIT SILVER 60.00€ par personne

FORFAIT GOLD 75.00€ par personne

FORFAIT DIAMOND 90.00€ par personne



Nous sommes bien entendu à l'écoute de vos envies et de vos besoins et selon votre budget, nous serons également en mesure de vous faire une offre personnalisée.

Un menu Végétarien ou Vegan est également possible sur commande.

Nos tarifs sont des prix nets TTC.

Inclus dans tous nos forfaits/personne

1 Coupe de Champagne et 5 canapés salés

Menu 4 plats au choix

0.25 cl de vin AOC, sélectionné par Virginie Goodwin, la responsable de l'établissement.

½ bouteille d'eau plate ou gazeuse et 1 café ou thé/infusions (par personne)

A la fin du repas et pendant l'animation, nous vous proposons l'option OPEN BAR qui consiste à proposer un service de boissons au bar facturé à la consommation et cela jusqu'à 12.45.

Si vous avez besoin d'un photographe, d'une fleuriste ou autres. N'hésitez pas à nous en faire part, nous avons des contacts auprès de prestataires locaux à vous proposer.

FORFAIT SILVER
60€



Gravlax de Saumon et crème Fleurette citronnée

Ou

Mesclun de Magret fumé et son Médailon de Foie Gras

Ou

Tarte aux Champignons et sa glace aux Cèpes

2

Dos de Cabillaud aux Pommes, Sauce au Cidre

Ou

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

Ou

Ballotine de Poulet Noir farci à la mousse de Tomates-Feta
Mille-feuille de Légumes

Sélection de 2 Fromages

Tarte Citron meringuée revisitée

Ou

Pavlova aux Fruits exotiques

Ou

Gâteau festif décoré selon la circonstance

Choix unique pour l'ensemble des invités

FORFAIT GOLD
75€



Foie Gras Maison mi-cuit et Pain de Campagne , Compotée de
Pommes
Ou
St Jacques snackées, Mousseline de Céleri et Pleurotes, crème
Arabica

Filet de Bar rôti et Risotto au Pesto, Sauce Parmesan
Ou
Magret de Canard aux Kumquats, pressé de Pommes de terre
truffé
Ou
Noix de Veau de lait et Sarrasin Grillé, petits légumes croquants,
jus corsé

Sélection de 3 Fromages

Eclair façon fraisier
Ou
Trilogie de Chocolat
Ou
Gâteau festif décoré selon la circonstance

Choix unique pour l'ensemble des invités

FORFAIT DIAMOND 90€

Tartare de St Jacques aux Crevettes sur Bisque
Ou
Déclinaison autour du Foie Gras

Filet de Bœuf sauce au Poivre de Sichouan
Ou
Filet de Turbot et son crèmeux au chablis

Sélection de 3 Fromages

Assiette Gourmande
Ou
Gâteau festif décoré selon la circonstance



GATEAUX FESTIFS

Nos Desserts festifs sont des entremets en demi-cadre adaptés et décorés selon vos occasions : Anniversaires, Baptême, 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 pistache, génoise

Mojito Pommes : Génoise nature imbibée au sirop Rhum, Mousse au Citron vert et à la Menthe, gelée de Pomme verte, glaçage citron avec gelée de Pomme verte.

Terrine de crêpes au caramel Beurre salé : Crème patissière 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 rapée, génoise

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

Pièce montée +6€ par personne (croquembouche traditionnel)

Menus pour les plus jeunes



MENU ENFANT **Plat-dessert 18.00€**

(Jusqu'à l'âge de 10 ans)
Boissons incluses

Chipolatas, Purée maison
Ou

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

MENU ADO **Plat-dessert 25€**

(de 10 à 14 ans)
Boissons incluses

Saucisse bretonne , Purée Maison
Ou

Burger Maison et frites



Coupe glacée

Ou

Gâteau Festif

LE VIN D'HONNEUR



Vous souhaitez organiser votre mariage en 2 temps , le vin d'honneur avec un nombre différents d'invités puis le repas, nous vous proposons une formule
vin d'honneur 30,00€/ adulte
2 coupes de Crémant, bière, cidre ou jus de fruits /personne
10 canapés /personne
Pour les enfants 5 canapés et 2 boissons sans alcool
18,00€/ enfant (moins de 12 ans)

RETOUR DE NOCES

Ces prestations sont conçues pour un réunir vos proches le lendemain du jour des Noces



BUFFET PRESTIGE **50€/personne**

Saumon sur Miroir, 4 Huitres/pers, Crevettes, Charcuterie, Viandes Froides, Salades de saison, Pains élaborés, Plateau de Fromages, mini Tortillas, Quiche et autres réductions salées, Réductions ou verrines sucrées. Accord Mets et Vins (1 bouteille pour 3), eau minérale et café.



BRUNCH CAMPAGNARD **40€/personne**

Charcuterie, Viandes Froides, Salades de saison, Pain Surprise, plateau de Fromages, réductions ou verrines sucrées. 1/2 Cidre, eau minérale et café.

Supt Apéritif 4,00€
 Supt Galette -Saucisse au Barbecue 5,00€

Informations Complémentaires

Afin de garantir votre réservation, nous vous demanderons 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.

