

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 2019/2020



[www.levieuxmoulincharny.fr](http://www.levieuxmoulincharny.fr)  
[traiteur@levieuxmoulincharny.com](mailto:traiteur@levieuxmoulincharny.com)  
[gite@levieuxmoulincharny.com](mailto:gite@levieuxmoulincharny.com)



## ***Mariage Champêtre, mariage Royal, Mariage 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...	

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 cajoux

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  
 Macarons au foie gras  
 Blinis cœur de saumon, crème mascarpone à la ciboulette  
 Mini fond à l'aneth, crème de saumon, œufs de truites  
 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 ...)

Mini club sandwich au bœuf et raifort  
 Pita rilette de thon et condiments  
 Mini sablé salé et son tartare de saint jacques  
 Pita rilette de poulet à la moutarde à l'ancienne

## LE CHAUD

Croustillant d'escargot au beurre persillé ou en brioche  
 Samossas et nems variés (poulet, porc, crevette, végétarien)  
 Brochettes de poulet sauce teriyaki (Caramélisé)  
 Mini brochette de poulet au citron et/ou olive monsieur  
 Mini cheeseburger au bœuf ou burger au bœuf et foie gras

Beignet crevette en kadaïf  
 Accras de morue  
 Chouquette au comté  
 Mini hot-dog, pizza, croque-  
 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



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



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



#### Mini hamburgers



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 servis par nos soins



## Les entrées

- Foie Gras mi-cuit sur toast OU Opéra de foie gras, compotée d'oignons et fraicheur 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 gravolax 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, Sauce forestière  
Filet de canette farcie aux poires  
Tournedos ou magret de canard, Sauce miel  
Pavé de biche aux airelles  
Joue de bœuf confite  
Grenadin de Veau, Sauce Foie gras  
Filet de Veau, Sauce morilles\* +2€  
Filet de Bœuf, Sauce foie gras\* +2€  
Filet d'Agneau et son jus +2€

### POISSONS

Roti de lotte au lard, sauce champagne  
Filet de Daurade, Sauce vierge  
Filet de bar sauce beurre vin blanc  
Trio de poisson façon bouillabaisse  
*(Suivant la marée: Saumon, lotte, St-Jacques)*  
Mijoté de lotte à la bisque de homard  
Brochette de S-Jacques et Gambas  
Pavé de Cabillaud sauce Chablis

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

D'autres plats sont possibles sur demande. Les sauces 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 5 mignardises par personnes  
Buffet de dessert avec gâteaux et 4 mignardises +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 :

\*Saumon fumé et ses blinis

\*Mousseline de Saint-Jacques

\*Terrine de truite aux amandes

\*Crevettes cuites et bulots frais

\*Mille-feuille de saumon au mascarpone

\* Saumon frais cuits aux herbes et Macédoine

3 produits à choisir :

\* Assortiment de charcuterie

\*Terrine de joue de bœuf au foie gras

\* Terrine de Pigeon aux griottes et foie gras

\* Terrine de lapin aux noisettes

\* Terrine de campagne

\*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

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

(Choisir dans la liste des plats chauds pour Buffet)

## Buffet Prestige - 31€ par personne

### \*Plateau de la Mer

ET

### \*Planche de charcuteries

3 produits à choisir :

\*Saumon fumé et ses blinis

\*Mousseline de Saint-Jacques

\*Terrine de truite aux amandes

\*Crevettes cuites et bulots frais

\*Mille-feuille de saumon au mascarpone

\* Saumon frais cuits aux herbes et Macédoine

3 produits à choisir :

\* Assortiment de charcuterie

\*Terrine de joue de bœuf au foie gras

\* Terrine de Pigeon aux griottes et foie gras

\* Terrine de lapin aux noisettes

\* Terrine de campagne

\* 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 -

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

(Choisir dans la liste des plats chauds pour Buffet)



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

## Les salades

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 greque - Tomates, concombre, oignons rouge, feta

