



DOMAINE



Le Vieux Moulin

Charny

PLAQUETTE COMMERCIALE

Le Vieux Moulin

Traiteur & Gite

A emporter & Livraisons

2026-2027



NOTRE HISTOIRE	03
LE COCKTAIL	05
LES ENTRÉES	08
LES SALADES	09
LES PLATS	10
LES PLATS FAMILIAUX	11
FROMAGES	12
DESSERTS	13
LES BUFFETS	14
LE MATIN	16
NAPPAGE, VAISSELLE, TRANSPORT	19
CONTACT	20

✓ **Passion**

✓ **Excellence**

✓ **Réactivité**

✓ **Savoir faire**

✓ **Adaptativité**

Nos valeurs pour vous offrir
une prestation de qualité, sur
mesure et empreinte
d'humanité.

Notre Histoire

LA FAMILLE SAULNIER !

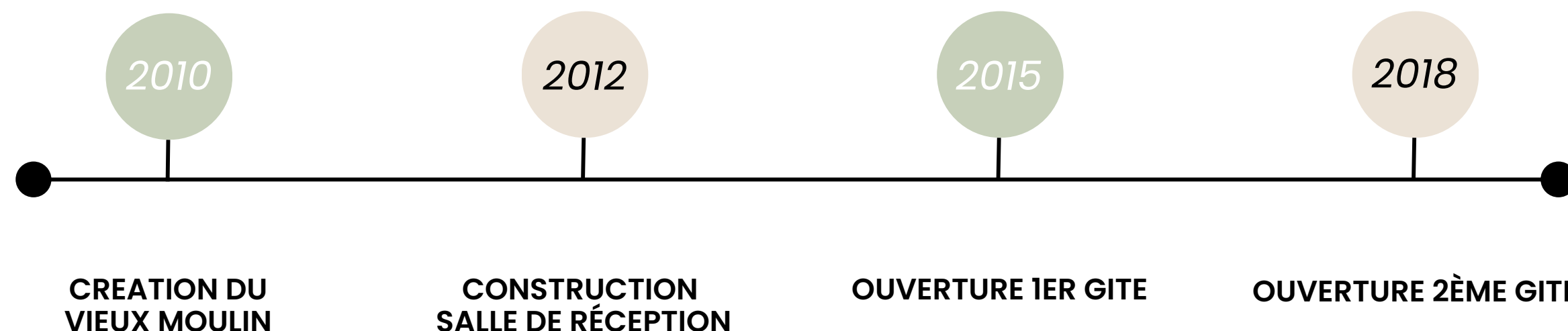
Après avoir fait leurs preuves auprès des plus grands traiteurs parisiens et dirigé deux restaurants traditionnels français, Nathalie et Pascal ont choisi de poser leurs valises en Bourgogne, où ils ont naturellement décidé de se consacrer à l'univers du traiteur événementiel.

Quelques années plus tard, leurs filles cadettes, Déborah et Charlène, ont rejoint l'aventure familiale, apportant une énergie nouvelle et des idées innovantes, notamment la création de gîtes pour accueillir des groupes.

Après avoir suivi des études hôtelières à l'école de Montargis, puis à l'emblématique école Ferrandi, Déborah a perfectionné son savoir-faire au sein de prestigieuses maisons à Paris, Londres et Singapour. Charlène, de son côté, s'est spécialisée en marketing et en événementiel, en développant son expertise dans l'organisation, la planification et la décoration, tout en évoluant dans les lieux les plus élégants de Paris.

Aujourd'hui, notre équipe familiale et dynamique allie savoir-faire traditionnel et créativité, s'adaptant aux nouvelles tendances tout en restant fidèle à des standards d'excellence.

Forts de plus de 20 ans d'expérience dans l'événementiel, nous avons à cœur d'offrir à chacun de nos clients une expérience unique, un service sur mesure et une attention particulière aux moindres détails.



A emporter/livraison

2026-2027

En recherche constante d'excellence et de la satisfaction de nos clients, nous vous proposons une offre variée et audacieuse.





Le cocktail

Assortiment de pièces cocktails de saison, dressé sur plateaux en carton.

Vous pouvez choisir les pièces cocktails de votre choix ou laissez libre cours à l'inspiration du chef pour un assortiment varié.

