

VIM

Le Vieux Moulin

Restaurant - Bar - Hotel

BROCHURE MARIAGE

2024



FREDPIEAU
PHOTOGRAPHE



Le Vieux Moulin

Restaurant - Bar - Hotel

Chers futurs mariés,

Vous vous préparez à vivre un moment d'exception. A deux pas du site des 11 écluses, Le Vieux Moulin, établissement de charme, vous accueille dans un cadre convivial, chaleureux et cosy.

Nous travaillerons main dans la main afin de faire de cet événement un moment unique et inoubliable. Nous serons à votre entière disposition pour vous conseiller dans le moindre détail, personnaliser toutes vos attentes ou désirs et bien entendu, vous épauler dans ce moment que nous souhaitons magique.

Nous sommes volontiers à votre disposition pour une visite de notre établissement ou pour toute question que vous pourriez avoir.

Mieux qu'une location classique de salle, Le Vieux Moulin vous propose une organisation complète, clef en main de votre mariage.

Tout d'abord, deux rendez-vous, vous sont proposés pour préparer au mieux cet événement. Des offres sous forme de Forfaits vous aide à affiner votre mariage sur mesure.

Votre mariage doit être un événement unique et qui vous ressemble.

Pour vivre une expérience totale et absolue, quoi de mieux que de proposer à vos invités une solution hébergement sur votre lieu de mariage ?



NOS ESPACES DE RECEPTION

La grande Salle :

Une salle contemporaine mais chargée d'histoire agrémentée de 2 cheminées qui peut accueillir jusqu'à 50 couverts
Un minima de 30 personnes est nécessaire pour la location de cette salle. Dans le cas où vous souhaiteriez louer cette salle avec un nombre inférieur, un montant de location sera demandé en supplément de la prestation.



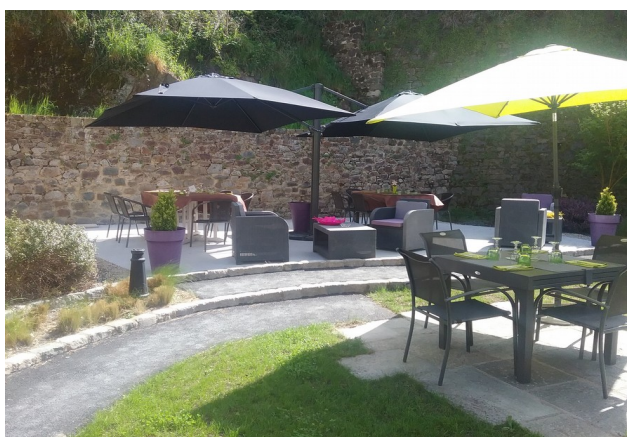
Le salon des Mésanges

Une capacité de 24 personnes maximum avec un accès direct sur la terrasse de l'hôtel aux pieds des remparts de HEDE-BAZOUGES. Cette salle convient aux mariages en petit comité. Elle est également utilisée pour les vins d'honneur quand les mariés souhaitent une prestation complète (Vin d'honneur et Repas dans la grande salle)



La Terrasse des Remparts

Une capacité de 50 personnes pour y organiser un vin d'honneur ou tout simplement prendre l'air pendant le repas.



LE VIN D'HONNEUR



Nous vous proposons d'organiser votre vin d'honneur avant votre repas de mariage. Le vin d'honneur peut être servi dans le salon des mésanges avec un nombre différents d'invités puis le repas dans la grande salle de restauration avec 2 ambiances différentes.

Le jardin est également à votre disposition pour profiter de la belle saison

La prestation vin d'honneur est au tarif de 30,00€/ adulte

2 coupe de Crémant de Loire ou jus de fruits /personne

10 canapés /personne

Verrine Courgette, Gougère au Fromage, Tartelette caviar d'aubergine et œuf de caille, Verrine de St Jacques, Brochette tomates et Mozzarella fumée, Cannelé olive et Chorizo, Blinis Saumon aux Fines Herbes, Tartelettes de légumes, Verrine Foie Gras aux Pommes

Supt Champagne 5€

Bouteille supplémentaire 28€ pour le crémant et 40,00€ pour le champagne

Pour les enfants et 2 boissons sans alcool

18,00€/ enfant (moins de 12 ans)

Gougère au Fromage, Cannelés Olive et Chorizo, Blinis au Jambon, Brochette Tomate Mozzarella



NOS FORFAITS REPAS DE MARIAGE

FORFAIT SILVER 70€ par personne

FORFAIT GOLD 80€ par personne

FORFAIT DIAMOND 90€ 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.

Nos tarifs sont des prix nets TTC.

Tous nos forfaits incluent les prestations suivantes

Le menu

Entrée, plat, fromage et dessert selon les propositions ci-après.

Les boissons durant le repas

Une sélection de vins blanc et rouge sélectionné par Virginie Goodwin, la responsable de l'établissement, à hauteur d'une ½ bouteille par personne. Eaux minérale à discrétion. Coupe de Champagne avec le dessert.
1 café ou thé/infusions par personne.

