



MOULIN DE FOURGES



REPAS & RECEPTIONS

Menus printemps | été



Le Moulin de Fourges est un lieu magique construit à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, avec une architecture inspirée par le hameau de la Reine Marie-Antoinette au château de Versailles. Aux portes du parc du Vexin, ce site classé offre un cadre bucolique à souhait avec son jardin champêtre au bord de la rivière de l'Epte.

Ses salles de tradition normande ou la grange aux colombages constituent de magnifiques toiles de fond pour l'organisation de vos événements.

#### LES POINTS FORTS

- | Aux portes du parc du Vexin, à moins d'1h de Paris et 15 min de Giverny
- | Moulin classé du XVIII<sup>ème</sup> siècle au bord de l'Epte
- | Grande terrasse chauffée et jardin champêtre
- | 4 salles privatives dont la Grange du Moulin, espace événementiel modulable de 350 m<sup>2</sup>
- | Wi-Fi en accès libre
- | Parking privé



## MENU PEUPLIER EN 3 SERVICES

- | Farandole cuite et crue de légumes du moment
  - | Mousse du pêcheur, bouquet de salade
  - | Abondance de lentilles vertes Du Puy AOC, salade romaine et haddock fumé
- 
- | Moelleux de volaille émincée façon normande
  - | Dos de lieu jaune, beurre noisette aux câpres et riz arlequin
  - | Cuisse de canard confite dans sa graisse, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive
- 
- | Bavarois moelleux aux fruits rouges
  - | Traditionnelle tarte aux pommes à la normande
  - | Tarte tropézienne

Le menu Peuplier est proposé uniquement pour le déjeuner, du lundi au vendredi.

### **25€ TTC par personne**

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers)

## APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 2.50€

Kir classique  
3 feuilletés chauds

## BOISSONS

Vin blanc, vin de pays  
Vin rouge, vin de pays  
Café



## MENU NYMPHEAS EN 3 SERVICES

- | Escabèche de fruits de mer aux tomates
  - | Rillettes de canard, condiments façon gribiche, bouquet de salade
  - | Rafraichie de tomates comme un gaspacho, tartine grillée et jambon d'Aoste
- 
- | Risotto moelleux aux fruits de mer et crustacés
  - | Suprême de volaille au basilic, étuvée de légumes du moment
  - | Dos de saumon rôti à la peau, polenta moelleuse au zeste de citron vert
- 
- | Mousse fromage blanc aux fruits rouges
  - | Entremets pomme caramel
  - | Craquant chocolat noisette

### 35€ TTC par personne

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers)

## APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 5€

- 1 Kirkibulle
- 3 feuilletés chauds

## COCKTAIL

SUPPLÉMENT DE 15€

Softs et cocktails :  
kirkibulle et planteur

- 2 feuilletés, 3 pièces froides  
et 1 pièce chaude  
(durée 1h30)

## BOISSONS

Vin blanc Vallée de la Loire,  
Cheverny blanc  
Mont Près-Chambord AOC

Vin rouge Bordeaux, Côtes de Blaye,  
Château les Faix AOC  
Eaux minérales et café

## MENU SOLEIL LEVANT EN 4 SERVICES

- | Drapé de saumon fumé,  
crème aigrette à la scandinave
  - | Tartare aux deux poissons et citron vert
  - | Asperges vertes juste cuites en vinaigrette,  
chiffonnade de jambon de parme
- 
- | Filet de daurade royale rôti,  
étuvée de légumes de saison
  - | La pièce du boucher,  
pomme grenailles et oignons nouveaux
  - | Souris d'agneau braisée au thym,  
pomme purée et mesclun de jeunes pousses
- 
- | Duo de fromages de France et accompagnements
  - | Douceur aux trois chocolats
  - | Le traditionnel framboisier ou fraisier (selon le marché)
  - | Tarte tatin, crème épaisse d'Isigny

### 43€ TTC par personne

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers)

## APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 5€

- 1 Kirkibulle
- 3 feuilletés chauds

## COCKTAIL

SUPPLÉMENT DE 15€

Softs et cocktails :  
kirkibulle et planteur

- 2 feuilletés, 3 pièces froides  
et 1 pièce chaude  
(durée 1h30)

## BOISSONS

Vin blanc Vallée de la Loire,  
Cheverny blanc  
Mont Près-Chambord AOC

Vin rouge Bordeaux, Côtes de Blaye,  
Château les Faix AOC  
Eaux minérales et café

