

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

traiteur@levieuxmoulincharny.com

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 | Mini club sandwich au bœuf et raifort |
| Macarons au foie gras | Mini Pita rilette de thon et condiments |
| Blinis cœur de saumon, crème mascarpone à la ciboulette | Mini sablé salé et ses condiments |
| Mini fond à l'aneth, crème et saumon fumé, œufs de truite | Briochin rilette de poulet à la moutarde à l'ancienne |
| 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...) - | |

LE CHAUD

| | |
|---|---------------------------------------|
| Croustillant d'escargot au beurre persillé ou en brioche | Beignet crevette enroulé de Pdt |
| Samoussa et nems variés (poulet, porc, crevette, végétarien) | Mini Accras variés, morue, chorizo... |
| Brochette de poulet sauce teriyaki (Caramélisé) | Gougère au comté |
| Mini brochette de poulet au Dates ou Olive / ou croustillante | Mini hot-dog, pizza, |
| Mini cheeseburger au bœuf ou burger au bœuf et foie gras | Mini Croque classique ou Truffe |
| Bouchée croustillante aux saveur asiatiques | 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'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

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 Thaï
- * 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, Buffala, 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 aîrelles
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

* Sauces 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

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

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

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

www.levieuxmoulincharny.com

