Le Moulin de l'Étang,

le charme intemporel de vos moments d'exception

www.lemoulindeletang.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 un évènement professionnel, journée d'études, séminaire, convention, afterwork, fêtes de fin d'année, portes ouvertes, inauguration, workshop, garden party, animations ludiques, soirée de gala ou pour une réception familiale fiançailles, mariage, anniversaire, profession de foi, ou pour tout autre évènement 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

Ils nous ont fait confiance p. 4

Nos cocktails p. 5

Fomules : Fantaisie - Surprise - Marjolaine p. 6

Formules : Périgourdine - Mélodie - Sérénade p. 7

Formules : Évasion - Tradition - du Marché p. 8

Formule Gourmande p. 9

Formules : Apéritifs d'accueil p. 9

Menu Enfants p. 10

Nos suggestions pour réussir les fêtes p. 11 à p. 16

Nous contacter p. 17

Ce n'est certainement pas un hasard si ces marques nous ont accordé leur confiance.

Imaginez la fierté que nous aurons à travailler avec vous

NOS COCKTAILS

FORMULE SAVEUR

6 pièces par personne en assortiment
au prix unitaire TTC de 19 € par personne

CANAPÉS FRAIS SALÉS DE PAIN DE MIE

Tartare de saumon
Mousse de canard au poivre vert
Fromage de chèvre épicé - Œufs de lump
Jambon sec - Rillette de thon paprika

BOISSONS

Kir pétillant à la crème de cassis
Jus de fruits - Coca cola

FORMULE DÉLICE

10 pièces par personnes en assortiment
4 salées froides, 3 saléees chaudes, 3 sucrées
au prix unitaire TTC de 32 €par personne

CANAPÉS FRAIS SALÉS

Pain céréales, rouleau de saumon, céléri
Pain noir, Roquefort, chips de lard
Pain de mie, guacamole, crevette marinée
Pain noir, confit de tomates, chèvre et brocolis
Blini pavot, chutney de pêches, magret fumé
Pain céréales, confiture de figues, fois gras, abricot sec
Pain de mie, crème de Raifort, anchois frais
Pain nordique, mœlleux de crabe et citron

FOURS CHAUDS

Feuilleté pizza
Feuilleté lardons
Feuilleté fromage
Feuilleté saumon

FOURS SUCRÉS

Carré brownie chocolat, orange
Tartelette cerise à l'ancienne
Rectangle riz impératrice mikado
Tartelette citron
Eclair café et chocolat
Rectangle brownie, vanille
Barquette duo vanille, chocolat
Tartelette mousse vanille ananas

BOISSONS

Kir pétillant à la crème de cassis
ou sangria aux agrumes (à préciser)
Jus de fruits - Coca cola

FORMULE PRESTIGE

15 pièces par personnes en assortiment
5 salées froides, 5 salées chaudes, 5 sucrées
au prix unitaire TTC de 58 € par personne

CANAPÉS FRAIS SALÉS

Pain céréales, rouleau de saumon, céléri
Pain noir, Roquefort, chips de lard
Pain de mie, guacamole, crevette marinée
Pain noir, confit de tomates, chèvre et brocolis
Blini pavot, chutney de pêches, magret fumé
Pain céréales, confiture de figues, fois gras, abricot sec
Pain de mie, crème de Raifort, anchois frais
Pain nordique, mœlleux de crabe et citron
Pain de mie, noix de Saint Jacques
Pain de mie, saumon fumé
Pain de mie, foie gras, framboise
Pain de mie magret de canard, mandarine
Pain de mie, fromage de chèvre, ananas
Pain de mie, mousse de canard, poitrine fumée
Pain de mie crabe, œufs de lump noir

PAINS SURPRISE ASSORTIS

Charcuterie - Fromages doux - Crème de saumon

BRIOCHETTES

Mousse de canard
Brochettes de poulet «empereur» marinées et caramélisées au soja

FOUR CHAUDS

Quiche de saumon, poireaux
Tourte aux fruits de mer
Pizza fromage, Gougères
Feuilleté Roquefort, noix
Croque-monsieur
Tourtes aux gésiers
Quiche aux lardons
Blini de gambas

FOURS SUCRÉS

Carré brownie chocolat, orange
Tartelette cerise à l'ancienne
Rectangle riz impératrice mikado
Tartelette citron
Eclair café et chocolat
Rectangle brownie, vanille
Barquette duo vanille, chocolat
Tartelette mousse vanille ananas

BOISSONS EN OPENBAR

Whisky 5 ans d'âge - Martni rouge
Porto rouge - Ricard Gin - Vodka
Perrier - Jus de fruits Coca cola

NOS FORMULES

FORMULE FANTAISIE
au prix unitaire TTC de 60 € 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 66 €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

BOISSSONS
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 73 € 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 Crême de cassis
Jus de fruits, Sodas, Eau de Source
Accoustilles salées
Olives vertes et noires

Nos formules sont susceptibles de variations en fonction des saisons

NOS FORMULES

FORMULE PÉRIGOURDINE
au prix unitaire TTC de 78 € par personne

ENTRÉE
Assiette landaise
coiffée d'un médaillon de foie gras

PLAT CHAUD
Confit de canard
avec pommes forestières aux cêpes

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 81€ 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