FORMULE 1

12€

- ✓ 8 pièces cocktails
- 5 pièces froides
- 3 pièces chaudes

FORMULE 2

15€

- ✓ 10 pièces cocktails
- 7 pièces froides
- 3 pièces chaudes

FORMULE 3

18€

- ✓ 12 pièces cocktails
- 8 pièces froides
- 4 pièces chaudes



Pièces cocktails

CHOIX DE PIÈCES FROIDES ET PIÈCES CHAUDES

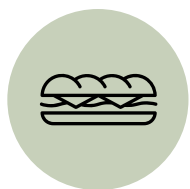


N'hésitez pas à nous faire part
de vos demandes spéciales



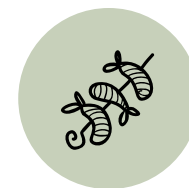
LES TOASTS

BLINIS, cœur de saumon, crème citronnée aux herbes
TARTELETTE, cœur de bœuf, crémeux guacamole wasabi
PAIN D'ÉPICE, crème de foie gras, oignons confits
MACARON sucré/salé au foie gras
WRAP saveurs variées
SABLE PARMESAN, tapenade, magret fumé



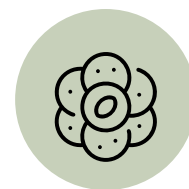
LES BRIOCHINS

NAVETTE rillettes de poulet, moutarde à l'ancienne
CLUB bœuf raifort, roquette
Club Poulet tomate parmesan
PITA rilette de thon, tomates confites
BUNS saumon fumé, crème citronnée aux herbes
BUNS tomate Mozza Pesto
FOCACCIA saveurs variées



LES BROCHETTES

TÊTE DE MOINE, magret fumé, abricot sec
CHORIZO, Mozzarella & Tomates
CŒUR DE SAUMON, chèvre frais aux herbes
CREVETTE, ananas, menthe fraîche
VIANDE DE GRISON, melon, pastèque
POULET mariné & olive



LES MARINÉS

TATAKI de thon saveurs d'Asie
TARTARE ou GRAVLAX de saumon aux agrumes
CEVICHE de la mer, lait de coco
CARPACCIO de Bœuf, parmesan
CARPACCIO de saint Jacques citronné



LES VÉGÉ

BROCHETTE tomates fraîches et confites, mozzarella au pesto
BROCHETTE cœur d'artichaut, haricot plat, tomate confite
SABLE PARMESAN, tapenade poivron, chèvre frais
MOELLEUX olive noire, tapenade, œuf de caille
WRAP & FOCACCIA végétariens
CANNELE & MUFFIN aux légumes
PIZZA Margherita



LES CHAUDS

MINI CROQUE à la Truffe
MINI HOT DOG & BURGER
CROUSTILLANT D'ESCARGOT au beurre persillé
CROUSTILLANT DE CREVETTE
CROUSTILLANT DE POULET à la citronnelle
BROCHETTE de poulet Teriyaki



Les petits plus...

OPTIONS POUR AGREMENTER VOS
ÉVÈNEMENTS



PAIN SURPRISE

Pain norvégien ou
campagnard
Environ 50 pièces

39€

PLANCHES

Planche de charcuteries
et/ou de fromages
Pour 10 personnes

49€

PANIER À SWEET

Assortiment de 3 pièces :
mini financier, macarons, mini
brownie, mini cannelé et cookie

2.50€/pers

MINI SANDWICHES

Assortiment de mini
briochins et clubs variés
30 pièces

39€

PANIER DE LEGUMES

Assortiment de 5 crudités pré
découpées accompagnées
de sauces

2,50€/pers

CORBEILLE DE FRUITS

Assortiment de fruits frais
coupés ou entiers
Pour environ 30 personnes

90€



Les Entrées



-  Foie gras mi-cuit sur pain d'épice du Gâtinais OU pain brioché , compoté d'oignons confits et brochette de grison œuf de caille **13€**
-  Tartelette sablée, crème de roquette, burrata, verrine de guacamole & tartare de tomates **11€**
-  Tartelette sablée, crémeux d'avocat, tartare de tomate et légumes confits, fêta & herbes fraîches, roquette vinaigrette pesto **10€**
-  Verrine de Saint-Jacques et écrevisses sauce cocktail aux agrumes **9€**

