



Le Moulin de l'Étang,

le charme intemporel de vos
moments d'exception



www.lemoulindelatang.fr

UN LIEU UNIQUE

Le Moulin de l'Étang, ancien moulin du X^{ème} siècle entièrement restauré, vous accueille dans un cadre authentique et bucolique à Linas, en Essonne. Situé au cœur d'un écrin de verdure, boisé et fleuri, ce lieu de caractère est idéal pour l'organisation de vos événements privés ou professionnels.

Fort de plus de 30 ans d'expérience dans l'organisation d'événements, notre équipe met à votre disposition son savoir-faire pour personnaliser chaque réception selon vos envies. Que ce soit pour des fiançailles, un mariage, un anniversaire, un baptême ou tout autre événement familial, nous vous proposons une cuisine inventive en harmonie avec vos désirs, un service courtois et élégant, un décor raffiné et des animations adaptées à vos souhaits.

www.lemoulindeletang.fr



SOMMAIRE

VOTRE RÉCEPTION

Formules : Fantaisie - Surprise - Marjolaine p. 4

Formules : Périgourdine - Mélodie - Sérénade p. 5

Formules : Évasion - Tradition - du Marché p. 6

Formule Gourmande p. 7

Formules : Apéritifs d'accueil p. 7

Menu Enfants p. 8

Nos suggestions pour réussir les fêtes p. 9 à p. 13

Nous contacter p. 15



NOS FORMULES



FORMULE FANTASIE

au prix unitaire TTC de 50 € par personne

ENTRÉE

Gratin de fruits de mer

PLAT CHAUD

Filet de volaille au citron
Galettes de pommes de terre

DESSERT

Feuilleté aux pommes

FORMULE SURPRISE

au prix unitaire TTC de 56 € par personne

ENTRÉE

Entrée Salade composée
«Belle jardinière»

PLAT CHAUD

Gigot d'agneau à la fleur de thym
Timbale de brocolis

DESSERT

Truffon au chocolat
Crème anglaise

BOISSONS

Café et son carré de chocolat noir
BOISSONS A DISCRÉTION POUR LE REPAS
Vin Rouge Fruité du pays de l'Hérault
Eau de Sources

FORMULE MARJOLAINE

au prix unitaire TTC de 61 € par personne

ENTRÉE

Chifonnade de jambon cru à la poire

PLAT CHAUD

Paella au poulet et fruits de mer
présentée devant vous en poêlon géant et servie à volonté

SALADE FROMAGE

Salade mélangée et son brie fermier

DESSERT

Douceur aux fruits rouges
Coulis de Fruits

APÉRITIFS D'ACCUEIL EN BUFFET

Kir pétillant à la Crème de cassis
Jus de fruits, Sodas, Eau de Source
Accoustilles salées
Olives vertes et noires

NOS FORMULES



FORMULE PÉRIGOURDINE

au prix unitaire TTC de 65 € par personne

ENTRÉE

Assiette landaise
coiffée d'un médaillon de foie gras

PLAT CHAUD

Confit de canard
avec pommes forestières aux cèpes

SALADE FROMAGE

Cabichou tiède sur canapé et lit de salade verte

DESSERT

Entremet feuillantine
et sa crème anglaise

FORMULE MÉLODIE

au prix unitaire TTC de 71 € par personne

ENTRÉE FROIDE

Carpaccio de betterave
dès de Feta, brisures de noix, feuilles de roquettes

PLAT CHAUD

Emincé de poulet basquaise
Tomates provençales

SALADE FROMAGE

Feuille de salade et son chèvre cendré

DESSERT

Tartelette Tatin
servie tiède et sa boule de glace vanille

BOISSONS

Café et son carré de chocolat noir
BOISSONS A DISCRÉTION POUR LE REPAS
Vin Rouge Fruité du pays de l'Hérault
Fau de Sources

FORMULE SÉRÉNADE

au prix unitaire TTC de 77 € par personne

ENTRÉE

Feuilleté de saumon fumé aux petits légumes

PLAT CHAUD

Suprême de pintade sauce forestière
Feuilleté de pomme de terre
façon pomme Anna

SALADE FROMAGE

Duo de fromages fermiers sur lit de salade verte

DESSERT

Assiette gourmande du Moulin

APÉRITIFS D'ACCUEIL EN BUFFET

Kir pétillant à la Crème de cassis
Jus de fruits, Sodas, Eau de Source
Accoustilles salées
Olives vertes et noires

