

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



Le Vieux Moulin

Charny

Formule traiteur

Livraison et à Emporter

Gîtes du Moulin

TARIFS 2024

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





Le cocktail Apéritif

Assortiment de pièces cocktails de saison ; dressé sur plateaux jetable prêt à déposer sur votre table.
Vous pouvez choisir les pièces cocktails de votre choix ou laissez libre cours à l'inspiration du chef pour un assortiment varié.

FORMULES :

- 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

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 et saumon fumé

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
Saumon fumé, Haricot plat

*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 TOASTS



Toast pain épice, foie gras, compotée d'oignons
Macarons au foie gras (Sucré / Salé)
Blinis cœur de saumon, crème mascarpone à la ciboulette
Mini fond à l'aneth, crème et saumon fumé, œufs de truite
Mini club sandwich au bœuf et raifort
Mini Pita rilette de thon et condiments
Mini sablé parmesan, mousse d'avocat et Magret
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...) -

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 Dates 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



Le Repas

LES ENTREES

- Foie Gras mi- cuit et sa brioche OU Mille-feuille de foie gras en pain d'épice ;
Compoté de figues et brochette de grison, œuf de caille* 12€
- Tarte aux oignons façon tatin et son foie gras poêlé (Servit chaud), Mesclun de salade 13€
- *Tarif du foie gras à valider selon le cours du marché.**
- Trio de Saumon : fumé en tranche sur blinis, mille-feuille crème mascarpone et en Rilette 11€
- Gravlax cœur de saumon citronné et aux herbes, crème avocat et raifort, Mesclun 11€
- Tataki de thon (Froid) sauce vierge, quinoa gourmand et crème de poivron rouge 11€
- Tartare de Saumon et Saint Jacques aux agrumes, sauce Thai 11€
- Salade de homard : Mesclun de jeunes pousses de salades de saison, haricots vert plat et fèves, légumes confits, œuf de cailles, miettes de crabe, herbes fraîches et sauce vinaigrette aux agrumes et noisettes ***Tarif du Homard à valider selon le cours de la marée**

- ✓ - Fraicheur Italienne : salade roquette, Tomates, Mozzarella Bufala, légumes antipasti 9€
- Fraicheur Italienne + charcuterie Italienne (Chorizo, coppa et Jambon de pays) 11€
- Verrine de Saint-Jacques et écrevisses sauce cocktail aux agrumes et Guacamole 8€
- Duo de Terrine de la terre OU de la Mer 8€
- Choix des terrines suivant disponibilité - 2 tranches / Pers
- Terrines de Campagne, Lapin aux noisettes, au chablis, canard aux poivres, jambon persillé, Pigeon aux griottes, Bœuf au foie gras... // Terrine de truite aux amandes, mousseline de Saint-Jacques...

- Possibilité de plateaux de charcuteries et terrines ou de Poissons Tarif sur demande
- Filet de Saumon entier cuit et sa garniture : Macédoine de légumes / Œuf dur / tomates / Salade
(Tarif au Kg suivant le cours de la marée) - Filet de saumon entre 1k5 à 2k5 suivant les arrivages

- Brochette St jacques & gambas sauce Beurre blanc, fondue de poireaux OU risotto (Chaud) 11€
- ✓ -Tartelette de légumes et son Saint Marcelin tiède sur lit de roquette, sauce vierge 9€



Les salades

Les salades Classiques - La part +/- 100g - 2€ - Minimum 10 parts

(Au choix dans les buffets : voir plus bas)

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 grecque - Tomates, concombre, oignons rouge, feta

- ✓ Salade de Quinoa et légumes confits, fruits sec et Féta
- ✓ Taboulé à l'Oriental
- ✓ Salade Coleslaw - Choux blanc, carottes, pommes, et gruyère
- ✓ Salade italienne aux penne et légumes grillés
- ✓ Tartare de concombres à la crème et basilic
- ✓ Tomates-mozzarella basilic sauce balsamic huile d'olive (En saison)

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 Buffalo, Légumes confits (Mélange de Poivrons, aubergines, tomates et courgettes), coppa fumé

Les salades sont vendues pour un minimum de 10 parts



Les Plats

PLATS à 13€

Noix de joue de porc sauce porto
 Gigolette de dinde confite aux herbes
 Suprême de volaille à la normande
 Cuisse de canard Confite aux pêches
 Osso bucco à la milanaise
 Joue de Bœuf confite
 Filet Mignon de porc à l'ananas
 Langue de bœuf sauce piquante

