



PROJET DE RECEPTION A PARTIR DE 10 PERSONNES

Patrick BERAUD, Chef de cuisine et son équipe vous proposent

MENU 48 € net

Boissons incluses

ENTREES

-Salade Landaïse

(Salade, Magret fumé, Gésiers confits, Foie gras)

Ou

Saumon fumé par nos soins et ses toasts

PLATS

Croustillant de Pintade sauce Porto

Ou

Filet de Dorade sauce estragon, riz Paëlla, Flan d'aubergine

FROMAGES

Duo de fromages, salade de saison

DESSERTS

Entremets chocolat noir crème anglaise

Ou

Clafoutis aux poires

BOISSONS

Vin à discrétion pendant le repas

Sylvaner Blanc

Bordeaux rouge

Eaux minérales

Café

Le choix des plats composants le menu devra nous être communiqué 10 jours avant la réception.

Le Moulin d'Orgemont

PROJET DE RECEPTION A PARTIR DE 10 PERSONNES

Patrick BERAUD, Chef de cuisine et son équipe vous proposent

MENU 59 € net *Boissons incluses*

ENTREES

Salade d'écrevisses sur fond d'artichaut, crème de safran

Ou

Marbré de Lapereau et foie gras, gelée aux baies roses

PLATS

Pavé de Merlu en bisciaïenne jus d'aïoli léger

Ou

Magret de canard à l'orange

FROMAGES

Duo de fromages, salade de saison

DESSERTS

Poirier sauce vanille

Ou

Macaron chocolat-noisette au Grand-Marnier

BOISSONS

Vin à discrétion pendant le repas

Chardonnay blanc

Cabernet Sauvignon Rouge

Eaux minérales

Café

Le choix des plats composants le menu devra nous être communiqué 10 jours avant la réception.

Le Moulin d'Orgemont

PROJET DE RECEPTION A PARTIR DE 10 PERSONNES

Patrick BERAUD, Chef de cuisine et son équipe vous proposent

MENU 70 € net *Boissons incluses*

ENTREES

Foie gras de canard aux fruits secs

Ou

Aumônière de homard sauce Américaine

PLATS

Dos de Bar rôti au vin rouge, poireaux confits à la crème

Ou

Filet de bœuf en croûte sauce Porto

Gratin dauphinois, Brocolis, tomate provençale

FROMAGES

Duo de fromages, salade de saison

DESSERTS

Biscuit dacquois à la crème de marron, sauce pralinée

Ou

Millefeuille à l'ananas caramélisé

BOISSONS

Vin à discrétion pendant le repas

Petit Chablis

Château Pontet-Barraïl médoc Cru Bourgeois 2002

Eaux minérales

Café

Le choix des plats composants le menu devra nous être communiqué 10 jours avant la réception.

