

Les buffets à thème

Pour accompagner votre apéritif : nos planches apéritives et pièces à partager (voir page 9)

Début du Service, au plus tard : 14h00 (brunch : 11 h30) ou 21h00

Durée du service : 3h00

Les apports en complément des buffets (fromage, gâteaux d'anniversaire, ...) ne sont pas autorisés

LES CRÊPES À VOLONTÉ

- Galettes blé noir : jambon, andouille, œuf, fromage, garniture forestière.
- Crêpes froment : sucre, confitures, Nutella, caramel au beurre salé, glace vanille, crème fouettée.

LE ROSTER FURN

- Echine de porc « VPF » rôtie et son jus au thym pommes de terre fondantes, salade verte.
- Far breton aux pruneaux, salade de fruits frais, glace caramel salé, crème fouettée et entremet exotique (avec possibilité de présentation).

L'ORIENTAL

- Couscous garni avec : semoule, légumes de saison, poulet, merguez et souris d'agneau, pois chiche, harissa.
- Baklava, salade de fruits frais, nougat glacé, crème fouettée et entremet exotique (avec possibilité de présentation)

LE GRILL

- Grillades (chipolata, merguez, pilons de poulet marinés, tranche de lard) 300 g/pers, Pommes de terre rôties, escalivade de légumes, crème de ciboulette.
- Brownies aux noix de pécan, salade de fruits frais, glace caramel salé, crème fouettée et entremet exotique (avec possibilité de présentation).

L'IBÉRIQUE

- Paëlla (riz safrané, poulet, moules, poulpes, crevettes, lotte).
- Moelleux aux amandes, salade de fruits frais, glace nougat, crème fouettée et entremet exotique (avec possibilité de présentation).

LE BRUNCH

- Viennoiseries, brioches, pancakes, œufs brouillés, bacon, salade de Fusilli à la sicilienne, charcuteries, assortiment de fromages, fromage blanc, salade de fruits frais.
- Café, Thé, infusions, chocolat chaud, Jus de fruit, eau minérale plate.

Apéritif

Fourni et servi par le Moulin (voir page 6)

ou

Fourni et servi par la famille (voir page 11)

Verrerie fournie et dressée

par le Moulin

en quantité suffisante

Les boissons comprises :

- Eau minérale plate
- Petit-Pont rouge, rosé, ou cidre pour le buffet crêpes (sur la base d'1/2 bouteille de vin ou cidre par personne)
- Café, thé, infusions sous forme de buffet

Fromage en complément des buffets

- Planches de fromages à partager servies en centre de table 5,00 €
- Duo de fromages servi à l'assiette 8,00 €

Dessert à présenter en complément du buffet crêpes

- Gâteau 1/2 part (entremet à choisir en page 4) 4,00 €

Tarif des buffets

	Entre 20 et 35 adultes	Entre 36 et 60 adultes	Supérieur à 60 adultes
Cocktail dinatoire 12 pièces	32,00 €	30,00 €	30,00 €
Buffet Rost er Forn	30,00 €	30,00 €	30,00 €
Buffet Ibérique	-	30,00 €	30,00 €
Brunch (uniquement le dimanche matin)	32,00 €	30,00 €	28,00 €
Buffet Crêpes	35,00 €	33,00 €	30,00 €
Buffet Oriental	36,00 €	34,00 €	31,00 €
Buffet Grill	37,00 €	36,00 €	33,00 €
Enfant de moins de 5 ans	11,00 €	11,00 €	11,00 €
Enfant de 5 à 12 ans	15,00 €	15,00 €	15,00 €
Location de salle jusqu'à 3h00			
Basse saison	100,00 €	150,00 €	200,00 €
Haute saison	200,00 €	300,00 €	400,00 €
Location de salle jusqu'à 6h00			
Basse saison	150,00 €	200,00 €	250,00 €
Haute saison	300,00 €	400,00 €	500,00 €
Apéritif fourni et servi par le groupe	2,00 €		
Apéritif fourni et servi par le Moulin	à partir de 3,40 €		
Verrerie ou vaisselle complémentaire	1,50 €		
Vidéoprojecteur	35,00 €		

