

SARL LE VIEUX MOULIN TRAITEUR

15 Rue de l'ancien Moulin

89120 CHARNY

TEL 03 86 63 76 72 OU 06 79 18 61 82

Nathalie et Pascal SAULNIER



Le Vieux Moulin

Charny



Formule Mariage

TARIFS 2020/2021



www.levieuxmoulincharny.com

traiteur@levieuxmoulincharny.com

gite@levieuxmoulincharny.com



Mariage Champêtre, mariage Royal, Chic, Bucolique, Classique ou excentrique ; votre mariage sera toujours Unique !

L'équipe du Vieux Moulin vous propose une offre variée et sur mesure pour faire de votre mariage une journée magique et unique. Le chef travaille des produits frais, régionaux et de qualité de manière simple afin de respecter les produits et les saveurs.

Pour vous recevoir, nous vous proposons notre salle de réception toute équipée et climatisée. Alliant charme et modernité, vous profiterez du grand jardin lors de votre vin d'honneur autour de l'étang privatisé pour votre réception.



Le Vin d'honneur

Assortiment de pièces cocktails maison et de saison

Servit sous forme de buffet et à l'assiette en salle par notre équipe

Vous pouvez choisir les pièces cocktails de votre choix ou laissez libre cours à l'inspiration du chef.

FORMULES BOISSONS INCLUSES - Seulement si servit par nos soins

- Formule 1 - 8 pièces cocktails (5 froids et 3 chauds) - 14€ par personne
- Formule 2 - 10 pièces cocktails (7 froids et 3 chauds) - 16€ par personne
- Formule 3 - 12 pièces cocktails (8 froids et 4 chauds) - 18€ par personne
- Formule 4 - 18 pièces cocktails (12 froids et 6 chauds) - 24€ par personne

- 1 Cocktail au choix ou Vins (environ 40cl/Pers) - INCLUS
- Boissons Sans alcool (eaux, coca, jus de fruit, environ 15cl/Pers) - INCLUS
- Nappage + Décoration des buffets + Verrerie - INCLUS

FORMULES BOISSONS NON INCLUSES

- Formule 1 - 8 pièces cocktails (5 froids et 3 chauds) - 12€ par personne
- Formule 2 - 10 pièces cocktails (7 froids et 3 chauds) - 14€ par personne
- Formule 3 - 12 pièces cocktails (8 froids et 4 chauds) - 16€ par personne
- Formule 4 - 18 pièces cocktails (12 froids et 6 chauds) - 22€ par personne
- Nappage + Décoration des buffets + Verrerie - INCLUS si servit par nos soins

Option Jus de fruits frais pressé - 65€

Panier de 5kg d'orange (Environ 35 verres de 12cl), machine et verres inclus - Seulement si service



Les Cocktails...

Pour la formule **BOISSONS INCLUSES**, nous vous proposons plusieurs cocktails à choisir :

Soupe champenoise :	Cointreau, jus de citron, sucre de canne et crémant
Spritz :	Campari, Prosecco, Eau Pétillante, rondelle d'Orange
Mojito royal :	Rhum, sucre de canne, menthe, jus de citron et crémant
Le jardin japonais :	Liqueur de litchi, sangria, crémant
La belle des bois :	Porto, crème et jus de fraise, citron vert et crémant
Le Mexicain :	Tequila, jus fruits exotique, citron vert, Cointreau et crémant
Sangria, Punch, Kir, Bellini etc...	

Autres cocktails disponibles sur demande.

Les amuses bouches...

Voici un listing des pièces cocktails que nous proposons, cependant certains produits ne sont pas disponibles suivant les saisons. N'hésitez pas à demander pour toutes pièces cocktails particulières, nous pouvons nous adapter à vos envies.

