

MARIAGES

2011

Bienvenue au Moulin

Vous avez quitté la ville, vous êtes au calme avec de l'espace, beaucoup d'espace ...

Découvrez l'atmosphère chaleureuse et le charme d'une maison accueillante où la tradition se mêle de modernité. Quelques soient vos demandes une équipe attentionnée saura vous conseiller.

Bienvenue au Moulin ... vous êtes au vert, accès facile, parking garanti !

Le décor

C'est un remarquable parc de 5 hectares ou coule une rivière, la Vilaine.

En son cœur, le Moulin - Ar Milin' en breton - a gardé de ses origines, déversoirs et vannages.

La grande salle lumineuse, prolongée par une terrasse, le bar spacieux avec ses fauteuils-clubs fait face à une grande cheminée, une salle ouverte sur le parc pour vos soirées dansantes, font d'Ar Milin' le cadre idéal pour l'organisation de votre mariage, jusqu'à 90 personnes.

La table

Le plaisir, s'apprécie des yeux : son restaurant panoramique, élégance, clarté, vue sur les rives, cuisine ouverte pour le spectacle ...

Avec la complicité du chef et de son équipe, le meilleur s'invite à votre table à chaque saison.

Le plaisir, toujours, se savoure : ici les meilleurs produits du terroir breton révèlent leur succulence et leurs secrets en une cuisine inventive, fine, équilibrée.

Les chambres

Au cœur du parc, les chambres offrent la douceur, le confort et la chaleur qui facilitent le repos ; ici, tout est basé sur des rapports de confiance et tout concourt à la plénitude avec « des petits rien » qui font qu'on se sent bien.

Disposant de 11 chambres de caractère au moulin et de 21 chambres au charme contemporain, dans l'hôtel du parc, Ar Milin' saura assurer votre repos après une journée pleine d'émotions.

Avec un bel enthousiasme et son « savoir-recevoir », toute l'équipe vous convie chaleureusement.

Bienvenue à Ar Milin', une adresse qui tient ses promesses, une invitation au bien être

VIN D'HONNEUR

A la belle saison, si le temps le permet, l'apéritif peut être servi sur les pelouses du par cet/ ou sous un chapiteau

L'apéritif est servi pour une durée maximum de 2 heures.

Les propositions ci-dessous sont établies sur la base de 2 verres par personne.

Proposition 1

8.00 €

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

Proposition 2

12.00 €

AOC Champagne brut «Dominique Massin »
Punch Planteur, Martini rouge/Pastis/Porto rouge/Whisky
jus d'orange, Coca Cola, Plancoët et Perrier

Proposition 3

18.00 €

AOC Champagne brut «Palmer Blanc de Blanc »
Punch Planteur, Martini rouge/Pastis/Porto rouge/Whisky
jus d'orange, Coca Cola, Plancoët et Perrier

Les Canapés

Forfait canapés 6 pièces
(Conseillé pour 1h00 de cocktail)

6.00 €

Forfait canapés 8 pièces
(Conseillé pour 1h30 de cocktail)

8.00 €

Forfait canapés 10 pièces
(Conseillé pour 2h00 de cocktail)

10.00 €

A choisir parmi la liste suivante :

En Verrines et Cuillères

Emincé de bar, mariné au citron vert
Petites gambas rôties et sa sauce au yaourt
Consommé de crustacé à la tomate
Mini gaspacho au basilic frais
Verrine de chèvre, tomates confites et herbes
Mousse de betteraves, copeaux de chèvre, chips de betteraves
Mini gaspacho de concombre à la menthe

Canapés chauds

Acras de morue
Samossa agneau/épinards
Gougères
Tartine de fourme d'Ambert et poire
Aiguillette de volaille aux épices

En Brochettes et tartines

Tortillas au piment doux
Brochette de légumes
Thon snacké/mariné légumes taillés crus
Sardines marinées huile d'olive/épices
Roulade de saumon au Wakamé
Mini club sandwich au bar marine
Galette de pommes de terre blé noir e/saumon fumé
Gambas brunies, boules de courgettes safranées
Tarte fine de rouget et tapenade
Brioche toastée foie gras et figues