La mise à disposition des lieux

Pour les repas ayant lieu le midi, la mise à disposition de la salle choisie par les mariés se termine à 17,00 heures
Pour les repas du soir, l'animation musicale est limitée à minuit et demi et la privatisation de la salle à une heure du matin.

Tables, chaises, couverts et verres, nappes grises et serviettes blanches sont inclus dans les forfaits de location.
Pour les mariages du soir, la privatisation de l'hôtel doit impérativement inclure la partie hôtelière du fait des nuisances générées par l'animation soit dans son utilisation intégrale sur devis soit sous forme de forfait fixe minorée dans le cas où les mariés n'en aurait pas l'utilité.

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 70€

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

Saumon Mariné et son eskimo à la Betterave

Ou

Tataki de Boeuf mariné

Dos de Cabillaud en robe de lard sur Risotto crémeux au Parmesan

Ou

Magret de Canard aux Kumquats,
Gratin Dauphinois

Sélection de 2 Fromages

Assiette Gourmande

Ou

Gâteau Festif décoré selon vos désirs



Forfait Gold 85€

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

Longe de Thon mariné aux épices d'Asie

Ou

Tartare de St Jacques sur bisque de Langoustines

Filet de Bar rôti et Mousseline de Pommes de Terre aux Petits Légumes Kalamata et
Sauce au Champagne

Ou

Quasi de Veau «Cuisson Basse Température, petits légumes
et Sarrasin Grillé jus Corsé

Ou

Cœur de Rumsteck français, légumes confits sauce au Poivre de Sichuan

Sélection de 3 Fromages

Assiette Gourmande

Ou

Gâteau Festif décoré selon vos désirs



Forfait Diamond 95€

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

Verrine de Homard et Gambas en Méli Mélo

ou

Déclinaison de Foie Gras

Tournedos de Bœuf, Pomme Anna, Sauce au Poivre de Timut

ou

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

Beurre Nantais Mousseline de Carottes au Gingembre

Sélection de 3 Fromages

Assiette Gourmande

Ou

Gâteau Festif décoré selon la circonstance



MENU VEGETARIEN

Tarte aux Champignons et sa glace aux Cèpes

Ravioles Artisanales et leur sauce à la Tomate Confitée

Assiette de Fromages

Même Dessert que le reste du Groupe

Menus pour les plus jeunes



MENU ENFANT **Plat-dessert 18.00€**

(Jusqu'à l'âge de 10 ans)
2 Boissons incluses

Blanc de Poulet pâné
et Pommes Frites



Glace
Ou
Moelleux Chocolat

MENU ADO **Plat-dessert 25€**

(de 10 à 14 ans)
2 Boissons incluses

Coeur de Rumsteck et Frites
Ou
Burger Poulet et Frites



Moelleux Chocolat
Ou
Gâteau Festif

Gâteaux Festifs

Les parfums sont les suivants :

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

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

Tiramisu café : Mousse Mascarpone, génoise Cacao imbibée au sirop marsala rhum café, velours Chocolat Noir.

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

Feuillantine Chocolat : Mousse chocolat Noir, Glaçage Cacao, Feuillantine.

Pièce montée, omelette Norvegienne ou Wedding cake + 6€ par personne (croquembouche traditionnel)





RETOUR DE NOCES



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

Le Buffet Campagnard est une option parfaite pour clôturer les festivités et profiter de vos proches servi à partir de midi



BUFFET CAMPAGNARD 40€/personne

Plateau de Charcuterie, Plateau de Viandes Froides, Salades de saison, Pain Surprise, Plateau de Fromages, Réductions et verrines sucrées. 1/2 Cidre, Eaux minérales à volonté et café ou thé

Supt Apéritif 4,00€ kir Vin blanc , Ricard ou vins cuits
Supt Galette -Saucisse au Barbecue 5,00€

Le Brunch est très en vogue de nos jours. C'est pourquoi nous vous proposons cette prestation qui est servi de 11 heures le matin à 14 heures sous forme de buffet petit déjeuner

Différents pains, Œufs brouillés, quiche
Yaourt Maison et crumble de fruits
Salade de fruits
Moelleux Chocolat
Crêpes et Croissants
Assortiment de confitures et Miel
Jus de fruits/eau et Boissons Chaudes à volonté

30,00€ par personnes

Informations Complémentaires

Afin de garantir votre réservation, nous vous demanderons de verser des arrhes d'un montant de 30% de la prestation globale avec le contrat signé. 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 15 jours à l'avance. Ce dernier chiffre étant la base de la facturation.

Les conditions d'annulation sont les suivantes

Par courrier, 30 jours avant la date de l'évènement, les arrhes restent acquises dans leur totalité.

Par courrier, entre 2 et 3 mois avant la date de l'évènement, 50% des arrhes restent acquises

