

*Charme,  
Confort et gourmandise  
Dans un parc de cinq hectares*



*Charm,  
Gourmandise and comfort  
In five hectares of parkland*

# Séminaires résidentiels, journées de travail, cocktails



*Charme,  
Confort et gourmandise  
Dans un parc de cinq hectares*



*Charm,  
Gourmandise and comfort  
In five hectares of parkland*

## Bienvenue au Moulin

Vous avez quitté la ville, vous êtes au calme avec de l'espace, beaucoup d'espace ... Découvrez l'atmosphère chaleureuse et le charme d'une maison accueillante où la tradition se mêle de modernité. Quelles soient vos demandes, une équipe attentionnée saura vous conseiller.

Bienvenue au Moulin ... vous êtes au vert, accès facile, parking garanti !

### Le décor

C'est un remarquable parc de 5 hectares où coule une rivière, la Vilaine.

En son cœur, le Moulin - Ar Milin' en breton - a gardé de ses origines, déversoirs et vannages. La grande salle lumineuse, prolongée par une terrasse, est complétée par de petits salons très appréciés pour les repas d'affaires. Le bar spacieux avec ses fauteuils-clubs fait face à une grande cheminée.

Ar Milin' vous propose de nombreuses possibilités pour l'organisation de vos réunions, séminaires et événementiels d'un ou plusieurs jours.

### La table

Le plaisir, s'apprécie des yeux : son restaurant panoramique, élégance, clarté, vue sur les rives de verdure, cuisine ouverte pour le spectacle ...

Avec la complicité du chef et de son équipe, le meilleur s'invite à votre table à chaque saison.

Le plaisir, toujours, se savoure : ici les meilleurs produits du terroir breton révèlent leur succulence et leurs secrets en une cuisine inventive, fine et équilibrée.

### Les chambres

Disposant de 11 chambres de caractère au moulin et de 21 chambres au charme contemporain, dans l'hôtel du parc, Ar Milin' saura assurer votre repos après une journée active.

### Les salles de réunion

Ici, même le travail vous attend et vous détend : il suffit de regarder les beautés du parc, largement visibles des salles que le Moulin met à votre disposition, pour accueillir une centaine de convives ou de collaborateurs.

*Charme,  
Confort et gourmandise  
Dans un parc de cinq hectares*



*Charm,  
Gourmandise and comfort  
In five hectares of parkland*

## LES FORFAITS

La journée réunion comprend :

- La location de la salle de réunion, avec écran, rétroprojecteur et eaux minérales
- Deux pauses, servies en cours de journée avec café, biscuits et jus d'orange
- Un repas boissons comprises (voir propositions de menus pages précédentes)

Le séminaire résidentiel comprend :

- La chambre dans l'hôtel du parc avec bain ou douche, téléphone direct
- Télévision couleur avec Canal + et chaînes câblées
- Le petit déjeuner buffet, servi dans les salons du moulin
- La location de la salle de réunion, avec écran, rétroprojecteur, paperboard, eaux minérales
- Deux pauses, servies en cours de journée avec café, biscuits et jus d'orange
- Deux repas boissons comprises (menus au choix)
- L'accès aux loisirs : tennis, VTT, parcours jogging, volley-ball ...

Le séminaire semi-résidentiel correspond au même descriptif avec un seul repas

## LES TARIFS

### Forfaits Camélia

	HT	TTC
Journée réunion	43.77 €	47.00 €
Menu boissons comprises	33.15 €	35.80 €
Séminaire résidentiel (chambre individuelle)	121.16 €	129.00 €
Séminaire résidentiel (chambre double)	99.83 €	106.50 €
Séminaire semi-résidentiel (chambre individuelle)	94.00 €	100.00 €
Séminaire semi-résidentiel (chambre double)	74.57 €	79.50 €

### Forfaits Séquoia (supplément 5 € par repas)

Menu à choisir parmi les propositions de menus Séquoia  
(Ce menu comprend : une entrée, un plat, dessert,  
vins blancs et rouge, eau minérale, café et mignardises)