-  Tartare de Saint Jacques aux herbes fraîches, crème citronnée, jeunes pousses, vinaigrette aux agrumes **12€**
-  Gravlax de saumon sauce à l'aneth, crémeux de guacamole au wasabi, blinis **12€**
-  Tataki de thon, salade de quinoa aux herbes, petits légumes et edamame, vinaigrette sésame & soja **12€**
-  Trio de Saumon : fumé en tranche, en mille-feuille crème mascarpone et en rilette, blinis **12€**

-  Brochette de Saint Jacques et Gambas, sauce beurre blanc aux graines de moutarde, risotto ou fondue de poireaux **12€**
-  Duo de terrines : Terrine de pigeon et griottes au foie gras et pâté en croute Richelieu **9€**
-  Fraicheur Italienne + charcuterie Italienne (Chorizo, coppa et Jambon de pays) **13€**
-  Salade de Homard : Mesclun de salades et herbes fraîches, haricots verts et edamame, légumes antipasti, œuf de cailles, miettes de crabe sauce vinaigrette aux agrumes et noisettes

**Tarif du Homard à valider selon le cours de la marée*

Les Salades

Classiques

Minimum 10 parts – La part : 100g – 3,50€/part
Au choix dans les formules buffets (voir plus bas)

Salade Landaise : pomme de terre vinaigrette, graine de moutarde, gésiers confits et lardons, tomates cerises & confites

Salade Mexicaine : haricots rouges, thon, riz & ananas, vinaigrette citron coriandre

Salade de perles : (pâtes) de la mer au saumon fumé et œuf de truite sauce cocktail

Salade Grecque : tomates, concombre, oignons rouges, olives noires & feta sauce balsamique

Salade de Quinoa : légumes confits, fruits secs et fêta aux herbes

Taboulé à l'Oriental aux raisins secs

Salade Coleslaw : choux blanc, carottes, dés de comté sauce à la ciboulette

Salade Italienne : penne et légumes grillés et confits, sauce pesto & parmesan

Tartare de concombre au basilic

Tomate-mozzarella et basilic



De saison

Minimum 10 parts – La part : 100g – 5€/part
Non inclus dans les formules buffets

Salade Thai façon Bo-bun : Vermicelles de riz, salade de choux chinois, choux rouge, carotte râpé, tomates cerise et confit, oignon ciboule, coriandre, noix de cajou et croustillant d'oignon, sauce Thaï.

Salade façon César : Salade iceberg, tomate fraîche et confite, maïs, œuf dur, parmesan râpé, croustillant d'oignon, sauce césar

Salade Méridionale : Roquette, basilic, tomates multicolores, mozza di Bufala, légumes confits (mélange de poivrons, aubergines, tomates et courgettes), haricot vert et edamame, sauce balsamique et pesto

Salade fraîcheur : Melon et pastèque parsemées de feta Grecque, basilic, huile d'olive et fleur de sel



Les Plats



LES VIANDES à 14€

Noix de joue de porc sauce porto
Giglette 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

LES VIANDES à 16€

Tournedos de canard au miel
Margret d'Oie Ou Magret de canard
(Farcie ou non selon nos possibilités)
Souris d'agneau confites au jus de thym
Grenadin de veau crème forestière
Pavé de biche aux aïelles
Cailles farcies au foie gras

LES VIANDES à 18€

Filet de Bœuf
Filet de Veau
Filet d'agneau

LES POISSONS à 14€

Pavé de Sandre ou Saumon
Filet de Daurade ou Bar
Lieu Jaune
Omble Chevalier

LES POISSONS à 16€

Dos de Cabillaud
Brochette de Saint Jacques et Gambas
Médailon de Lotte Rôti
Cassolette de la Mer : 2 poissons à définir et
Moules sauce crustacés

LES VEGETARIENS à 13€ – *Garniture incluse*

- Tartelette de légumes méditerranéens façon Tatin
salade roquette, tomate, mozza Buffla et basilic
- Risotto aux champignons, patate douce Rôti au
chèvre miel & paprika

SUPPLÉMENT ROSSINI +2€

Demi tranche de foie gras et sa sauce

ACCOMPAGNEMENTS

1-Gratin de pomme de terre
Purée de patate douce
Pomme de terre ratte rôties
Ecrasé de pomme de terre
Risotto aux champignons
Riz façon espagnol
Riz pilaf aux amandes

