AR MILIN'

DOMAINE HÔTEL*** RESTAURANT

ORGANISONS LE MARIAGE QUI VOUS RESSEMBLE



PLUS DE 50 ANS D'HISTOIRE

Fondé en 1966 par Fabien Burel, ce moulin jadis dédié à la production de farine et d'électricité a subi une transformation remarquable pour devenir un lieu emblématique, abritant à la fois deux hôtels et un restaurant.

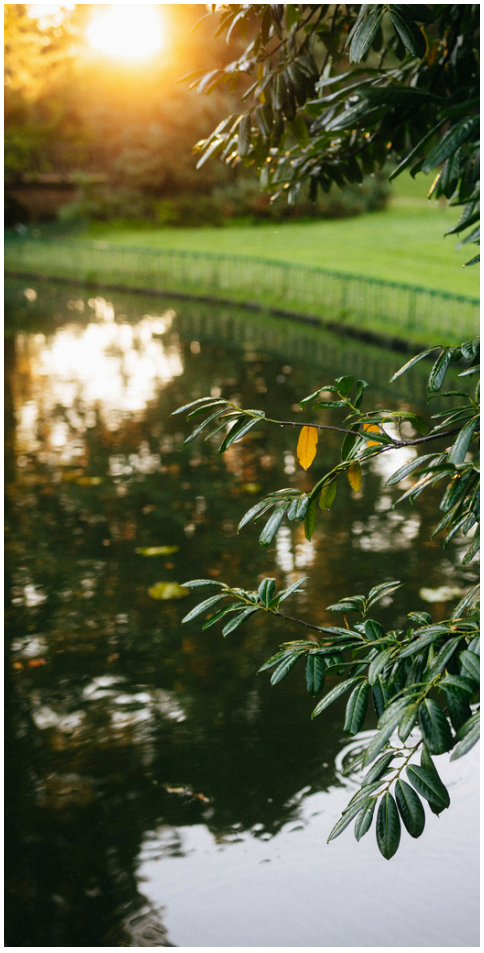
Entre 1981 et 1990, alors que la France plongeait dans une ère de loisirs, le parc accueillait une piste de karting. Le domaine s'est ensuite consacré à l'hospitalité et à la restauration, élargissant son offre pour accueillir des événements mémorables tels que des mariages, des réunions familiales, puis des séminaires et des réunions professionnelles.

La renommée de la "Maison Burel" s'est rapidement étendue, attirant les grands noms du sport, du cinéma et des médias, devenant ainsi une adresse prisée.

En 2003, Gisèle Burel a initié une exposition de sculptures monumentales dans le parc le “Jardin des Arts”, ajoutant une touche artistique à ce lieu d'exception.

Ce moulin chargé d'histoire continue de rayonner, mêlant élégance, tradition et modernité, offrant à ses visiteurs une expérience inoubliable où l'hospitalité, la gastronomie et l'art se conjuguent dans un écrin de charme.

LE PARC



Ce parc abrite une collection d’arbres centenaires, chacun portant en lui une histoire, une origine lointaine, apportant richesse et sérénité.

Chaque année, une touche artistique unique s’invite avec une exposition de sculptures monumentales avec le Jardin des Arts.

Vous aurez l’occasion de découvrir le Jardin d’Albertine, un jardin qui honore la mémoire de la femme de Fabien Burel. Chaque jour avec passion, elle cueillait elle-même les fleurs pour l’hôtel. Aujourd’hui, ce jardin reflète son amour éternel pour les fleurs, ajoutant une touche de poésie à notre parc.