PLATS à 15€

Tournedos de canard au miel
 Magret d'Oie Ou Magret de canard
 (farcié ou non selon les disponibilités)
 Souris d'agneau au jus de thym
 Grenadin de veau crème forestière
 Pavé de biche aux airelles
 Cailles farcies au foie gras
 Filets de cailles sauce forestière
 Filet de bœuf* +2€
 Filet de Veau* +2€
 Filet d'agneau +2€

Les viandes

* Sauce s au choix : Forestière, Miel, Foie gras, Porto *Sauce Morilles +1€

*Façon Rossini (demi tranche de foie gras et sa sauce) +2€

* D'autres plats sont possibles sur demande.

Les poissons

PLATS à 14€

Pavé de sandre ou Saumon

Filet de Daurade ou bar

Lieu Jaune

Omble Chevalier

* Sauces au choix : Bisque de crustacés / Sauce Vierge / Estragon / Beurre blanc

°Les sauces peuvent être modifiées selon vos envies °D'autres plats sont possibles sur demande.

PLATS à 16€

Trio de poisson façon bouillabaisse

Dos de cabillaud aux chorizos

Brochette de Gambas, st jacques

Médailon de lotte rôti au lard

Les accompagnements –

** 2 garnitures à choisir avec le plat – Identique pour la commande*

Gratin de pomme de terre

Ratatouille

Flan de champignon

Flan de légumes

Poêlé de champignon

Risotto aux champignons

Endives braisées

Tagliatelle

Tarte façon tatin aux légumes du soleil ou aux oignons confits

Purée de patate douce

Poêlé de légumes croquants

Gratin crémeux de brocolis à la crème

Pomme de terre ratte au sel de Guérande

Ecrasé de Pomme de terre à la crème

Fondue de Poireaux

Riz façon espagnol ou Riz pilaf

Quinoa (servit froid ou chaud)



Plats Familiaux *Minimum 10 parts*

PLAT à 11€ - Garniture incluse dans description du plat

Chili corne carné – Riz blanc – Guacamole

Fajitas de Poulet (Ou bœuf haché) et ses condiments (Guacamole, crème fraîche, Cheddar et tartare de tomate)

Lasagne de bœuf ou de Saumon

Parmentier de canard ou de Bœuf

PLAT à 14€ - Garniture incluse dans description du plat

Boeuf bourguignon et ses légumes & PDT

Blanquette de veau et ses légumes & riz

Navarin d'agneau aux petits légumes et PDT

Tagine d'agneau, légumes et semoule

Coq au vin de bourgogne et sa garniture

Civet de chevreuil sauce grand veneur gratin ou PDT rattes

Tartiflette au Reblochon // Si accompagné de Jambon blanc, rosette, jambon de pays - 15€

Jambon à l'os froid (servit froid) et sa garniture : Macédoine, œuf dur, Tomate

Jambon à la Chablisienne (Servit chaud), Gratin de Pomme de terre

PLAT à 15€ - Garniture incluse dans description du plat

Cassoulet : confit de canard, saucisse, lard, porc confit

Couscous : Bœuf, poulet, merguez et boulette d'agneau – semoule, légumes et bouillon

Choucroute : Echine de porc, lard, saucisse de Morteau et de Strasbourg, jambon blanc, choux, PDT

(Avec Jarret de Porc +2€)

Paella : poulet, porc, chorizo, calamars, moules, crevettes roses, langoustine, riz espagnole

Choucroute de la Mer : 4 sortes de poissons (Selon arrivage), 1 Saint-Jacques, 1 moule espagnole – **16€**

LES GRILLADES >Tarif sur devis<

-Brochette de bœuf, brochette de volaille, brochette mixte, côtes de porc, poulet en marinade

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES – 49€

6 sortes de fromages pour +/-10/15 pers accompagné de Beurre, confiture et fruits secs

DESSERTS -

Dessert individuel - Nous contacter pour les choix - 3,50€

Mignardises - La pièce 1.20€ // Les 5 pièces 5,50€

Gâteaux - Tarif suivant le choix du gâteau et nombre de personnes :

Croquant 3 chocolats, bavarois exotique, fraisier, framboisier, Tartes aux fruits, Crumble, émotion chocolat blanc

Framboise, forêt noire, etc...

