

SARL LE VIEUX MOULIN TRAITEUR / DOMAINE DU MOULIN  
15 Rue de l'ancien Moulin / 89120 Charny Orée de Puisaye  
Saulnier Déborah 07.85.56.12.37 / Saulnier Nathalie 06.79.18.61.82

DOMAINE



*Le Vieux Moulin*

Charny



Formule traiteur  
Mariage

2022



[www.levieuxmoulincharny.com](http://www.levieuxmoulincharny.com)

[traiteur@levieuxmoulincharny.com](mailto:traiteur@levieuxmoulincharny.com)

[gite@levieuxmoulincharny.com](mailto:gite@levieuxmoulincharny.com)



<https://www.mariages.net/shared/rate/254547>

Et suivez-nous sur nos réseaux :



@ : levieuxmoulincharny



@ : Le vieux Moulin Traiteur



@ : Gîte le vieux Moulin / La Maison du Moulin Gîte



@csevent.decoration / location matériel et décoration du vieux Moulin



## *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) - 15€ par personne
- Formule 2 - 10 pièces cocktails (7 froids et 3 chauds) - 17€ par personne
- Formule 3 - 12 pièces cocktails (8 froids et 4 chauds) - 19€ par personne
- Formule 4 - 18 pièces cocktails (12 froids et 6 chauds) - 25€ 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 -



## 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, notre équipe fera son maximum pour répondre à vos envies.

### LES VERRINES

Mi cuit de Bonite au sésame, crème de poivrons  
Ceviche de saint jacques aux agrumes  
Tartare de saumon à la mangue  
Gravlax de saumon crème de raifort  
Tartare de Saint-Jacques façon thaï aux noix de cajou  
Carpaccio de bœuf au parmesan  
Guacamole, miettes de crabe, tartare de tomates  
Œufs brouillés aux morilles  
Mousse d'asperges, rillette de saumon

\*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  
Poulet aux épices douces et cœur d'artichaut confit  
Viande de grison, pastèque et melon  
Mozzarella au pesto, tomate cerise, chorizo  
Coppa, boule de chèvre frais



## 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 et saumon fumé, œufs de truite  
 Mini briochins garnis (poisson - viande – végétarien...)  
 Petits roulés variés (poisson- viande- végétarien...) : WRAPS  
 Toasts variés tapenade de légumes (poivrons, tomates, artichaut, aubergine...) accompagnés d'un condiment (petit chèvre, roulé fromage et jambon, œuf de caille, poivrons confits, tomates confites etc...) -

Mini club sandwich au bœuf et raifort  
 Mini Pita rilette de thon et condiments  
 Mini sablé salé et ses condiments  
 Briochin rilette de poulet à la moutarde à l'ancienne

## LE CHAUD

Croustillant d'escargot au beurre persillé ou en brioche  
 Samoussa et nems variés (poulet, porc, crevette, végétarien)  
 Brochette de poulet sauce teriyaki (Caramélisé)  
 Mini brochette de poulet au Dates ou Olive / ou croustillante  
 Mini cheeseburger au bœuf ou burger au bœuf et foie gras  
 Bouchée croustillante aux saveur asiatiques

Beignet crevette enroulé de Pdt  
 Mini Accras variés, morue, chorizo...  
 Gougère au comté  
 Mini hot-dog, pizza,  
 Mini Croque classique ou Truffe  
 Mini Burger bœuf Cheddar ou Foie gras

## LES SUCRES

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

## 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, froide, 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'huitres

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

33€ par personne

## Menu ELEGANCE

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

37€ par personne

## Menu PRESTIGE

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

42€ par personne

- Tous nos menus inclus un petit pain individuel par personne puis des baguettes pendant le repas
- Le café et la vaisselle de service sont également inclus
- \*\* Sauf lors de livraison en extérieur : non inclus



