

*Charme,
Confort et gourmandise
Dans un parc de cinq hectares*



*Charm,
Gourmandise and comfort
In five hectares of parkland*

Séminaires résidentiels, journées de travail, cocktails



*Charme,
Confort et gourmandise
Dans un parc de cinq hectares*



*Charm,
Gourmandise and comfort
In five hectares of parkland*

Bienvenue au Moulin ...

Vous avez quitté la ville, vous êtes au calme avec de l'espace, beaucoup d'espace ... Découvrez l'atmosphère chaleureuse et le charme d'une maison accueillante où la tradition se mêle de modernité. Quelques soient vos demandes, une équipe attentionnée saura vous conseiller. Bienvenue au Moulin ... vous êtes au vert, accès facile, parking garanti !

Le décor

C'est un remarquable parc de 5 hectares où coule une rivière, la Vilaine. En son cœur, le Moulin - Ar Milin' en breton - a gardé de ses origines, déversoirs et vannages. La grande salle lumineuse, prolongée par une terrasse, est complétée par de petits salons très appréciés pour les repas d'affaires. Le bar spacieux avec ses fauteuils-clubs fait face à une grande cheminée. Ar Milin' vous propose de nombreuses possibilités pour l'organisation de vos réunions, séminaires et événementiels d'un ou plusieurs jours.

La table

Le plaisir, s'apprécie des yeux : son restaurant panoramique, élégance, clarté, vue sur les rives de verdure, cuisine ouverte pour le spectacle ... Avec la complicité du chef et de son équipe, le meilleur s'invite à votre table à chaque saison. Le plaisir, toujours, se savoure : ici les meilleurs produits du terroir breton révèlent leur succulence et leurs secrets en une cuisine inventive, fine et équilibrée.

Les chambres

Disposant de 11 chambres de caractère au moulin et de 21 chambres au charme contemporain, dans l'hôtel du parc, Ar Milin' saura assurer votre repos après une journée active.

Les salles de réunion

Ici, même le travail vous attend et vous détend : il suffit de regarder les beautés du parc, largement visibles des salles que le Moulin met à votre disposition, pour accueillir une centaine de convives ou de collaborateurs.

Dispositions et capacités

		Surfaces en m ²	Théâtre	Classe	U	Table fermée	Banquet	Cocktail
A	Salle Magnolia	60	50	32	26	28		
B	Salle Hortensia	60	50	32	26	28		
C	A+B	120	110	60	50	50		
D	Salle sous commission	9				6 à 8		
E	Bistrot du Moulin*	85					50	100
F	Salle Parc en Ciel	47			20			
G	Salle Côté Jardin	23				12		
H	Salle Vue sur Berges	15				8		
I	G+H	38				18		

* A partir de 20 personnes le soir et week-end uniquement

*Charme,
Confort et gourmandise
Dans un parc de cinq hectares*



*Charm,
Gourmandise and comfort
In five hectares of parkland*

Menus Camélia

Pour choisir votre menu, sélectionnez une entrée, un poisson ou une viande et un dessert qui soient les mêmes pour l'ensemble des convives dans la liste ci-après, ou laissez au chef le soin de composer votre menu à partir des produits de saison.

Entrées

Tartare de perche au citron vert, velouté au curry
Royale de foies de volaille blonds sur pain bûcheron, magret fumé, salade folle
Tarte fine pommes/andouille, Arlette à la fleur de thym et huile d'olive
Gratons de lapereau confits à l'estragon, caramel de pommeau, salade d'ici
Salade de saumon fumé, œuf poché, crème réduite
Nems de pleurotes et boudin noir, parmentière au beurre comme une sauce

Poissons, volailles et viandes

Dos de maigre à la plancha, sauté de courgettes à l'huile d'olive, beurre de poivrons rouges
Noix de jambon rôtie au lard fumé, pommes mousselines
Rôti de veau braisé, carottes glacées miel/citron, jus de cuisson
Saumon à la plancha, sauté de légumes de saison aux herbes, sauce matelote,
Suprême de poulet noir snacké, risotto de pâtes
Sauté de bœuf aux épices douces, légumes saisis aux saveurs d'Asie