-

MARIAGES

2011

VOTRE REPAS

PATIENCE

Glacis de tomates, mousse de chèvre frais, crostini à l'huile d'olive	3.50 €
Cuillère de tartare de saumon et dentelle de parmesan	3.50 €
Verrine de melon au vin de muscat, et gressin de jambon sec	3.50 €
Profiterole à la chair de tourteaux parfumée à la coriandre	4.50 €
Foie gras de canard mi-cuit au naturel, chutney de fruits exotiques, pain des îles toasté	5.00 €

ENTREES

Tartare de saumon, mousse de chèvre Copeaux de pomme fruit en salade	9.00 €
Marbré de saumon aux algues, d'autre fumé, crème câpres et citrons confits	11.00 €
Mille feuille de rouget aux anchois et basilic, pesto de roquette	11.50 €
Pressé de volaille fermière aux pommes, mousse de foies blonds, copeaux de foie gras	12.00 €
Brochette de gambas poivrons doux, tartare d'ananas au poivre et légumes	14.50 €
Foie gras de canard mi cuit au naturel, marmelade de fraises, rhubarbe	15.00 €
Tian de crabe aux épinards étuvés, mangue, ananas et coriandre fraîche	15.50 €

PLATS

Filet mignon de porc, pommes de terre grenailles, légumes du moment sauce foie gras	18.50€
Quasi de veau frotté au piment d'Espelette pommes paillassons au chorizo/sarriette	19.50 €
Daurade royale à la plancha, légumes du sud liés d'un pesto, jus tomate épiced/basilic	20.00 €
Dos de bar au poivre de Sichuan, risotto de crevettes et jus de crustacés	22.00 €
Carré d'agneau rôti, polenta au basilic, tomates cocktail rôties aux poivres agrumes	23.00 €
Lotte rôtie au beurre moussant d'anchois et câpres, courgettes, aubergines et fenouil	24.00 €

FROMAGES

Saint Nectaire de Jean Yves Bordier, pignons de pins et fruits secs en vinaigrette	4.50 €
Fromage de chèvre mi-sec de Guilain Gorisse, tartine de tapenade aux olives noires	4.50 €
Tomme de Savoie à la confiture de rhubarbe et griottines	4.50 €
Coulommiers au lait cru de Jean Yves Bordier, salade et copeaux de poires	4.50 €
Mille feuilles de brie au caramel de cidre	4.50 €
Petit breton sur pain bûcheron, doucette à la framboise	4.50 €
Assiette de 3 fromages -camembert au lait cru, tomme de Savoie et fourme d'Ambert-	6.50 €

Prix nets. Nos viandes de bœuf et veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

MARIAGES

2011

LES GATEAUX

Le Marie Galante	6.00 €
<i>Dacquoise aux éclats d'amande, mousse au chocolat noir 61 %, crème brûlée à la vanille, amandes caramélisées, mousse au chocolat au lait 40 %, glaçage miroir au chocolat noir et décors de macarons blancs.</i>	
Rêve de Vienne	6.00 €
<i>Biscuit à la cuillère, biscuit chocolat, praliné feuilleté, crème brûlée au thé framboise, mousse au chocolat noir glaçage velouté et framboises fraîches</i>	
Caprice aux poires	6.00 €
<i>Biscuit à la cuillère, dacquoise noisette, mousse au chocolat noir, au lait et au caramel, Paires poêlées à la vanille et cannelle</i>	
Cassisflore	6.00 €
<i>Macaron nougatine, crème brûlée vanille, génoise cassis, mousse cassis</i>	
Fraisier	6.00 €
<i>Fond de génoise à la pistache, mousseline vanille, fraises fraîches</i>	
Framboisier	6.00 €
<i>Fond de génoise, mousseline vanille, framboises fraîches</i>	
Croquembouche :	9.00 €
<i>La véritable pièce montée -nougatine et choux à la crème parfumée au Grand-Marnier</i>	

LE CHOIX DU SOMMELIER

*Composer vous-même votre forfait en choisissant un vin blanc et un vin rouge
(Ce forfait comprend ¼ de bouteille de vin blanc ¼ de bouteille de vin rouge par personne sur la durée du repas, eau minérale plate, l'eau minérale gazeuse, le café, et les mignardises*