## Les entrées

- Foie Gras mi- cuit et sa brioche servit tiède ; Compoté de figues et mini brochette de grison
- Mille-feuille de foie gras en pain d'épice, compotée d'oignons et mini brochette de magret fumé
- \* Trio de Foie gras de canard et son chutney de figues : +2€  
Poêlé (Chaud) sur toast, mi- cuit en millefeuille au pain d'épice, et en macaron coque chocolat
- Tarte aux oignons façon tatin et son foie gras poêlé (Servit chaud)
- Brochette de St jacques et gambas sauce champagne, fondue de poireaux OU risotto
- Duo froid de Saint Jacques : en verrine Saint-Jacques et écrevisses sauce cocktail aux agrumes et en tartare façon Thai
- \* Déclinaison de saumon : +2€  
Roulé de saumon fumé façon maki, crème mascarpone au raifort, tartare aux agrumes et gravlax citronné et herbes fraîches
- Dôme de saumon fumé, œuf poché, avocat et crème aux herbes
- ✓ -Tartelette de légumes et son Saint Marcellin tiède sur lit de roquette, sauce vierge
- ✓ - Fraicheur Italienne, salade roquette, Buffalo, antipasti de légumes et gaspacho de tomate au pistou
- \*\* + Charcuterie Italienne (Avec Melon en saison) : +2€



\*\* - Salade de homard : Mesclun de jeunes pousses de salades de saison, haricots vert, plat et fèves, légumes confits, œuf de cailles, miettes de crabe, noisettes, herbes fraîches et sauce vinaigrette aux agrumes et noisettes (Tarif suivant le court de la marée)

## Les plats

### VIANDES

Suprême de volaille de Bresse  
Filet de canette ou Caille farcie  
Tournedos de canard  
Pavé de biche aux aïrelles  
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 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 +2€

Plateau de fromage par table - Assortiment de 4 fromages +2€

## Les Desserts

- \*Un dessert individuel (à définir selon vos envies)
- \*Assortiment de mignardises : 5 par personnes
- \*Buffet de desserts avec gâteaux et mignardises variés +2€/Pers



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

ET

#### \*Planche de charcuteries

2 produits à choisir :

2 produits à choisir :

- \*Saumon fumé et ses blinis, crème aux herbes
- \*Mousseline de Saint-Jacques en terrine
- \*Terrine de truite aux amandes et saumon
- \*Crevettes cuites et bulots frais
- \*Mille-feuille de saumon au mascarpone
- \* Saumon frais cuits aux herbes et Macédoine
- \* Tartare de saumon à la mangue

- \* Assortiment de charcuterie (Saucissons
- \*Terrine de joue de bœuf au foie gras
- \* Terrine de Pigeon aux griottes et foie gras
- \* Terrine de lapin aux noisettes et campagne
- \* Charcuterie italienne et antipasti
- \*Chiffonnade de jambon fumé et persillé
- \*Inclus en saison : Melon et pastèque

\*\*\*\*\*

\*2 Salades composées à choisir (Voir liste des salades)

#### \*Palette de 3 viandes froides

OU

#### \*Un plat chaud et un légume (+2€/pers)

(Roti de bœuf ou porc - filet de canard - suprême de poulet mini brochette de volaille aux épices - poulet rôti)

(Choisir dans la liste des plats chauds pour Buffet)

\*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, crème aux herbes
- \*Mousseline de Saint-Jacques en terrine
- \*Terrine de truite aux amandes et saumon
- \*Crevettes cuites et bulots frais
- \*Mille-feuille de saumon au mascarpone

- \* Assortiment de charcuterie (Saucissons
- \*Terrine de joue de bœuf au foie gras
- \* Terrine de Pigeon aux griottes et foie gras
- \* Terrine de lapin aux noisettes et campagne
- \* Charcuterie italienne et antipasti