Desserts

Clafouti griottine, sorbet fruits rouges
Entremet mangue/noix de coco
Ile flottante, crème vanillée, salade de fraises
Croquant chocolat noir et blanc, salade de fruits acidulés
Tarte pêches/amandes, velouté chocolat
Dacquoise, miroir framboises et basilic, douceur à la vanille

*Vins blanc et/ou rouge [le choix du sommelier]
eau minérale-café et mignardises*

*Charme,
Confort et gourmandise
Dans un parc de cinq hectares*



*Charm,
Gourmandise and comfort
In five hectares of parkland*

Menus Séquoia

Menu 1

Dorade pressée à la coriandre et huile de noisette,
vinaigrette d'herbes amères

Longe de veau braisée, échalote confite,
tian de légumes à la fleur de sel

Forêt noire, façon Ar Milin

*Côtes du Roussillon « Etienne Malis »
Bordeaux « Le Colombey »
Eau minérale-café et mignardises*

Menu 2

Gâteau de crevettes au fromage frais
et ciboulette

Faux filet rôti à la fleur de sel,
pomme fondante et royale de pleurotes

Feuillette candi de fruits de saison
crème chibouste

*VDP des Côtes de Gascogne « l'Etoile »
Côtes du Roussillon « Etienne Malis »
Eau minérale-café et mignardises*

Menu 3

Foies de volailles
et foie gras à la ciboulette,
façon blanquette froide

Filet de cabillaud snacké,
polenta à la plancha,
coulis de tomates

Gaspacho de fraises,
menthe givrée,
brioche au sucre

*Anjou blanc « La Calèche »
Solissime « Chateaumeillant »
Eau minérale-café et mignardises*

*Charme,
Confort et gourmandise
Dans un parc de cinq hectares*



*Charm,
Gourmandise and comfort
In five hectares of parkland*

Menus Molinia

Menu 1

*Une coupe de champagne brut « Dominique Massin »
4 amuses bouches chauds et froids*

Tartare de Mérou et concombre,
tarte fine au sésame

Filet mignon de veau confit,
légumes en ratatouille,
jus de légumes

Fourme d'Ambert,
caramel au poivre, confit de raisins

Chouquette XXL à la fraise et au Porto,
Sorbet fraise

*Côtes du Rhône blanc « Les Grandes Vignes »
Côtes de Bourg « Caractère »
Eau minérale-café et mignardises*

Menu 2

*Une coupe de champagne brut « D. Massin »
4 amuses bouches chauds et froids*

Caviar de Haddock au lait,
Mousseline d'artichauts
Vinaigrette de crustacés

Aiguillette de filet de bœuf,
Royale de céleri et shiitake,

Ossau Iraty
confiture de cerises noires

Croustillant au chocolat noir et noix de Pécan

*VDP des Côtes de Thongue « Cuvée Alliance »
Bourgogne « La Superbe »
Eau minérale-café et mignardises*

*Charme,
Confort et gourmandise
Dans un parc de cinq hectares*



*Charm,
Gourmandise and comfort
In five hectares of parkland*

menus avril 2008/octobre 2008

prix nets taxes et services compris
ils s'appliquent par jour et par personne, pour un minimum de 10 personnes

Menu 3

*Une coupe de champagne brut « D. Massin »
4 amuses bouches chauds et froids*

Foie gras de canard cuit au naturel,
pain de mie aux figues,

Thon juste saisi,
écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive,
bonbon d'ail, d'autres en crème

Camembert au lait cru fourré de pommes/épices,
salades du potager

Soupe de chocolat,
Marmelade d'orange et pomelos meringués,
Chocolat blanc

*Côtes de bourg blanc « Grains fins »
Anjou rouge « Logis de la Giraudière »
eau minérale-café et mignardises*

Les forfaits

La journée réunion comprend :

- La location de la salle de réunion, avec écran, rétroprojecteur et eaux minérales
- Deux pauses, servies en cours de journée avec café, biscuits et jus d'orange
- Un repas boissons comprises (voir propositions de menus pages précédentes)

Le séminaire résidentiel comprend :

- La chambre dans l'hôtel du parc avec bain ou douche, téléphone direct
- Télévision couleur avec Canal + et chaînes câblées
- Le petit déjeuner buffet, servi dans les salons du moulin
- La location de la salle de réunion, avec écran, rétroprojecteur, paperboard, eaux minérales
- Deux pauses, servies en cours de journée avec café, biscuits et jus d'orange
- Deux repas boissons comprises (menus au choix)
- L'accès aux loisirs : tennis, VTT, parcours jogging, volley-ball ...