LES VERRINES

Mi cuit de Bonite au sésame, crème de poivrons
Carpaccio de st jacques aux agrumes
Tartare de saumon à la mangue ou aux herbes
Carpaccio de bœuf aux baies rouges
Guacamole, miettes de crabe, tartare de tomates
Œufs brouillés aux morilles
Mousse d'asperges, rilette de saumon
Tartare de Saint-Jacques façon thaï aux noix de cajou
Gravelas de saumon en carpaccio aux herbes fraîches
Verrines de douceurs salées selon les saisons : Tapenade de poivrons, aubergine, asperge, courgette, carotte, crème mascarpone, guacamole, tomates confites...
Accompagnées de chèvre frais, œuf de caille, tomate confite... suivant les saisons

LES BROCHETTES

Crevettes, ananas, menthe fraîche
Magret fumée ou au miel, abricot sec, tomate
Cœur de saumon, radis noir, concombre
Mozzarella au pesto, tomate cerise, chorizo
Viande de grison, pastèque et melon
Poulet aux épices douces et cœur d'artichaut confit



LES TOASTS

Toast de foie gras et sa compotée d'oignons ou figue	Mini club sandwich au bœuf et raifort
Macarons au foie gras	Pita rilette de thon et condiments
Blinis cœur de saumon, crème mascarpone à la ciboulette	Mini sablé salé et son tartare de saint jacques
Mini fond à l'aneth, crème de saumon, œufs de truites	Pita rilette de poulet à la moutarde à l'ancienne
Mini briochins garnis (poisson - viande – végétarien...)	
Petits roulés variés (poisson- viande- végétarien...) : WRAPS	
Crêpe roulé au saumon fumé, mascarpone et pomme fraîche	
Toasts variés à la tapenade (poivrons, tomates, artichaut, aubergine...) accompagnés d'un condiment (petit chèvre, roulé fromage et jambon, œuf de caille, poivrons confits, tomates ...)	

LE CHAUD

Croustillant d'escargot au beurre persillé ou en brioche	Beignet crevette en kadaïf
Samossas et nems variés (poulet, porc, crevette, végétarien)	Accras de morue
Brochettes de poulet sauce teriyaki (Caramélisé)	Chouquette au comté
Mini brochette de poulet au citron et/ou olive	Mini hot-dog, pizza, croque-monsieur
Mini cheeseburger au bœuf ou burger au bœuf et foie gras	Bouchée de poulet saveur d'Asie

LES SUCRES

Assortiment de mini tartelettes aux fruits, macarons, cannelés, chouquettes, financiers, moelleux choco, mini tarte tropézienne, mini madeleine etc...

LES PAINS SURPRISE (non compris dans les formules)

- Pain surprise norvégien environ 50 pièces 30€
- Pain surprise de campagne environ 50 pièces 30€

LES PANIERS VEGETARIENS

(non compris dans les formules, Conseillé pour +/- 15 Personnes)

- **Le panier de légumes** : Environ 1kg 30€
Assortiment de 5 crudités pré-découpées et sa sauce d'accompagnement
- **Corbeille de fruits** : Environ 1Kg 30€
Assortiment de 5 fruits de saison entiers
- **Bar à Fruits** : Environ 1 kg 35€
Assortiment de 5 fruits de saison pré-découpés et accompagnés d'une sauce choco
- **Bar à Sweet** : Environ 40 pce 40€
Assortiment de Mini financier, macarons, mini brownie, mini cannelé et madeleine



Les ateliers culinaires

Atelier avec personnel, nous fabriquons ou transformons les produits directement devant vos convives pour une animation chaude ou froide et sucrée ou salée. Ces ateliers peuvent compléter votre cocktail mais ils peuvent également remplacer une entrée. **Environ 3 pièces/pers**

Ateliers salés – 4.50€ /pers

Foie gras

Coup de cœur!

Chaud, poêlé sur plancha et froid en terrine
Servis sur pains spéciaux et ses accompagnements

St Jacques et Gambas

Sautées au beurre persillé et piment
d'Espelette

Saumon fumé

Tranché, servis sur blinis et petits pains
Accompagné de crème aux herbes fraîches

Escargots de Bourgogne

Coup de cœur!

Déglacés au chablis et garnis de
lardons et champignons

Mini brochettes marinées

Cuitent à la plancha. 4 brochettes/pers
Viande (poulet, canard, bœuf) ou

Pâtes fraîches ou Wok Asiatique

Façon italienne aux saveurs de votre
choix. Servis en verrines au départ

Coup de cœur!

