

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
Mariages et Réceptions

Tarif 2024



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 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 pour un assortiment varié.

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

Il est possible de faire plus de pièces cocktails à la place de l'entrée par exemple – Tarif sur demande

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, 1 au choix :

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 Daurade et Pickles d'oignons rouge
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 et parmesan
Guacamole, miettes de crabe, tartare de tomates
Œufs brouillés aux morilles
Mousse d'asperges, rilette 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...

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
Cœur artichaut, haricot plat, tomates



LES TOASTS

Toast pain épice, foie gras, compotée d'oignons	Mini club sandwich au bœuf et raifort
Macarons au foie gras (Sucré / Salé)	Mini Pita rilette de thon et condiments
Blinis cœur de saumon, crème mascarpone à la ciboulette	Mini sablé parmesan, mousse d'avocat et Magret
Mini fond à l'aneth, crème et saumon fumé, œufs de truite	Tapas varié sur pain Focaccia
Mini sablé poivron rouge, crème au piment d'Espelette et tomates confites	
Mini Fond moelleux à l'olive, crème de champignons, œuf caille	
Briochin rilette de poulet à la moutarde à l'ancienne	
Mini briochins garnis (Saumon, Jambon de pays, légumes, Poulet bacon BLT , etc...)	
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...) -

LES MAKIS (Sushi) : Sur demande en supplément

LE CHAUD

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

Croustillant poulet citronnelle
Mini Accras variés, morue, chorizo...
Gougère au comté
Mini hot-dog, pizza,
Mini Croque classique ou Truffe
Mini Cannelé Salé Variés

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 **35€**
- Pain surprise de campagne environ 50 pièces **35€**

LES PANIERS VEGETARIENS

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

- **Le panier de légumes :** **35€**
Assortiment de 5 crudités pré-découpées et sa sauce d'accompagnement
- **Corbeille de fruits :** **40€**
Assortiment de 5 fruits de saison entiers
- **Bar à Fruits :** **40€**
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 – à Partir de 5 € /pers

Foie gras

Coup de cœur!

Chaud, poêlé sur plancha et froid en terrine
Servis sur pains spéciaux et ses accompagnements
(Tarif du Foie gras à confirmer selon le cours du marché)

Saumon fumé

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

Mini brochettes marinées

Cuitent à la plancha +/- 4 Pce /pers
Viande (Poulet – canard – Bœuf)
Poisson (Saumon – calmars – lotte)

Mini hamburgers

Coup de cœur!

Cheeseburger bœuf et fromage
Burger bœuf et foie gras

Banc d'huîtres

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

St Jacques et Gambas

Coup de cœur!

Sautées au beurre persillé et piment
d'Espelette

Escargots de Bourgogne

Coup de cœur!

Déglacés au chablis et garnis de
lardons et champignons
« Saveur locale »

Buffet Tapas froid

Aux saveurs méditerranéennes
Légumes confits, tapenades, Jambon
Espagnol, saucissons et chorizo ; petits
Pains focaccia etc...

Pâtes fraîches ou Wok Asiatique

Façon italienne ou Asiatique au
saveurs de votre choix. (* Ou risotto)

Maki – Shushi

Coup de cœur!

Au saumon cru et fumé, Thon cru
et cuit , végétarien etc...

Ateliers sucrés – 3.50€ /pers

Crêpes ou Gaufres

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



Fondue à chocolat

Brochettes de fruits frais et bonbons
à tremper dans le chocolat

Le Repas

Menu DECOUVERTE

Trou normand (+2€)
Plat
Fromage
Dessert
(Entrée à la place du fromage +2€)

34€ par personne

Menu ELEGANCE

Entrée
Trou normand (+2€)
Plat
Fromage
Dessert

38€ 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 brochette de grison, œuf de caille*
- Mille-feuille de foie gras en pain d'épice, compotée et brochette de magret fumé, œuf de caille *
- Trio de Foie gras de canard et son chutney : +2€*
- Poêlé (Chaud) sur toast, mi- cuit en millefeuille au pain d'épice, et en macaron coque chocolat

*Tarif du foie gras à valider selon le cours du marché.

- Tarte aux oignons façon tatin et son foie gras poêlé (Servit chaud), Mesclun de salade
- Brochette de St jacques et gambas sauce Beurre blanc, 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 : Roulé de saumon fumé façon maki, crème mascarpone au raifort et gravlax cœur de saumon citronné et aux herbes
- Tartare de Saumon et Saint Jacques aux agrumes, sauce Thai
- 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, tomates, mozzarella, antipasti de légumes confits, Melon et Charcuterie Italienne



OU * Gaspacho de tomate (Si végétarien)



** - 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)*

- **N'hésitez pas à nous demander tout autre choix d'entrée selon vos envies**

Les plats

VIANDES

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

* Sauces au choix : Forestière, 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.

