

Votre Mariage à **AR MILIN'**

MOULIN HOTEL RESTAURANT
★★★

LE MENU

Cela comprend le Vin d'Honneur, le Dîner (Entrée-Plat-Fromage-Gâteau), les Boissons pendant le repas
Location de salle pour la Soirée Dansante (jusqu'à 2h00 du matin)

(Sous-réserve d'un minimum de 25 Adultes)

Les « Instants Emotions » à 79 €/pers

VIN D'HONNEUR

17h00 à 19h00

*A la belle saison, l'apéritif peut être servi sur les pelouses du parc, sous le Barnum
sur la base de 2 verres par personne*

AOC Crémant de Loire nature ou accompagné de crème de fruits
Martini rouge, Pastis, Porto rouge, Whisky
Jus d'orange, Coca Cola, Plancoët et Perrier
Forfait Canapés 8 pièces faites maison (Conseillé pour 1h30 de cocktail)

DÎNER AU RESTAURANT PANORAMIQUE

19h30 à 23h30

Entrées

Tartare de Saumon, Citron confit, Dentelle de Parmesan
Rouget en escabèche, pickles de légumes, sauce au pistou
Pressé de Volaille fermière et pommes, copeaux de Foie Gras
Marbré d'Agneau confit, sauce Ravigotte

Plats

Filet mignon de Porc, miel et soja cuit basse température, pomme de terre grenaille, sauce cassis
Magret de Canard au moût de raisin, légumes fanes
Filet de Dorade à la plancha, Légumes façon ratatouille liés d'un pesto de basilic
Bar rôti ; riz thaï noir, jus safrané.

Fromages

Saint Nectaire de Jean Yves Bordier, salade, noix et copeaux de poire
Fromage de Chèvre mi-sec de Guilain Gorisse, salade, noix et copeaux de poire
Coulommiers au lait cru de Jean yves Bordier, salade, noix et copeaux de poire

Gâteaux

Gâteau à la Mangue et Biscuit à la noix de coco, nappage Chocolat
Douceur mousse Framboise, mousse Chocolat lait et amande
Fraisier, Fond de génoise à la Pistache, mousseline vanille, Fraises fraîches
Croquembouche : Pièce montée nougatine et 3 Choux à la crème parfumée au Grand-Marnier + 4.50€

Vin blanc 2 verres

Vin rouge 2 verres

Eaux minérales plate et gazeuse, café et mignardises

EN SUPPLEMENT

POUR ACCOMPAGNER VOTRE SOIREE DANSANTE 23h30 à 03h00 au BISTROT DU MOULIN salle de 85 m²

Location de Salle de 2h à 3h du matin	200.00 €
Buffet de boissons non alcoolisées à volonté (Jus d'orange, Coca Cola, Eaux minérales plate et gazeuse)	4.00 € / convive
Vasque de Punch	2.50 € / verre
Bière	4.00 € / unité
Montlouis/Loire Brut 75 cl	Domaine de Cray 30.00 €
Champagne Brut 75 cl	Dominique Massin 55.00 €
Forfait pour le service de votre Champagne (Droit de bouchon)	2.00 €/convive

- Nous vous proposons les services d'une société extérieure pour animer votre dansante :
AMI PRODUCTION, 8 rue chateaubriand 35270 MEILLAC 02 23 16 43 38 www.amiproduction.com
- Pour votre décoration Florale, **LA MARIE LYS** 16 rue de Paris, 35220 Chateaubourg 02 99 00 80 77
- Pour vos Photos, **Antoine Hermange** contact@antoinehermange.com 06 82 59 24 70
www.antoinehermange.com

L'HEBERGEMENT TARIF DES CHAMBRES 32 chambres disponibles

1 Chambre « Suite 45m ² 2 pers	220.00 €	4 Chambres « Salon » 25m ² 1 pers	144.00 €
			2 à 3 p 170.00 €
6 Chambres « Moulin » 14m ² 1 pers	111.00 €	21 Chambres « Parc » 14m ² 1 pers	90.00 €
	2 pers 127.00 €		2 pers 100.00 €

Un geste commercial vous sera accordé en fonction du nombre de chambre souhaité

Tarif Préférentiel à partir de 30 chambres louées (10 chambres au Moulin et 20 chambres à l'hôtel du Parc) la suite vous sera offerte.

Tarif sur la base de 2 personnes par chambre louée à 75 € au lieu de 110 € (Tarif public moyen) soit 30 % de réduction.

A partir de 10 chambres louées au Moulin, nous vous ferons une proposition tarifaire.