## MENU CATHÉDRALE EN 4 SERVICES

- | Marbré de foie gras aux pommes
  - | Rosace de melon au jambon de boeuf et Porto
  - | Cargolade au Chablis et parmesan
- 
- | Navarin de lotte aux épices douces, légumes verts et pommes grenailles
  - | Paleron de boeuf braisé à la Bordelaise, gratin de pommes de terre et céleri
  - | Epaule d'agneau confite, flageolets au jus de cuisson et tomate à la provençale
- 
- | Duo de fromages de France et accompagnements
- 
- | Nougat aux fruits rouges
  - | Duo de chocolat au lait et crème brûlée
  - | Soupe de fruits exotiques, croûtons sablés et glace passion

### 53€ TTC par personne

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers)

## APÉRITIF SUPPLÉMENT DE 8€

- 1 coupe de Champagne
- 3 feuilletés chauds

## COCKTAIL SUPPLÉMENT DE 15€

- Softs et cocktails :  
kirkibulle et planteur
- 2 feuilletés, 3 pièces froides  
et 1 pièce chaude  
(durée 1h30)

## BOISSONS

- Vin blanc Vallée de la Loire,  
Cheverny blanc  
Mont Près-Chambord AOC
- Vin rouge Bordeaux, Côtes de Blaye,  
Château les Faix AOC
- Eaux minérales et café

## MENU COQUELICOTS EN 5 SERVICES

- | Amuse bouche
- 
- | Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison,  
confiture d'oignon rouge
  - | Déclinaison de saumon :  
mariné à l'aneth, fumé maison et en tartare
  - | Nage de gambas à la citronnelle
- 
- | Filet de bar, fenouil en deux façons,  
beurre blanc à la badiane
  - | Filet de canette de Challans,  
tian aux légumes ensoleillés
  - | Quasi de veau rôti, carottes glacées à la marocaine  
et gratin dauphinois
- 
- | Trilogie de fromages de France  
et accompagnements
- 
- | Mariage mangue passion
  - | Entremets poire caramel
  - | Traditionnelle forêt noire

### 71€ TTC par personne

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers)

## APÉRITIF SUPPLÉMENT DE 8€

- 1 coupe de Champagne
- 3 feuilletés chauds

## COCKTAIL SUPPLÉMENT DE 15€

- Softs et cocktails :  
kirkibulle et planteur
- 2 feuilletés, 3 pièces froides  
et 1 pièce chaude  
(durée 1h30)

## BOISSONS

- Vin blanc Vallée de la Loire,  
Côteaux du Giennois  
Balland Chappuis AOC
- Vin rouge Bordeaux, Côtes de Bourg,  
Château La Bataille AOC
- Eaux minérales et café

## MENU BORD DE L'EAU EN 6 SERVICES

- | Foie gras de canard en deux cuissons :  
la terrine de foie gras entier mi-cuit, le poêlé
- | Déclinaison d'asperges, émulsion au vin jaune d'Arbois
- | Effeillé de crabe des neiges,  
riviera de mangue et oignons nouveaux
- | Grosse raviole de homard au coulis de crustacés
- | Dos de sandre, duo de courgettes à la sarriette,  
velouté de poissons au riesling
- | Filet de rascasse, basquaise de légumes
- | Trou normand
- | Poitrine de veau du Limousin braisée,  
fricassée de légumes de saison
- | L'agneau en deux façons, légumes comme un tajine
- | Filet de boeuf rôti, gratin de pommes de terre  
à l'huile de truffes et tomates oubliées
- | Trilogie de fromages de France  
et accompagnements
- | Pyramide chocolat caramel
- | Mariage chocolat blanc fruits exotiques
- | Macaron fruits rouges

### 84€ TTC par personne

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives  
(excepté pour les régimes particuliers)

## APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 8€

- 1 coupe de Champagne
- 3 feuilletés chauds

## COCKTAIL

SUPPLÉMENT DE 15€

- Softs et cocktails :  
kirkibulle et planteur
- 2 feuilletés, 3 pièces froides  
et 1 pièce chaude  
(durée 1h30)

## BOISSONS

- Vin blanc Vallée de la Loire,  
Côteaux du Giennois  
Balland Chappuis AOC
- Vin rouge Bordeaux, Côtes de Bourg,  
Château La Bataille AOC
- Eaux minérales et café