2-Poêlé de légumes croquants
Poêlé de champignon
Flan de champignons
Fondue de poireaux
Quinoa (servit froid ou chaud)
Tarte façon tatin aux légumes du soleil
Tarte aux oignons confits
Flan de légumes

**2 accompagnements
au choix (1 & 2)
Unique pour tous**

SAUCES

Poisson :

Vin Blanc
Beurre blanc
aux pickles de moutarde
Beurre blanc à l'estragon
Bisque
Crème aux herbes
Vierge

Viande :

Morilles
Forestière
Foie gras
Miel
Porto

Les Plats familiaux

GARNITURE INCLUSE DANS LA DESCRIPTION DU PLAT



12€/PERS

- * 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 ou végétarienne
- * Parmentier de canard
- * Tranche de jambon à l'Os +/-100g, gratin ou macédoine ou une salade classique au choix.
Servit froid sans sauce

14€/PERS

- * Bœuf Bourguignon, légumes & pomme de terre
- * Blanquette de veau, légumes & riz
- * Coq au vin de Bourgogne, riz aux amandes
- * Navarin d'agneau aux petits légumes & pomme de terre
- * Civet de chevreuil, sauce grand veneur, gratin de pomme de terre
- * Tagine d'agneau, légumes & semoule
- * Jambon à la Chablisienne +/-120g & gratin ou pomme de terre rattes

16€/PERS

- * Cassoulet : confit de canard, saucisse, lard, porc confit
- * Couscous : Poulet, merguez et boulette d'agneau, semoule, légumes et bouillon
- * Choucroute : Echine de porc, lard, saucisse de Morteau et de Strasbourg, jambon blanc, choux, pomme de terre
- * Tartiflette : Reblochon, lardons, oignons, pomme de terre - Rosette et Jambon de Pays
- * Paella : poulet, porc, chorizo, calamars, moules, crevettes roses, langoustine, riz espagnole

Les Grillades



Les Fromages

Les grillades de viande

SUR DEVIS

Brochette au choix : bœuf, volaille ou mixte

Côtes de porc

Poulet en marinade

LIVRÉ CRU

(mariné ou non – A faire cuire vous même)



Options

Tarif sur devis

Filet de Saumon entier cuit et sa garniture

(Tarif au kg suivant le court de la marée)

Filet de saumon entre 1,5kg à 2,5kg suivant les arrivages

Accompagné d'une salade :

Macédoine de légumes, œuf dur, tomate, salade verte

Ou Salade Quinoa et tartare de légumes confits

Planches de charcuteries, terrines et viandes froides

Plateaux de poissons fumés, en terrines, cuits

POSSIBILITÉ DE MENU PLUS SIMPLE SUR DEVIS

Entrée et/ou Fromage – Plat – Dessert

Tarif sur demande – adaptable a votre budget

Menu unique

Choix du marché par le chef

Plateau de fromages

4,50€/pers

minimum 10 personnes

Assortiment de 6 fromages régionaux

Brie de Meaux, Sainte Maure de Touraine, Délice de

Bourgogne, Epoisse, Bleu des Causses, Régale de

Bourgogne aux fruits secs, Comté 12 mois d'affinage



SALADE NON INCLUSE

N'HÉSITEZ PAS À NOUS FAIRE PART DE VOS DEMANDES SPÉCIFIQUE AFIN DE VOUS ÉLABORER UN DEVIS SUR MESURE



Les Desserts



LES ENTREMETS

Gâteau forme rectangle (350x270cm)
Environ 25 parts

- Framboisier** (ou Fraisier 85€ – en saison)
Génoise, mousse vanille, framboises
- Croquant 3 chocolats**
Biscuit moelleux, croustillant chocolat noir et noisette, mousse chocolat blanc et au lait
- Fraise des bois**
Génoise, mousse fraises et fraises des bois, mousse fromage blanc, copeaux de chocolat
- Chocolat praliné Rocher**
Biscuit noisette, croustillant praliné, mousse chocolat, noisettes et amandes caramélisées
- Macaron framboise Noix de coco**
Dacquoise amandes, noix de coco, mousse vanille et framboises