POISSONS

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

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 +3€/pers

Plateau de fromage par table - Assortiment de 4 fromages +3€/pers

Les Desserts



* Un dessert individuel (à définir selon vos envies)

* Assortiment de mignardises : 5 par personnes

* Buffet de desserts avec gâteaux et mignardises variés +4€/Pers

Nous ne nous occupons pas des pièces montées ou wedding cake, 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 - 28€ 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

* Assortiment de charcuterie

*Mousseline de Saint-Jacques en terrine

*Terrine de joue de bœuf au foie gras

*Terrine de truite aux amandes et saumon

* Terrine de Pigeon aux griottes et foie gras

*Crevettes et bulots, mayonnaise

* Terrine de lapin aux noisettes et campagne

*Mille-feuille de saumon au mascarpone

* Charcuterie italienne et antipasti

* Filet de Saumon cuits aux herbes et Macédoine

*Chiffonnade de jambon fumé et persillé

* Tartare de saumon

+ En saison : Melon et pastèque +1€ (Si vous en souhaitez)

*2 Salades composées à choisir (Voir liste des salades) – Salade supplémentaire +2€

*Palette de 3 viandes froides

OU

*Un plat chaud et un légume (+4€/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)

*Le plateau de fromages affinés (5 sortes)

*Farandole de mignardises 5/pers ou gâteau à définir

Buffet Prestige - 33€ 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

* Assortiment de charcuterie

*Mousseline de Saint-Jacques en terrine

*Terrine de joue de bœuf au foie gras

- *Terrine de truite aux amandes et saumon
- *Crevettes cuites et bulots frais
- *Mille-feuille de saumon au mascarpone
- * Filet de Saumon cuits aux herbes et Macédoine
- * Tartare de saumon
- * 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

+ En saison : Melon et pastèque +1€ (Si vous en souhaitez)

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

***Palette de 3 viandes froides** **OU** ***Plat chaud et un légume (+4€/pers)**

(Roti de bœuf ou porc - filet de canard -

(Choisir dans la liste des plats chauds)

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 (Pâtes) de la mer au saumon fumé et œuf de truite sauce cocktail

- ✓ Salade grecque - Tomates, concombre, oignons rouge, feta sauce Balsamique
- ✓ Salade de Quinoa, légumes confits, fruits sec et Feta
- ✓ Taboulé à l'Oriental
- ✓ Salade Coleslaw - Choux blanc, carottes, pommes et conté à la ciboulette
- ✓ Salade de penne et légumes grillé et confits ; Sauce basilic
- ✓ Tartare de concombres et tomates au basilic
- ✓ Tomates-mozzarella et basilic

Les salades du moment La part +/- 100g - 4€

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 râpé, émincé de poulet sauce césar

Salade Méridionale :

Roquette, Tomates multicolores, Mozza Buffala, Légumes confits (Mélange de Poivrons, aubergines, tomates et courgettes), coppa fumé

Les salades sont vendues pour un minimum de 10 parts



Le Menu enfant 15€ (De 4ans à 10ans)

*Repas servit à table ou en buffet en plat ou à l'assiette : Charcuterie et crudité / Blanc de Volaille à la crème OU Cheeseburger

Servi avec potatoes OU Gratin de PDT OU Pâtes / Fromage enfants et desserts

OU *Lunch boxes (Individuelle ou en buffet)

(Mini sandwich Jambon Fromage, Rosette, petit légumes à croquer et Tomate cerises, Surimi, saucisson sec, chips, babibel, yop et Muffin)

Enfants sous votre responsabilité ; Nous conseillons d'avoir une/des Nounou pour s'occuper des enfants pendant la soirée.

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



Les petits plus de fin de soirée...

Soupe à l'oignon (Matériel plastique compris) ou pâtes à l'ail et à l'huile d'olive : 4€/pers

Corbeille de fruits : 65€ la corbeille

Plateau de fromage ou charcuterie pour 30 personnes : 90€

Le Buffet Cocktail – Déjeunatoire ou Dînatoire

Formule à 30€ par personne

Les Toast, brochettes et verrines 5 pce/pers

Ex : Toast de foie gras et sa compotée d'oignons / Blinis cœur de saumon, crème mascarpone à la ciboulette / Toasts variés à la tapenade / Magret fumée, abricot sec, tomate / Mozzarella au pesto, tomate cerise, chorizo

Les pièces chaudes 3 pce/pers

Ex : Croustillant d'escargot au beurre persillé / Mini burger / Chouquette au comté

Les Mini salades en individuelles ou en saladiers +/- 300g / Pers

Ex : Salade grecque / Salade de Quinoa et légumes confits, fruits sec / Salade de riz mexicaine haricots rouges, thon, riz, ananas, coriandre / Servit en Verrines individuelles +/- 100g

La Planche de Charcuterie et Terrines

Planche de 6 viandes et charcuteries de nos régions et Terrines de campagne

Les Mini Sandwichs en Briochins ou Club 3pce/pers

Ex : Roti de Bœuf fromage frais au raifort, Coriandre, Tomate confite / Saumon fumé, crème citronné, concombre et aneth / Légumes grillés confits, crème aux herbes et Feta / Poulet Bacon tomate ...