## MENU TRADITION FRANÇAISE EN 6 SERVICES

- | Terrine de foie gras de canard maison,  
chutney de figues et tuile au parmesan reggiano
- | King crabe d'Alaska façon cocktail,  
brunoise de fruits exotiques
- | Aspic d'omble chevalier aux courgettes,  
grains de caviar impérial de France
- | Demi homard en salade, légumes crus et cuits,  
vinaigrette noisette
- | Bar Rossini, fricassée d'asperges vertes
- | Blanc de turbot, fondue de poireaux et fruits de mer
- | Trou normand
- | Filet de boeuf Simmental rôti,  
risotto aux champignons des bois
- | Carré d'agneau au thym,  
macaroni parfumé à la truffe
- | Filet de veau poêlé, pomme confite  
et tomate kumato aux herbes de Provence
- | Trilogie de fromages de France  
et accompagnements
- | La pièce montée et 1 sorte d'entremets  
ou 3 sortes d'entremets (à partir de 30 personnes)

### 104€ TTC par personne

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives  
(excepté pour les régimes particuliers)

## APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 8€

- 1 coupe de Champagne
- 3 feuilletés chauds

## COCKTAIL

SUPPLÉMENT DE 19€

- Softs et alcools :  
à volonté  
(hors champagne)
- 2 feuilletés, 3 pièces froides  
et 1 pièce chaude  
(durée 1h30)

## BOISSONS

- Vin blanc Bourgogne,  
Mâcon-Villages  
Les Escudettes AOC
- Vin rouge Bourgogne, Passetoutgrain,  
Domaine Voarick AOC
- Eaux minérales et café

## CÔTÉ JUNIOR

PLATS SERVIS AVEC FRITES  
OU FRICASSÉE DE LÉGUMES DU MOMENT

- | Salade de tomates anciennes
- | Œuf mollet mayonnaise
- | Terrine de campagne du moment

- | Steak haché de Charolais au couteau
- | Jambon Mostoles servi chaud ou froid  
Jambon Pata Negra cuit comme un jambon blanc

- | Fromage blanc et confiture
- | Tartelette de saison
- | Coupe de saison: sorbets ou glaces

16€ TTC par enfant

Le menu Junior est réservé aux moins de 12 ans et gratuit pour les moins de 4 ans.  
Par ailleurs, nous nous chargeons de réserver pour vous votre baby-sitter (15 €/heure)

### COCKTAIL KID

Champomy millésimé  
Jus et sodas  
Et des bonbons à grignoter

## OPTIONS À LA CARTE

### FROMAGE

SUPPLÉMENT DE 4€ PAR CONVIVE  
(pour les menus Peuplier et Nymphéas)

Duo de fromages,  
mesclun de salade

### BUFFET DE DESSERTS

MINIMUM 20 PERSONNES  
AU SUPPLÉMENT DE 8€ PAR CONVIVE  
EN REMPLACEMENT  
DU DESSERT À L'ASSIETTE  
(pour les menus Cathédrale, Coquelicots  
et Bord de l'eau)

Traditionnel croquembouche  
ou pièce montée macarons  
et 1 entremets  
ou 3 entremets  
(à partir de 30 personnes)

### ENTREMETS

EN REMPLACEMENT DU DESSERT À L'ASSIETTE  
(pour l'ensemble des menus)

Craquant chocolat noisette  
Douceur d'agrumes  
Alliance pomme vanille  
Entremets chocolat caraïbe - framboise  
Le traditionnel fraisier

## PRESTATAIRES

### DISC JOKEY

- | **ESIL** - 06 20 46 13 85 - [www.esil-evenementiel.com](http://www.esil-evenementiel.com)
- | **Magic Night** - 06 64 34 60 80

### DÉCORATION

- | **Trendy event deco** - Marie Laure PLET  
06 98 51 00 20
- | **Atelier floral** - 01 34 97 63 18 - [www.latelier-floral.com](http://www.latelier-floral.com)

### MAGICIEN

- | **Alexis Fineltain** - 06 07 31 59 25 - [afineltain@yahoo.fr](mailto:afineltain@yahoo.fr)  
[www.magicienparis.org](http://www.magicienparis.org)

## INFORMATIONS PRATIQUES

### POSER UNE OPTION

Afin de vous permettre de réfléchir avant de choisir le lieu de votre réception, vous pouvez bloquer la date de votre choix. Nous maintenons cette option 7 jours après l'envoi du devis.