Le séminaire semi-résidentiel correspond au même descriptif avec un seul repas

Les tarifs 2008

Forfaits Camélia

Journée réunion	48 €
Menu boissons comprises	36 €
Séminaire résidentiel (chambre individuelle)	132 €
Séminaire résidentiel (chambre double)	109€
Séminaire semi-résidentiel (chambre individuelle)	101 €
Séminaire semi-résidentiel (chambre double)	81 €

Forfaits Séquoia

Journée réunion	53 €
Menu boissons comprises	41 €
Séminaire résidentiel (chambre individuelle)	139 €
Séminaire résidentiel (chambre double)	114 €
Séminaire semi-résidentiel (chambre individuelle)	109 €
Séminaire semi-résidentiel (chambre double)	89 €

Forfaits Molinia

Journée réunion	70 €
Menu boissons comprises	60 €
Séminaire résidentiel (chambre individuelle)	168 €
Séminaire résidentiel (chambre double)	140 €
Séminaire semi-résidentiel (chambre individuelle)	114 €
Séminaire semi-résidentiel (chambre double)	104 €

Prix nets taxes et services compris

Ils s'appliquent par jour et par personne, pour un minimum de 10 personnes

Télévision	35 €
Magnétoscope	35 €
Vidéo projecteur	180 €
Sonorisation	140 €
Location de salle	400 €
Location de salle sous commission	100 €

Toutes nos salles sont équipées d'écran, rétroprojecteur, paper-board, téléphone, accès Numéris et Wifi (*Wifi orange à la charge du séminaire*).

Pauses - apéritifs - pots de départ

Café d'accueil simple	Café, biscuits, fruits secs, jus d'orange	2.5 €
Accueil viennoiseries d'orange	Café, 2 mini viennoiseries, fruits secs, jus	3.5 €

Pause campagnarde	Assortiment de charcuteries, verre de vin rouge	7 €
Pause huîtres	6 huîtres, verre de vin blanc, pain, beurre	10 €

Kir au vin blanc		4 €
Coupe de Champagne	brut « D Massin »	7 €
Coupe de Champagne	brut « Gosset excellence »	9 €

Accueil personnalisé dans les chambres

Ballotin de 3 chocolats	3.5 €
-------------------------	-------

Fleurs	à partir de	10 €
Corbeille de fruits	à partir de	10 €

Produits régionaux	Fine Bretagne (eau de vie de cidre)	20 €
--------------------	-------------------------------------	------

Loisirs - animations

(nous consulter à l'avance pour la réservation)

Repas à thèmes	Repas gastronomiques, plateaux de fruits de mer, buffets, piques niques, dégustations de vins commentées
Spectacles	Groupes folkloriques bretons, magie, orchestres, soirées cabaret, soirées dansantes.
Détente	Soirée Vini Végas (animation casino autour de la découverte des vins) Vini Défi « <i>Le rallye des vigneron</i> » (Jeux d'équipes, organisées autour d'épreuves et d'énigmes viticoles) Tennis, volley-ball, VTT, randonnée, karting, initiation au golf, initiation au canoë kayak, visites guidées, excursions

Prix nets taxes et services compris

Loisirs - animations

Pour passer un moment de détente, voici la liste des loisirs à votre disposition et des partenaires d'Ar Milin qui pourront vous proposer des animations où l'esprit d'équipe trouve toute sa place :

Proposition d'animations :

Wine Academy :

Vous offre des prestations telles que:

- le casino des vins « Vini Vegas » pour jouer et découvrir l'œnologie,
- Vini Défi « *Le rallye des vignerons* » au cœur de notre parc de 5 ha (Jeux d'équipes, organisées autour d'épreuves et d'énigmes viticoles)
- « le trésor de bacchus » qui permet d'allier gastronomie et œnologie autour d'un jeu d'énigme durant votre repas.



