



# VIM

Le Vieux Moulin

Restaurant - Bar - Hotel

# REPAS DE GROUPES



FREDPIE  
PHOTOGRAPHY



Le Vieux Moulin

Restaurant - Bar - Hôtel

Madame, Monsieur

Nous sommes heureux de mettre à votre disposition notre sélection de menus et buffets 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](mailto: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 vous proposons 2 salles de restauration avec des ambiances différentes :

La salle principale :

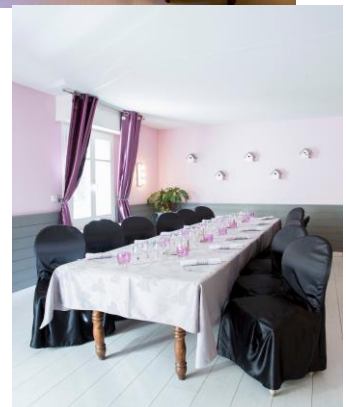
Une capacité de 60 couverts en tables individuelles ou style banquet. En hiver, une cheminée ouverte vient mettre en valeur cette salle contemporaine.

Un environnement chic qui convient à toutes les occasions.



Le salon des Mésanges

Une capacité de 20 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.



## Menu Autour du Terroir 25€

Minimum 10 personnes  
Choix unique pour l'ensemble de la table\*



### Sélection A

Paris Brest au Saumon mariné et  
Crevettes

-----

Dos de Cabillaud aux Pommes, Sauce  
au Cidre et 5 Epices  
Ou

Poulet de Janzé forestière, Pommes de  
terre Confite

-----

Sélection de 3 Fromages (+3.00)

-----

Financier à l'Ananas et son sorbet  
Ou  
Gâteau festif décoré selon la  
circonstance

### Sélection B

Mesclun de Magret fumé et son  
Médaille de Foie Gras

-----

Filet de Lieu Jaune aux Crevettes  
Risotto au Parmesan  
Ou

Pavé de Bœuf sauce au Poivre de  
Sichouan

-----

Sélection de 3 Fromages (+3.00€)

-----

Douillon de Pommes  
et sauce au Caramel Beurre salé  
Ou  
Gâteau festif décoré selon la  
circonstance

\*Le menu ci-dessus peut être modifié sur demande si certains plats ne vous conviennent pas.

## Menu Eveil des Sens 35€

Minimum 10 personnes  
Choix unique pour l'ensemble de la table\*



### Sélection A

Foie Gras Maison aux Figues  
Et pain BIO

-----

Croustillant de Bar à la Moutarde, et  
sa Pomme de Terre et légumes de  
Saison  
Ou  
Selle d'agneau Bayaldi et sa Pomme  
de Terre et légumes de Saison

-----

Sélection de 3 Fromages

-----

Poire Belle Hélène revisitée  
Ou  
Gâteau festif décoré selon la  
circonstance

### Sélection B

St Jacques, Mousseline de Patate  
Douce et Crème de Kumquats

-----

Filet de Bar rôti et Risotto de  
Parmesan, Sauce Vanillée  
Ou  
Magret de Canard Au Miel et sa  
Pomme de Terre et légumes de  
Saison

-----

Sélection de 3 Fromages

-----

Déclinaison autour de la Fraise  
Ou  
Gâteau festif décoré selon la  
circonstance

\*Le menu ci-dessus peut être modifié partiellement sur demande si certains plats ne sont pas à votre goût.

## Menu Plaisir 45€

Minimum 10 personnes  
Choix unique pour l'ensemble de la tablée\*



### Sélection A

Filet de St Pierre et Risotto au Pesto  
sauce au Chorizo

-----

Tournedos de Bœuf sauce au Poivre  
de Sichouan, Pommes de Terre et  
Légumes de Saison

-----

Sélection de 3 Fromages

-----

Assiette Gourmande  
Ou  
Gâteau festif décoré selon la  
circonstance

### Sélection B

Filet de Bar et Risotto au Parmesan,  
velouté de Petits Pois

-----

Quasi de Veau sauce Riche,  
Pommes de terre et Légumes de  
Saison

-----

Sélection de 3 Fromages

-----

Assiette Gourmande  
Ou  
Gâteau festif décoré selon la  
circonstance



\*Le menu ci-dessus peut être modifié partiellement sur demande si certains plats ne sont pas à votre goût.



## MENU ENFANT

Plat-dessert : 12.00€

(Jusqu'à l'âge de 10 ans)

Poisson du jour au Beurre Blanc et Ecrasé de Pommes de Terre

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)



2 Boules de Glace au choix et Coulis

Ou

Gâteau Festif

## Le Vieux Moulin Forfaits Vins



### FORFAIT DU VIGNERON

Kir Vin Blanc + Feuilletage  
Villa d'Oc Blanc  
Villa d'Oc Rouge  
Bouteilles d'eau plate  
Café et sa Mignardise

10€

### FORFAIT LA RONDE DES CHAIS

Kir Vin Blanc, Ricard ou vins cuits + Feuilletage  
Sauvignon de Touraine  
Bordeaux Côtes de Blaye  
Bouteilles d'eau plate  
Café et sa Mignardise

14€

### FORFAIT DES GRANDS DOMAINES

Kir pétillant + Feuilletage  
Hautes Côtes de Beaune  
Sancerre Blanc  
Bouteilles d'eau plate  
Café et sa Mignardise

18€

**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**

### SUPPLEMENTS FESTIFS:

Coupe de Champagne à la place de l'apéritif	+ 4€ en plus du forfait
Bouteille de Champagne	35,00€
Bouteille de Crémant de Loire	25,00€
Bouteille de Pétillant	18,00€



## Informations Complémentaires

Les tarifs sont donnés pour des groupes à partir de 10 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.

En cas d'annulation, les arrhes restent acquises.