### Forfaits Molinia (supplément 20€ par repas)



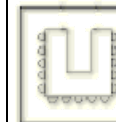
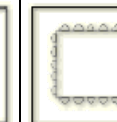
Menu à choisir parmi les propositions de menus Molinia  
(Ce menu comprend :

*l'apéritif sur la base d'une coupe de champagne brut « Dominique Massin »,  
une entrée, un plat, fromage, dessert,  
vins blancs et rouge, eau minérale, café et mignardises)*

## LES SALLES

### DISPOSITION ET CAPACITES

Toutes nos salles sont équipées d'écran, rétroprojecteur, paper-board, téléphone, accès Numéris et Wifi (*Wifi orange à la charge du séminaire*).

		Surfaces en m <sup>2</sup>	Théâtre	Classe	U	Table fermée	Banquet	Cocktail
								
A	Salle Magnolia	60	50	32	26	28		
B	Salle Hortensia	60	50	32	26	28		
C	A+B	120	110	60	50	50		
D	Salle sous commission	9				6 à 8		
E	Bistrot du Moulin*	85					50	100
F	Salle Parc en Ciel	47			20			
G	Salle Côté Jardin	23				12		
H	Salle Vue sur Berges	15				8		
I	G+H	38				18		

### LOCATION DE SALLES SUPPLEMENTAIRES

	HT	TTC
Location de salle	334.45 €	400.00 €
Location de salle sous commission inférieure à 15 m <sup>2</sup>	83.62 €	100.00 €

### EQUIPEMENTS COMPLEMENTAIRES

Télévision	29.26 €	35.00 €
Magnétoscope	29.26 €	35.00 €
Vidéo projecteur	150.50 €	180.00 €
Sonorisation	117.06 €	140.00 €

### PAUSES

Café d'accueil simple	Café, biscuits, fruits secs, jus d'orange	2.84 €	3.00 €
Accueil viennoiseries	Café, 2 mini viennoiseries, fruits secs, jus d'orange	3.79 €	4.00 €
Pause campagnarde	Assortiment de charcuteries, verre de vin rouge	6.41 €	7.00 €
Pause huîtres	6 huîtres, verre de vin blanc, pain, beurre	9.25 €	10.00 €

*Charme,  
Confort et gourmandise  
Dans un parc de cinq hectares*



*Charm,  
Gourmandise and comfort  
In five hectares of parkland*

## MENUS

*Pour choisir votre menu, sélectionnez une entrée, un poisson ou une viande et un dessert qui soient les mêmes pour l'ensemble des convives dans la liste ci-après, ou laissez au chef le soin de composer votre menu à partir des produits de saison.*

### Forfait Camélia

#### *Entrées*

Tartare de saumon et chèvre frais, huile de noisette  
Terrine de lapin aux pruneaux, mêlée aux amandes torréfiées  
Crème de lentilles du Puy, effeuillé de haddock  
Saumon fumé en mousse et chiffonnade, sur pain bûcheron  
Jambon de Serrano et légumes à la grecque, salade de nos maraîchers

#### *Poissons, volailles et viandes*

Filet lieu, lasagne de légumes au beurre de tomates confites  
Suprême de pintade rôtie, risotto de poires/amandes, jus brun  
Blanquette de veau -carottes, poireaux, oignons grelot- glacés au beurre  
Suprême de dorade snacké, endives rôties, beurre d'orange anisé  
Noix de jambon braisé, choux vert au lard fumé  
Dos de saumon cuit à la peau, émincé de légumes aux algues

#### *Desserts*

Tarte aux pommes/frangipane, glace au miel  
Pain perdu aux amandes grillées, glace au lait ribot  
Mousse chocolat, salade d'oranges, feuilleté pailletine  
Arlette de poires rôties, chantilly poire william  
Entremet mangue et noix de coco  
Clafouti griottines, sorbet fruit rouge