Contact : WINE ACADEMY Tél : 02.41.31.20.67

www.wine-academy.fr

Ami Productions :

Vous propose des jeux pour animer votre réunion ou votre soirée (baby foot humain, jeux de structures gonflables, reproduction de jeux T.V,...) ainsi que des animations musicales.



Contact : AMI PRODUCTION Tél : 02.23.16.43.38

www.amiproduction.com

Le Golf des rochers :

Vous propose tout un programme le temps d'une ou plusieurs après midi avec des stages d'initiation ou de perfectionnement



Contact : Golf des rochers Tél : 02.99.96.52.52

www.vitre-golf.com

Magicien (Greg Bagot):

Pour un spectacle de magie ou bien du close up durant votre repas, cet artiste vous enchantera.



Contact : Greg Bagot Tél : 06.62.44.51.09

www.bagot.fr

Autres animations :

Sur simple demande nous pouvons vous proposer diverse animations (canoë, karting, visite du centre ville de Rennes en bateaux, randonnée à cheval,...)

Loisirs à votre disposition :

Tennis, volley-ball, ping-pong, randonnée, pétanque

Cocktails

A la belle saison si le temps le permet, les cocktails peuvent vous être servis sur les pelouses du parc d'Ar Milin' ou au Bistrot du Moulin le soir et le week-end. Nous vous convions à venir déguster nos amuses bouches originaux, aux recettes rythmées par les saisons et les saveurs du monde.

Composez vous-même votre cocktail en choisissant vos boissons et amuses bouches.

Forfaits boissons

1	Vin blanc, accompagné de crème de fruits (cassis, framboise et pêche) Jus d'orange, Coca Cola, Plancoët et Perrier	7 € par personne
---	--	------------------

2	AOC Crémant de Loire, nature ou accompagné de crème de fruits (cassis, mûre et framboise) Martini rouge/Pastis/Porto rouge/Whisky Jus d'orange, Coca Cola, Plancoët et Perrier	11 €	par personne
3	AOC Champagne brut « Massin », Punch Planteur, Martini rouge/Pastis/Porto rouge/Whisky, Jus d'orange, Coca Cola, Plancoët et Perrier	15 €	par personne
4	AOC Champagne brut « Gosset Excellence », Punch Planteur Martini rouge/Pastis/Porto rouge/Whisky Jus d'orange, Coca Cola, Plancoët et Perrier	19 €	par personne

Les forfaits boissons 1, 2, 3 s'entendent sur la base de deux verres par personne
Le forfait 4 est servi à volonté

Champagnes brut

AOC Champagne brut	« Dominique Massin »	49 €	75 cl
AOC Champagne brut	« Gosset Excellence »	61 €	75 cl

Une bouteille permet de servir environ 6 coupes

Amuses bouches salés et sucrés

10 pièces	15 €
15 pièces	22.5 €
20 pièces	30 €
La pièce supplémentaire	1.5 €

Prix nets pour un minimum de 20 personnes - taxes et services compris

Printemps - été

Partie salée

Brochette tomates cerises/abricot/chèvre
Mini club sandwich au saumon mariné
Brioche toastée foie gras et figues
Tortilla aux légumes
Cake aux olives
Fougasse aux lardons
Bruschetta jambon sec / Parmesan
Bruschetta caviar d'aubergines
Bruschetta concassée de tomates et basilic
Cuillère œufs brouillés et piment doux
Cuillère salade de pâtes
Cuillère grecque de légumes
Mini gaspacho de concombres et menthe

Partie sucrée

Petit pot de thé au jasmin
Mini salade de fruits
Madeleine
Truffe au chocolat
Congolais
Fraises et granité d'agrumes

Autour du monde

Partie salée

Mini brochette de poulet en aigre-doux
Gambas au citron vert
San choy bau de porc
Guacamole et chips de maïs
Tortilla aux légumes
Acras de morue
Samoussa pommes de terre et coriandre
Cuillère aux lentilles épicées à l'indienne
Cuillère de tzatziki
Cuillère crevettes épicées
Mini taboulé

