

SEMINAIRES - JOURNEES DE TRAVAIL

De Juin à septembre 2010

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 49.00 €

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

FORFAITS CAMELIA Séminaire résidentiel (chambre individuelle) 134.00 € (chambre double) 110.00 €

- 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) 100.00 € (chambre double) 84.00 €

- 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 8 € 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	
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 orange à la charge du séminaire

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

SEMINAIRES - JOURNEES DE TRAVAIL

De Juin à septembre 2010

Les Pauses	
Café d'accueil simple Café, biscuits, fruits secs, jus d'orange	3.00 €
Accueil viennoiseries Café, 2 mini viennoiseries, fruits secs, jus d'orange	4.00 €
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

36.00 €

Entrées

Gravlax de saumon fumé, salade croquante de légumes d'été
Sardines sur « Ondines Cornues », salade de nos maraîchers, copeaux de parmesan
Gaspacho de courgettes et basilic, petit pois étuvés

Plats

Suprême de poulet pattes noires, écrasée de pommes de terre rate et oignons fanes
Filet de dorade, fenouil et sarriette au chorizo
Bavette, courgettes à l'estragon, réduction béarnaise au beurre noisette

Desserts

Abricot panna cotta, sablé aux épices
Bounty glacé nappé de chocolat
Douceur framboise à la crème brûlée

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

MENU SEQUOIA

44.00 €

Entrées

Terrine de saumon aux algues - crème de capucines et citrons confits
Tartare de veau, suprêmes de pamplemousses, vinaigrette agrume/vanille
Effeillé de lieu et haddock fumé, taboulé frais à la coriandre

Plats

Selle d'agneau, pommes de terre de Noirmoutier au romarin
Dos de maigre cuit en croûte de feuilletage au thym, barigoule d'artichauts
Quasi de veau braisé à l'ail, petits pois et fèves aux lardons

Desserts

Charlotte à la fraise
Pêche pochée à la verveine, granité pétillant
Macaron chocolat, mousse caramel, sauce chocolat

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

MENU MOLINIA

56.00 €

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

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit, pêche rôtie aux amandes grillées
Mille feuille de rouget aux anchois et basilic, pesto de roquette et pistaches
Brochette de gambas, carpaccio de tomates vertes, émulsion tomate

Plats

Bar rôti, pain à la patate douce et légumes d'été
Filet de bœuf - carottes fanes et oignons à la fleur de thym citron
Mignon de veau, cœur de salade snacké au poivre agrumes

Fromages

Saint-Nectaire de ferme sélectionné par Jean-Yves Bordier, poire confite et en fins copeaux
Chèvre fermier mi-sec de Guilain Gorisse, tartine de tapenade aux olives noires
Camenbert au lait cru, pommes au cidre et romarin

Desserts

Financier fraise, ganache citronnelle
Moelleux chocolat noir, cœur framboise
Assiette gourmande

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

menus juin 2010/ septembre 2010

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

SEMINAIRES - JOURNEES DE TRAVAIL

De Juin à septembre 2010

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



Wine Academy :

Vous offre des prestations telles que:

- le casino des vins « Vini Vegas » pour jouer et découvrir l'œnologie,
- Vini Défi « *Le rallye des vignerons* » 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 : WINE ACADEMY Tél : 02.41.31.20.67
www.wine-academy.fr



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 Juin à septembre 2010

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Séminaires, journées réunion, banquets, cocktails

Ces conditions s'appliquent à toutes les manifestations, sauf convention écrite particulière, pour l'année 2010/2011

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

