

Le Moulin Cavier



Repas de
Groupes

automne
Tarifs 2020



Restaurant de caractère
Aménagé dans les caves du moulin à vent
Cuisine gastronomique
Classé 3 cocottes – Classification Logis



Notre offre

Restaurant Le Moulin Cavier

Venez découvrir notre restaurant qui a la particularité d'être installé dans les caves d'un moulin à vent toujours en état de marche et classé site touristique.

Charmés par ce cadre atypique et exceptionnel, vous serez également séduits par la cuisine du chef, respectueuse des produits et des saisons.



Grande cave de 20 personnes



Grande salle de 55 personnes

Les labels tels que Qualité Tourisme, Restaurateur de France, Cuisineries gourmandes témoignent de notre professionnalisme et de nos qualités.

Pour vous recevoir, nous mettons à votre disposition 2 salles : l'une pouvant accueillir au maximum 20 personnes et la seconde jusqu'à 55 personnes.

Le restaurant Le Cavier est fermé tous les dimanches ainsi que 15 jours au moment des fêtes de fin d'année.

Soucieux de son image, Le Moulin Cavier a profité de la fermeture annuelle en décembre 2013, pour procéder à des travaux de rénovation afin de toujours mieux vous accueillir.

Nous vous invitons à venir découvrir ou redécouvrir ce mariage très réussi entre l'ancien et le contemporain.



Quelques tables en terrasse ...

Contactez-nous :

Restaurant Le Moulin Cavier : 2 RN 162 - 49240 AVRILLE

Tel : 02.41.42.36.82 - Fax : 02.41.42.40.32

Standard 02.41.42.30.45

Mail : hotel@hotelmoulincavier.com - Site internet : <http://www.hotelmoulincavier.com/>

Proposition de menus groupe

Le Restaurant Le Moulin Cavier est à votre disposition pour vous recevoir, vous faire visiter les salles au préalable et vous présenter les options pour votre repas de groupe.

Afin de connaître nos disponibilités et de recevoir un devis, contactez-nous par mail : hotel@hotelmoulincavier.com

Toute demande effectuée par mail sera traitée dans les meilleurs délais.

Pratique! Téléchargez le menu de votre choix sur notre site www.hotelmoulincavier.com/ pour votre groupe et faites le circuler par mail à vos convives

Nous tenons à vous informer qu'il sera facturé le nombre de repas commandé.

🔗 **A**péritifs et forfaits boissons.....p 2

🔗 **M**enu n° 1 de 29.90€ à 56.20€p 3

Entrées, Plats et desserts, en supplément possible

Nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

**Notre viande
de bœuf est
d'origine
française**

**Le choix
doit être
identique
pour tous**

péritifs :

Kir au vin blanc..... 3.50 €

Kir au crémant..... 6.20 €

Coupe de crémant5.50€

Coupe de champagne 9.40 €

Punch 6.20 €

Sangria en saison..... 4.90€

Cocktail maison 6.30€

Soupe à l'**A**ngevine..... 6.30€

forfaits boissons :

Sélection de forfaits boissons,
dont le prix par personne est à rajouter à celui du menu :

Forfait n°1..... 6.30 €

1 verre d'Anjou Sec « Domaine des Bleuces »
1 verre d'Anjou rouge « Domaine des Bleuces »
Café expresso

Verre supplémentaire à 2.50€

Forfait n°2.....8.60 €

1 verre d'Anjou Sec « Domaine des Bleuces »
1 verre Saumur Champigny « Domaine Filliatreau »
Café expresso

Verre supplémentaire à 3.50€

Supplément
eau minérale
+1.00€ par
personne
1 bouteille pour 3
personnes

Restaurant Le Moulin Cavier

Menu à 29.90€

(Hors fromage)

**Le choix
doit être
identique
pour tous**

Mise en Bouche du jour

Entrées

Le Foie Gras : Poêlé sur ganache flexible à la betterave, marinade au vin chaud

-

Les Saint-Jacques : Snackées sur une julienne de mangue et soja, caramel aux fruits de la passion