NOS FORMULES



FORMULE ÉVASION

au prix unitaire TTC de 83€ par personne

ENTRÉE

Salade verte aux gésiers de volaille parfumée au vinaigre de framboise

PLAT CHAUD

Filet de Cabillaud au beurre d'anchois

Timbale de riz Basmati

DESSERT

Tartelette aux fruits

Café à discrétion

Petits pains individuels
Pain de campagne tranché

APÉRITIFS D'ACCUEIL EN BUFFET

Kir pétillant à la Crème de cassis
Jus de fruits, Sodas, Eau de Source
Accoustilles salées
Olives vertes et noires

FORMULE TRADITION

au prix unitaire TTC de 89€ par personne

ENTRÉE

Salade de haricots verts et pétoncles à l'huile de noisette

PLAT CHAUD

Papillote aux deux poissons sur ses petits légumes

Feuilleté de pomme de terre

SALADE FROMAGE

Roue de Brie et sa feuille de salade verte

DESSERT (AUX CHOIX)

Crumble Pomme Myrtille, coulis de fruits
Café à discrétion

Petits pains individuels
Pain de campagne tranché

BOISSONS

(à discrétion pour le repas)
Vin blanc Muscadet sur Lie
Vin rouge Bordeaux Château de Costis ou équivalent
Eaux de Sources

FORMULE DU MARCHÉ

au prix unitaire TTC de 97€ par personne

ENTRÉE

Darne de saumon frais sur lit de macédoine

PLAT CHAUD

Canard aux pêches

Tomates provençales

SALADE FROMAGE

Mosaïque de fromages sur lit de salade verte

DESSERT

Tartelette tatin et sa boule de vanille

Café à discrétion

Petits pains individuels
Pain de campagne tranché

NOS FORMULES

FORMULE GOURMANDE

au prix unitaire TTC de 105 € par personne

ENTRÉE

Saumon fumé et ses toasts tièdes

ENTRÉE CHAUDE

Coquilles Saint Jacques au Pouilly
Timbale de riz Basmati

PLAT CHAUD

Filet de Bœuf sauce Périgueux

Gratin de Dauphinois

SALADE FROMAGE

Salade verte à la fourme d'Ambert

DESSERT

Farandole de gâteau assortis présentés en buffet
avec coulis de fruits rouges et crème anglaise
Une coupe de champagne par personne

Café à discrétion

Petits pains individuels
Pain de campagne tranché

BOISSONS

(à discrétion pour le repas)
Vin blanc Muscadet sur Lie
Vin rouge Bordeaux Château de Costis
ou équivalent
Eaux de Sources

APÉRITIFS D'ACCUEIL EN BUFFET

Kir pétillant à la Crème de cassis
Jus de fruits, Sodas, Eau de Source
Accoustilles salées
Olives vertes et noires



Il est possible de remplacer les entrées à l'assiette de nos formules par un buffet d'entrées de diverses compositions.

Pour un buffet de :

- 4 choix la plus value par convive est de 7.50 € TTC
- 5 choix la plus value par convive est de 8.90 € TTC
- 6 choix la plus value par convive est de 11.20 € TTC

Chaque formule, accompagnée d'un apéritif d'accueil, comprend les vins et le café à discrétion. Elles peuvent être précédées de l'un de nos cocktails selon les formules suivantes :

FORMULE SAVEUR

au prix unitaire TTC de 19€ par personne

FORMULE DELICE

au prix unitaire TTC de 32€ par personne

FORMULE PRESTIGE

au prix unitaire TTC de 58€ par personne



MENU ENFANTS

FORMULE N° 1

Entrée : Assortiment de crudités
Plat chaud : Blanc de poulet roti
Accompagnement : Chips
Dessert : Crème caramel

P.U. T.T.C. : 17,50 €

FORMULE N° 2

Entrée : Assortiment de charcuterie
Plat chaud : Emincé de volaille à la Basquaise
Accompagnement : Riz
Fromage : Crème de fromage blanc
Dessert : Tarte aux fruits

P.U. T.T.C. : 22,30 €

FORMULE N° 3

Entrée : Cornet de jambon à la Macédoine
Plat chaud : Escalope à la crème
Accompagnement : Gratin de coquillettes
Fromage : Carrée de Vache qui rit
Dessert : Mousse au chocolat

P.U. T.T.C. 32,50 €

Chacune de ces formules inclut les boissons (coca cola ou jus de fruits), les tables, les chaises, les nappes, les serviettes, platteries, couvert et le service.