LES SALLES DE RÉCEPTION

LA SALLE PANORAMIQUE

Découvrez la salle Panoramique, au cœur de Ar Milin', conçue pour sublimer vos moments précieux. Idéale pour les mariages, cette pièce offre une vue imprenable sur notre parc à travers ses baies vitrées, créant une atmosphère où l'art et la nature se rejoignent harmonieusement.
70 places assises maximum
Location 1 jour : 1500€ - Location 2 jours : 2000€





LE BISTROT

Découvrez le Bistrot, un espace qui offre une immersion dans la verdure luxuriante de notre parc, avec sa terrasse. Imaginez partager un délicieux repas avec vos proches, créant des souvenirs inoubliables entourés de la nature. Le Bistrot est une expérience unique dans un cadre naturel.
40 places assises maximum
Location 1 jour : 1500€ - Location 2 jours : 2000€

LA GRANDE SALLE

Découvrez le salon privatif, la Grande Salle. Doté d'une paroi modulable qui offre une intimité feutrée, cette salle permet une disposition harmonieuse, facilitant l'accueil des plus jeunes convives.
32 places assises maximum
Location : 300€ / jour





LE SALON RIVIÈRE

Découvrez l'espace privatif, le Salon Rivière. Dans une atmosphère lumineuse et chaleureuse, ce salon offre une vue sur la Vilaine. Le Salon Rivière est idéal pour la célébration intime de votre mariage. L'ouverture sur une cheminée et le Bar ajoute une touche de charme et de convivialité.
18 places assises maximum
Location : 100€ / jour

L'ARRIVÉE



PARKING

Vous pouvez stationner sur nos parkings privés gratuits.
- Sur le parking gardé par une barrière automatique
- Sur le parking devant l'hôtel du Parc

POINT RAFRAICHISSEMENT

Service d'eaux filtrées plate et pétillante	3.00 €
Service d'eaux filtrées plate et pétillante, Coca Cola, Ice Tea	5.00 €

CÉRÉMONIE LAÏQUE

Nous mettons le Parc à disposition

Location et/ou installation de chaises, bancs, arche, ...	Sur devis
En cas de mauvais temps, nous louons une salle de 120m²	350.00 €

CHECK IN

Les chambres sont garanties à partir de 15 heures

JEUX EXTÉRIEURS

Palets bretons et Mölkky sur demande

VIN D'HONNEUR

Environ 1h30

CYPRÈS SAWARA
30€ PAR PERSONNE

2 verres et 8 canapés par personne



AOC Crémant de Loire nature
Martini rouge, Pastis, Porto rouge, Whisky
Jus d'orange, Coca Cola, eaux filtrées plate et gazeuse

En verrines et cuillères
Crevette rôtie, sauce yaourt et gingembre
Mini gaspacho de tomates
Chèvre frais, tomate confite et herbes
Breizh maki de saumon
Brioche toastée foie gras, chutney
Rillette de poisson aux herbes fraiches, crouton à l'huile d'olive

Canapés chauds
Gougère
Aiguillette de volaille aux épices



MAGNOLIA ÉTOILÉ
45€ PAR PERSONNE

2 verres et 10 canapés par personne

AOC Champagne brut Dominique Massin nature
Martini rouge, Pastis, Porto rouge, Whisky
Jus d'orange, Coca Cola, eaux filtrées plate et gazeuse

En verrines et cuillères
Émincé de bar mariné au citron vert
Crevette rôtie, sauce yaourt et gingembre
Mini gaspacho de tomates
Chèvre frais, tomate confite et herbes
Mousse de betteraves, copeaux de chèvre
Tataki de thon
Brioche toastée foie gras, chutney

Canapés chauds
Gougère
Tartine de fourme d'Ambert et poire
Aiguillette de volaille aux épices

Prix nets - TVA à 10% et 20% - service inclus

REPAS

Environ 3h30
hors animations

ENTRÉES

Carpaccio de tomates anciennes, espuma Burrata, crumble provençal	10.00 €
Œuf parfait, mignon de porc fumé, émulsion polenta et chapelure verte	11.00 €
Gravlax de saumon aneth et vodka, pesto de roquette et crème citronnée	11.00 €
Poulpe mariné, salade de kasha aux herbes fraiches, marinade grenade	12.00 €
Ceviche de dorade royale, fruit de la passion et citron vert, huile d'herbes et jeunes pousses	12.00 €
Opéra de foie gras, gelée de fruits de saison et condiments	13.00 €