-



La Pêche de Casier : Crabe ou araignée selon arrivage sur une mousse au lait de coco, fraîcheur kiwi, citron vert et aloe vera

-

Le Homard Breton : En enveloppe d'encornet, jus de carcasse aux huîtres sur semoule et racines (Supplément 7.50€)

-

Les Trois Pommes : La pomme de ris de veau et de foie gras au jus de clémentines et girofles, pomme golden moelleuse (Supplément 4.50€)

Plats

Le Retour de Pêche : Sur minestrone de légumes, fumet à la crème de Noilly Prat

-

Le Bœuf : Aiguillette baronne en croûte de fruits secs, crémeux de patate douce et feuille à feuille de céleri

-



Le Porc : Longe de cochon croustillante aux shiitakes, sauce soja au vin rouge

-

Le Mareyeur : L'arrivage du marché sur salade de chou et granny, tartare d'algues et velouté d'oursins (Supplément 8.50€)

-

L'Agneau : Pavé de selle sur crémeux aux girolles et escargots en coque verte (Supplément 8.50€)

Fromages

Le plateau de fromages affinés : Trois morceaux au choix (Supplément à 5.80€)

Desserts

La Poire : Marinée au citron rose et son sorbet fruité à la mélisse

-

Le Berceau Angevin : Compotée de griottes et crème de noisettes sur pain de Gênes et ses deux crèmes au Cointreau

-



Le Chocolat : Mousse, glace et sablé au grand cru « Guayas » d'Equateur

-

La Figue : Cake, compotée et riz au lait sur crumble de sarrasin, mousse au miel (Supplément 4.50€)

-

Le Soufflé « spécialité de la maison » : Chaud au Cointreau (Supplément 4.50€)

****Gourmets pressés ? ****

N'hésitez pas à nous faire part de vos contraintes horaires dès votre arrivée

Prix nets, saison Automne 2020, TVA 10% et service compris

LE COMPLEXE HOTEL-RESTAURANT DE LA CROIX CADEAU EST COMPOSE DE SON RESTAURANT GASTRONOMIQUE « LE MOULIN CAVIER »

MAIS UN EGALEMENT D'UN HOTEL*** DU MEME NOM « LE CAVIER »
ET D'UNE BRASSERIE « LA CROIX CADEAU ».

L'Hôtel Le Cavier

L'Hôtel « Le Cavier » compte parmi les nombreux établissements indépendants qui représentent la marque Logis. Classé 3 cheminées pour l'hébergement et 3 cocottes pour la partie restauration, cette classification justifie un réel gage de qualité et d'expérience.

Aujourd'hui l'Hôtel dénombre 48 chambres tout confort avec salle de bain privative, TV écran plat, accès WIFI gratuit, lit double ou lits jumeaux



Depuis le mois d'octobre 2013, d'importants travaux de rénovation et d'extension ont débuté pour une période de 18 mois. A l'issue de cette phase, l'Hôtel a obtenu sa 3^{ème} étoile tant par ses services que par le confort des ses nouveaux espaces et de ses nouvelles chambres. Séjour d'affaires ou séjour touristique, l'Hôtel saura vous séduire par la richesse de ses prestations : Espace Spa, piscine extérieure, salle de séminaire, bar et salon de l'hôtel...

•••Demandez nos tarifs groupes !

Restaurant Brasserie La Croix Cadeau

Dans un cadre convivial et moderne, venez découvrir la cuisine traditionnelle et soignée de notre Restaurant « La Croix Cadeau ».

Pour vous recevoir, nous mettons à votre disposition 2 salles :

l'une pouvant accueillir au maximum 24 personnes, et la seconde jusqu'à 55 personnes.

Nous vous proposons 2 gammes de menus, valables toute l'année, ainsi que des suggestions supplémentaires en accord avec la saison.

Le restaurant La Croix Cadeau est ouvert tous les jours.

•••Demandez notre brochure groupes !

L'Hôtel Le Cavier : 02.41.42.30.45 – Fax : 02.41.42.40.32

Le Restaurant gastronomique Le Moulin Cavier : 02.41.42.36.82

Le Restaurant Brasserie La Croix Cadeau : 02.41.42.33.57