*Vins blanc et/ou rouge [le choix du sommelier]  
eau minérale-café et mignardises*

menus octobre 2009 /avril 2010

prix nets taxes et services compris  
ils s'appliquent par jour et par personne, pour un minimum de 10 personnes

*Charme,  
Confort et gourmandise  
Dans un parc de cinq hectares*



*Charm,  
Gourmandise and comfort  
In five hectares of parkland*

## **Forfait Séquoia**

### *Entrées*

Velouté de potirons et lard fumé croustillant, crème mi-montée aux éclats de noisettes  
Effilochée de lapin aux pommes et à l'estragon, émulsion pommeau  
Carpaccio de filet de canard et magret fumé

### *Poissons, volailles et viandes*

Souris d'agneau confite, risotto au parmesan  
Dos de cabillaud à l'andouille, écrasée de pommes de terre et céleri  
Filet mignon de porc, pommes de terre crémeuse au comté

### *Desserts*

Profiteroles au chocolat, glace café  
Mille feuille à l'ananas, parfumé au poivre de Sichuan  
Salade de fruits rouges et sorbet

*Vins blanc et/ou rouge [le choix du sommelier]  
eau minérale-café et mignardises*

## **Forfait Molinia**

*Apéritif une coupe de champagne brut « Dominique Massin  
accompagné de 3 amuses bouches ,*

### *Entrées*

Crème de châtaignes, poitrine de lard croustillante, copeaux de foie gras  
Saumon cuit au sel, tartare de légumes d'hiver, crème mi-montée au cidre  
Foie gras de canard mi cuit aux épices, figue moelleuse au poivre concassé

### *Poissons, volailles et viandes*

Suprême de dorade royale, étuvée aux deux céleri à la pistache  
Quasi de veau rôti, carottes et pommes grenailles liées d'une crème d'ail  
Bar à la plancha, Parmentier aux algues, beurre noisette

### *Fromages*

Fourme d'Ambert, caramel de poivre, pommes fruits en copeaux  
Petit Breton, confiture de fruits rouges  
Tartine de Brie et poires caramélisées, salade de nos maraîchers

### *Desserts*

Entremet chocolat lait, ganache chocolat noir  
Madeleine en pain perdu, marmelade de citrons et pommes  
Soupe chaude d'agrumes à la fleur de thym, sorbet

*Vins blanc et/ou rouge [le choix du sommelier]  
eau minérale café et mignardises*

*Charme,  
Confort et gourmandise  
Dans un parc de cinq hectares*



*Charm,  
Gourmandise and comfort  
In five hectares of parkland*

## Loisirs - animations

*Pour passer un moment de détente, voici la liste des loisirs à votre disposition et des partenaires d'Ar Milin qui pourront vous proposer des animations où l'esprit d'équipe trouve toute sa place :*

### Wine Academy :

Vous offre des prestations telles que:

- le casino des vins « Vini Vegas » pour jouer et découvrir l'œnologie,
- Vini Défi « *Le rallye des vignerons* » au cœur de notre parc de 5 ha (Jeux d'équipes, organisées autour d'épreuves et d'énigmes viticoles)
- « le trésor de bacchus » qui permet d'allier gastronomie et œnologie autour d'un jeu d'énigme durant votre repas.



Contact : WINE ACADEMY Tél : 02.41.31.20.67

[www.wine-academy.fr](http://www.wine-academy.fr)

### Ami Productions :

Vous propose des jeux pour animer votre réunion ou votre soirée (baby foot humain, jeux de structures gonflables, reproduction de jeux T.V,...) ainsi que des animations musicales.



Contact : AMI PRODUCTION Tél : 02.23.16.43.38

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

### Le Golf des rochers :

Vous propose tout un programme le temps d'une ou plusieurs après midi avec des stages d'initiation ou de perfectionnement



Contact : Golf des rochers Tél : 02.99.96.52.52

[www.vitre-golf.com](http://www.vitre-golf.com)

### Magicien (Greg Bagot):

Pour un spectacle de magie ou bien du close up durant votre repas, cet artiste vous enchantera.