PLATS

Dorade royale snackée, tian de légumes, coulis de tomate au romarin	21.00 €
Magret de canard laqué, écrasé de pommes de terre, zest d'orange, carottes fondantes	22.00 €
Pavé de bar, purée courgette basilic, légumes de saison, sauce vierge	23.00 €
Médaillon de veau en croute d'herbes, pressé de pommes de terre et tomate rôtie	24.00 €
Filet de bœuf, crémeux céleri au cumin, poêlée de pleurotes, sauce poivre	28.00 €

ASSIETTE DE 3 FROMAGES — 7.00 €

Saint Nectaire fermier
Fromage de chèvre mi-sec d'Alexis Painchaud
Camembert au lait cru de Normandie
Servis avec salade, noix et copeaux de poire



DESSERTS

Royal au chocolat	9.00 €
Entremet poire cannelle, mousse chocolat lactée au caramel	9.00 €
Fraisier	9.00 €
Croquembouche (3 choux à la crème vanille, caramel ou chocolat) en pièce montée	10.50 €
Fraisier en pièce montée	Sur devis

Présentation avec inscription et scintillants

Choix unique d'une entrée, d'un plat et d'un dessert identiques pour l'ensemble des invités. En cas d'allergie ou de régime alimentaire, le Chef adapte le menu pour les personnes concernées.

Repas test : un choix d'entrée, de plat et de dessert par futur marié. Réservation 2 semaines avant minimum. Le repas test a lieu du vendredi soir au dimanche midi. Tarifs à la carte.

Si vos prestataires font partie de votre plan de table, nous leur servirons le même menu. S'ils dinent séparément, nous pouvons leur servir le Choix du Chef, au tarif de 39.00 € (entrée-plat-dessert et un soft)

FORFAITS BOISSONS

CHÂTAIGNIER

3 ou 4 verres de vin, eaux filtrées plate et gazeuse, café et mignardise

Vins blancs :
Sud Ouest “Le Joyau de Joy” *(frais, équilibré, fruité)*
Loire “Muscadet Domaine du Clos des Orfeuilles” *(minéral, franc, fruité)*
Côtes du Rhône “Légende des Toques” *(frais, floral, tendre)*
Languedoc “Viognier Château Pennautier” *(frais, fruité, onctueux)*

Vins rouges :
Loire “Anjou Château du Fresne” *(fruité, frais, équilibré)*
Côtes du Rhône “Légende des Toques” *(chaleureux, onctueux, corsé)*
Languedoc “Saint Chinian” *(fruité, puissant, fin)*
Bordeaux “Bordeaux Supérieur Château Landereau” *(intense, fruité, gourmand)*

FORFAIT 3 VERRES : 22€ PAR PERSONNE
FORFAIT 4 VERRES : 26€ PAR PERSONNE

SUREAU NOIR

3 ou 4 verres de vin, eaux filtrées plate et gazeuse, café et mignardise

Vins blancs :
Sud Ouest “Le Joyau de Joy” *(frais, équilibré, fruité)*
Loire “Valençay Domaine Sébastien Vaillant” *(agrumes, fruits blancs et exotiques)*
Loire “Muscadet Domaine du Clos des Orfeuilles” *(minéral, franc, fruité)*
Loire “Sancerre Domaine Martin” *(élégant, minéral, agrumes)*
Alsace “Pinot Gris Le Pinot de Jo H.” *(intense, floral, rond)*
Languedoc “Les Déesses Muettes” *(complexe, fruité, floral)*

Vins rouges :
Loire “Saumur Champigny L’Amarante” *(léger, fruité, rond)*
Bourgogne “Pinot noir” André Ducal *(épicé, fruité, rond)*
Alsace “Pinot noir Wolfberger Signature” *(fruité, léger, convivial)*
Languedoc “Les Déesses Muettes Pic Saint Loup” *(fruité, fondus, réglissé)*
Bordeaux “Champs d’Elise Puisseguin” *(fruité, aromatique, soyeux)*