### RÉSERVER VOTRE SALLE

Votre réservation sera définitive à réception du devis et des conditions de vente signés, accompagné d'un chèque d'arrhes de 30% du montant global.

### VOTRE CONTACT

02 32 52 12 12 - [commercial@moulindefourges.com](mailto:commercial@moulindefourges.com)



## CAPACITÉ & CONFIGURATION DES SALLES

SALLE(S)	SURFACE EN M <sup>2</sup>	DISPOSITION		
				
<b>Au Moulin</b>				
Cheminée	45	18	25	30
Colombage	35	15	15	/
Vannage	42	18	18	20
<b>À la Grange</b>				
Cheminée	90	/	60	90
Véranda	100	/	80	120
Verrière	160	/	140	250
Cheminée + véranda + verrière	350	/	300	450

## NOS AUTRES ESCALES - RESTAURANTS & HÔTELS



### DOMAINE DE LA CORNICHE

Domaine surplombant les méandres de la Seine  
Restaurant panoramique  
4 salons privés et véranda  
Hôtel 4 étoiles  
44 chambres  
Spa Carita et Cinq Mondes

[www.domainedelacorniche.com](http://www.domainedelacorniche.com)



### LES CANISSES

Guinguette moderne  
Restaurant et terrasse «les pieds dans l'eau»  
1 salle de réception privée  
Hôtel 3 étoiles  
18 chambres

[www.canisses.com](http://www.canisses.com)



### LA RUCHE

Restaurant en bord de Seine  
Boulangerie tradition, pâtisserie, épicerie fine  
Hôtel de charme  
17 chambres

[www.laruche78.com](http://www.laruche78.com)



### TERRA CAFÉ

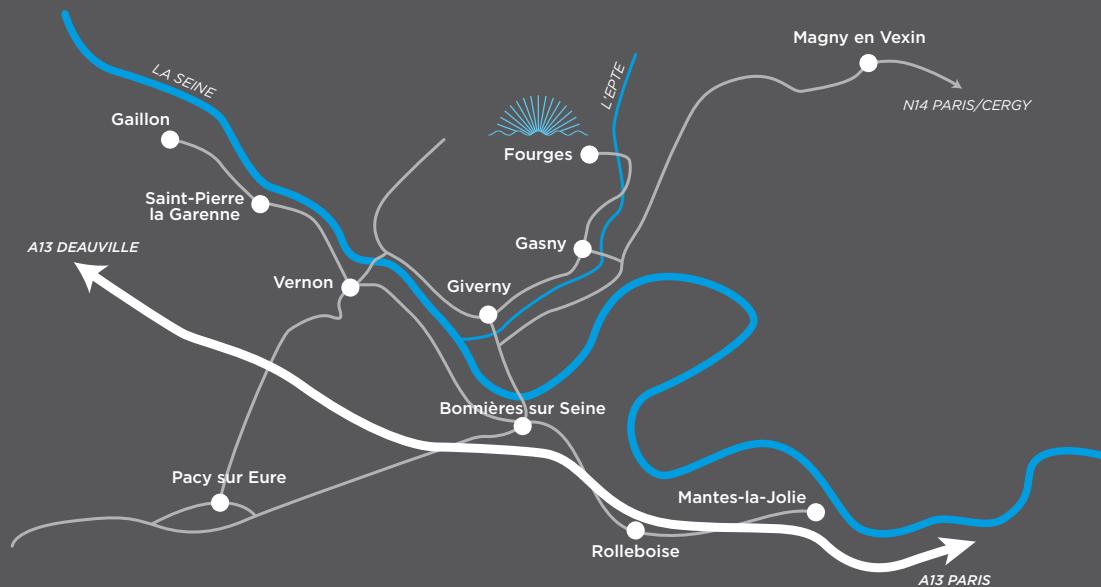
Au sein du musée des impressionnistes Giverny  
Restaurant et terrasse au cœur du jardin  
1 espace dédié aux groupes

[www.terracafe.fr](http://www.terracafe.fr)

Visuels © : Benoit Linero, Henrioue Sthal, JC Louise, Imagera.

Découvrez tous nos établissements  
au bord de l'eau sur [www.les-escapes.fr](http://www.les-escapes.fr)





MOULIN DE FOURGES

38, rue du Moulin | 27630 Fourges | 02 32 52 12 12  
contact@moulindefourges.com | www.moulindefourges.com