LE RETOUR DE MARIAGE

Petit déjeuner à 13 € ou Brunch complet à 35 € par personne au Bistrot du Moulin

07h00 à 10h00 Petit-Déjeuner au Bistrot du Moulin 13.00 €

Boissons chaudes et lait froid, jus d'orange, viennoiseries, pain brioché, baguette fraîche, céréales, fruits frais, plateau de fromages, yaourts, beurre fermier (doux et demi sel), fromage blanc, œufs, jambon blanc, confiture, miel

OU

09h00 à 15h00 Brunch au Bistrot du Moulin 35.00 €

Alliance du Petit-Déjeuner et du Déjeuner - Buffet évolutif en fonction de l'heure :

- Thé, café, chocolat, infusions, jus d'orange, jus de pamplemousse, pains frais, viennoiseries fraîches, toasts, céréales, beurre de baratte, jambon, fromages, salade de fruits fraîche, fromage blanc, œufs, confitures, miel
- Volaille fermière et foie gras des Landes cuits ensemble, Gravelax de saumon, Samossa agneau/épinards, Assortiment de charcuterie de saison, Plats de rôtis froids (bœuf et porc), Caponata de légumes, Assortiments de fromages fermiers, salades de saison,
- Croustillant Chocolat, Mini brochette de fruits exotiques, Tarte au citron

Vin blanc et rouge choix du sommelier 2 verres, Eau minérale, jus d'orange, coca-cola, café et mignardises



AR MILIN' 30, rue de Paris, BP 72118, 35221 Châteaubourg cedex, France

Tél 02 99 00 30 91 - Internet : www.armlin.com

Votre contact : Rodolphe GLAIS - E-mail : rodolphe.armlin@orange.fr

David BREGEAT - E-mail : david.armlin@orange.fr

Votre Mariage à **AR MILIN'**

MOULIN HOTEL RESTAURANT
★★★

LE MENU

Cela comprend le Vin d'Honneur, le Dîner (Entrée-Plat-Fromage-Gâteau), les Boissons pendant le repas
Location de salle pour la Soirée Dansante (jusqu'à 2h00 du matin)

(Sous-réserve d'un minimum de 25 Adultes)

Les « Instants Passions » à 99 €/pers

VIN D'HONNEUR

17h00 à 19h00

A la belle saison, l'apéritif peut être servi sur les pelouses du parc, sous le Barnum
sur la base de 2 verres par personne

AOC Champagne brut D.MASSIN nature ou accompagné de crème de fruits
Martini rouge, Pastis, Porto rouge, Whisky
Jus d'orange, Coca Cola, Plancoët et Perrier
Forfait canapés 10 pièces faites maison (Conseillé pour 2h00 de cocktail)

DÎNER AU RESTAURANT PANORAMIQUE

19h30 à 23h30

⌘ Entrées ⌘

Foie Gras de Canard mi-cuit au naturel, Marmelade de Fraises et Rhubarbes
Chair de Tourteau à la Mangue et Ananas saveur coriandre, lit d'épinards
Entremet à la mousse de Langoustines et petits Légumes, Langoustines rôties dessus
Bar cuit au feuilletage et thym citron, chantilly citron confit et tartare de Courgettes (entrée froide)

⌘ Plats ⌘

Lotte rôtie, vinaigrette tiède d'anchois, câpres et olives, Tian de Légumes pressés
Pièce de Turbot de 180 gr, Pomme mousseline à l'huile d'olive et Ail en chemise
Filet Mignon de Veau aux agrumes, carottes au gingembre confit et Pommes de terre grenailles
Carré et Selle d'Agneau, Polenta « snackée » et Tomate Cerise façon ketchup

⌘ Fromages ⌘

Tomme de Savoie à la confiture de Rhubarbe et Griottines
Coulommiers au lait cru de Jean Yves Bordier, Salade et copeaux de Poires
Chèvre Fermier de M. Painchaud, tartine de tapenade et pétales de tomates confites

⌘ Gâteaux ⌘

Gâteau à la Mangue et Biscuit à la noix de coco, nappage Chocolat
Douceur mousse Framboise, mousse Chocolat lait et amande
Financier à la Pistache, sous un Chocolat blanc et une mousse à la Fraise
Fraisier, Fond de génoise à la Pistache, mousseline vanille, Fraises fraîches
Croquebouche : Pièce montée nougatine et 3 Choux à la crème parfumée au Grand-Marnier+4.50€

Vin blanc 2 verres

Vin rouge 2 verres

Eaux minérales plate et gazeuse, café et mignardises