Le Plateau de Fromage

Mélanges de 5 fromages affinés de nos régions coupé en dés sur plateaux

Accompagné de beurre, fruits confits et confiture

Les gourmandises 4 pce/pers

* En Verrines : Pana cota au coulis de fruit rouge, Mousse tout choco, Salade de fruits

* Assortiment de mini tartelettes aux fruits, macarons, cannelés, chouquettes, financiers, moelleux choco, mini tarte tropézienne, mini madeleine etc... Dessert à définir selon nos possibilités du moment

Suggestion : Nous vous conseillons d'ajouter des pains surprise et panier de légumes à cette formule pour une offre complète.

LES PAINS SURPRISE

- Pain surprise norvégien environ 50 pièces **35€**
- Pain surprise de campagne environ 50 pièces **35€**

LES PANIERS VEGETARIENS

(non compris dans les formules, Conseillé pour +/- 15 Personnes) **35€**
Assortiment de 5 crudités prédécoupées et sa sauce d'accompagnement

Les Plateaux Sandwichs et Planches

Vous pouvez compléter vos petit buffet, brunch ou petit déjeuner avec des plateaux de mini sandwichs club ou briochins. Servit par plateaux de 10 pièces identiques

Les Mini Sandwichs en Briochins ou Club

Plateaux de 10 pièces (Possibilité de 1 choix / plateaux) **25€**

Filet de poulet , bacon grillé, tomate salade : BLT

Roti de Bœuf sauce fromage frais au raifort, Coriandre, roquette et Tomate confite

Jambon, fromage, beurre *ou* Rosette, Beurre *ou* Brie, Beurre

Rillettes de filet de poulet recette du vieux Moulin à la Moutarde à l'ancienne

Saumon fumé, crème fromage frais citronné, concombre et aneth

Rillettes de Thon, tartare de légumes et salade

Légumes grillés confits, crème aux herbes et féta *ou* Tomate, mozza et basilic

Le Plateau de Fromage

Plateau de 6 Fromages affinés de nos régions (Pour +/- 10 personnes) **49€**

La Planche Apéro

Mélange de charcuterie et fromage piqué pour l'apéro (Pour 10 personnes) **40€**

La Planche de Charcuterie

Planche de 5 charcuteries et terrines de nos régions (Pour 10 personnes) **45€**

La Planche de Viandes froides

Planche de 3 viandes : Filet de volaille / Rôti de Bœuf / Magret de canard tranché (Pour 10 personnes) **49€**

Les gourmandises

Plateaux de 10 desserts individuels

35€

1 sorte au choix par plateau : Pana cota au coulis de fruit rouge, Mousse tout choco, Salade de fruits, Fromage frais de campagne, granola au miel ou Nature, Tarte aux fruits (basique, en crumble ou meringué), Tarte au chocolat , choux à la crème ...

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

Formule à partir de 30€ par personne

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.

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) ,

½ tranche de Saumon fumé

Plateaux de fromages de nos régions et tranchettes

3 Salades composées au choix : °Tomate mozzarella °Salade césar °Coleslaw °Taboulé °Pâtes ...

Le chaud

Pain perdu sucré et Mini crêpes

Saucisse de Strasbourg et fumée

Mini Quiches, pizza et cake variés

Les Œufs (Seulement avec du service) +2€/pers

Œuf brouillé ou au plat et bacon grillé

Les boissons + 4€/pers

Eaux plates et pétillantes // Vittel – Badoit

Jus de fruits frais : Orange et pomme

Café - thé - lait froid et chaud

Option Jus de fruits frais pressé - +65€

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



Petit déjeuner continental - à partir de 11€/pers

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 - Brioches - 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 +2€ /Pers

Un plateau de charcuterie (Jambon blanc et fumé, rosette, bacon) et fromages de nos régions

Les boissons +2/pers

Eau plate / Jus de fruits frais : Orange et pomme

Café - thé - lait froid et chaud

Soit PDJ COMPLET : 15€/pers





Les petites infos...

Service en supplément (Compter 1 maître d'hôtel et 1 cuisinier pour 20 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.

Formule Boissons soft :

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 + Fût : Sur Devis

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



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.

• * 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
• 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 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€
• Vases Rond transparent « Dame Jeanne » différentes tailles	3 Pièces	12/8/5€
• Rehausse fer forgée pour buffet	Tailles divers	4/6/8€
• Grande Arche demi-lune avec Fleurs blanches artificielles	1 Pièce	120€

- Pupitre + 2 chaises blanches 3 Pièces 30€
- Véhicule Ancien : DS 20 blanche 300€ (Avec chauffeur – +/- 20km inclus)

LA VAISSELLE

- Forfait classique 3€ /pers si rendu propre (lavé et essuyé)
(2 assiettes rondes, set de couverts, 2 verres) 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 : 40€ (Aller / +40€ si réception du matériel)
Au-dessus de 20km : 40€ + 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 300€

Prestation : Le chauffeur vous récupère pour vous déposer à la mairie et/ou Eglise et revenir au Vieux Moulin –La voiture restera pendant le Vin d'honneur pour prendre des photos.



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