✓ Salade de Quinoa et légumes confits, fruits sec

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

Salade de perles de la mer au saumon

✓ Salade italienne aux penne et légumes grillés

✓ Tartare de concombres et tomates au basilic

✓ Tomates-mozzarella et basilic

Salade Thai : Salade , tomates fraiche et confite , oignon ciboule , coriandre sauce piment

(si émincé de boeuf : +0.50€/pers)

Salade César : Salade Iceberg, tomate fraiche et confites, mais, œuf dur, parmesan sauce césar

(Si + poulet : +0.50€/pers)

Petits légumes farcis (+0.50€/pers// sauf buffet prestige) : tomates et oranges farcis aux crevettes sauce cocktail et rillettes de thon

## 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

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 beurre blanc

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

### 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 comprends pas le placement des tables ni le nettoyage de la salle mais comprend la mise en place du matériel (verres, couverts).

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

Tarif pour une réception inférieur à 30 personnes seulement en livraison.



## Le Brunch

A partir de **24€/pers**

Entre le petit-déjeuner et le déjeuner, idéal pour ne faire qu'un repas

### 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 blanches et tradition (environ ¼ par personne)

3 minis 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 fumé et blanc, rosette et mortadelle)

Plateaux de fromages de nos régions

Chaud : Mini quiche, pizza et cake

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

### Le chaud en Atelier\* - seulement avec service

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€, soit le Brunch : **20€/pers**

### 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 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 20 litres 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 250€  
(Avec chauffeur – 40km inclus)

### CEREMONIE

- Arche en fer (à décorer) 30€
- Pupitre + 2 chaises blanches 30€
- Arche en bois macramé 50€
- 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
- Housses de chaises en lycra blanc 2€ OU 2€50 si nous les installons

### LE TRANSPORT

Jusqu'à 40km : 25€

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 heures supplémentaire: 30€/heure

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

## 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
- Fromage et desserts

\*Lunch boxes

(Mini sandwich, crudités, saucisson, chips, babibel, yop et Muffin)

Nous conseillons d'avoir une personne (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.

°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 suivant la saison.

## 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)
<b>1 jour en semaine* de 7h à 19h</b>	250€	450€
<b>2 jours en semaine* de 7h à 19h</b>	350€	550€
<b>Week-end 1 jour</b> Vendredi ou Samedi ou Dimanche de 7h à 3h	400€	800€
<b>Week-end 2 jours</b> Du Samedi 7h au Dimanche 19h ou Du Vendredi 7h au Samedi 19h	600€	1050€
<b>Week-end 3 jours</b> Du Vendredi 14h au Dimanche 19h	800€	1190€
<b>Forfait ménage et rangement</b>	80€	80€

\*Semaine : Du Lundi au Jeudi

## 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.

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

**-Maison du Moulin** : 2 bâtiments indépendants

La Maison : 14/15 personnes

La Verrière : 10/14 personnes



### Gîte du Moulin

	2019	2020
Week-end (3J/2N)	980€	1030€
Nuit supplémentaire	180€	180€
1 nuit en semaine*	580€	630€
Semaine complète	1600€	1700€

### Maison du Moulin

	2019	2020
Week-end (3J/2N)	1150€	1180€
Nuit supplémentaire	200€	200€
1 nuit en semaine*	750€	790€
Semaine complète	2000€	2000€

\*Semaine : Du Lundi au Jeudi

Location de draps : 5€ par lit simple // 10€ par lit double

## PACK week-end

Week-end 3 jours / 2 nuits (du vendredi au dimanche)

	<b>Basse saison</b> (de Janvier à Mars)	<b>Haute saison</b> (d'Avril à Décembre)	
		2019	2020
Salle + gîte 20 pers	1550€	2140€	2190€
Salle + gîte 30 pers	1700€	2290€	2320€
Salle + gîte 50 pers	2300€	3190€	3290€

Draps offerts pour tout pack week-end

Sans réservation au préalable et acceptation écrite par le traiteur (Mail), nous ne pouvons pas assurer la faisabilité des prestations traiteurs.

*Je reste à votre disposition pour toute proposition et devis.*



Nathalie Saulnier 06.79.18.61.82  
traiteur@levieuxmoulincharny.com  
www.levieuxmoulincharny.com

