

SEMINAIRES - JOURNEES DE TRAVAIL

De janvier à avril 2012

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 où 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, est complétée par de petits salons très appréciés pour les repas d'affaires. Le bar spacieux avec ses fauteuils-clubs fait face à une grande cheminée.

Ar Milin' vous propose de nombreuses possibilités pour l'organisation de vos réunions, séminaires et événementiels d'un ou plusieurs jours.

La table

Le plaisir, s'apprécie des yeux : son restaurant panoramique, élégance, clarté, vue sur les rives de verdure, 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 et équilibrée.

Les chambres

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 active.

Les salles de réunion

Ici, même le travail vous attend et vous détend : il suffit de regarder les beautés du parc, largement visibles des salles que le Moulin met à votre disposition, pour accueillir une centaine de convives ou de collaborateurs.

FORFAITS CAMELIA Journée réunion 50.00 €

- pause matin et après midi
- déjeuner
- salle de réunion équipée écran, paper board, eau minérale

FORFAITS CAMELIA Séminaire résidentiel (chambre individuelle) 141.00 € (chambre double) 112.00 €

- La chambre dans l'hôtel du parc :
- Le petit déjeuner buffet
- pause matin et après midi
- déjeuner et dîner
- salle de réunion équipée écran, paper board, eau minérale

FORFAITS CAMELIA Séminaire semi-résidentiel (chambre individuelle) 102.00 € (chambre double) 86.00 €

- La chambre dans l'hôtel du parc :
- Le petit déjeuner buffet
- pause matin et après midi
- déjeuner
- salle de réunion équipée écran, paper board, eau minérale

FORFAITS SEQUOIA (supplément 10 € TTC par repas)

(Ce menu comprend : une entrée, un plat, dessert, vins blancs et rouge, eau minérale, café et mignardises)

FORFAITS MOLINIA (supplément 20€ TTC par repas)

(Ce menu comprend : l'apéritif sur la base d'une coupe de champagne brut « Dominique Massin », une entrée, un plat, fromage, dessert, vins blancs et rouge, eau minérale, café et mignardises)

Les Capacités

		m ²	Théâtre	Classe	U	Table fermée	Banquet
A	Salle Magnolia	60	50	32	26	28	
B	Salle Hortensia	60	50	32	26	28	
C	A+B	120	110	60	50	50	
D	Salle sous commission	9				6 à 8	
E	Bistrot du Moulin*	85					50
F	Salle Parc en Ciel	47			20		
G	Salle Côté Jardin	23				12	
H	Salle Vue sur Berges	15				8	
I	G+H	38				18	

Toutes nos salles sont équipées d'écran, paper board, téléphone, accès Internet ADSL
Wifi gratuit

Le vidéo projecteur est en supplément, location à la journée 180 €

SEMINAIRES - JOURNEES DE TRAVAIL

De janvier à avril 2012

Les Pauses	
Café d'accueil simple Café, biscuits, fruits secs, jus d'orange	3.50 €
Accueil viennoiseries Café, 2 mini viennoiseries, fruits secs, jus d'orange	4.50 €
Pause campagnarde Assortiment de charcuteries Verre de vin rouge	7.00 €
Pause Huîtres 6 huîtres, Verre de vin blanc Pain, beurre	10.00 €
Les Apéritifs	
Kir au vin blanc	4.50 €
Coupe de Crémant de Loire	5.50 €
Coupe de Champagne « Dominique Massin »	9.00 €
Accompagné de 4 amuses bouches chauds et froids	

MENU CAMELIA

38.00 €

Entrées

Bouillon de crevettes au fumet de crustacés, gingembre frais à la coriandre
Terrine de lapin aux fruits secs, jambon fumé, confiture d'oignons rouges
Mousseline de panais, saumon fumé snacké, salade folle

Plats

Filet de merlan au sésame, riz basmati aux saveurs Indiennes et lait de coco
Suprême de pintade aux olives et citrons confits, jus au thym
Joue de porc et lard fumé, gratin de penne au comté