Mini hamburgers

Coup de cœur!

Cheeseburger bœuf et fromage
Burger bœuf et foie gras

Buffet Tapas froid

Aux saveurs méditerranéennes
Accompagné de pains spéciaux

Banc d'huîtres

Avec citron, vinaigrette, beurre salé et pains spéciaux
Tarif selon le cours de la marée

Ateliers sucrés – 3.50€ /pers

Crêpes ou Gaufres

Sur une machine à crêpe ou gaufrier
Condiments : sucre, Nutella, confiture

Fontaine à chocolat

Brochettes de fruits frais et bonbons
à tremper dans le chocolat



Le Repas

Menu DECOUVERTE

- .Entrée ou fromage
- . Trou normand (+2€)
- .Plat
- . Dessert

32€ par personne

Menu ELEGANCE

- .Entrée
- . Trou normand (+2€)
- .Plat
- .Fromage
- . Dessert

36€ par personne

Menu PRESTIGE

- .2 Entrées
- . Trou normand (+2€)
- .Plat
- .Fromage
- .Dessert

40€ par personne

- Tous nos menus inclus le petit pain individuel
- Le café et la vaisselle de service est inclus si le repas est servi par nos soins



Les entrées

- Foie Gras mi- cuit sur toast OU Opéra de foie gras, compotée d'oignons et fraîcheur melon grison
- Brochette de St jacques et gambas sauce champagne, fondue de poireaux OU risotto
- Trio de Foie gras de canard mi- cuit et son chutney de figues
 - + Foie gras poêlé sur toast et millefeuille au pain d'épice (+2€)
- Déclinaison de saumon fumé sur Blinis et en tartare, crème aux herbes
- ✓ -Tartelette de légumes et son Saint Marcellin tiède sur lit de roquette, sauce vierge
- Crêpe roulé façon maki au saumon fumé, verrine de betterave rouge et framboise en cappuccino
- Salade de homard, salade verte, haricot vert et légumes confits, sauce vinaigrette aux agrumes
(Tarif suivant le court de la marée)
- ✓ -Fraicheur Italienne, salade roquette, Bufala, antipasti de légumes et gaspacho de tomate au pistou
 - + Charcuterie Italienne (+2€)
- Fines tranches de gravelax de saumon aux herbes, crème citronnée
- Verrine de Saint-Jacques et écrevisses sauce cocktail aux agrumes
- En saison, Salade de Melon Jambon et son sorbet ou Gaspacho

Les plats

VIANDES

Suprême de volaille de Bresse
Filet de canette ou Caille farcie
Tournedos de canard
Pavé de biche aux aïelles
Joue de bœuf confite
Grenadin de Veau
Magret d'Oie Rôti
Filet de Veau +2€
Filet de Bœuf +2€
Filet d'Agneau +2€

POISSONS

Médaille de lotte rôti au Lard
Filet de Daurade ou de Bar
Trio de poisson façon bouillabaisse
(Suivant la marée: Saumon, lotte, St-Jacques)
Pavé de Saumon ou Omble chevalier
Dos de Cabillaud aux Chorizo
Pavé de Bonite Snake
Brochette de S-Jacques et Gambas
*Sauces au choix : Vin blanc / Beurre blanc /
Bisque de crustacés / Sauce Vierge / Estragon

* Saucés au choix : Forestière, crème aux champignons, Miel, Foie gras, Porto

*Sauce Morilles +1€

*Façon Rossini (tranche de foie gras mi-cuit et sa sauce) +2€

* D'autres plats sont possibles sur demande. Les saucés peuvent être modifiées selon vos envies.