70€

70€

70€

85€

85€

GATEAUX ET TARTES

Forme ronde
8/10 parts

- Moelleux pommes noix
- Tarte citron meringuée
- Tarte framboises
- Tarte aux pommes
- Tarte noix de coco
- Tarte Chocolat
- Autres choix sur demande*

CHARLOTTE

- Aux fruits rouges**
Crème vanille et fruits rouges
- Au chocolat**
Génoise et Mousse chocolat

25€

30€

30€

MIGNARDISES

Petite pièce sucrée individuelle

- Choix d'une pièce **1,20€**
- Assortiment de 5 pièces **5,50€**

Au choix : macarons saveurs variés, tartelette citron meringuée, moelleux au chocolat, cannelé de Bordeaux, sablé aux fruits rouges, baba au Rhum, tropezienne

DESSERT INDIVIDUEL

- Chocolat praliné** **4 €**
- Palet caramel beurre salé** **4 €**
- Délice aux fruits rouges** **4 €**
- Tiramissu classique ou fruits rouges** **4 €**

Demande spéciales sur demande suivant possibilité

Les Buffets

Les boissons, le café, le pain, les condiments et la vaisselle de service ne sont pas inclus dans les menus

BUFFET ÉLÉGANCE

32€

- ✓ 2 produits de la mer
- ✓ 2 produits de la terre
- ✓ 3 salades classiques
- ✓ Planche de viande froide
- ✓ Plateau de 6 fromages
- ✓ Dessert

• +1.5€ / Produit terre ou mer si supplément

BUFFET PRESTIGE

38€

- ✓ 3 produits de la mer
- ✓ 3 produits de la terre
- ✓ 3 salades classiques
- ✓ 1 plat chaud *
- ✓ Plateau de 6 fromages
- ✓ Dessert

- A choisir dans la liste des plats à 12€ et 14€
- Avec une seule garniture d'accompagnement

BUFFET COKTAIL

DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE

30€

- ✓ 3 pièces cocktails froides
- ✓ 4 pièces cocktails chaudes
- ✓ Salad'Bar : 2 salades classiques
- ✓ 4 mini sandwiches et briochins
- ✓ Planche de charcuteries
- ✓ Planche de fromages
- ✓ Les Gourmandises 4 Pièces

PRIX TTC et PAR PERSONNE

Les produits À CHOISIR



Côté Mer

POUR LES ENTRÉES

Saumon fumé et ses blinis, crème aux herbes
Mille-feuille de saumon & mascarpone
Filet de Saumon cuit aux épices et légumes confits
Tartare de saumon, mangue et aromates
Terrine de brochet et écrevisse
Terrine de truite aux amandes
Crevettes roses et bulots, mayonnaise

Côté Terre

POUR LES ENTRÉES

Assortiment de charcuteries régionales
Terrine aiguillette de canard aux arômes
Terrine de Pigeon aux griottes et foie gras
Pâté en croûte Richelieu
Charcuterie italienne et antipasti de légumes
Œufs pochés et magret de canard fumé sur toast
En saison : Terrine en gelée de filet de poulet au citron



La planche de viandes froides

POUR LE PLAT FROID

3 Viandes au choix, dressées et décorées

Roti de bœuf
Filet mignon de porc
Jambon à l'os
Filet de canard
Suprême de poulet
Brochette de volaille aux épices
Poulet rôti

PLANCHE SEULE : **5€/PERS**



Le matin

Prolongez ce moment avec vos proches autour d'un buffet gourmand et convivial. Petit-déjeuner, brunch ou buffet froid, choisissez la formule qui correspond le mieux à vos envies.

- LE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL
- LE PETIT BUFFET
- LE BRUNCH

Le petit déjeuner continental

12€/p

COTÉ SUCRÉ

Baguettes tradition (environ ¼ par personne)
3 mini viennoiseries par personne
Pain de mie & brioches
Muffins ou cake sucré
Céréales
Fromage blanc nature ou Yaourt
Compote de fruits
Salade de fruits ou fruits frais

LES CONDIMENTS

Beurre, confitures diverses, sucre, miel, Nutella, chocolat en poudre



COTÉ SALÉ

Plateau de charcuterie : Jambon blanc, jambon de pays & rosette
Plateau de 3 fromages de nos régions

LES BOISSONS

3€/p

Eau plate et pétillante
Jus de fruits frais : Orange et pomme
Café, thé, lait froid et chaud

