



Le Vieux Moulin
Charny

PLAQUETTE COMMERCIALE

Le Vieux Moulin
Traiteur & Gite

2026-2027



NOTRE HISTOIRE	03
L'ÉQUIPE	04
LE MATIN	06
LE COCKTAIL	09
LE REPAS	14
LES BUFFETS	18
LUNCH BOX, PLATEAUX REPAS	23
PERSONNEL	24
NAPPAGE, VAISSELLE, TRANSPORT	25
ALL INCLUSIVE	26
CONTACT	27

✓ **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 !

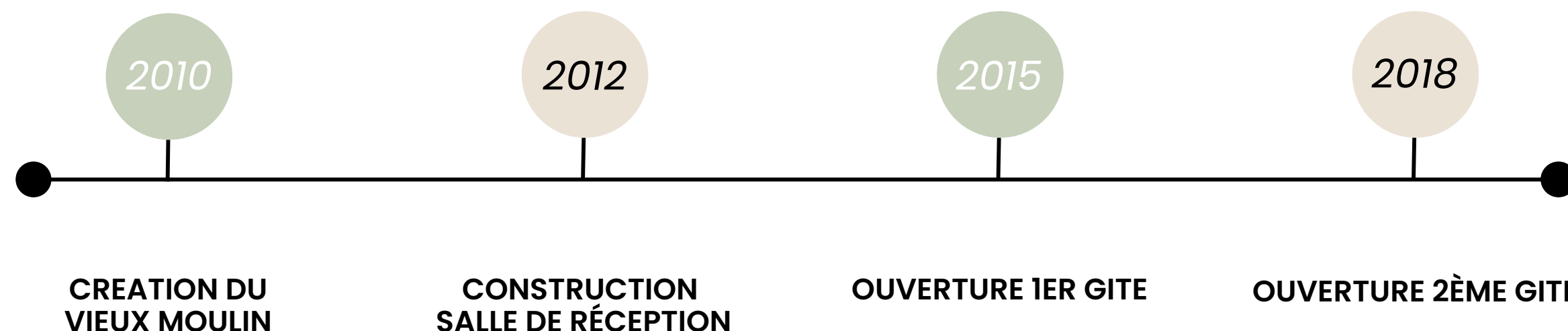
Après avoir fait leurs preuves auprès des plus grands traiteurs parisiens et dirigé deux restaurants traditionnels français, Nathalie et Pascal ont choisi de poser leurs valises en Bourgogne, où ils ont naturellement décidé de se consacrer à l'univers du traiteur événementiel.

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.



PASCAL

GERANT

CHEF DE CUISINE

RESPONSABLE MAINTENANCE



NATHALIE

GERANTE

CHEFFE CUISINE

RESPONSABLE TRAITEUR



DÉBORAH

CHEFFE DE PARTIE

COORDINATRICE RESERVATIONS

GITES & SALLE DE RECEPTION



CHARLÈNE

CHEFFE DE PARTIE

RESPONSABLE DE SALLE

COORDINATRICE EVENEMENTIEL



L'Équipe

UNIS POUR VOUS OFFRIR L'ÉVÈNEMENT
QUI VOUS RESSEMBLE.

Une gamme complète de services :

Service traiteur pour des saveurs exquises

Organisation sur mesure d'événements privés ou professionnels

Salle de réception à l'élégance moderne, nichée dans un cadre champêtre

Hébergements confortables pouvant accueillir jusqu'à 50 convives

Location de décoration et matériel pour tous vos événements

Brochure entreprise

2026-2027

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





Le matin

Offrez à vos collaborateurs et partenaires un accueil chaleureux et raffiné avec notre service sur mesure.

Que ce soit pour une réunion, un séminaire ou tout autre événement professionnel, nous mettons à votre disposition une large gamme de prestations pour bien commencer vos journées de travail.