ACCOMPAGNEMENTS - A définir selon la saison

Gratin de pomme de terre aux éclats de truffes	Purée de patate douce
Pomme de terre Anna	Poêlé de légumes croquants
Flan de champignon	Ecrasé de brocolis à la crème
Flan de légumes façon ratatouille	Pomme de terre ratte au sel de Guérande
Poêlé de champignon	Ecrasé de Pomme de terre à la crème
Risotto	Fondue de Poireaux
Tarte façon tatin aux légumes du soleil ou aux oignons confits	

Le fromage

Trio de fromage à l'assiette ou en brochette (à définir ensemble), sur salade

Demi Saint Marcellin chaud, sur salade

Plateau de fromage au buffet - Assortiment de 8 fromages +1€

Plateau de fromage par table - Assortiment de 4 fromages +1€

Les Desserts

Un dessert individuel (à définir selon vos envies)

Assortiment de mignardises : 5 par personnes

Buffet de dessert avec gâteaux et mignardises variés +1.5€

Nous ne nous occupons pas des pièces montées, nous pouvons vous recommander notre boulanger. Nous ne sommes pas responsables de la tenue de la pièce montée. Voir l'heure de livraison avec le boulanger surtout en période estivale. + PREVOIR SINTILLANTS





Les buffets

Buffet froid ou Buffet froid avec plat chaud

Buffet Élégance - 27€ par personne

*Plateau de la Mer

OU

*Planche de charcuteries

3 produits à choisir :

3 produits à choisir :

*Saumon fumé et ses blinis

* Assortiment de charcuterie

*Mousseline de Saint-Jacques

*Terrine de joue de bœuf au foie gras

*Terrine de truite aux amandes

* Terrine de Pigeon aux griottes et foie gras

*Crevettes cuites et bulots frais

* Terrine de lapin aux noisettes

*Mille-feuille de saumon au mascarpone

* Terrine de campagne

* Saumon frais cuits aux herbes et Macédoine

*Chiffonnade de jambon fumé et persillé

Inclus en saison : Melon et pastèque

*3 Salades composées à choisir (Voir liste des salades)

*Palette de 3 viandes froides

OU

*Un plat chaud et un légume (+1,50€/pers)

(Roti de bœuf ou porc - filet de canard - suprême de

(Choisir dans la liste des plats chauds pour Buffet)

poulet mini brochette de volaille aux épices - poulet rôti)

*Le plateau de fromages affinés (5 sortes)

*Farandole de mignardises 5/pers ou gâteau à définir

Buffet Prestige - 31€ par personne

*Plateau de la Mer

ET

*Planche de charcuteries

3 produits à choisir :

3 produits à choisir :

*Saumon fumé et ses blinis

* Assortiment de charcuterie

*Mousseline de Saint-Jacques

*Terrine de joue de bœuf au foie gras

*Terrine de truite aux amandes

* Terrine de Pigeon aux griottes et foie gras

*Crevettes cuites et bulots frais

* Terrine de lapin aux noisettes

*Mille-feuille de saumon au mascarpone

* Terrine de campagne

* Saumon frais cuits aux herbes et Macédoine

* Chiffonnade de jambon fumé et persillé

Inclus : Melon et pastèque en saison

*3 Salades composées à choisir (Voir liste des salades)

*Palette de 3 viandes froides

OU

*Plat chaud et un légume (+1,50€/pers)

(Roti de bœuf ou porc - filet de canard -

(Choisir dans la liste des plats chauds pour Buffet)

suprême de poulet - mini brochette de volaille

aux épices - poulet rôti)

*Le plateau de fromages affinés (5 sortes)

*Farandole de mignardises 5/pers ou gâteau à définir

>Tous les menus peuvent être sans desserts : -2€/pers
>Tous les buffets sont HORS pain et condiments en livraison



Les salades



Les salades Classiques

Salade landaise - Pommes de terre (Ou mogettes) aux gésiers et lardons

Salade de cervelas sur pommes de terre en vinaigrette

Salade mexicaine haricots rouges, thon, riz, ananas, coriandre

Salade de perles de la mer au saumon



Salade greque - Tomates, concombre, oignons rouge, feta

Salade de Quinoa et légumes confits, fruits sec ou Taboulé à l'Oriental



Salade Coleslow - Choux blanc, carottes, pommes, et gruyère



Salade italienne aux penne et légumes grillés



Tartare de concombres et tomates au basilic



Tomates-mozzarella et basilic

Les salades Spéciales +1€

Salade Thai façon bo-bun : *Vermicelle, Salade, carotte, soja frais, tomates confite, oignon ciboule, coriandre ; noix de cajou, émincé de bœuf sauce pimenté*