NOS SUGGESTIONS POUR REUSSIR LA FÊTE

ANIMATIONS

Animation dansante avec animateur disc-jockey

sur devis

Animation Karaoké

à partir de 680 €

Animations enfantines

(Arbre de Noël, Théâtre; Marionnettes, Clowns, Mini-boom)

à partir de 810 €

ANIMATIONS PLEIN AIR

Baby-foot humain

630 €

Tir à l'élastique

630 €

Combat de sumos

630 €

Gladiateurs

630 €

Rodéo mécanique

1 200 €

Ball Trap laser

1 900 €

Quartet à ski

350 €

ANIMATIONS MUSICALES & LUDIQUES

Chanteurs Gospels

sur devis

Orchestre Tzigane, Mariachi, Espagnol, Folklorique, Oriental

à partir de 3 050 €

Orchestre de Jazz Quartet (4h)

1 940 €

Orchestre de Jazz Septet (4h)

2 950 €

Paris Musette

800 €

Pianiste d'ambiance

760 €

Ballets (Antillais, Brésilien, Cubain)

à partir de 1 050 €

(Ballets Tahitien, Russe, etc)

sur devis

Animation Sixties

à partir de 1 900 €

Imitateurs, Magiciens, Clowns, Ventriloques

à partir de 1 220 €

Animation «les Extras» (1 comédien)

1 560 €

Caricaturiste silhouettiste

750 €

Magicien en close-up

700 €

Soirée Cabaret

à partir de 3 300 €

Soirée Café Théâtre

2 950 €

Soirée Casino (par table)

1 100 €

Soirée Star Quizz

3 800 €

Circuit automobile télécommandé

à partir 2 600 €

MAQUILLAGE

Maquilleuses professionnelles du théâtre et du cinéma

(4h par intervenant)

620 €

— LICENCE DE PRODUCTEUR DE SPECTACLE —

Professionnels de l'événement, nous avons l'avantage
de vous informer que nous sommes titulaires d'une
licence de producteurs de spectacle, délivré par le
Ministère de la Culture

NOS SUGGESTIONS POUR REUSSIR LA FÊTE

PERSONNEL

Maître d'Hôtel en habits

(Vieille France, Médiéval, Futuriste, Folklorique ...)

310 €

Hôtesse de vestiaire de 18 h à 1h du matin

forfait 280 €

Vigile pour surveillance du parking de 18 h à 1h du matin

forfait 369 €

Animatrice pour enfants (jeux, maquillage, spectacle)

à partir de 680 €

REPORTAGES

Reportage photos

sur devis

Reportage vidéo

sur devis

Attelage équestre

sur devis

Limousines, Voitures de Prestige, Hélicoptère

sur devis

MOBILIER ET MATÉRIEL OPTIONNEL

Chaise . «Napoléon III» dorées

10,80 €

Chaise «Bistrot» tissu bordeaux ou gris

10,10 €

Fauteuil Rotin blanc

19,80 €

Chaise fixe Velours et Or, piètement Or

7,60 €

Chaise de jardin résine blanche

4,10 €

Table ovale(12 couverts)

51,80 €

Nappe tissu blanc pour table ovale

29,60 €

Table ovale 14 couverts

65,50€

Nappe tissu blanc 14 couverts

34,80 €

Guéridon, diam. 80 cm

21,20 €

Nappage tissu blanc pour guéridon

17,50 €

Parasol toile blanche

24,80 €

Socle fonte pour parasol

7,50 €

Structure textile dressée sur la pelouse

à partir de 3 200 €

Chapiteau jusqu'à 500 personnes

sur devis

LOT DE COTILLONS

(Coiffures, sarbacanes, boules, serpents, ballons, sans gêne, nez ...)

Kit pour 50 personnes

110 €

Kit pour 100 personnes

280 €

NOS SUGGESTIONS POUR REUSSIR LA FÊTE

DÉCORATION DE BALLONS (suite)

VERRIÈRE COMPLÈTE

Tresses de ballons diamètre 30 cm partant du centre de la verrière en son point le plus haut et allant en direction des 4 angles. Un plot central de 8 ballons de 30 cm.

