# Votre Mariage...

LE MOULIN D'ORGEVAL

*Hôtel de charme, où se mêlent nature et raffinement à 30 minutes de Paris et 1h30 de la côte normande. Le Moulin d'Orgeval, situé dans un parc de cinq hectares, est un lieu privilégié où se conjuguent sérénité, enchantement et gastronomie.*

*Arbres séculaires, pièce d'eau romantique, un cadre idéal pour l'organisation de votre réception de mariage.*

*Toute l'équipe du Moulin d'Orgeval se tient à votre disposition pour vous aider à organiser votre projet.*

Pour l'organisation de votre mariage, nous vous remercions de trouver ci-après quatre propositions :

| | |
|---|---|
| Les menus «Alliance» et «Célébration» | à 132€ si <100 pers<br>et 126€ si >100 pers |
| Le menu «Cérémonie» | à 135€ si <100 pers<br>et 132€ si >100 pers |
| Le menu «Prestige» | à 166€ si <100 pers<br>et 164€ si >100 pers |

Tous nos menus comprennent :

Le buffet cocktail de 18h30 à 20h00

Champagne (1 bouteille pour 5 personnes),

Whisky, apéritifs classiques, jus de fruits.

12 pièces salées, chaudes et froides, par personne.

Le dîner servi entre 20h30 et 22h30 environ.

Le dessert à choisir

Les vins à choisir selon le menu

La location du salon

Un buffet permanent de café et jus de fruits pendant la danse

# Menu Alliance

Brochette de gambas aux agrumes sur lit de mesclun,
copeaux de parmesan et olives de Ligurie

ou Pressé de lapereau à l'estragon au foie gras aux petits légumes

~ ~ ~ ~

Tartare de daurade mariné au citron vert et betterave crue

ou Salade exotique de tourteau à l'orange

~ ~ ~ ~

Suprême de volaille fermière roulé aux légumes confits
et crème de basilic

~ ~ ~ ~

Crottin chaud aux pommes et bouquet de verdure aux noix

~ ~ ~ ~

Dessert

# Menu Cérémonie

Foie gras de canard à la tapenade et pain grillé

ou Pavé d'espadon à la marmelade d'agrumes,
salade d'herbes fraîches et réduction balsamique

~ ~ ~ ~

Filet de St-Pierre en écailles à la crème et pointes d'asperges

~ ~ ~ ~

Sorbet digestif

~ ~ ~ ~

Pièce de bœuf Charolais (faux filet) en croûte de feuilletage
et jus réduit aux morilles

~ ~ ~ ~

Cabécou aux noix sur un lit de verdure à la pomme verte

ou Salade de carmine au chèvre et fruits secs au miel

~ ~ ~ ~

Dessert

# Menu Célébration

Eventail de langoustines aux légumes de Provence,
Parme croquant et salade d'herbes fraîches

~ ~ ~ ~

Médaillons de lotte au lard fumé, polenta crémeuse,
coulis de poivrons doux

ou Gigotin d'agneau rôti aux herbes,
brick croustillante au cumin

~ ~ ~ ~

Saint Marcellin grillé aux graines de sésame
et bouquet de mesclun aux mendiants

ou Effiloché d'endives au crumble de Roquefort

~ ~ ~ ~

Dessert à choisir
Servi avec une coupe de Vouvray

# Menu Prestige

Eventail de homard aux agrumes et bouquet de doucette,
lard croquant et parmesan

ou Homard entier sur une fondue de poireaux,
nappé de beurre blanc au citron vert

~ ~ ~ ~

Sorbet fine champagne

~ ~ ~ ~

Tournedos poêlé, pommes de terre gratinées
et flan de foie gras, jus réduit à la marjolaine

ou Mignon de veau à la crème de chorizo, galette
croustillante de polenta et tuile croquante au parmesan

~ ~ ~ ~

Crumble de Roquefort

ou Rocamadour pané aux noisettes

~ ~ ~ ~

Dessert à choisir
Servi avec une coupe de Champagne

# Votre choix du dessert

Douceur choco-noisettes
*(Biscuit dacquoise noisettes, ganache aux deux chocolats lait et noir)*

~ ~ ~ ~

Vacherin Vanille framboise et coulis de fruits rouges

~ ~ ~ ~

Macaron moelleux aux ananas et coulis de framboises
*(Biscuit moelleux aux amandes garni d'une crème légère et ananas frais)*

~ ~ ~ ~

Fraisier ou framboisier crème mousseline

~ ~ ~ ~

Pommé normand, chiboust caramélisé au sucre de canne
*(Pâte feuilletée, pommes fraîches et crème meringuée)*

~ ~ ~ ~

Entremets chocolat blanc framboise
*(Croustillant praliné, mousse chocolat blanc et framboises)*

~ ~ ~ ~

Pièce montée choux nougatine (suppl. 5€ par personne)

# Votre choix des vins

*Nous vous proposons une  sélection de vins en accord avec le menu que vous aurez choisi.*

## Vins pour les menus Alliance, Célébration et Cérémonie

### Vins blancs

Viognier, Signatures du Sud
Domaine Tour boisé, Domaine Poudou, Minervois
Terret Chardonnay, J.Moreau & fils
Pigmentum Colombard, Côtes de Gascogne

### Vins rouges

Lacroix Barton Bordeaux
Tour Boisée Domaine Poudou Minervois
Merlot Cabernet Sauvignon, J Moreaux&Fils
Pigmentum, Cahors

## Vins pour le menu Prestige

### Vins blancs

Monbazillac
Sancerre, vin de Loire
Chablis

### Vins rouges

Lacroix Barton, Bordeaux
Château Lacarelle, Beaujolais
Côtes du Rhône, Domaine les violettes

# Conditions générales

**Horaires :**
Nos réceptions du soir débutent à partir de **18h30** pour s'achever à **1 heure du matin.**
Lorsque, par accord particulier, une prolongation est convenue à l'avance, elle donne lieu à une facturation :
**De 1heure à 2 heures :** 150€
**De 2 heures à 3 heures :** 250€
**Au-delà de 3 heures mais avec réservation des 14 chambres d'hôtel :**
300€ par heure supplémentaire

**Nombre de convives :**
Ce nombre doit être communiqué **6 jours** avant la date de la réception et constitue alors le minimum de facturation.

**Menu enfant:**
Un menu simplifié, de **20 € à 32 €,** est généralement prévu pour les enfants rassemblés à une même table.

**Champagne supplémentaire :**
Il peut être fourni au prix de **45 €** la bouteille, ou nous être déposé quelques jours avant la réception et servi sans perception d'un droit de bouchon.

**Décoration florale des tables :**
La décoration des tables peut être confiée à notre fleuriste :
**Centre de table rond :** 35 € l'un
**Centre de table ovale de 8 à 12 personnes :** 40 € (pour la table des mariés)
**Centre de table ovale supérieur à 12 personnes :** 60 €

**Réservation :**
La réservation devient définitive par le versement d'arrhes correspondant à **30%** du devis global prévu. Ces arrhes restent acquises à l'établissement en cas d'annulation de la réception.

**Hotel :**
Nous pouvons mettre à votre disposition 14 chambres au prix spécial de **145€** la chambre double, petits déjeuners inclus.

**Sonorisation :** veuillez nous contacter

LE MOULIN D'ORGEVAL

Rue de l'abbaye - 78630 Orgeval
Tél. : 01 39 75 85 74 - Fax : 01 39 75 48 52
E-mail : contact@moulindorgeval.com
Site : www.moulindorgeval.com

## Vos notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Vos notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....