- L'ACCUEIL CAFÉ ET LES PAUSES
- LE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL
- LE BRUNCH

L'accueil café

5,50€/p

LES BOISSONS

Eaux plates et pétillantes
Jus de fruits frais : Orange et pomme
Café et thé en thermos
Lait froid

LE SUCRÉ

3 mini viennoiseries
croissant, pain au chocolat et pain aux raisins

INCLUS

Verres et gobelets à café à usage unique, agitateurs,
sucre en dosette et assiettes de dressage

La pause café

6,50€/p

LES BOISSONS

Eaux plates et pétillantes
Jus de fruits frais : Orange et pomme
Café et thé en thermos
Lait froid

LE SUCRÉ

3 mini gourmandises
mini financier, cookie, cannelé et brownie

INCLUS

Verres et gobelets à café à usage unique, agitateurs,
sucre en dosette et assiettes de dressage

Le petit déjeuner continental

15€/p

COTÉ SUCRÉ

Baguettes tradition (environ ¼ par personne)
3 mini viennoiseries par personne
Pain de mie & brioches
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 et de pays,
rosette, cornichons)
Plateau de 3 fromages de nos régions

LES BOISSONS

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

Les pauses et café d'accueil ne sont possibles uniquement en complément d'un cocktail ou d'un repas

Le Brunch

34€/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

ATELIERS

Pain perdu sucré
Œufs brouillés
Bacon grillé

LES BOISSONS

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



Les cocktails déjeunatoire ou dinatoire

LES BOISSONS POUR LES COCKTAILS DEJEUNATOIRE/DINATOIRE NE SONT PAS INCLUSES

COCKTAIL FINGER FOOD

18 PIÈCES

28€

- ✓ 5 pièces cocktails froides
- ✓ 4 pièces cocktails chaudes
- ✓ Salad'Bar : 2 choix de salades
- ✓ 3 mini sandwiches et briochins
- ✓ 4 pièces cocktails sucrées

COCKTAIL GOURMET

18 PIÈCES + PLANCHES

34€

- ✓ 5 pièces cocktails froides
- ✓ 4 pièces cocktails chaudes
- ✓ Salad'Bar : 2 choix de salades
- ✓ 3 mini sandwiches et briochins
- ✓ Planche de charcuteries
- ✓ Planche de fromages
- ✓ 4 pièces gourmandes

PRIX TTC et PAR PERSONNE

Pièces cocktails

CHOIX DE PIÈCES FROIDES ET PIÈCES CHAUDES

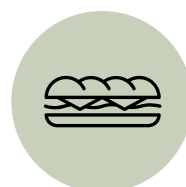


N'hésitez pas à nous faire part
de vos demandes spéciales



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



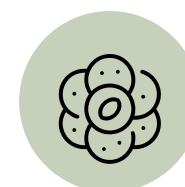
LES BRIOCHINS

NAVETTE rillettes de poulet, moutarde à l'ancienne
CLUB bœuf raifort, roquette
PITA rillettes de thon, tomates confites
BUNS saumon fumé, crème citronnée aux herbes
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



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

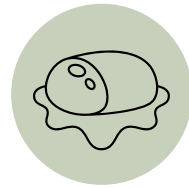


Ateliers culinaires

ATELIERS CULINAIRES
5€/pers par animation



Préparation devant les invités par
un(e) chef(fe)
Comptez environ 3 pièces par
personne et par animation.



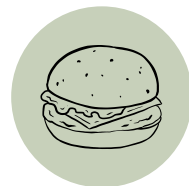
FOIE GRAS

Poêlé à la plancha et froid en
terrine.
Pains spéciaux & compotée



SAINT JACQUES & GAMBAS

Sautées au beurre persillé
& piment d'Espelette



MINI BURGER

Cheeseburger
Burger bœuf, foie gras



ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Déglacés au Chablis,
accompagnés de lardons
et champignons



BANC D'HUITRES

Accompagné de citron,
vinaigrette, beurre salé &
pains spéciaux / 2 pce



BROCHETTE MARINÉES

Cuitent à la plancha
Poulet, bœuf, canard



WOK ASIATIQUE

Poêlé de légumes et pâtes
asiatiques sauce saté



MAKI

Buffet de makis variés.
Saumon, thon & légumes



GRILLADE

Bavette marinée, cuite à la
plancha, servie avec un
velouté de légumes de saison

Les boissons

DU COCKTAIL



SERVI PAR NOS SOINS AU BUFFET



COCKTAILS

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

JARDIN JAPONAIS

Liqueur de litchi, sangria et crémant

MEXICAIN

Tequila, jus de fruits exotiques, citron vert,
Cointreau et crémant

4.50€/p



COCKTAIL SANS ALCOOL

Thé glacé maison
Citronnade maison
Cocktail de fruits

2.50€/p



LES SOFTS

Coca-cola
Coca-cola zéro
Jus d'orange
Jus de pomme
Eau plate et pétillante

3.50€/p

NOUS COMPTONS ENVIRON 3 VERRES PAR PERSONNES

Les petits plus...