Quantité : 4 tresses +1 plot (possibilité de multiplier les tresses)

1 240 €

PORTAIL

Encadrement du portail par 3 tresses de ballons de 30 cm.

Longueur des tresses: 3,5 m. Quantité: 3

304 €

Arche reliant les deux poteaux du portail

487 €

CŒUR

Cœur formé de ballons de 12,5 cm. Dimensions: 130 x 150 cm

289 €

LÂCHÉ DE BALLONS (GONFLÉS À L'HÉLIUM)*

Les lâchés peuvent être réalisés soit en filet,
soit à l'unité avec des bolducs

100 ballons

500 €

200 ballons

880 €

400 ballons

1 550 €

Tombés de ballons (gonflés à l'air) du haut de la tour

100 ballons

252 €

200 ballons

416 €

400 ballons

820 €

CARROUSEL DE SCINTILLANTS D'INTÉRIEURS

Mis à feu lors de la présentation du dessert

41 €

FEUX D'ARTIFICE EXTÉRIEURS*

Feu aéro-terrestre N°5 comprenant 18 séquences, 8 tableaux représentant un total de 46 bombes

5 000 €

Feu aéro-terrestre N°6 comprenant 19 séquences, 8 tableaux représentant un total de 56 bombes

7 500 €

Spectacle de pyromélorie : chorégraphie pyromusicale

11 200 €

Spectacle pyrotechnique : 110 bombes multicolores avec marquage personnalisé en lettre de feu (prénoms, des mariés, raison sociales de l'entreprise)

12 100 €



NOS SUGGESTIONS POUR REUSSIR LA FÊTE

DÉCORATION FLORALE

Centre de table de bouquet de fleurs naturelles

21 €

Centre de table de bouquet de fleurs naturelles avec
photophore intégré

32 €

Chemin de fleurs de table d'honneur

54 €

Composition florale de buffet

61 €

Création de décors floraux thématiques (cheminée,
lustres, niches, appliques)

sur devis



DÉCORATION À THÈME

Surnappage des tables en satin de couleur ou à motif
(par personne)

4,80 €

Drappage de buffet en Valences Autrichiennes (le mètre linéaire)

21,10 €

Fronton vénitien de satin blanc en verrière

476 €

Mise en place de voilages à led contre les murs des salons

[\(exemple sur le site internet : cliquez ici\)](#)

sur 2 espaces : **2450€**

dans le salon à la cheminée : **1595€**

Photophore à eau avec bougie flottante

5,80€

Fontaine lumineuse à cocktail

284,20 €

Fontaine à jus de fruits granité à 2 parfums

68 €

Fontaine à jus de fruits granité à 3 parfums (orange, citron,
tropical-mix, menthe, fraise, cerise)

89 €

Chevalet de bois pour support de plan de table

29 €

Lutrin antique pour support de livre d'or

27 €

Livre d'or, format 21 x 29,7 cm, tranche dorée, 60 pages

35 €

Projecteur de sol à lumière rasante (4 couleurs)

40 €



GRAVURES SUR VERRES (minimum 50 pièces)

Prénom et date de naissance

16,50 €

2 prénoms selon longueur

22,50 €

Prénoms et date de mariage

29 €



SCULPTURE SUR GLACE

Pendant la durée de votre réception et en partant d'un bloc de
glace, un sculpteur réalise le motif de votre choix :

Collection entreprise : lancement de produits, inauguration,
logos et anniversaire d'entreprise.

Collection mariage : cygne, couple de mariés, double cœur, 2
colombes, menora, table de la loi, Sephertorah...

Collection sujets divers : monuments, instruments de musique,
sports, animaux, motifs personnalisés.

Selon la taille des sujets : **à partir de 1100 €**



ANIMATION GOURMANDE

Fontaine de chocolat accompagnée de brochettes
de fruits pour une durée de 3 heures

HT 710 €

NOS SUGGESTIONS POUR REUSSIR LA FÊTE



DÉCORATION DE BALLONS

FORFAIT ÉVÉNEMENT

Ballons personnalisés aux prénoms des mariés, du communiant, du baptisé, de l'anniversaire.