PROJET DE RECEPTION

MENU ENFANT 18€

*Terrine de campagne
ou*

Salade de crudités

Poulet garni potatoes

ou

Steak garni potatoes

Glace surprise

Boissons

1 jus de fruit

Servi jusqu'à 12 ans

Le Moulin d'Orgemont

RECEPTIONS

OPEN BAR

DUREE 1H30 24€

PETITS SECS

Gâteaux secs

Olives épicées

Chips Mexicains

Sauce Salsa

8 PIECES PAR PERSONNE

VERRINE DE GASPACHO

CUILLERE D'ECREVISSE CREME DE SAFRAN

CUILLERE DE GUACAMOLE ET CONCASSEE DE TOMATE

CHAUDS

DIVERS FEUILLETES

Anchois

Olive

Basilic

Brandade

Oignon

BOISSONS

CHAMPAGNE

MARTINI

PORTO

ANIS

SUZE

WHISKY

KIR ROYAL

JUS DE FRUITS

COCA-COLA

FORMULE EXCLUSIVEMENT SERVIE AVANT UN DEJEUNER OU UN DINER DANS
L'UN DES SALONS DU MOULIN D'ORGEMONT

Le Moulin d'Orgemont

RECEPTIONS
OPEN BAR

DUREE 1H00 17€

PETITS SECS

*Gâteaux secs
Olives épicées
Chips Mexicains
Sauce Salsa*

4 PIECES PAR PERSONNE

*VERRINE DE GASPACHO
CUILLERE D'ECREVISSE CREME DE SAFRAN
CUILLERE DE GUACAMOLE ET CONCASSEE DE TOMATE*

CHAUDS

DIVERS FEUILLETÉS

*Anchois
Olive
Basilic
Brandade
Oignon*

BOISSONS

*MARTINI
PORTO
ANIS
SUZE
WHISKY
KIR ROYAL
JUS DE FRUITS
COCA-COLA*

FORMULE EXCLUSIVEMENT SERVIE AVANT UN DEJEUNER OU UN DINER DANS
L'UN DES SALONS DU MOULIN D'ORGEMONT



**DONNEZ DE L'AMBIANCE A VOS
MANIFESTATIONS
SONORISATION ET ANIMATION**

PONT-AVANT de la Péniche Royale

Disc-jockey professionnel avec disco-mobile et éclairages permettant l'ambiance pour la danse.

500 Euro TTC

auquel s'ajoute un repas à 20 € pour le Disc-jockey

HIPPO-PALACE autour du manège

Disc-jockey professionnel avec disco-mobile et éclairages permettant l'ambiance pour la danse.

620 Euro TTC

auquel s'ajoute un repas à 20 € pour le Disc-jockey

***NOUVEAU* ----- SPECTACLE ELVIS**

Un show qui ne laisse jamais indifférent, l'énergie qu'il dégage est étonnante
Son show « Elvis in Las Vegas » : accompagné par des musiciens triés sur le volet font de ce
show une performance physique

Humour et gentillesse vous feront passer un moment très convivial

900 Euro TTC

auquel s'ajoute un repas à 20 €

**ORCHESTRE Standards Français et Américains,
Country, Rock'n'roll, Swing, Blues**

Formation de 5 musiciens

Prestation musicale pendant le repas et ambiance pour la danse réalisée

Dans les salons de l'Hippo-Palace ou du Pont-Avant de la Péniche Royale

900 Euro TTC

auquel s'ajoute un repas à 20 € par musicien.

MARIACHI

3 Mariachi jouant de table en table pendant le repas

(Prestation toujours appréciée de notre clientèle)

700 Euro TTC

auquel s'ajoute un repas à 20 € par musicien

**CES PRESTATIONS SONT SOUS-RESERVE DE DISPONIBILITE DES
ARTISTES.**



Le close-up ou La Micro Magie

Aux tables, il viendra vous émerveiller, à quelques centimètres de votre regard les cartes changeront de couleurs, les pièces de monnaie seront téléportées, les feuilles de papier deviendront des billets de 100 Euro, et pleins d'autres tours encore.

Avec ses mains magiques, il n'a pas fini de vous étonner.

580 Euro TTC

auquel s'ajoute un repas à 20 € pour le magicien.

FETE FORAINE

STAND DE TIR A LA CARABINE

390 Euro TTC

STAND CHAMBOULE-TOUT (boîtes de conserves)

390 Euro TTC

STAND DE TIR AUX FLECHETTES

390 Euro TTC

auquel s'ajoute un repas à 20 € par employé tenant un stand

TARIF FORFAITAIRE POUR LES 3 STANDS

900 Euro TTC

auquel s'ajoute un repas à 20 € par employé tenant un stand

SHOW CLOWN

Un Show où les enfants et les parents participent aux tours de magie

la musique fait partie du Show avec des instruments originaux

380 Euro TTC en cour d'année et 500 Euro TTC aux périodes de Noël

auquel s'ajoute un repas à 20 € pour le clown.

PHOTO SOUVENIR

Les prises de vue sont effectuées à table et à l'Hippo-Palace sur les chevaux

Et carrosses royaux du carrousel.

Chaque photo est insérée dans un présentoir offert par le Moulin D'Orgemont

Et remise avant la fin de la soirée

10 Euro TTC l'unité (sans obligation d'achat)

CES PRESTATIONS SONT SOUS-RESERVE DE DISPONIBILITE DES ARTISTES.