\* Saumon frais cuits aux herbes et Macédoine

\*Chiffonnade de jambon fumé et persillé

\* Tartare de saumon à la mangue

\*Inclus en saison : Melon et pastèque

\*\*\*\*\*

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

**\*Palette de 3 viandes froides**

**OU**

**\*Plat chaud et un légume (+2€/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 conté

✓ Salade italienne aux penne et légumes grillés

✓ Tartare de concombres et tomates au basilic

✓ Tomates-mozzarella et basilic

### Les salades Spéciales +1€ /Pers

**Salade Thai façon bo-bun :**

*Vermicelles de riz, choux chinois, Choux blanc, carotte rapé, soja, tomates confite, oignon ciboule, coriandre ; noix de cajou, émincé de bœuf sauce pimenté (Ou, poulet, crevettes, végétariens)*

**Salade César :**

*Salade Iceberg, tomate fraîche et confites, maïs, 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 Normandie

Jambon à la Chablisienne

Cuisse de canard Confit aux pêches

Noix de joue porc confite sauce forestière

### POISSONS

Pavé de sandre sauce vin blanc

Lieu Jaune sauce Chablis

Filet de bar sauce bisque

Filet de Saumon sauce Beurre Blanc

Navarin d'agneau

Boeuf bourgignon OU Blanquette de veau



Coq au vin de Bourgogne

## 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 rosbif ou 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 **25€/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

Ou au choix dans liste des salades

## Le chaud en Atelier

Œuf brouillé ou au plat et bacon grillé

Pain perdu sucré

Saucisse de Strasbourg et fumée

## 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 ou sur devis adapté



## 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. (Tarif de la bouteille selon le vin choisit)

(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 (Petite pompe) et 20 litres de bières : 190€ /// Fût supplémentaire: 45€

Machine professionnelle + 1 fût de 30L : 300€ (Futs supplémentaire 100€)

Vous pouvez apporter vos propres boissons ; vins, crémant, champagne, eaux et boissons sans alcool que nous vous servirons pendant le repas. *Nous ne prenons pas de droit de bouchon*

### 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 à l'huile d'olive : 3€/pers

*Corbeille de fruits* : 65€ la corbeille pour +/- 2kg

*Plateau de fromage ou charcuterie* pour 30 personnes : 90€

**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 Cheesburger  
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...)



## LOCATION DE MATERIELS

**Les tables et chaises sont inclus dans le tarif de la location de la salle.  
A disposition, 8 manges debout. Si besoin de plus, en supplément.**

Pour prestations extérieurs au Domaine du Moulin sous réserve de disponibilité. A venir chercher sur place et à ramener.

- |  |           |           |
|--|-----------|-----------|
| • * Matériel de réchauffe de cuisine / Etuve | 150€      |           |
| • * Table ronde (10/12 pers)                 | 20€ pièce | 10 Tables |
| • * Table ronde (6/8 pers)                   | 15€ pièce | 5 Tables  |
| • * Table rectangle (6 pers)                 | 15€ pièce | 20 Tables |
| • * Mange debout (avec nappage)              | 15€ pièce | 15 Tables |
| • Ecran de projection                        | 30€       |           |
| • Banc pliable                               | 4€ pièce  | 20 Bancs  |

## ARTICLE DE DECORATION et CEREMONIE *Photos voir page Instagram : csevent.decoration*



- |   |           |     |
|---|-----------|-----|
| • Centre de table grand chandelier Blanc « Eve » 5 branches :         | 5 Pièces  | 15€ |
| • Centre de table grand bougeoir blanc « Eden » 1 branche :           | 5 Pièces  | 10€ |
| • Petit bougeoir doré ou blanc 1 branche :                            | 10 Pièces | 5€  |
| • Centre de table petit chandelier argenté 5 Branches :               | 2 Pièces  | 12€ |
| • Centre de table ou pour buffet : Grand cercle rose Gold « Annie » : | 2 pièces  | 15€ |
| • Centre de table ou pour buffet : Cylindre rose Gold « Nathalia » :  | 2 Pièces  | 15€ |
| • Centre de table, photophore vase rond transparent haut              | 5 Pièces  | 5€  |
| • Centre de table Photophore vase rond transparent Bas                | 6 Pièces  | 5€  |
| • Boule fleurs roses artificielles :                                  | 6 Pièces  | 8€  |
| • Boule fleurs blanches artificielles :                               | 2 Pièces  | 10€ |
| • Mini vases « Judette » taille, forme et motif divers :              | 30 Pièces | 2€  |
| • Sous-vase rondin de bois pour centre de table :                     | 5 Pièces  | 2€  |
| • Sous- vase miroir pour centre de table :                            | 6 Pièces  | 3€  |
| • Porte menu en bois :  | 15 pièces | 4€  |
| • Pochette pour serviettes ou couverts en toile de jute :             | 60 pièces | 2€  |