Desserts

Kouign amann, poire pochée au fenouil et miel, glace au lait ribot
Entremet chocolat griottines, saveur amaretto
Gâteaux pommes façon tatin, glace caramel

Vins blanc et/ou rouge [le choix du sommelier] - eau minérale-café et mignardises

MENU SEQUOIA

48.00 €

Entrées

Terrine magrets de canard et foie gras, sauce orange cumin
Carpaccio de Saint-Jacques, tartare de légumes, amandes grillées et noisettes
Salade de cailles, gratin d'avocat à la cacahuète, écume d'orange anisée

Plats

Parmentier d'agneau et foie gras, chicons juste snackés
Dos de cabillaud rôti, céleri à la noisette, crème de céleri à la cardamome
Filet mignon de veau, gratin de cardons au parmesan, jus brun

Desserts

Crumble de bananes frécinettes, mousse chocolat, milk shake banane/vanille
Gratin de fruits exotiques, sabayon au champagne
Choux chocolat blanc, noix de coco, bulles de mangue

Vins blanc et/ou rouge [le choix du sommelier] - eau minérale café et mignardises

MENU MOLINIA

58.00 €

Une coupe de champagne brut « Dominique Massin » accompagné de 4 amuses bouches

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits exotiques
Foie gras de canard poché au bouillon de volaille, légumes d'autrefois
Ris de veau, shiitakes et cèpes bouchon en salade, vinaigrette saveur truffes
Armoricaïne de langoustines, oeuf frit

Plats

Pigeon rôti cuit en cocotte, légumes braisés
Filet de bœuf, sauté de crosnes au persil chinois
Saint-jacques snackées, mousseline d'artichauts de Bretagne, jus au lard fumé

Desserts

Cornet de fruits exotiques à la Pina Colada
Biscuit roulé, crème pralinée, meringue chouchou
Assiette gourmande Cornet de fruits exotiques à la Pina Colada

Vins blanc et/ou rouge [le choix du sommelier] - eau minérale café et mignardises

menus de janvier 2012 à avril 2012

prix nets taxes et services compris par jour et par personne pour un minimum de 10 personnes

SEMINAIRES - JOURNEES DE TRAVAIL

De janvier à avril 2012

LOISIRS ANIMATIONS

Pour passer un moment de détente, voici la liste des loisirs à votre disposition et des partenaires d'Ar Milin qui pourront vous proposer des animations où l'esprit d'équipe trouve toute sa place

EVENTS Academy :

Vous offre des prestations telles que:

- le casino des vins « Vini Vegas » pour jouer et découvrir l'œnologie,
- Vini Défi « *Le rallye des vigneron*s » au cœur de notre parc de 5 ha (Jeux d'équipes, organisées autour d'épreuves et d'énigmes viticoles)
- « le trésor de bacchus » qui permet d'allier gastronomie et œnologie autour d'un jeu d'énigme durant votre repas.

Contact : **EVENTS ACADEMY** Tél : 02.41.31.20.67
Manceau.e@events-academy.com

Ami Productions :

Vous propose des jeux pour animer votre réunion ou votre soirée (baby foot humain, jeux de structures gonflables, reproduction de jeux T.V,...) ainsi que des animations musicales.

Contact : **AMI PRODUCTION** Tél : 02.23.16.43.38
www.amiproduction.com

Le Golf des rochers :

Vous propose tout un programme le temps d'une ou plusieurs après midi avec des stages d'initiation ou de perfectionnement

Contact : **Golf des rochers** Tél : 02.99.96.52.52
www.vitre-golf.com

Magicien (Greg Bagot):

Pour un spectacle de magie ou bien du close up durant votre repas, cet artiste vous enchantera.