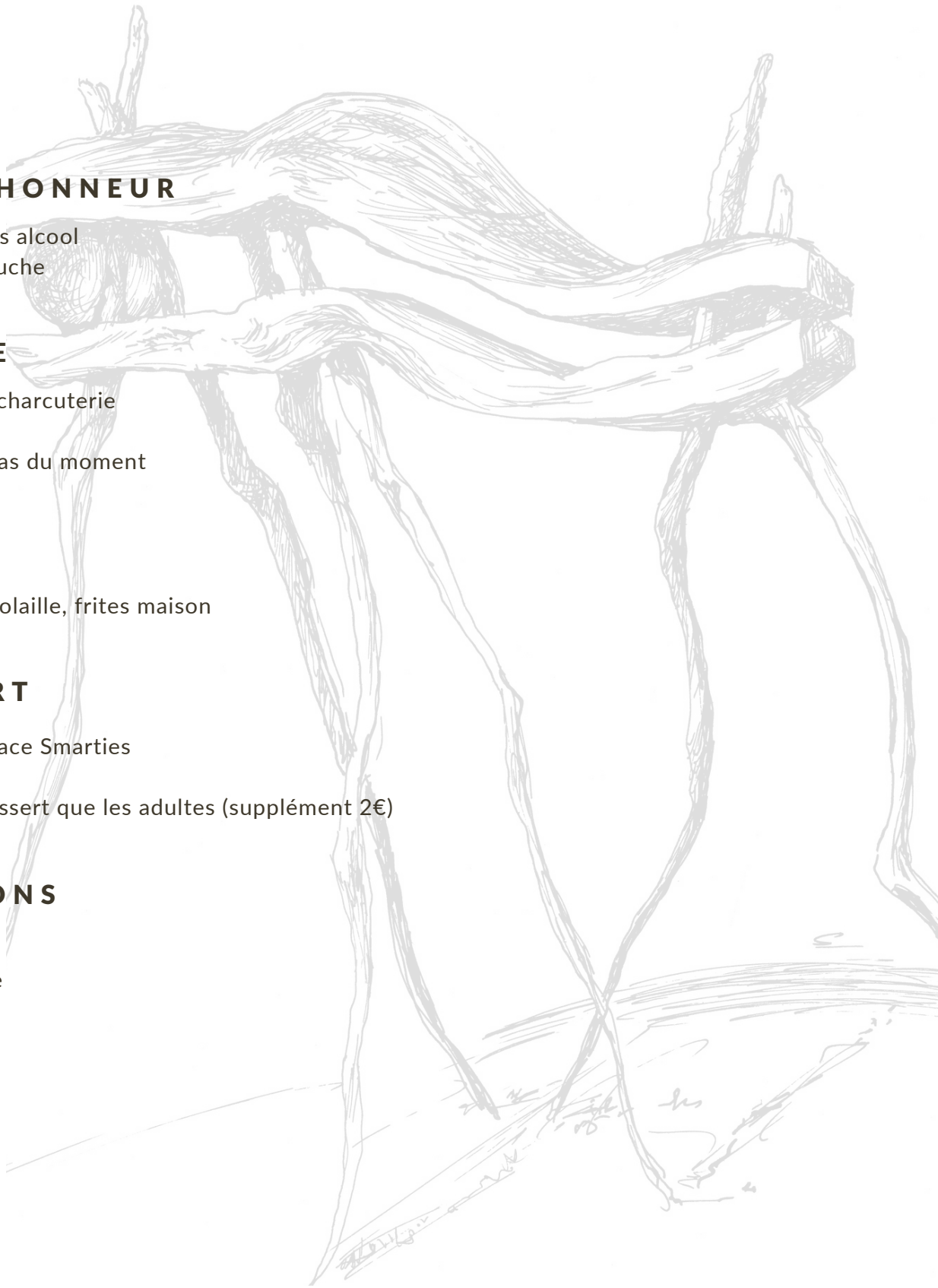
FORFAIT 3 VERRES : 26€ PAR PERSONNE
FORFAIT 4 VERRES : 30€ PAR PERSONNE

Les forfaits ne sont pas éligibles aux ajustements à la baisse par rapport aux quantités consommées.
Les références des vins peuvent évoluer en fonction de nos renouvellements de notre carte des vins ou des ruptures de stocks de nos fournisseurs