Les Buffets

Buffet froid ou Buffet froid avec plat chaud



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 fruit



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€

(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 à 11€ et 13€)

(Si plat chaud à 15€ , suppl. de 6€ au lieu de 4€)

*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

* Terrine de Pigeon aux griottes et foie gras

*Crevettes cuites et bulots frais

* 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)

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



***Palette de 3 viandes froides**

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

*Le plateau de fromages affinés (5 sortes)

*Farandole de mignardises 5/pers ou gâteau à définir

OU***Plat chaud et un légume (+4€/pers)**

(Choisir dans la liste des plats chauds à 12€ et 13€
(Si plat chaud à 15€ , suppl. de 6€ au lieu de 4€)

>Tous les menus peuvent être sans desserts : -2€/pers
< Plats à 14€ possible dans les plats chaud +2€
>Tous les buffets sont HORS pain et condiments en livraison

**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 & 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 49€

tranché (Pour 10 personnes)

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 ...

Plateaux repas ou Lunch Boxe

Solution idéale pour allier rapidité et repas équilibré. Nous nous adaptons aux régimes alimentaires sur simple demande. *Halla, végétarien, sans poisson, sans viande, sans Gluten*

Les plateaux repas - A partir de 14€ /pers

Livré en plateau de 5 contenants, couverts en plastique, serviette, sel/poivre et pain

*2 entrées (*Une viande et une poisson*)

*Un Plat principal (Selon les recettes du jour)

*Un Fromage

*Un Dessert

*Une bouteille d'eau 30cl

Nous proposons également plusieurs autres gammes de plateaux repas : **20€ HT/pers**

Plateaux Gourmet, Plateaux régional, Plateaux équilibre (Nous contacter selon vos besoin sur Devis)

Les lunches box - A partir de 14€ /pers

Livré en boîte cartonnée élégante et pratique, votre Lunch Box vous suivra partout.

Un Sandwich de votre choix :

Pain baguette / Pain brioché / Pain Suédois / Wraps

Poulet / Jambon-fromage / Tomate-Mozza ou Saumon fumé.

Une Salade en contenant individuel

Un Fromage

Une Gourmandise et un Fruit de saison

Une bouteille d'eau 30 cl



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 °Coleslaw °Taboulé °Pâtes ...

Le chaud

Brioche façon pain perdu et mini crêpes

Saucisse de Strasbourg et fumée et Bacon grillé

Mini Quiches, pizza et cake variés

Les boissons + 4€/Pers

Jus de fruits frais : Orange et pomme

Café - thé - lait froid et chaud

Petit déjeuner continental – à partir de 11€/pers // PDJ complet 15€/pers

Les produits d'épicerie seront sur place lors de votre entrée dans le gîte

Les produits frais seront livrés le matin (Heure de livraison à fixer ensemble).

La livraison ne comprend pas la mise en place de la table du petit déjeuner ni du débarrassage ou du nettoyage de la vaisselle. Toute la vaisselle nécessaire est à votre disposition dans le gîte.

Le matériel livré sera récupéré à l'heure et au jour convenu ensemble.

Le sucré

Baguettes fraîches blanches et tradition (environ ¼ par personne)

3 mini 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

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

Jus de fruits frais : Orange et pomme

Café - thé - lait froid et chaud

Soit PDJ COMPLET : 15€/pers



LA FORMULE MISE A DISPOSITION – 8€/Pers

Tout sera à votre disposition directement au gîte lors de votre arrivée.

Les boissons

Jus de fruits frais : Orange et pomme - environ 12cl /pers

Café - thé - lait froid

Le sucré

Pain de mie – cake - Brioches – Céréales - Yaourts

Beurre - confitures - sucre - miel - Nutella - chocolat en poudre

**Sans réservation au préalable et acceptation écrite par le traiteur ou mail, nous ne pouvons pas assurer la faisabilité des prestations traiteurs livré ou à emporter.
Le nombre définitif doit être valider une semaine à l'avance.
Un acompte sera demandé à la réservation.**

Nous restons à votre disposition pour toute demande de proposition et de devis



Responsable réservations Gîtes 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

traiteur@levieuxmoulincharny.com

gite@levieuxmoulincharny.com

Et suivez-nous sur nos réseaux



@ : [levieuxmoulincharny](#) / [@csevent.decoracion](#) / location matériel et décoration du vieux Moulin



@ : Le vieux Moulin Traiteur



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



@ : Le Vieux Moulin

