

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 Mariage

Location Domaine du Moulin
2022 / 2023



www.levieuxmoulincharny.com

traiteur@levieuxmoulincharny.com

gite@levieuxmoulincharny.com



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

Et suivez-nous sur nos réseaux :



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



@ : Le vieux Moulin Traiteur



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



@ : Le Vieux Moulin



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

Le Domaine du Moulin, est le lieu idéal pour y célébrer votre grand jour. Nous disposons d'une salle de réception, d'un jardin privatif avec plan d'eau, d'un parking privé, de gîtes de groupe, ainsi que d'un traiteur. Nous nous situons à seulement deux heures de Paris et de Dijon. Le domaine vous accueille toute l'année pour tous types d'évènements.



Espaces et capacités

La salle de réception du Domaine Le Vieux Moulin vous accueille dans une ambiance chaleureuse, baignée d'une lumière abondante qui pénètre par de larges baies vitrées. Sa terrasse couverte et semi ouverte DE 60m2 donnant directement vue sur le plan d'eau et donnant accès à la salle de noces est le lieu idéal pour votre vin d'honneur. Avec ses poutres apparentes, ses murs en pierres beiges et ses jeux de lumières, il est simple de créer une atmosphère unique et à votre image pour votre réception.

Vous aurez accès jusqu'à la tombée de la nuit au grand jardin privatif de deux hectares et son plan d'eau pour y faire vos photos dans un cadre bucolique et verdoyant, y organiser votre cocktail ou vin d'honneur, vos activités, votre cérémonie laïque, ou juste profiter du lieu.

La salle de réception peut accueillir jusqu'à 100 personnes en repas assis et 140 dans le cadre d'un cocktail ou d'un buffet dînatoire. L'espace de danse étant dans la même pièce, il se définit en fonction de la mise en place de la salle choisie.

Prestations

Le Domaine du Vieux Moulin n'impose pas de limitation horaire au cours de la soirée dansante. La formule locative est sans surprise et offre la liberté de réaliser tous vos souhaits. Du lieu de réception, au repas jusqu'au service et à la mise à disposition du matériel lié à votre événement, le Domaine du Vieux Moulin fait son maximum pour faire de votre jour un moment unique et à votre image.

Des tables rondes et rectangles, des manges-debout ainsi que des chaises en simili cuir noires sont disponibles sur place sans supplément. Il n'appartient qu'à vous d'organiser votre salle de réception selon vos souhaits. Il vous est également proposé à la location du matériel de décoration, centres de tables ; vases, fleurs artificielles, arches pour cérémonie laïque, nappages divers et housses de chaises blanches. Vous avez la possibilité de louer la salle de réception ou les gîtes seuls ou en pack.

Logement

Afin de garantir une offre complète, nous vous proposons deux gîtes pouvant accueillir au total jusqu'à 50 personnes ; en location individuelle ou en pack Mariage comprenant la location de la salle et des gîtes.

Gastronomie

L'équipe du Vieux Moulin c'est aussi un traiteur événementiel, nous vous proposons nos services traiteur pour votre buffet du lendemain, brunch ou petit-déjeuner. A la salle de réception du Domaine ou en livraison au gîte.

Nous vous laissons libre choix de votre traiteur pour la soirée du samedi soir avec accès au local cuisine et plonge.

Autres installations

La salle est équipée de l'air conditionné pour les chaudes nuits d'été et dispose d'un parking privé complètement clos et sécurisé pouvant accueillir une trentaine de véhicules.

Il est possible d'ajouter un barnum dans la cour privée ou dans le jardin pour votre cérémonie laïque ou dans le cas de plus de convives, pour créer une ambiance champêtre ou tout simplement avoir un autre espace couvert.



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



	Basse saison (de Janvier à Mars)	Haute saison (d'Avril à Décembre)
1 jour en semaine de 7h à 18h	300€	450€
2 jours en semaine de 7h à 18h	450€	650€
Semaine : du Lundi au jeudi		
+ location accès cuisine*	150€/J	150€/J
Week-end 2 jours	1300€	1550€
Du Samedi 9h au Dimanche 18h ou Du Vendredi 9h au Samedi 18h		
Accès cuisine inclus*		
Week-end 3 jours	1450€	1700€
Du Vendredi 9h au Dimanche 18h		
Accès cuisine inclus*		
Week-end 1 jour	D'Octobre à Mars	
Samedi ou Dimanche 9h/5h		
* Accès cuisine inclus	800€	
* Pas de pack week-end		
Forfait Ménage de la salle	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 rectangulaires (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 : Local cuisine pour traiteur, celui-ci doit cependant prévoir son matériel de réchauffe / accès à la partie plonge avec lave-vaisselle professionnel lors du service + armoire réfrigérante
 - 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.

Les Gîtes se trouvent à 10 min à pied de la salle.



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

La Maison du Moulin : 2 bâtiments indépendants pouvant accueillir 28/30 Personnes

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



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.

	Basse saison (Janvier à Mars)	Haute saison (Avril à Décembre)
<i>Salle + Gîte du Moulin</i> <i>20 Personnes</i>	2350€	2700€
<i>Salle + Maison du Moulin</i> <i>30 Personnes</i>	2500€	2850€
<i>Salle + Gîte et Maison</i> <i>50 personnes</i>	3450€	3900€

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



L'équipe du Vieux Moulin c'est aussi un traiteur événementiel.

Nous vous proposons notre service traiteur le Dimanche matin pour le petit-déjeuner, le brunch ou le midi en buffet avec service en salle ou en livraison (Mise à disposition) à la salle de réception du Domaine ou au gîte.

Nous vous laissons cependant libre choix de votre traiteur pour la soirée du samedi et du Dimanche.



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
- * 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

*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 - 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

>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 Normande

Jambon à la Chablisienne

Cuisse de canard Confit aux pêches

Noix de joue porc confite sauce forestière

Boeuf bourgignon OU Blanquette de veau

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

Coq au vin de Bourgogne



Les petits buffets ...

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 **25€/pers**

Entre le petit-déjeuner et le déjeuner, idéal les lendemains de mariage pour retrouver vos convives en fin de matinée pour un moment de partage et d'échange autour d'une boisson chaude et d'un buffet complet.

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) et Saumon fumé

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 / Saucisse de Strasbourg et fumée

Pain perdu sucré ou mini crêpe

En livraison : Hors Œuf brouillé et Bacon (-1€)



Jus de fruits frais -65€

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



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



Location 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



Les petits plus...

Location de Matériels

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 + Caution

• * 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

Articles de décoration et cérémonie

Photos voir page Instagram : [csevent.decoration](https://www.instagram.com/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€
• Centre de table petit bougeoir doré 1 branche :	2 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 VAISELLE

- 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.
Inclus avec prestation traiteur et service au vieux Moulin*
- 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

Uniquement le Dimanche midi avec commande traiteur - 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

Location Véhicule DS 20 blanche (Avec chauffeur – 20km inclus - +/- 2h) 250€



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

Responsable réservations Gites et Domaine : Déborah Saulnier
07.85.56.12.37 // gite@levieuxmoulincharny.com

Gérante Domaine du Moulin : Nathalie Saulnier
06.79.18.61.82 // traiteur@levieuxmoulincharny.com

www.levieuxmoulincharny.com

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



@ : [Le Vieux Moulin](#)