• Grande échelle en bois « Jeanine » :	1 pièce	25€
• Petite Lettre « LOVE » blanche :	1 Pièce	6€
• Vases Rond transparent « Dame Jeanne » différentes tailles	3 Pièces	12/8/5€
• Rehausse fer forgée pour buffet	Tailles divers	4/6/8€
• Rehausse en bois pour buffet ou tables	10 Pièces	3€
• « Fauteuil Emmanuelle » en rotin beige	1 pièce	60€
• Fauteuil en rotin enfants « Siege AVI »	2 Pièces	15€
• Grande Arche demi-lune avec Fleurs blanches artificielles	1 Pièce	120€
• Pupitre + 2 chaises blanches	3 Pièces	30€
• Paravent « Shirel » en bois blanc	1 Pièce	20€
• Guirlande lumineuse à brancher 50 mètres sur rouleau	1 Pièce	40€
• Véhicule Ancien : DS 20 blanche		250€ (Avec chauffeur – 20km inclus)

### LA VAISSELLE

- Forfait classique 3.5€ /pers si rendu propre (lavé et essuyé  
(2 assiettes rondes, set de couverts, 2 verres) 5.5€ /pers si rendu sale  
*Uniquement au Vieux Moulin ; si livraison en extérieur frais supplémentaire à prévoir sur devis.*
- Forfait sur mesure *Nous proposons des assiettes carrées, rectangles, petites et grandes sur devis.*

### LE NAPPAGE

- Nappes (ronde ou rectangle) et serviettes - en tissus 4€ par personne
  - Housses de chaises en lycra blanc 2€50 / (+ Nœud rose 0.20€)
- Les nappes et housses sont à installer et enlever vous-même. Caution demandé en cas de dégradations.*  
Nappes 40€ / Housses 10€ par articles loués et déduit après vérification du matériel.

### LE TRANSPORT / LIVRAISON

Jusqu'à 20km : 25€ (Aller / +25€ si réception du matériel)  
Au-dessus de 20km : 25€ + 0,90€ du kilomètre

### LE PERSONNEL

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

- Maître d'hôtel : 1 pour 20 personnes

Vacation 7h : 140€/maître d'hôtel / Au-delà des 7 heures : Ajouter heure supplémentaire : 30€/heure

### Véhicule des mariés

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



## LOCATION SALLE DE RECEPTION, Domaine le Vieux Moulin

### Capacité maximale :

150 personnes en cocktail / 100 personnes en repas assis

De 30 à 100 personnes en journée de séminaire



	<b>Basse saison</b> (de Janvier à Mars)	<b>Haute saison</b> (d'Avril à Décembre)
<b>1 jour en semaine de 9h à 18h</b>	300€	450€
<b>2 jours en semaine de 9h à 18h</b> Semaine : du Lundi au jeudi	450€	650€
<b>+ location accès cuisine*</b>	150€/J	150€/J
<b>Week-end 2 jours</b> Du Samedi 9h au Dimanche 18h ou Du Vendredi 9h au Samedi 18h	900€	1150€
<b>Week-end 3 jours</b> Du Vendredi 9h au Dimanche 18h	1050€	1300€
<b>Forfait ménage de la salle</b>	80€	80€