Automne - hiver

Partie salée

Endives Roquefort et noix
Craquelin aux pommes et à l'andouille
Brioche toastée foie gras et figues
Mini club sandwich au saumon fumé
Mini club sandwich fromage frais/légumes
Toast à la fourme d'Ambert et aux poires
Tarte fromage de chèvre/tomates confites
Cake au maquereau
Tortilla aux légumes
Cuillère œuf brouillé au lard paysan
Cuillère grecque de choux fleur
Cuillère champignons/concombre/crème
Mini velouté de potiron

Partie sucrée

Tartelette au chocolat
Financier
Rocher coco
Petit pot de crème à la vanille
Mini salade de fruits de saison
Tartelette aux agrumes

Bruschetta Gravlax de saumon
Bruschetta de tarama au chèvre frais
Mini gaspacho tomates/basilic

Partie sucrée

Mini salade de fruits exotiques
Tartelette banane caramélisée et chocolat
Rocher coco
Ananas frais et glace pina colada
Mini baba au rhum

Conditions générales de ventes

Séminaires, journées réunion, banquets, cocktails

Ces conditions s'appliquent à toutes les manifestations, sauf convention écrite particulière, pour l'année 2008

I - Tarifs

Les prestations s'entendent par personne et correspondent notamment aux forfaits suivants :

Le forfait résidentiel comprend :

la location de la salle, 2 pauses, l'hébergement en chambre individuelle ou double, le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner.

Le forfait semi-résidentiel comprend :

la location de la salle, 2 pauses, l'hébergement en chambre individuelle ou double, le petit déjeuner, un repas.

Le forfait journée de travail comprend :

la location de la salle, 2 pauses et un repas.

Les tarifs indiqués s'entendent toutes taxes comprises.

Ces tarifs s'appliquent à partir de 10 personnes.

Pour tous séminaires ou toutes réunions inférieures à 10 personnes, un supplément de location de salle vous sera demandé, soit 100 Euros TTC par jour.

II - Garantie de réservation

Les prix figurant sur le devis établi par l'hôtel sont garantis jusqu'à la date d'option. La réservation n'est confirmée qu'à la date de réception d'un écrit du client (courrier, fax) qui doit parvenir à l'hôtel au plus tard au jour de la date d'option, accompagné du versement d'un acompte.

Cet acompte s'élève à 30% du montant total TTC des prestations réservées.

III - Garantie de couverts

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 72 heures avant l'arrivée des participants et sera retenu comme base de facturation. Toute annulation partielle ou totale qui interviendrait après ce délai entraînerait la facturation de 100 % du prix des repas commandés non consommés.

Les annulations partielles ou totales du nombre de participants doivent être signifiées par écrit à l'hôtel.

IV - Annulation

Les annulations partielles ou totales du nombre de participants doivent être signifiées par écrit à l'hôtel.

Les annulations partielles ou totales donnent lieu à la facturation des indemnités suivantes :

- De 8 et 30 jours l'hôtel facturera 30 % du prix des prestations commandées.
- De 4 à 8 jours l'hôtel facturera 50 % du prix des prestations commandées.
- De 0 à 3 jours l'hôtel facturera 100 % du prix des prestations commandées

Les délais sont décomptés à partir de la date d'arrivée du client

V - Extras

Tous les extras (téléphone, bar ...) doivent être réglés sur place par chacun des participants avant leur départ. A défaut de règlement de ces prestations par les participants, ces sommes seront directement facturées au client qui est solidairement responsable de leur paiement.

VI - Assurances

Le client, où à défaut, l'organisateur agissant en qualité de représentant du client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou les participants pourraient causer au cours du séminaire.

L'hôtel sera dégagé de toutes obligations au cas où un événement de force majeure, ou de cas fortuit, surviendrait (grève, incendie, dégât des eaux).

VII - Modalités de paiement

Le règlement des prestations se fera dès réception de la facture. En cas de retard de règlement, le client sera redevable du paiement d'une indemnité calculée jour par jour sur la base du taux d'intérêt légal en vigueur à l'expiration de ce délai, majoré de deux points.

VIII - Réclamations

Toute contestation ou réclamation doit être adressée à l'hôtel par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de 8 jours après le départ des participants.

Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être satisfaite.