OPTIONS POUR AGREMENTER VOS
ÉVÈNEMENTS



PAIN SURPRISE

Pain norvégien ou
campagnard
Environ 50 /pièces

39€/pièce

PLANCHES

Planche de charcuteries
et/ou de fromages
Pour 10 personnes

49€/pièce

PANIER À SWEET

Assortiment de Mini financier,
macarons, mini brownie, mini
cannelé et cookie

2,50€/pers

MINI SANDWICHES

Assortiment de mini
briocheins et clubs variés
30 pièces

39€/pièce

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€



Le Repas

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)

LES BOISSONS POUR LE REPAS NE SONT PAS INCLUSES DANS LES MENUS

MENU DÉCOUVERTE

36€

- ✓ Mise en bouche
(ou fromage)
- ✓ Patience glacée (+3€)
- ✓ Plat
- ✓ Fromage
(ou mise en bouche)
- ✓ Dessert
- ✓ Pain, café

MENU ÉLÉGANCE

42€

- ✓ Entrée
- ✓ Patience glacée (+3€)
- ✓ Plat
- ✓ Fromage
- ✓ Dessert
- ✓ Pain, café

MENU PRESTIGE

49€

- ✓ Mise en bouche
- ✓ Entrée
- ✓ Patience glacée
- ✓ Plat
- ✓ Fromage
- ✓ Dessert
- ✓ Pain, café

PRIX TTC et PAR PERSONNE

Les mises en bouche

 Gaspacho de tomates et sa gougère au comté

 Bisque de Homard, queue de Gambas croustillante

 Fraicheur Italienne – tomate coeur de boeuf, Buffalla, roquette, crème balsamique

 Ganache de Foie gras sur son pain d'épice du Gâtinais



Les Entrées

 Duo de foie gras.
Foie gras mi-cuit sur pain d'épice du Gâtinais & foie gras poêlé, mesclun de salade, vinaigrette au miel

 Tataki de thon, salade de quinoa et Edamame, vinaigrette sésame & soja.

 Tartelette de légumes méditerranéens, St Marcellin tiède sur lit de roquette vinaigrette pesto

 Brochette de Saint Jacques et Gambas, sauce beurre blanc aux graines de moutarde, risotto ou fondue de poireaux

 Tartare de Saint Jacques aux herbes fraîches, crème citronnée, Jeunes pousses, vinaigrette aux agrumes

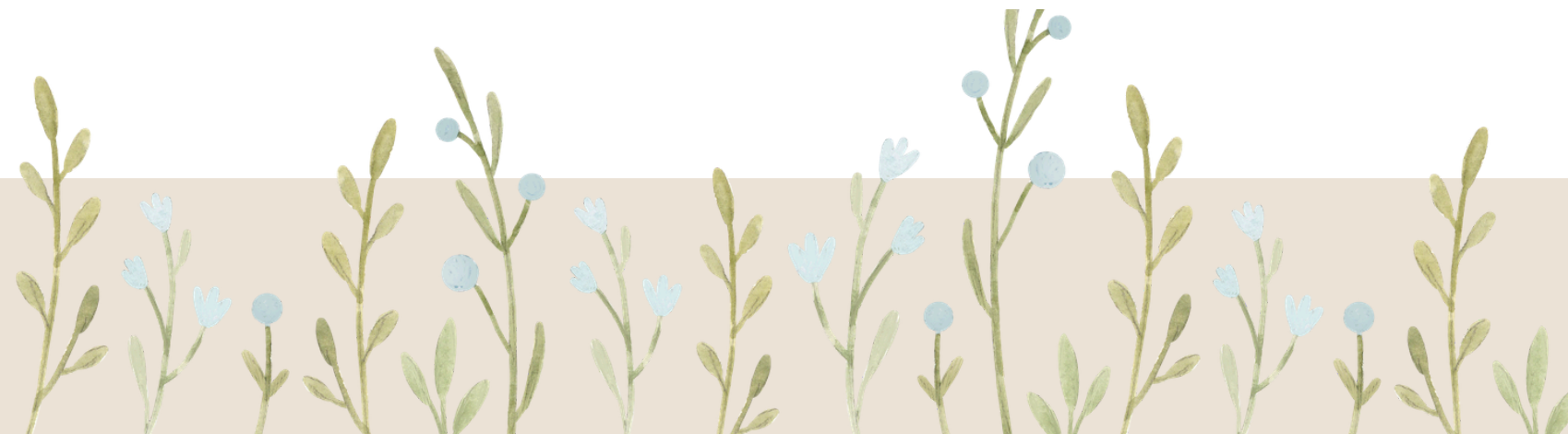
 Gravlax de saumon sauce à l'aneth, crémeux de guacamole au wasabi, pain de maïs toasté