Prix nets - TVA à 10% et 20% - service inclus

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS 26 €



VIN D'HONNEUR

Cocktail sans alcool
5 amuse-bouche

ENTRÉE

Assiette de charcuterie
ou
Petit foie gras du moment

PLAT

Émincé de volaille, frites maison

DESSERT

Coupe de glace Smarties
ou
Le même dessert que les adultes (supplément 2€)

BOISSONS

Eau filtrée
Jus d'orange

Prix nets - TVA à 10% - service inclus

PRESTATIONS CLÉ EN MAIN

Prestation décoration (installation de votre décoration pour le vin d'honneur et dans la salle de réception)	250.00 € / heure
Prestataires (fleuriste, DJ, babysitters, ...)	Sur devis
Fleurs et menus sur table dans la salle du diner (prix par table)	10.00 €
Photobooth, candy bar, location de tente, ...	Sur devis

SOIRÉE DANSANTE

Location de la salle par heure supplémentaire après 2h	400.00 €
Buffet de boissons softs	5.00 € / pers
Punch 12 cl	3.50 €
Bière pression 20 cl	3.00 €
Fût de bière 8 L	120.00 €
Bouteille de Crémant de Loire "Domaine de Cray" 75 cl	30.00 €
Bouteille de Champagne "Dominique Massin" 75 cl	60.00 €

LES CHAMBRES

Chambre double à l'hôtel du Parc	113.00 €
Chambre double à l'hôtel du Moulin	123.00 €
Chambre familiale à l'hôtel du Moulin	153.00 €
Suite à l'hôtel du Moulin	193.00 €

10% de réduction sur le tarif des chambres à partir de 10 chambres réservées (en direct uniquement)

Taxe de séjour (par personne majeure et par nuitée)	1.10 €

RETOUR BRUNCH



BUFFET 9H30 - 15H

Petit-déjeuner :
Boissons chaudes, jus de fruits
Viennoiseries, pain, brioche, mini crêpes
Beurre, confiture, pâte à tartiner, miel
Fromage blanc, granola

Pressé de volaille et foie gras cuits ensemble
Gravlax de saumon
Samossas
Assortiment de charcuterie
Salade de saison
Plats de rôtis froids (bœuf et porc)

Brownie
Financier
Salade de fruits
Sauce chocolat et crème anglaise
Fontaine de chocolat *(tarification sur demande)*

Vin blanc et vin rouge
Eaux filtrées plate et pétillante

42€ PAR ADULTE
20€ PAR ENFANT

MIN. 20 PERSONNES

Prix nets - TVA à 10% et 20% - service inclus

RETOUR BARBECUE

9H30 - 15H

Petit-déjeuner buffet :
Boissons chaudes, jus de fruits
Viennoiseries, pain, brioche, mini crêpes
Beurre, confiture, pâte à tartiner, miel
Fromage blanc, granola

Entrée servie à l'assiette :
Gaspacho de petits pois à la menthe fraiche, neige de chèvre frais
Salade de quinoa à la coriandre, crevettes et grenade, vinaigrette passion

Plat barbecue :
Travers de porc laqué
Poulet grillé
Garniture au choix : Frites maison et tomate rôtie ou Pommes de terre au four et tomate provençale

Dessert servi à l'assiette :
Brochette abricot et romarin, glace vanille, crumble noisette
Soupe de fraises, crumble et glace fromage blanc

Vin blanc et vin rouge
Eaux filtrées plate et pétillante

39€ PAR ADULTE
20€ PAR ENFANT

MIN. 30 PERSONNES
MAX. 45 PERSONNES

Choix unique d'une entrée et d'un dessert identiques pour l'ensemble des invités. En cas d'allergie ou de régime alimentaire, le Chef adapte le menu pour les personnes concernées.

Propositions susceptibles d'être modifiées selon la saisonnalité des produits.