Salade César : Salade Iceberg, tomate fraîche et confites, mais, œuf dur, parmesan rapé, émincé de poulet sauce César

Les plats chauds -Pour Buffet

VIANDES

Filet mignon de porc sauce porto

Suprême de volaille à la Normande

Moelleux de volaille au bacon

Cuisse de canard Confit aux pêches

Noix de joue porc confite sauce forestière

Boeuf bourgignon OU Blanquette de veau

Coq au vin de Bourgogne

Navarin d'agneau

Jambon à la Chablisienne

*** D'autres plats sont disponibles sur demande**

POISSONS

Pavé de sandre sauce vin blanc

Lieu Jaune sauce Chablis

Filet de bar sauce bisque

Filet de Saumon sauce Beurre Blanc



Les petits buffets du lendemain

Formule à 18€ par personne

Plateau de charcuterie : Jambon persillé, Mortadelle, Saucisson fumé, rosette, Terrine de campagne

2 Salades composées : Voir liste des salades

Plateau de 2 viandes froides : Poulet rôti et rôti de Porc

FROMAGE : Roue de Brie **OU** Fromage blanc

DESSERT : Tarte aux fruits **OU** Salade de fruits

Formule à 23€ par personne

Plateau de charcuterie : Jambon persillé, Mortadelle, Saucisson fumé, rosette, Terrine de campagne

Plateau de la Mer : Terrine de truite, saumon

3 Salades composées : Voir liste des salades

Plateau de 3 viandes froides : Poulet rôti, rôti de Porc et rosbif

FROMAGE : Roue de Brie **OU** Fromage blanc

DESSERT : Tarte aux fruits **OU** Salade de fruits



Le Brunch

A partir de **24€/pers**

Entre le petit-déjeuner et le déjeuner, idéal les lendemains de mariage pour retrouver vos convives dans la matinée pour un moment simple et agréable.

Les boissons

Eaux plates et pétillantes // Vittel – Badoit

Jus de fruits frais : Orange et pomme

Café - thé - lait froid et chaud

Le sucré

Baguettes fraîches blanche et tradition (environ ¼ par personne)

3 mini viennoiseries par personne (Mélange de croissants - pains au chocolat et pains aux raisins)

Pain de mie divers - Brioches diverses - Céréales

Fromage blanc nature ou Yaourts

Salade de fruits et fruits frais

Beurre - confitures diverses - sucre - miel - Nutella - chocolat en poudre - compote de pomme

Le salé

Plateaux de charcuteries (Jambon de pays et Jambon blanc, rosette et mortadelle)

Plateaux de fromages de nos régions

Chaud : Quiches, mini-pizza et cake variés

3 Salades composées : °Tomate mozzarella au basilic °Salade César °Salade Coleslaw

Le chaud en Atelier* - seulement avec service/ Préparé à la plancha par un cuisinier

œuf brouillé ou au plat et bacon grillé

Pain perdu sucré

Saucisse de Strasbourg et fumée

*Pour les brunchs en livraison : Le Chaud en Atelier est non inclus ainsi que les boissons chaudes.

Soit -4€ : **20€/pers en livraison**

Option Jus de fruits frais pressé - 65€

Panier de 5kg d'orange (Environ 35 verres de 12cl), machine et verres inclus - Seulement avec service



Les petites infos...

Service en supplément (Compter 1 maître d'hôtel et 1 cuisinier pour 30 personnes)

Le service ne se fait que dans notre salle de réception.

Nous pouvons vous livrer pour les salles extérieures.

La vaisselle et la mise en place des tables sont compris dans la formule avec service au Vieux Moulin.

Le service ne comprend pas le placement des tables, la décoration ni le nettoyage de la salle mais comprend la mise en place du matériel de service traiteur (verres, couverts etc..).

Les formules et tarifs indiqués sont sur une base de minimum **30 personnes**.

Tarif pour une réception inférieure à 30 personnes : seulement en livraison.



Les Boissons

Les menus ne comprennent pas les boissons pendant le repas, nous vous proposons une formule complète.