Vins blancs	<i>En forfait</i>
<i>Côtes du Roussillon « Etienne Malis »</i>	4.30 €
<i>Anjou blanc « La calèche »</i>	4.50 €
<i>Côtes du Rhône blanc « Parallèle 45 »</i>	5.50 €
<i>Touraine « Le petiot »</i>	5.70 €
<i>Collioure blanc « Cuvée des peintres »</i>	5.90 €
<i>Côtes de bourg « Château de la grave »</i>	6.20 €
<i>Cheverny « Domaine des Huards »</i>	6.50 €
<i>Alsace Kritt Pinot Blanc « Les Charmes » (Marc Kreydenweiss)</i>	7.50 €
<i>Gaillac doux « Mauzac » (Plageoles)</i>	9.50 €
<i>Chablis « Domaine Pinson »</i>	10.50 €
 Vins rouges	
<i>Côtes du Roussillon « Etienne Malis »</i>	4.30 €
<i>Bordeaux « Le Colombey »</i>	4.50 €
<i>Anjou rouge « Logis de la Giraudière » (Baumard)</i>	5.00 €
<i>Côtes du Rhône rouge « Parallèle 45 »</i>	5.50 €
<i>Côtes de bourg « Château de la grave »</i>	5.90 €
<i>Chinon « champ du pin »</i>	5.90 €
<i>Cheverny (Michel Gendrier)</i>	6.50 €
<i>Faugères tradition (M. Louison)</i>	6.80 €
<i>Fitou « cuvée des ardoises »</i>	7.80 €
<i>Médoc « Château Castera »</i>	10.50 €

MARIAGES

2011

LA DECORATION FLORALE 3.50 €/convive

Si vous le souhaitez, nous pouvons agrémenter le buffet de cocktail, et la salle de restaurant de bouquets de fleurs.

POUR ACCOMPAGNER VOTRE SOIREE DANSANTE

Buffet de boissons non alcoolisées 3.50 €/convive
Jus d'orange, coca cola, eau minérale plate et gazeuse

Notre sélection bouteille 75 cl

Champagne Brut	Dominique Massin	49.00 €
Crémant de Loire « Domaine de Bablut »	Christophe Daviau	28.00 €

Les petites faims 3.50 €/convive

A raison de 3 pièces par convive
(Macaron, tartelette aux fruits, cookies maison)

Forfait pour le service de votre champagne 1.50 €/convive

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Ces conditions s'appliquent à toutes les réservations, sauf convention spéciale et écrite. Tout devis signé emporte de plein droit de la part du client son adhésion à ces conditions générales de ventes.

Nos propositions de plats vous sont données à titre indicatif et sont valables pour l'année.

Nos prix sont nets : salle, taxes et service compris pour un minimum de 50 personnes. Un supplément de 15 € par convive manquant en deçà de ce nombre sera facturé

Tous nos prix sont susceptibles d'être modifiés sans préavis. Cependant, ils sont garantis pour les réservations avec arrhes.

Afin de garantir votre réservation, nous vous demandons de nous verser des arrhes.

- 500 € pour confirmer la réservation
- 30% du montant total du devis 4 mois avant la date du mariage
- 30% du montant total du devis 1 mois avant la date du mariage
- solde 15 jours après la date du mariage

Nous vous demandons au moment de la réservation de nous indiquer un nombre de participants à titre indicatif. Ce nombre devra être confirmé précisément au moins une semaine à l'avance, ce dernier chiffre étant retenu comme base de facturation en cas d'annulation de couverts et/ou de chambres.

Les annulations partielles ou totales du nombre de participants doivent être signifiées par écrit à Ar Milin.

Nos salles sont mises à votre entière disposition jusqu'à une heure du matin. Au-delà, l'heure supplémentaire sera facturée 200 euros et ce jusqu'à 3 heures du matin, au plus tard, pour les soirées dansantes.

Annulation

en cas d'annulation d'une réservation les arrhes restent acquises.

Accès par la route
En venant de Rennes ou de Paris

Prendre sortie « Châteaubourg »
Ar Milin se situe à 900 m de la sortie au cœur de la ville

Accès par le train
Gare TGV à Rennes
(Paris-Rennes 2 heures)

Accès par Avion
L'aéroport de Rennes Saint-Jacques se situe à 25 km du moulin