- Inclus accès au Jardin privatif autour de l'étang
- 10 Tables rondes (10/12 Personnes) / 5 Tables rondes (6/8 Personnes) / 15 tables rectangles (6/8 Personnes) : Nombre souhaité à définir lors de la location
- 100 chaises capitonnées noires à disposition (Housse de chaise blanches en location)
  - 6 Guéridons table haute (Non nappé) à disposition. Si plus, en location
  - Cuisine : accès privé réservé au vieux moulin traiteur (Pas de traiteur extérieur)
    - Eclairage de l'étang par des torches - **80€**
- Location de chalet pour enfants (Seulement avec surveillance parentale) - **80€**



## LOCATION Gîtes du Moulin

Nous vous proposons des hébergements en gîte de groupe d'une capacité totale de 17 Chambres sur 3 espaces pouvant accueillir au total jusqu'à 50 personnes ; en location individuelle ou en pack week-end comprenant la location de la salle et des gîtes.



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

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

La partie Maison : 14/15 personnes et La partie Verrière : 10/14 personnes (Se loue ensemble)

**Le Studio du Moulin** : 2 Personnes : Studio avec petit salon et kitchenette, douche et toilette, 1 lit double à l'étage en Mezzanine (A louer individuellement ou avec les gîtes)

### Le Gîte du Moulin (20/23 personnes 8 chambres)

Période du	04/01 au 31/03	01/04 au 15/12
	2022/2023	2022/2023
Week-end (3J/2N)	1030€	1080€
Nuit supplémentaire	200€	220€
1 nuit en semaine*	630€	680€
Semaine 7 nuits	1750€	1900€

### La Maison du Moulin (28/30 Personnes sur 2 bâtiments 9 chambres et 2 canapés lits)

Période du	04/01 au 31/03	01/04 au 15/12	<u>Le Studio</u>
	2022/2023	2022/2023	
Week-end (3J/2N)	1200€	1230€	130€
Nuit supplémentaire	230€	250€	40€
1 nuit en semaine*	800€	840€	60€
Semaine complète	2050€	2200€	270€

- Location de draps : 5€ par lit simple // 10€ par lit double  
(Mise à disposition sur les lits : A faire et défaire vous-même)
    - Inclus Couettes, oreillers et alèses et tapis de bain
    - Non inclus serviettes de toilettes et linge de cuisine
  - Semaine complète 7 nuits (Début de location possible du lundi au Jeudi)
  - 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@levieuxmoulincharny.com](mailto:gite@levieuxmoulincharny.com)



## PACK week-end 2022/2023

Afin de vous garantir une offre simple et complète, nous vous proposons la location au week-end du Vendredi au Dimanche (3 jours / 2 nuits) de la salle de réception et d'un ou plusieurs gîtes. Les gîtes se trouvent à environ 800 mètres de la salle de réception dans le centre-ville.

	<b>Basse saison</b> (Janvier à Mars)	<b>Haute saison</b> (Avril à Décembre)
<i>Salle + Gîte du Moulin</i> <i>20 Personnes</i>	1950€	2300€
<i>Salle + Maison du Moulin</i> <i>30 Personnes</i>	2100€	2450€
<i>Salle + Gîte et Maison</i> <i>50 personnes</i>	3050€	3500€

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



Sans confirmation de réservation au préalable et acceptation écrite par mail, nous ne pouvons pas assurer la faisabilité des prestations traiteurs. Les gîtes et la salle de réception pouvant se louer ensemble ou individuellement, nous ne pouvons garantir leurs disponibilités sans confirmation de réservation.

***Nous restons à votre disposition pour toutes visites et création de devis***

Contact Traiteur et Domaine : Nathalie Saulnier  
06.79.18.61.82 // [traiteur@levieuxmoulincharny.com](mailto:traiteur@levieuxmoulincharny.com)

Contact Gites et Domaine : Déborah Saulnier  
07.85.56.12.37 // [gite@levieuxmoulincharny.com](mailto:gite@levieuxmoulincharny.com)

[www.levieuxmoulincharny.com](http://www.levieuxmoulincharny.com)