Notre formule Boissons :

Eaux plates et pétillantes en bouteilles en verres à discrétion pendant le repas

+ Jus de fruit, soda, café et thé en buffet pour la fin de soirée

4€ par personne

LES VINS

°Forfait premium : **6€/pers**

2 verres de blanc et 2 verres de rouge par personne soit +/-50 cl /Personnes.

Supplément à la bouteille si quota dépassé. (Ex de vin proposé : Bourgogne Pinot noir et Petit chablis)

°Forfait prestige : Coût à définir suivant le vin désiré

LES PETILLANTS

Crémant de bourgogne : 15€ la bouteille (Bailly la Pierre standard)

Crémant de bourgogne : 20€ la bouteille (Bailly la Pierre Prestige)

Champagne : A définir suivant le champagne

Pompe à bière

1 machine et 20litres de bières : 190€ /// Fût supplémentaire: 45€

Vous pouvez apporter vos propres boissons ; vins, crémant, champagne, eaux et boissons sans alcool que nous vous servirons pendant le repas.

Nous vous conseillons :

Champagne à l'Apéritif : 1 bouteille pour 3

Cocktail à l'apéritif environ 3 verres par personne soit +/- 40cl par personne

Vin Blanc : 1 bouteille pour 4 personnes

Vin rouge : 1 bouteille pour 3 personnes

Champagne au dessert : 1 bouteille pour 6

Nous ne prenons pas de droit de bouchon



Les petits plus...

Soupe à l'oignon (Matériel plastique compris) ou pâtes à l'ail et huile d'olive : 3€/pers

Corbeille de fruits : 65€ la corbeille pour 40 personnes

Plateau de fromage ou charcuterie pour 30 personnes : 90€

LE MATERIEL

- | | |
|-------------------------------|-----------|
| • Table ronde (10/12 pers) | 20€ pièce |
| • Table ronde (6/8 pers) | 15€ pièce |
| • Table rectangle (6 pers) | 15€ pièce |
| • Mange debout (avec nappage) | 15€ pièce |
| • Ecran de projection | 30€ |

Véhicule DS 20 blanche (Avec chauffeur – 40km inclus) 250€

CEREMONIE

- Arche en fer (à décorer) 30€
- Pupitre + 2 chaises blanches 30€
- Banc pliable 4€ pièce

LA VAISSELLE

- Forfait classique (2 assiettes, couvert, 2 verres) 2€ /pers si rendu propre (lavé et essuyé)
4€ /pers si rendu sale
- Forfait sur mesure Sur devis

LE NAPPAGE

- Nappes (ronde ou rectangle) et serviettes - en papier 2€50 par personne
- Nappes (ronde ou rectangle) et serviettes – en tissus 3€50 par personne
- Housses de chaises en lycra blanc 2€ OU 2€50 si nous les installons

LE TRANSPORT / LIVRAISON

Jusqu'à 40km : 25€ (Aller / +25€ si réception du matériel)
Au-dessus de 40km : 25€ + 0,90€ du kilomètre

LE PERSONNEL

Le service personnel n'est pas compris dans les menus.

- Maître d'hôtel : 1 pour 30 personnes
- Officier : 1 pour 60 / 70 personnes

Vacation 7h : 140€/maître d'hôtel.

Au-delà des 7 heures : Ajouter heure supplémentaire : 30€/heure

(La vacation comprend la mise en place et débarrassage de la salle et du vin d'honneur, comptez 2h)

Le Menu enfant 15€ (De 4ans à 12ans)

*Repas en plat ou à l'assiette

- Charcuterie et crudité
- Blanc de Volaille à la crème ou hamburger, servi avec potatoes OU Gratin de PDT OU Pâtes
- Fromage et desserts

OU

*Lunch boxes

(Mini sandwich, crudités en bâtonnets à croquer, Surimi, saucisson sec, chips, babibel, yop et Muffin)

Nous conseillons d'avoir une/des Nounou pour s'occuper des enfants pendant la soirée.

Plateaux repas prestataire 20€ (photographe, musiciens...)

