



Le Vieux Moulin

Restaurant - Bar - Hotel

REPAS DE GROUPES

15 personnes et plus

2026



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 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 disposons de 2 espaces qui peuvent être privatisés : 2 salles de restauration avec des ambiances différentes :

La salle principale :

Une capacité de 30 à 50 couverts en tables individuelles ou style banquet. En hiver, une cheminée ouverte vient mettre en valeur cette salle contemporaine. Accès au jardin de l'hôtel
Un environnement chic qui convient à toutes les occasions.

Le salon des Mésanges

Une capacité de 10 à 24 personnes maximum avec un accès direct au jardin de l'hôtel aux pieds des remparts de HEDE-BAZOUGES. Une atmosphère idéale pour les occasions familiales.



Menu Plaisir 35€

Minimum 15 personnes

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

Saumon mariné à la Betterave

Ou

Éclair de Mousse de Foie Gras et Magret fumé

Ou

Tarte aux Champignons et sa crème Ciboulette

Lieu Jaune et son croustillant de Parmesan aux Herbes et son Risotto

Ou

Confit de Canard aux Lardons et Pommes de terre sautées au Thym

Ou

Quasi de Veau « Cuisson Basse Température et Rösti de Pommes de Terre

ou

Curry de Légumes et Tagliatelles artisanales (Végétarien)

Sélection de 2 Fromages Bretons et sa salade(supplément 5€)

Sélection de 3 Fromages Bretons (supplément 7,00€)

Coulommiers tiède au Caramel (supplément 7€)

Dessert à l'assiette

Ou

Gâteau Festif décoré selon la circonstance



Profitez d'une formule tout compris

Avec le Forfait 1 = 48€

Avec le Forfait 2 = 53€

Avec le Forfait 3 = 58€

Menu Éveil des Sens 39€

Minimum 15 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

Tartare de Noix de St Jacques sur Bisque de Langoustines

Ou

Salade de Tomates à l'ancienne et Mozzarella fumée et son Gaspacho

Filet de Bar rôti au Curry Breizh et Flan de Patate Douce

Ou

Magret de Canard au Cassis, Pommes de Terre fondante

Ou

Filet de Rumsteck sauce au Poivre et Gratin Dauphinois

Ou

Dos de Flétan sauce Tartare tiède et Légumes de Saison

Ou

Curry de Légumes et Tagliatelles artisanales (Végétarien)

Sélection de 2 Fromages Bretons et sa salade (supplément 5€)

Sélection de 3 Fromages Bretons (supplément 7,00€)

Coulommiers tiède au Caramel (supplément 7€)

Dessert à l'assiette

Ou

Gâteau Festif décoré selon la circonstance



Profitez d'une formule tout compris
Avec le Forfait 1 = 52€
Avec le Forfait 2 = 57€
Avec le Forfait 3 = 62€

Menu Saveurs Gourmandes 45€

Minimum 15 personnes

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

Foie Gras Maison marbré aux Figues

ou

Carpaccio de Lotte, huile d'Agrumes, Pamplemousse et Avocat

ou

Cassiolette de St Jacques à la Bretonne

Tournedos de Bœuf, Sauce au Poivre de Timut, Gratin Dauphinois

ou

Jarret d'Agneau confit de 7 heures, Mousseline de Pommes de Terre

ou

Poisson noble selon l'arrivage (St Pierre, Turbot ou Barbue)

Beurre Nantais, Mille-feuille de Légumes

Ou

Curry de Légumes et Tagliatelles artisanales (Végétarien)

Sélection de 2 Fromages Bretons et sa salade (supplément 5€)

Sélection de 3 Fromages Bretons (supplément 7,00€)

Coulommiers tiède au Caramel (supplément 7€)

Dessert à l'assiette

Ou

Gâteau Festif décoré selon la circonstance



Profitez d'une formule tout compris

Avec le Forfait 1 = 58€

Avec le Forfait 2 = 63€

Avec le Forfait 3 = 68€

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 :

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

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

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

Le Japonais : Biscuit joconde au Thé vert Matcha, compotée de Mangues , Mousse citron Yuzu et Glaçage Chocolat Blanc

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

Feuillantine 3 Chocolats : Mousse chocolat Noir, Mousse Chocolat Blanc et Mousse Chocolat au Lait sur biscuit craquant.

L'Assiette Gourmande : Assortiment de mini desserts : Mini pavlova fruits, Chou framboise, Mini crumble pommes, Mini Biscuit Japonais, Mini mousse chocolat +2,00€ par personne sauf le Menu saveurs Gourmandes

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

Néanmoins un supplément unitaire 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 avec Date	15€

Les Desserts à l'Assiette

Pavlova aux Fruits de Saison
Financier crème Vanille et Ananas Rôti
Verrine Bretonne
(Palet Breton, Pommes, Caramel Beurre salé, Sorbet Cidre Fermier)
Tarte Citron Meringuée
Paris Brest au Praliné
Carré Chocolat, et tuile Sarrasin
Baba au Rhum Mangue Verveine

MENU ENFANT

Plat-dessert 15.00€

(Jusqu'à l'âge de 10 ans)

Blanc de Poulet pâné
et Pommes Frites

♣♣♣♣

Glace
Ou
Moelleux Chocolat

Boissons en supplément

MENU ADO

Plat-dessert 22.00€

(de 10 à 14 ans)

Filet de Rumsteck et Frites
Ou
Burger Poulet et Frites

♣♣♣♣

Même dessert que les adultes

Boissons en supplément



Le Vieux Moulin Forfaits Vins



FORFAIT DU VIGNERON

Kir Vin Blanc + 1 verrine + 1 Feuilletage
Gascogne Blanc
Gascogne 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 feuilletage
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 Feuilletage ou cannelé
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

SUPPLÉMENTS FESTIFS:

3 canapés supplémentaires	5.00€ par personne
(Cannelé salé, Macaron Figues Chèvre et Mini Gaufre Jambon cru)	
Bouteille de Champagne	40,00€
Bouteille de Crémant de Loire	28.00€
Bouteille de Pétillant	20.00€



Informations complémentaires

Les tarifs sont donnés pour des groupes à partir de 15 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.