Les Plats

SÉLECTION D'ACCOMPAGNEMENTS PERSONNALISABLES

- * Suprême de volaille de Bresse, écrasé de pomme de terre aux herbes, poêlée de champignons, sauce normande
- * Tournedos de canard, crémeux de patate douce, edamame & asperge verte, jus au miel du Gâtinais
- * Filet de Veau, gratin de pomme de terre aux éclats de Truffes, carotte glacée, sauce morilles
- * Pavé de Biche, poêlée de pomme de terre ratte & légumes croquants, sauce Porto

- * Filet de Bar, Riz à l'espagnol, sauce vierge, Asperges vertes & Edamame
- * Dos de Cabillaud, Fondue de poireaux et pomme de terre rôtie, bisque de crustacés
- * Lotte rôtie, Risotto aux champignons, chou pak choi, sauce beurre blanc aux graines de moutarde
- * Risotto aux champignons, patate douce Rôti au chèvre miel & paprika



Les Fromages

SALADE INCLUSE DANS TOUTES LES PROPOSITIONS

Trio de fromages à l'assiette
(à définir ensemble)

Brochette de 3 fromages & fruits secs
Comté, St nectaire, Brie & abricot, pruneaux

Plateau de fromages au buffet (+3€/pers)
Assortiment de 8 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

Plateau de fromages sur table
Délice de Bourgogne, Comté, Sainte Maure

Saint Marcelin rôti au miel
Servi chaud sur toast



Ateliers sucrés (+5€/pers)

Ateliers glaces

5 parfums au choix, topping, cône et cup

Mini crêpes-mini gaufres

accompagnés de sucre, chocolat, confitures

Fondue au chocolat

fruits découpés et bonbons à tremper

Les Desserts

NOUS NE PROPOSONS PAS DE DESIGN CAKE

Gâteau et tarte

1 part de gâteau ou tarte servi au buffet
(à définir selon vos envies)

Dessert individuel

Entremet individuel servi à table à l'assiette
(Chocolat praliné, palet caramel beurre salé, délice aux fruits rouges...)

Buffet de mignardises

Assortiment de 5 mignardises par personne
(macarons, tartelette citron meringuée, moelleux au chocolat, cannelé de Bordeaux, sablé aux fruits rouges)

Déclinaison gourmande +3,90€/pers

Buffet de mignardises & gâteaux/tarte

Les Buffets

Tous nos menus inclus des baguettes pendant le repas
Le café et la vaisselle de service sont également inclus (sauf lors de livraison extérieur)

LES BOISSONS POUR LE REPAS NE SONT PAS INCLUSES DANS LES MENUS

BUFFET ÉLÉGANCE

32€

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

• +2€ / Produit terre ou mer si supplément

BUFFET PRESTIGE

38€

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

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

Les salades

Classiques

2 À CHOISIR DANS CES PROPOSITIONS

Salade landaise – Pommes 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

1 À CHOISIR DANS CES PROPOSITIONS

Salade Thai façon bo-bun : Vermicelles de riz, salade de choux chinois, chou rouge, carotte râpé, tomates cerises et confites, oignon ciboule, coriandre, noix de cajou et croustillant d'oignons sauce Thaï.

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

Salade Méridionale : Roquette, Tomates multicolores, Mozza Buffalo, Légumes confits (Mélange de poivrons, aubergines, tomates et courgettes), Haricot vert Sauce balsamique et pesto

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



Les grillades



Le brasero

**SUR
DEVIS**

LOCATION BRASERO

1 Cuisinier pour la cuisson de la viande
Brochettes et marinades
Viande à définir & sur devis

En Accompagnement :

4 Salades - 2 classiques et 2 de saison
Buffet de 6 fromages en libre service
Tarte aux fruits & fruits frais prédécoupés

Le barbecue

**SUR
DEVIS**

LOCATION D'UN BARBECUE

1 Cuisinier pour la cuisson de la viande
Brochettes et marinades
Viande à définir & sur devis

En Accompagnement :

4 Salades - 2 classiques et 2 de saison
Buffet de 6 fromages en libre service
Tarte aux fruits & fruits frais prédécoupés



Les boissons

DU REPAS



Vous pouvez apporter vos propres boissons (vins, crémant, champagne, eaux et softs) que nous vous servirons pendant le repas.