Contact : Greg Bagot Tél : 06.62.44.51.09

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



### Autres animations :

Sur simple demande nous pouvons vous proposer diverse animations (canoë, karting, visite du centre ville de Rennes en bateaux, randonnée à cheval,...)

### Loisirs à votre disposition :

Tennis, volley-ball, ping-pong, randonnée, pétanque

*Charme,  
Confort et gourmandise  
Dans un parc de cinq hectares*



*Charm,  
Gourmandise and comfort  
In five hectares of parkland*

## Conditions générales de ventes Séminaires, journées réunion, banquets, cocktails

Ces conditions s'appliquent à toutes les manifestations, sauf convention écrite particulière, pour l'année 2009

### I - Tarifs

Les prestations s'entendent par personne et correspondent notamment aux forfaits suivants :

Le forfait résidentiel comprend :

la location de la salle, 2 pauses, l'hébergement en chambre individuelle ou double, le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner.

Le forfait semi-résidentiel comprend :

la location de la salle, 2 pauses, l'hébergement en chambre individuelle ou double, le petit déjeuner, un repas.

Le forfait journée de travail comprend :

la location de la salle, 2 pauses et un repas.

Les tarifs indiqués s'entendent toutes taxes comprises.

Ces tarifs s'appliquent à partir de 10 personnes.

Pour tous séminaires ou toutes réunions inférieures à 10 personnes, un supplément de location de salle vous sera demandé, soit 100 Euros TTC par jour.

### II - Garantie de réservation

Les prix figurant sur le devis établi par l'hôtel sont garantis jusqu'à la date d'option. La réservation n'est confirmée qu'à la date de réception d'un écrit du client (courrier, fax) qui doit parvenir à l'hôtel au plus tard au jour de la date d'option, accompagné du versement d'un acompte.

Cet acompte s'élève à 30% du montant total TTC des prestations réservées.

### III - Garantie de couverts

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 72 heures avant l'arrivée des participants et sera retenu comme base de facturation. Toute annulation partielle ou totale qui interviendrait après ce délai entraînerait la facturation de 100 % du prix des repas commandés non consommés.

Les annulations partielles ou totales du nombre de participants doivent être signifiées par écrit à l'hôtel.

### IV - Annulation

Les annulations partielles ou totales du nombre de participants doivent être signifiées par écrit à l'hôtel.

Les annulations partielles ou totales donnent lieu à la facturation des indemnités suivantes :

- De 15 et 30 jours l'hôtel facturera 30 % du prix des prestations commandées.
- De 8 à 15 jours l'hôtel facturera 50 % du prix des prestations commandées.
- De 0 à 8 jours l'hôtel facturera 100 % du prix des prestations commandées

Les délais sont décomptés à partir de la date d'arrivée du client

### V - Extras

Tous les extras (téléphone, bar ...) doivent être réglés sur place par chacun des participants avant leur départ. A défaut de règlement de ces prestations par les participants, ces sommes seront directement facturées au client qui est solidairement responsable de leur paiement.

### VI - Assurances

Le client, ou à défaut, l'organisateur agissant en qualité de représentant du client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou les participants pourraient causer au cours du séminaire.

L'hôtel sera dégagé de toutes obligations au cas où un événement de force majeure, ou de cas fortuit, surviendrait (grève, incendie, dégât des eaux).

### VII - Modalités de paiement

Le règlement des prestations se fera dès réception de la facture. En cas de retard de règlement, le client sera redevable du paiement d'une indemnité calculée jour par jour sur la base du taux d'intérêt légal en vigueur à l'expiration de ce délai, majoré de deux points.

### VIII - Réclamations

Toute contestation ou réclamation doit être adressée à l'hôtel par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de 8 jours après le départ des participants.

Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être satisfaite.