Prix nets - TVA à 10% et 20% - service inclus

C'EST À VOUS

MERCI DE NOUS RETOURNER CETTE FICHE REMPLIE OU DE L'APPORTER LORS DE NOTRE RENDEZ-VOUS

Prestation	Prix	Quantité
Location de salle		
Prestation décoration / menu		
Vin d'honneur	30€ / 45€	
Entrée		
Plat		
Fromage		
Dessert		
Forfait boissons		
Menu enfant	26€	
Heure supplémentaire	400€	
Boissons soirée dansante		
Chambre Parc	113€	
Chambre Moulin	123€	
Chambre familiale	153€	
Suite	193€	
Brunch / barbecue adulte		
Brunch / barbecue enfant		
Autres		

NOS CHAMBRES AU MOULIN

Chambre / Caractéristiques	Noms et nombre de personnes
N°2 Familiale (4 pers.) - Accessible PMR 1 lit double + 1 canapé lit	
N°4 Familiale (4 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés + 1 canapé lit	
N°6 Familiale (4 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés + 1 canapé lit	
N°7 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°8 Double (2 pers.) 1 lit double	
N°9 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°10 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°11 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés Communicante avec la chambre n°12	
N°12 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés Communicante avec la chambre n°11	
N°14 Familiale (3pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés + 1 canapé lit	
N°15 Suite familiale (4pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés + 1 canapé lit	

NOS CHAMBRES AU PARC

Chambre / Caractéristiques	Noms et nombre de personnes
N°16 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°17 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°18 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°19 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°20 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°21 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°22 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés Communicante avec la chambre n°23	
N°23 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés Communicante avec la chambre n°22	
N°24 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°25 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	

Chambre / Caractéristiques	Noms et nombre de personnes
N°26 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°27 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°28 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°29 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°30 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°31 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°32 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°33 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés Communicante avec la chambre n°34	
N°34 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés Communicante avec la chambre n°33	
N°35 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés	
N°36 Double (2 pers.) 1 lit double ou 2 lits séparés Accessible PMR	

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions s'appliquent à tous les mariages, sauf convention écrite particulière

TARIFS
Les tarifs indiqués s'entendent toutes taxes comprises (TTC). Les prix des prestations sont ceux en vigueur au jour de l'élaboration du devis. Les prix sont garantis jusqu'à la date d'option. Les options sont valables 3 mois. Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés une fois la validité du devis dépassée.

GARANTIE DE RESERVATION
L'option est confirmée à réception du devis et des CGV signés avant de la date de fin de validité du devis. L'échéancier du versement des arrhes est le suivant : 1000€ à validation, 30% 4 mois avant le mariage, 30% 1 mois avant le mariage et le solde dans les 7 jours suivant le mariage. Les arrhes reçues restent acquises et ne seront pas remboursées.

GARANTIE DE COUVERT
Le nombre de personnes doit être confirmé au plus tard 1 mois avant le mariage 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.

MODIFICATIONS SIGNIFICATIVES
Dans le cas d'une modification significative des prestations survenant après la signature du devis. L'hôtel se réserve le droit de revenir sur la privatisation des espaces prévus, ou de ne pas accepter lesdites modifications telles que demandées.

GARANTIE DE PAIEMENT
Toute prestation qui doit être réglée par les invités doit être réglée avant leur départ. A défaut de règlement de ces prestations par les invités, ces sommes seront directement facturées aux mariés.

ASSURANCES
Le client, où 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 mariage. 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).

MODALITES DE PAIEMENT
Les modes de règlement possibles sont : carte bancaire, chèque, espèces, virement. Les chèques vacances sont acceptés à hauteur de 30% maximum de la somme.

INTERDICTIONS
Les éléments que nous ne tolérons pas sont : les punaises et le scotch au mur, les confettis et ballons à confettis, les machines à fumée. Les lanternes sont interdites par arrêté préfectoral.

RESPECT DU LIEU
Des frais de nettoyage, ménage, pressing, remplacement de mobilier ou d'équipements pourront être facturés en cas de non respect de nos lieux et/ ou notre matériel.

LE JARDIN DES ARTS

HÔTEL RESTAURANT AR MILIN’

NOUVELLE ÉDITION TOUS LES ANS, DE MAI À SEPTEMBRE
ENTRÉE LIBRE ACCÈS



DÉCOUVREZ L’EXPOSITION DE SCULPTURES MONUMENTALES DANS LE PARC D’AR MILIN’.