DEGUSTATION - 20€ par personne

A venir chercher sur place (Salle du vieux moulin) et à emporter. Pour 2 Personnes :

°8 pièces cocktails, à choisir dans la liste ou assortiment du chef

°2 entrées au choix – 2 plats au choix – 4 garnitures au choix

Tout ceci sous réserve de disponibilité des produits et suivant la saison.

LOCATION DE MATERIEL DECORATION :

Nous vous proposons un service de décoration événementiel sur mesure.

Création d'univers, location de matériels avec ou sans prestataire

Pour tous renseignements et devis, contacter : **CS-Event Décoration / Charlène Saulnier**

Charlene.s@hotmail.fr //  Instagram : csevent.decoration

LOCATION SALLE DE RECEPTION du Vieux Moulin

Capacité maximale :

140 personnes en cocktail / 100 personnes en repas assis

De 30 à 100 personnes en journée de séminaire



	Basse saison (de Janvier à Mars)	Haute saison (d'Avril à Décembre)
1 jour en semaine* de 7h à 19h	250€	450€
2 jours en semaine* de 7h à 19h	350€	550€
Week-end 1 jour Vendredi ou Samedi ou Dimanche de 7h à 3h	400€	800€
Week-end 2 jours Du Samedi 7h au Dimanche 19h ou Du Vendredi 7h au Samedi 19h	600€	1050€
Week-end 3 jours Du Vendredi 14h au Dimanche 19h	800€	1190€
Forfait ménage et rangement	80€	80€

*Semaine : Du Lundi au Jeudi

Complètement
privatif

LOCATION Gites du Moulin

Nous vous proposons également des hébergements en gîte de groupe d'une capacité totale de 17 Chambres; 50 Personnes sur 3 espaces à seulement 800 mètre de la salle de réception.

-Gîte du Moulin : 1 bâtiment sur 2 étages pouvant accueillir 20/ 23 personnes.

-Maison du Moulin : 2 bâtiments indépendants

La Maison : 14/15 personnes

La Verrière : 10/14 personnes



Gîte du Moulin

Période du	04/01 au 31/03	01/04 au 15/12
Week-end (3J/2N)	980€	1030€
Nuit supplémentaire	180€	180€
1 nuit en semaine*	580€	630€
Semaine complète	1600€	1700€

Maison du Moulin

Période du	04/01 au 31/03	01/04 au 15/12
Week-end (3J/2N)	1150€	1180€
Nuit supplémentaire	200€	200€
1 nuit en semaine*	750€	790€
Semaine complète	2000€	2000€

*Semaine : Début de location : Du Lundi au Jeudi

- Location de draps : 5€ par lit simple // 10€ par lit double
 - Les tarifs et conditions de location ne sont pas les mêmes sur la période Noël / Nouvel an
 - Location minimum de 3 nuits pour les week-end de pont
- Nous contacter gite@leveieuxmoulincharny.com

Complètement
privatif

PACK week-end

Location au week-end du Vendredi au Dimanche (3 jours / 2 nuits) de la salle de réception et d'un ou plusieurs gîtes.

	Basse saison (Janvier à Mars)	Haute saison (Avril à Décembre)
<i>Salle + Gîte du Moulin</i> <i>20 Personnes</i>	1550€	2050€
<i>Salle + Maison du Moulin</i> <i>30 Personnes</i>	1750€	2250€
<i>Salle + Gîte et Maison</i> <i>50 personnes</i>	2400€	3200€

A ajouter : Forfait ménage de la salle de réception & Taxe de séjour gîtes
Draps offerts pour tout pack week-end



Sans réservation au préalable et acceptation écrite par le traiteur ou mail, nous ne pouvons pas assurer la faisabilité des prestations traiteurs

Nous restons à votre disposition pour toute demande de proposition et de devis

Contact Traiteur : Nathalie Saulnier
06.79.18.61.82 // traiteur@levieuxmoulincharny.com
www.levieuxmoulincharny.com

Contact Gites : Déborah Saulnier
07.85.56.12.37 // gite@levieuxmoulincharny.com
www.levieuxmoulincharny.com

Suivez-nous sur nos réseaux :



@ levieuxmoulincharny



@ Le vieux Moulin Traiteur