Forfait de 100 ballons, diamètre 25 cm, standard et pastel multicolores imprimés sur une face et en couleur noire

Pose en toiture de la verrière

365 €

Personnalisation par photo : Forfait 100 ballons, diamètre 25 cm, standard et pastel multicolores imprimés sur une face et en couleur noire

410 €

FORFAIT STRUCTURES (INCLUANT FOURNITURE, RÉALISATION ET POSE)

Ces structures sont réalisables en couleur : métalliques nacrés, standard et cristal

Colonnes de 40 ballons, diamètre 30 cm, gonflés à l'air et calibrés + 1 ballon diamètre 1 m gonflé à l'hélium - Hauteur : 3 m

Prix : 580 €

Top Ballons (Coloris : nacré, cristal, opaque, pastel)

4 ballons de 30 cm gonflés à l'air + 6 ballons de 30 cm gonflés à l'hélium + 1 lest

Hauteur : 1,80 m - Quantité : 1 - Minimum 7

Prix : 65 €

Mini-Top (centre de table)

4 ballons de 12,5 cm gonflés à l'air + 6 ballons de 12,5 cm gonflés à l'hélium + 1 lest

Hauteur : 40 cm - Quantité : 1 - Minimum 10

Prix : 41 €

Si cumul avec Top Ballons : **38 €**

FAUX-PLAFOND

Transversal

Tresses de ballons diamètre 30 cm installées dans la largeur de la verrière formant un faux plafond.

Longueur des tresses : 8,10 m - Quantité : 4

Prix : 1 324 €

Longitudinal

Tresses de ballons diamètre 30 cm installées dans la longueur de la verrière formant un faux plafond.

Longueur des tresses : 10,70 m - Quantité : 4

Prix : 1 324 €

Demi verrière

Tresses de ballons diamètre 30 cm partant du centre de la verrière en son point le plus haut et allant en direction du mur du fond + plot central de 8 ballons de 30 cm - Quantité : 4 tresses + 1 plot

Prix : 1 324 €

NOS SUGGESTIONS POUR REUSSIR LA FÊTE

RÉCEPTIONS À THÈMES

(pour groupes d'au moins 80 personnes)

Sur devis, selon le nombre d'artistes composant le spectacle.

SOIRÉE SIXTIES

Dans une salle au look des années 60 (flippers d'époque, Harley Davidson, affiches de stars de l'époque, décoration de table...), les sosies des Beatles se produiront avec des instruments d'époque, un défilé de mode sixties vous enchantera, des shows interactifs vous seront proposés (show BeBop, démonstration de rock acrobatique, divertissement Hula Hoop, leçon de Madison)...

SOIRÉE MAGIE ET ILLUSION

Sur scène, en magie de proximité, des numéros surprenants pour une soirée merveilleuse. Numéros de pickpocketisme (attention à vos montres, portefeuilles). Double vue, close-up (magie de proximité, à quelques centimètres de vos yeux des tours fabuleux). Ambiance garantie.

SOIRÉE MILLE ET UNE NUITS

Dans un décor de palais du Moyen-Orient, une ambiance totalement reconstituée. Des tapis d'Orient, des poufs, des services à thé, des tentes, des flambeaux, du sable, des animations musicales avec des artistes costumés, une charmeuse de serpent. Dépaysement assuré.

SOIRÉE MÉDIÉVALE

Décoration de la salle avec des étendards, des bannières, des oriflammes et des blasons. Possibilité de costumer le personnel de service ainsi que tous les convives. Un maître de cérémonie souhaite la bienvenue aux convives. Un bonimenteur annonce les plats à la manière médiévale. Des troubadours animent la soirée en chansons et musique. Un enchanteur vous subjuguera par ses tours de magie.

Un moine aux pouvoirs mentaux stupéfiants surprend vos convives par ses prédictions étonnantes et ses capacités à lire dans les pensées. Un gueux issu de la cour des miracles fait preuve de ses talents de détrousseur-pickpocket. Un montreur d'ours, un numéro de fauconnier, une harpiste médiévale, des échassiers, Jacquouille la Fripouille plus vraie que nature... Une reconstitution étourdissante.

