



MOULIN DE FOURGES



REPAS & RECEPTIONS

Menus automne | hiver



Le Moulin de Fourges est un lieu magique construit à la fin du XVIII^{ème} 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^{ème} 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 m²
- | Wi-Fi en accès libre
- | Parking privé



MENU PEUPLIER EN 3 SERVICES

- | Farandole cuite et crue de légumes du moment
 - | Mousse du pêcheur en aspic, 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 rôti, beurre noisette aux câpres et riz arlequin
 - | Cuisse de canard confite dans sa graisse, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive
-
- | Tarte au citron
 - | 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
 - | Velouté de champignons, dés de foie gras et parmesan
-
- | 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
 - | Jambon de boeuf, salade de jeunes pousses
-
- | Filet de daurade royale rôti, étuvée de légumes de saison
 - | La pièce du boucher, pommes 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 Opéra
 - | 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
 - | Déclinaison de poissons fumés,
crème au raifort et jeunes pousses en salade
 - | Cargolade au Chablis et parmesan
-
- | Pavé de carrelet rôti,
fondue de poireaux et lard fumé
 - | Paleron de boeuf braisé à la Bordelaise,
gratin de pommes de terre et céleri
 - | Navarin d'agneau, pomme purée à la cive
-
- | Duo de fromages de France et accompagnements
-
- | Moelleux au nougat
 - | 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,
Côteaux du Giennois
Balland Chappuis AOC
- Vin rouge Bordeaux, Côtes de Bourg,
Château La Bataille 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

- | Noix de Saint Jacques en coquille, émulsion au vin de Maury
- | Déclinaison d'asperges, émulsion au vin jaune d'Arbois
- | Effeillé de crabe des neiges, riviéra de mangue et oignons nouveaux
- | Grosse raviole de homard au coulis de crustacés
- | Dos de sandre, duo de courgettes au thym citron, 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 citron noisette

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 de racines
- | 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
Mariage mangue passion
Entremets poire caramel

PRESTATAIRES

DISC JOKEY

- | **ESIL** - 06 20 46 13 85 - 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

MAGICIEN

- | **Alexis Fineltain** - 06 07 31 59 25 - afineltain@yahoo.fr
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



CAPACITÉ & CONFIGURATION DES SALLES

SALLE(S)	SURFACE EN M ²	DISPOSITION		
				
Au Moulin				
Cheminée	45	18	25	30
Colombage	35	15	15	/
Vannage	42	18	18	20
À la Grange				
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



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



LA RUCHE

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

www.laruche78.com



TERRA CAFÉ

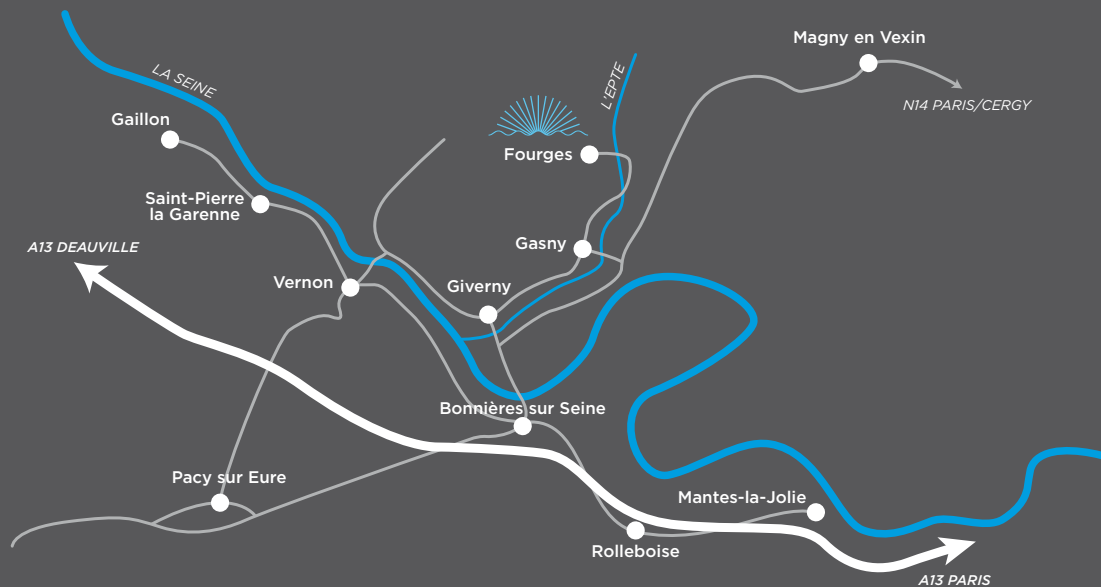
Au sein du musée des impressionnistes Giverny
Restaurant et terrasse au cœur du jardin
1 espace dédié aux groupes

www.terracafe.fr

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

Découvrez tous nos établissements
au bord de l'eau sur www.les-escales.fr





MOULIN DE FOURGES

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

