



Le Moulin Fleuri

Lieu Dit Le Moulin Fleuri
37250 VEIGNE

Notre carte pour vos Réceptions / Repas Professionnels

S'adresse aux tables au-delà de 12 adultes et 40 couverts (capacité d'accueil maximum)

Merci de noter que tous les convives mangent les mêmes plats de l'entrée au dessert sauf allergie, intolérance, restriction alimentaire ou menu enfant.

Au Moulin Fleuri nous ne sommes pas en capacité humaine et matériel de produire une variété de plats différents sur les grandes tables .

Menu à 55€ (Sans Fromage 47€)

Les entrées :

Tartare de Truite de Mer au Citron Yusu
Le Foie Gras Mi-Cuit du Moment **+3€**
Assiette Tourangelle Rillons Chèvre Andouillette
Fraicheur de Tourteau et Saumon Fumé
Crozets au Sarrasin Rillons et Sainte Maure
Carpaccio de Bœuf au Vinaigre de Framboise

Les plats :

Pastilla de Joue de Bœuf
Dorade Royale, Fumet de Crustacés
Filet de Sandre, Beurre Blanc aux Agrumes
Magret de Canard, Sauce Hibiscus et Miel
Volaille Fermière, Crème de Truffe
Brochette de Homard Cabillaud et Chorizo **+3€**

Les fromages :

Tourte au Chèvre et poires tapées de Rivarennnes (sur commande)
Assiette de 3 Fromages Locaux et Bouquet de salade aux Noix
(aux choix le jour même selon les convives)

Desserts Individuels au Choix

Omelette Tourangelle en chaud froid : meringue safranée et intérieur glacé
Financier Tiède aux Spéculoos, Confiture de Fraises à la Sangria et Chantilly.

Moelleux coulant au Chocolat, coulis Exotique et sorbet citron vert.

Tartelette Pomme-Cassis et son sorbet.

Ou Desserts Présentés pour Célébrations au Choix

Entremet Chocolat Praliné Feuillantine, coulis et Glace Caramel au Beurre Salé.

Entremet exotique, palet coco et mousse ananas passion – Sorbet Ananas.

Fraisier, Framboisier ou Poirier selon la Saison, coulis et sorbet en Accord.

Pièce Montée en Croque en Bouche préparée par la Boulangerie Les Blés de Demain à Veigné (**à partir de 20 personnes** et supplément de 5.00€ par personne).

Menu Enfant 15 ans inclus (hors boissons)

Entrée - Plat - Dessert 24€

Plat – Dessert 18€

Gratin de Crozets aux Rillons **ou** Œuf Cocotte à la Crème Verneuil

Cabillaud Beurre Blanc **ou** Brochette de Bœuf (Crème de Foie Gras) **ou** Nuggets de Veau
accompagné de

Légumes de Saison **ou** Croquettes de Pommes de Terre **ou** Frites de Patate Douce

Le Même dessert que les adultes dans le cas d'un Gâteau commun Présenté **ou** Moelleux
Coulant au Chocolat **ou** Sablé Breton Chantilly **ou** Sorbet et Glace.

Pour la Bonne Organisation de votre Repas:

Première étape , Vous devez mettre une option prioritaire sans engagement à la date
souhaitée, merci de prendre contact par téléphone ou par mail pour connaître nos
disponibilités.

Le lieu du repas est proposé dans une salle privative annexe au restaurant qui est située
côté jardin de notre restaurant .

Le repas en terrasse pour ces réceptions à **la belle saison est limité à 15 couverts** et sous
réserve de l'activité déjà enregistrée au restaurant au moment de votre demande et la météo
du jour.

La privatisation totale du lieu (salle et terrasse) est envisageable, mais toujours selon nos réservations et disponibilité à partir de **1800€ de supplément à la prestation de base**.

A noter : **le choix des plats n'est pas envisageable le jour même** sur ce nombre de couverts, les achats pour vos réceptions se font uniquement sur commande après la confirmation de votre réception.

