



# VMM

Le Vieux Moulin

Restaurant - Bar - Hotel

# BROCHURE MARIAGE

2020-21



FREDPIEAU  
ARCHITECTURE

# VM

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 55.00€ par personne

FORFAIT GOLD 70.00€ par personne

FORFAIT DIAMOND 85.00€ 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)

Impression des menus (forfait GOLD et DIAMOND) 1 pour 5 personnes

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**  
**55€**



Saumon Mariné à l'Aneth et sa glace à la betterave  
Ou  
Mesclun de Magret fumé et son Médaillon de Foie Gras  
Ou  
Salade de Pommes de terre à la Saucisse de Morteau

2

-----  
Dos de Cabillaud aux Pommes, Sauce au Cidre et 5 Epices  
Ou  
Pavé de Bœuf sauce au Poivre de Sichouan, Pommes de Terre et  
Légumes de Saison  
Ou  
Confit de Canard Grand-Mère  
-----

Sélection de 2 Fromages

-----  
Paris Brest aux Fruits exotiques  
Ou  
Tarte à la Fraise (selon la saison)  
Ou  
Verrine Bretonne  
*Sablé Breton, Sorbet cidre, pommes cuites et Fromage Blanc au caramel*  
*Beurre salé*  
Ou  
Gâteau festif décoré selon la circonstance

Choix unique pour l'ensemble des invités

**FORFAIT GOLD**  
**70€**



Foie Gras Maison aux Figues  
Et pain BIO  
Ou  
St Jacques, Mousseline de Patate Douce et Crème de Kumquats  
Ou  
Thon Rouge au sésame Grillé et crème de Wasabi  
-----

Filet de Bar rôti et Risotto de Parmesan, Sauce Vanillée  
Ou  
Magret de Canard Au Miel  
Ou  
Quasi de Veau sauce aux Champignons  
-----

Sélection de 3 Fromages  
-----

Croquant Chocolat à la Framboise  
Ou  
Paris Brest aux Fruits Exotiques  
Ou  
Gâteau festif décoré selon la circonstance

Choix unique pour l'ensemble des invités

## FORFAIT DIAMOND 85€

Filet de St Pierre et Risotto au Pesto sauce au Chorizo

-----

Tournedos de Bœuf sauce au Poivre de Sichouan façon Terre et Mer  
(avec du Homard)

-----

Sélection de 3 Fromages

-----

Assiette Gourmande  
Ou  
Gâteau festif décoré selon la circonstance



Choix uniq

rités



## 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 :

Agrumes (selon la saison)

Fraisier (selon la saison)

Framboisier

Terrine de crêpes au caramel Beurre salé

Opéra (café)

Mangue Passion

Feuillantine Chocolat

Pièce montée +4€ par personne (croquembouche traditionnel)



### **MENU ENFANT** **Plat-dessert 12.00€** (Jusqu'à l'âge de 10 ans)

Fusilli au Saumon sauce au Beurre Blanc

Ou

Suprême de Volaille et Pommes Frites

Ou

Burger BIO avec viande de Bœuf hachée BIO, Fromage Local  
(Possibilité de servir le steak haché sans le pain Burger avec écrasé de pommes de terre)



Glace

Ou

Gâteau Festif



## LE RETOUR DE NOCES

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

### COCKTAIL CHIC 30€/ personne

Coupe de Champagne, jus de fruits, eaux Minérales (2 verres par personne), bouchées salée et sucrées (10 par personne)

### BRUNCH CAMPAGNARD 40€/personne

Charcuterie, Viandes Froides, Salades de saison, Pain Surprise, plateau de Fromages, réductions ou verrines sucrées. Accord Mets et Vins, eau minérale et café.

### LE FOODTRUCK 30€/personne



### BUFFET PRESTIGE 50€/personne

Saumon sur Miroir, 4 Huitres/pers, Crevettes, Charcuterie, Viandes Froides, Salades de saison, Pains élaborés, Plateau de Fromages, mini Tortillas, mini Quiches et autres réductions salées, réductions ou verrines sucrées. Accord Mets et Vins, eau minérale et café.



Prestation en extérieur sur notre terrasse avec location de notre foodtruck.

Nous vous proposons une prestation de Burger BIO pour toute la famille accompagnée de Frites et d'un dessert au choix avec une boisson incluse et le Café. Un retour de Noces Original!

## 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.