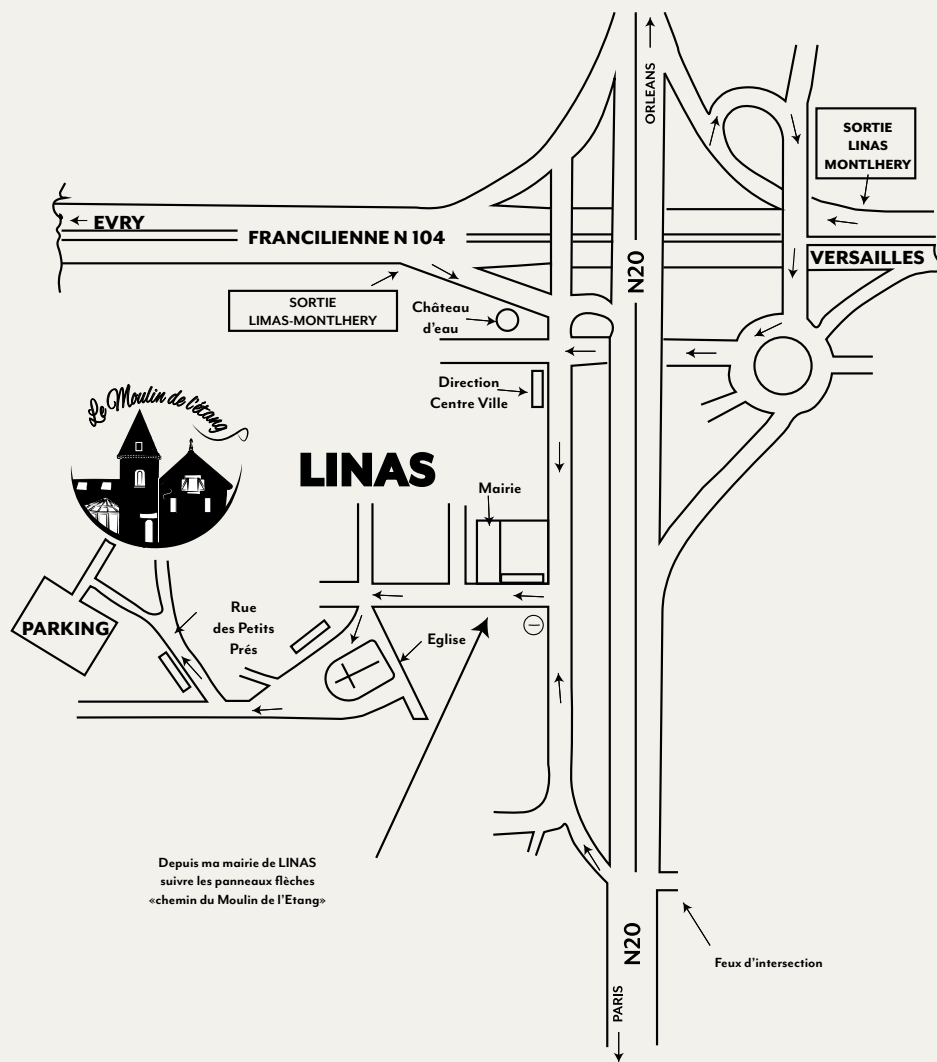
SOIRÉE DÉGUSTATION ŒNOLOGIQUE

Une animation interactive sur la connaissance des vins. Un sommelier professionnel en tenue vous fera découvrir les techniques de vinification et de dégustation, le langage des vins... Installation et décoration d'un buffet, affichage de cartes du vignoble. Cours théorique, dégustation de plusieurs vins, questions-réponses.

LES EXTRAS

Des serveurs de «L'École Classique» viennent de vous être envoyés en catastrophe par l'agence d'intérim. Ils ont la tenue mais aucune retenue. Ils sont totalement «inexpérimentés» et font leur maximum pour s'intégrer à l'équipe. Leurs «efforts ridicules» pour assurer le service ne passeront pas inaperçus. Leur attention et soin exagérés portés aux détails, leurs maladresses à table et leurs attitudes souvent burlesques ne manqueront pas d'amuser les convives tout au long du repas. «Les Extras» est une animation comique basée exclusivement sur l'improvisation, mettant en scène deux serveurs parachutés dans la soirée à la dernière minute.

Plan d'accès



Nous contacter

LE MOULIN DE L'ÉTANG
91310 LINAS - MONTLHÉRY

Tél. : 01.64.49.81.00

E-Mail: moulin@lemoulindeletang.fr

Site Web: www.lemoulindeletang.fr



Découvrez plus de photos sur :
<https://lemoulindeletang.fr/index.php/galerie-photos-du-moulin-de-letang/>



Rejoignez-nous sur facebook :
<https://www.facebook.com/moulindeletang>

www.lemoulindeletang.fr