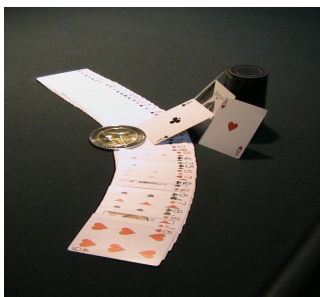
Contact : **Greg Bagot** Tél : 06.62.44.51.09
www.bagot.fr

Autres animations :

Sur simple demande nous pouvons vous proposer diverse animations (canoë, karting, visite du centre ville de Rennes en bateaux, randonnée à cheval,...)

Loisirs à votre disposition :

Tennis, volley-ball, ping-pong, randonnée, pétanque



SEMINAIRES - JOURNEES DE TRAVAIL

De janvier à avril 2012

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Séminaires, journées réunion, banquets, cocktails

Ces conditions s'appliquent à toutes les manifestations, sauf convention écrite particulière, pour l'année 2012

I - Tarifs

Les prestations s'entendent par personne et correspondent notamment aux forfaits suivants :

Le forfait résidentiel comprend :

la location de la salle, 2 pauses, l'hébergement en chambre individuelle ou double, le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner.

Le forfait semi-résidentiel comprend :

la location de la salle, 2 pauses, l'hébergement en chambre individuelle ou double, le petit déjeuner, un repas.

Le forfait journée de travail comprend :

la location de la salle, 2 pauses et un repas.

Les tarifs indiqués s'entendent toutes taxes comprises.

Ces tarifs s'appliquent à partir de 10 personnes.

Pour tous séminaires ou toutes réunions inférieures à 10 personnes, un supplément de location de salle vous sera demandé, soit 100 Euros TTC par jour.

II - Garantie de réservation

Les prix figurant sur le devis établi par l'hôtel sont garantis jusqu'à la date d'option. La réservation n'est confirmée qu'à la date de réception d'un écrit du client (courrier, fax) qui doit parvenir à l'hôtel au plus tard au jour de la date d'option, accompagné du versement d'un acompte.

Cet acompte s'élève à 30% du montant total TTC des prestations réservées.

III - Garantie de couverts

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 72 heures avant l'arrivée des participants et sera retenu comme base de facturation. Toute annulation partielle ou totale qui interviendrait après ce délai entraînerait la facturation de 100 % du prix des repas commandés non consommés.

Les annulations partielles ou totales du nombre de participants doivent être signifiées par écrit à l'hôtel.

IV - Annulation

Les annulations partielles ou totales du nombre de participants doivent être signifiées par écrit à l'hôtel.

Les annulations partielles ou totales donnent lieu à la facturation des indemnités suivantes :

- De 15 et 30 jours l'hôtel facturera 30 % du prix des prestations commandées.
- De 8 à 15 jours l'hôtel facturera 50 % du prix des prestations commandées.
- De 0 à 8 jours l'hôtel facturera 100 % du prix des prestations commandées

Les délais sont décomptés à partir de la date d'arrivée du client

V - Extras

Tous les extras (téléphone, bar ...) doivent être réglés sur place par chacun des participants avant leur départ. A défaut de règlement de ces prestations par les participants, ces sommes seront directement facturées au client qui est solidairement responsable de leur paiement.

VI - Assurances

Le client, ou à défaut, l'organisateur agissant en qualité de représentant du client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou les participants pourraient causer au cours du séminaire.

L'hôtel sera dégagé de toutes obligations au cas où un événement de force majeure, ou de cas fortuit, surviendrait (grève, incendie, dégât des eaux).

VII - Modalités de paiement

Le règlement des prestations se fera dès réception de la facture. En cas de retard de règlement, le client sera redevable du paiement d'une indemnité calculée jour par jour sur la base du taux d'intérêt légal en vigueur à l'expiration de ce délai, majoré de deux points.

VIII - Réclamations

Toute contestation ou réclamation doit être adressée à l'hôtel par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de 8 jours après le départ des participants.

Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être satisfaite.]

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