Mise à disposition

9€/p

FORMULE UNIQUEMENT POUR LES GÎTES DU MOULIN

Tout sera directement mis à disposition au Gîte lors de votre arrivée

LES BOISSONS

Jus de fruits frais : Orange et pomme
Environ 12cl /pers
Café capsules et moulu, thé en sachet, chocolat en poudre, lait froid

LA NOURRITURE

Pain de mie, cake & madeleine, brioche sucrée, céréales, yaourts
Beurre, confitures, sucre, miel, nutella

Le petit buffet

21€/p

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Jambon de pays, rosette, saucisson à l'ail, chorizo, terrine de campagne
Saumon fumé et sa crème aux herbes

2 Salades classiques au choix

PLATEAU DE 3 VIANDES FROIDES

Poulet rôti, rôti de porc et rosbeef

FROMAGE

Roue de Brie ou Fromage blanc

DESSERT

Tarte aux fruits ou Salade de fruits

Le Brunch

25€/p

COTÉ SUCRÉ

Baguettes tradition (environ ¼ par personne)
3 mini viennoiseries par personne
Pain de mie & Brioches diverses
Flocon d'avoine & granola
Fromage blanc nature ou Yaourts
Compote de fruits
Salade de fruits ou fruits frais

LES CONDIMENTS

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

Option jus d'orange pressé

Oranges fraîches mises à disposition pour
jus à faire soi même

2,50€/p

COTÉ SALÉ

Mini croissant saumon fumé & cream cheese
Mini bagel poulet avocat
Mini sandwich jambon beurre

Salade italienne

*Roquette, tomate, mozzarella, basilic, crème
balsamique*

Salade fraîcheur

*Melon et pastèque parsemées de feta Grecque,
huile d'olive et fleur de sel*

Plateau de 3 fromages de nos régions
Comté, brie et Sainte maure

CÔTÉ CHAUD

Saucisse de Strasbourg et fumée
Mini pizza margharita
Mini cake salé

5€/p

COTÉ SUCRÉ

Mini crêpes
Muffins chocolat ou cake sucré

LES BOISSONS

Eau plate et pétillante
Jus de fruits frais : Orange et pomme
Café, thé, lait froid

3€/p





Le nappage

Forfait nappes et serviettes en tissus blanc - **4,50€/personne**
Housses de chaises en lycra blanc - **1€50/housse**

Les nappes et housses sont à installer et enlever vous-même.
Caution demandée en cas de dégradations.

! Attention aux scintillants !

Nappes 40€ / Housses 10€ par article loué et déduit après vérification du matériel

Transport

JUSQU'À VOTRE LIEU DE RÉCEPTION OU POUR LIVRAISON

Jusqu'à 20km : **40€/aller** (+45€ si réception du matériel)

Au-dessus de 20km : **40€ + 0,90€ du kilomètre**

Le coût du transport sera évalué en fonction de la distance et du nombre de véhicules nécessaires à la réalisation de votre prestation.

La vaisselle

Pour toute prestation dans notre salle de réception, la vaisselle est incluse

Pour toute prestation en extérieur, la location de vaisselle est à prévoir

- Forfait vaisselle classique (assiettes rondes, verres classiques) - **6€/pers**
- Forfait vaisselle deluxe (assiettes rondes et carrées, verres elegances) - **8€/pers**
- Ajout d'1 assiette vintage (dépareillée) en assiette de présentation et pour l'envoi d'un plat - **+1,50€/pers**

*Les forfaits comprennent : flûte et tumbler pour le vin d'honneur, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 flûte pour le dessert
1 grande assiette, 2 petites assiettes, 3 jeux de couverts, la livraison, le lavage*



CONTACT

Domaine & traiteur

Nathalie Saulnier 06.79.18.61.82
saulniernathalie@orange.fr
traiteur@levieuxmoulincharny.com

Gites & location décoration

Charlène Saulnier 06.40.12.05.59
gite@levieuxmoulincharny.com

Suivez-nous sur nos réseaux



@levieuxmoulincharny
@elhanna.decoevent



Domaine le vieux Moulin



www.levieuxmoulincharny.com
Gîte le vieux Moulin
La Maison du Moulin Gîte



15 RUE DE L'ANCIEN MOULIN
89120 Charny Orée de Puisaye