Aussi Les plats sélectionnés **doivent être les mêmes pour tous les convives** de l'entrée au dessert, hors contraintes alimentaires ou allergies, menus enfants jusque 15 ans inclus, nous prendrons en compte vos particularités ou demandes au moment de l'organisation de votre repas.

Pour l'organisation des boissons qui est complémentaire à l'organisation du service :

Nous proposons un Buffet apéritif en intérieur ou dans le jardin selon la saison.

Le tarif comprend 2 verres 8cl maximum et 3 pièces d'amuse-bouche par personne.

- Adulte/ 12€
- Enfant de moins de 13 ans/ 8€

Au choix sur ce buffet un vin du Val de Loire, des bulles du Val de Loire (nature ou Kir) ou du jus de fruit artisanal.

Pour le service des eaux :

Les eaux micro-filtrées et gazeuses sont facturées en forfait en fonction de votre consommation.

Pour les vins, le choix est totalement libre :

Vous choisissez sur notre belle carte des vins ou nous nous ferons un plaisir de vous guider selon vos goûts et votre budget lors de la finalisation de votre repas.

Pour vous aider à calculer votre budget sachez qu'une bouteille de 0.75 CL correspond à 6 verres servis, multipliez en fonction du nombre de couverts, nous facturerons selon la consommation réelle à la bouteille ouverte le jour J.

Les boissons chaudes de fin de repas comme les cafés ou les thés sont facturées 2.80€ par personne servie, sucre et chocolat , les mignardises sont en supplément.

Pour affiner votre organisation il est bon de savoir que la salle fait :

60m2 pour la salle plus 15m2 hall d'entrées, avec deux sanitaires privés et un vestiaire Connexion par WIFI Gratuite. Pas de WC accès handicapé à ce jour .

Équipement Musique par différents supports, dont une enceinte Bluetooth qui vous permet de personnaliser votre ambiance musicale avec votre playlist si vous le souhaitez.

Nous proposons à défaut un fond musical neutre et discret en ambiance de base.

Vidéo projecteur / Paper board sur demande

Tables rondes ou rectangles pour 20 couverts maximum, au-delà de 20 couverts, la répartition se fait uniquement sur des tables rondes de 10 convives maximum.

Les suppléments facturés :

- Pièce Montée 5 € par personne. **A partir de 20 Couverts.** (Les Blés de Demain)
- Droit de bouchon : mise à disposition de verrerie et de personnel de service sur UN seul vin de votre choix 12€ par bouteille de 0.75cl /18€ pour MAGNUM et plus selon format.
- Impression de menus personnalisés à partir de 10€ et tarif variable selon votre choix (un par personne ou par table par exemple)

Nos horaires d'accueil et de service

Au déjeuner l'équipe est prête à partir de 12h15, avec passage à table (service des entrées) à 13h45 maximum, la fin du repas est à 15h30 en général, nous vous demandons de régler la facture à 16h30 maxi et libérer l'espace de restauration à 17h00 maximum, (en cas de beau temps vous pouvez profiter du jardin à la belle saison.)

Au diner l'équipe est prête à partir de 19h15, passage à table (service des entrées) à 20h45 la fin du repas est aux environs de 23h00, règlement de la note à 23h30 maxi et libérer la salle à 00h00 maximum.

Nos collaborateurs quittent leur service une fois les cafés servis si vous ne consommez plus de prestations.

Nous pouvons envisager une présence au-delà de ces horaires annoncés mais la mobilisation de l'équipe demande de l'organisation et nous devons être prévenus afin d'organiser un planning pour nous et nos équipes.

Confirmer votre repas avec un versement **arrhes 25% du total des menus réservés** 10 jours avant le Jour J

Nous sommes à votre écoute pour toutes questions complémentaires et vous aider à organiser votre repas sur RDV sur place ou à distance.

Au plaisir de vous recevoir au Moulin Fleuri



Téléphone : 02/47/26/01/12

lemoulinfleuri@wanadoo.fr

www.moulin-fleuri.fr



S.A.R.L. MIKA au Capital de 5000 € SIREN : 538 747 007 R.C.S Tours