BOISSSONS
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 87€ 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 Crême de cassis
Jus de fruits, Sodas, Eau de Source
Accoustilles salées
Olives vertes et noires

Nos formules sont susceptibles de variations en fonction des saisons

NOS FORMULES

FORMULE ÉVASION
au prix unitaire TTC de 93€ 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 Crême de cassis
Jus de fruits, Sodas, Eau de Source
Accoustilles salées
Olives vertes et noires

FORMULE TRADITION
au prix unitaire TTC de 99€ par personne

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

PLAT CHAUD
Papillotte 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

BOISSSONS
(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 107€ 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 sont susceptibles de variations en fonction des saisons

NOS FORMULES

FORMULE GOURMANDE
au prix unitaire TTC de 115 € 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 Crême 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 valuep a rconvive 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

Nos formules sont susceptibles de variations en fonction des saisons

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.

PRIX HT 2023

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 €

Soiré 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 —

Professionels 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

Nous nous réservons le droit de modifier nos tarifs sans préavis

PRIX HT 2023

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, serpentins, ballons, sans gêne, nez ...)

Kit pour 50 personnes

110 €

Kit pour 100 personnes

280 €

Nous nous réservons le droit de modifier nos tarifs sans préavis

PRIX HT 2023

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 pyromélodie : chorégraphie pyromusicale

11 200 €

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

12 100 €

PRIX HT 2023

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 : **2150€**

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 €

Nous nous réservons le droit de modifier nos tarifs sans préavis

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 €

PRIX HT 2023

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 subjugue 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 vrai nature... Une reconstitution étourdissante.

SOIRÉE DÉGUSTATION ŒNOLOGIQUE

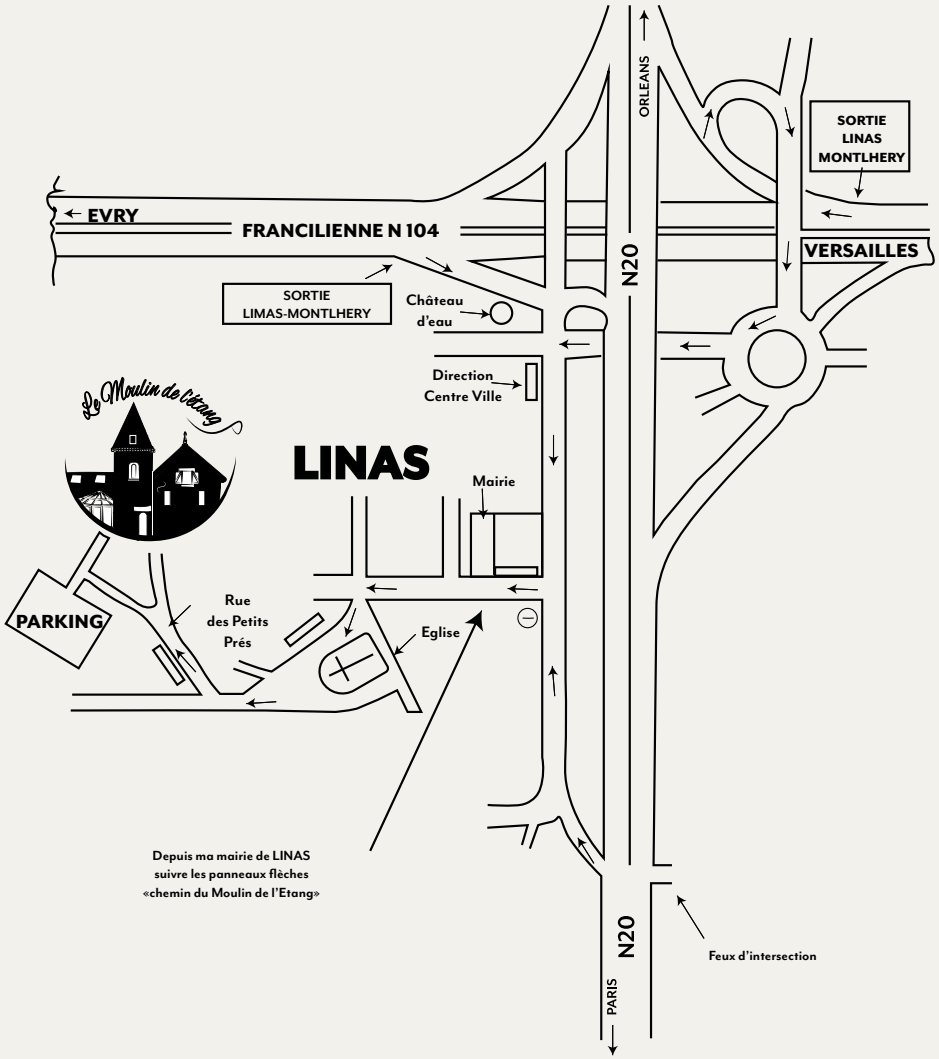
Une animation interactive sur la connaissance des vins. Un sommelier professionnel en tenue vous fera découvrir les techniques de vinification et de dégustation, le langage des vins... Installation et décoration d'un buffet, affichage de cartes du vignoble. Cours théorique, dégustation de plusieurs vins,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

Nous nous réservons le droit de modifier nos tarifs sans préavis

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