NOTRE CONSEIL

Champagne à l'apéritif : 1 bouteille pour 4 cocktails à l'apéritif environ 3 verres par personne
Vin blanc et rouge : 1 bouteille pour 6 personnes
Champagne au dessert : 1 bouteille pour 6



LES PÉTILLANTS

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Bailly la Pierre standard

15€ la bouteille

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Bailly la Pierre Prestige : Vive la Joie

20€ la bouteille

CHAMPAGNE BRUT TRADITION

Marion Bosser

35€ la bouteille



LA BIÈRE

Petite pompe à bière

+ 15 litres de bière : **190€**

Fût supplémentaire : **45€**

Machine professionnelle + Fût : **Sur Devis**

30 verres à bière en gobelets éphémères inclus



FORMULE BOISSONS SOFTS

°Eaux plates et pétillantes en bouteilles en verre à volonté pendant le repas

°Jus de fruits, sodas

°Café et thé en buffet pour la fin de soirée

4.50€/p



LES VINS

Choix de vos vins en fonctions de votre repas choisi.

**SUR
DEVIS**

A emporter

Lunch box

LIVRÉ EN BOITE CARTONNÉE ÉLÉGANTE ET PRATIQUE, VOTRE LUNCH BOX VOUS SUIVRA PARTOUT.

LA SAVOUREUSE

16€

- 1 sandwich de votre choix :
Pain baguette, brioché ou suédois
Jambon-fromage, tomate- mozza, saumon fumé ou wraps poulet
- Une salade en contenant individuel + chips
- Un fromage
- Une gourmandise
- Une bouteille d'eau 30 cl

LA GOURMANDE

20€

- 2 sandwiches de votre choix :
Pain baguette, brioché ou suédois
Jambon-fromage, tomate- mozza, saumon fumé ou wraps poulet
- Une salade en contenant individuel + chips
- Un fromage
- Une gourmandise
- Une salade de fruit
- Une bouteille d'eau 30 cl



Plateaux repas

LIVRÉ EN PLATEAU DE 5 CONTENANTS, COUVERTS EN PLASTIQUE, SERVIETTE, SEL/POIVRE ET PAIN

LE TRADITIONNEL

15€

- 1 entrée (une viande OU un poisson OU végété)
- 1 plat principal (selon les recettes du jour)
- 1 fromage
- 1 dessert
- Une bouteille d'eau 30cl

L'AUTHENTIQUE

18€

- 2 entrées (une viande ET un poisson ou végété)
- 1 plat principal (selon les recettes du jour)
- 1 fromage
- 1 desserts
- Une bouteille d'eau 30cl

LE GOURMET

22€

Même plateau que l'AUTHENTIQUE avec des produits premiums.

POSSIBILITÉ DE PLATEAU VÉGÉTARIEN SUR DEMANDE



Le nappage

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

Cauton demandée en cas de dégradations.

! Attention aux scintillants !

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

Le service

SUR DEVIS

Transport

POUR LIVRAISON

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

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

La vaisselle

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

Pour toute prestation en extérieur, location de vaisselle **SUR DEVIS**

- Forfait vaisselle classique
- Forfait vaisselle deluxe
- Forfait vaisselle vintage

Le coût sera évalué en fonction de vos besoins selon le repas choisi et votre lieu de réception



LA JOURNÉE DE SÉMINAIRE AU VIEUX MOULIN

ALL INCLUSIVE

58€/PERS

- ✓ Accueil café
- ✓ Pause matin
- ✓ Cocktail finger food
- ✓ Boissons repas (cocktail, softs, vins)
- ✓ Pause après-midi
- ✓ Service

+750€

location salle de réception

PRIX TTC et PAR PERSONNE

CONTACT

Domaine & traiteur

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

Domaine & gîtes

Charlène Saulnier 06.40.12.05.59
gite@levieuxmoulincharny.com

Location décoration

Charlène Saulnier 06.40.12.05.59
charlene.saulnier77@gmail.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