

Le Moulin de Mombreux

Hôtel - Restaurant
★★★

— Réceptions 2010 —

(communions, baptêmes, anniversaires, etc...)



Documentation

Le Moulin de Mombreux

Hôtel - Restaurant
★★★

Cette formule inclut pour le parfait déroulement de votre **réception** les prestations suivantes :

→ Réception :

- Au cœur du Moulin de Mombreux , de son **parc** de trois hectares, de **sa terrasse au bord de l'eau**, et vous disposez d'un vaste parking.
 - La salle de **restaurant** est mise gracieusement à votre disposition jusque 18 heures, pour un déjeuner, jusque 23h30 pour un dîner (possibilité de dépasser cet horaire pour un dîner moyennant un supplément service).
 - Le prix des menus débute à 58.00 € ttc par personne, boissons comprises.
 - Le nappage ainsi que les serviettes sont blancs.
 - La table peut être dressée gracieusement en fonction de votre plan de table (cartons à nous fournir).
 - La décoration de table que vous souhaitez (dragées, menus, fleurs, etc) peut nous être apportée la veille et nous pouvons la mettre en place gracieusement selon vos instructions.
 - Un menu enfant est proposé (jusqu'à 12 ans) (prix sur demande)
-
- Filet de cabillaud et purée de Rattes du Touquet
 - Ou Pavé de Rumsteack grillé, pommes au four
 - Assortiment de sorbets (ou dessert comme les adultes)
 - Une boisson au choix (soda, jus de fruits, eau minérale).

Le Moulin de Mombreux

Hôtel - Restaurant
★★★

Menu Belle Meunière (servi pour un minimum de 15 convives)

Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des convives

Kir vin blanc cassis et ses trois canapés de saison

Mise en bouche

Assiette de magret de canard , mesclun aux noix vinaigrette de framboises
Ou Mousseline de Saumon et épinards, fromage blanc aux herbes
Ou Feuilleté de champignons, bouquet d'asperges gratinées

Magret de canard aux framboises et légumes de saison
Ou Faux-filet cuit en rôti et sa garniture du moment, sauce poivre vert
Ou Filet de bar rôti, mousseline de brocoli à l'huile de noisette, riz sauvage

Gâteau selon votre choix (fruits, chocolat...)

Café & Mignardises

Les Boissons (une bouteille pour 4 personnes) :

Uby blanc Vin de Pays des Côtes de Gascogne ou Muscadet AOC Domaine Jean Macé
Bordeaux AOC Château Frontenac ou Domaine des Hospices de
Canet vin de Pays des Côtes Catalanes

Eaux minérales (Val eau plate ou pétillante)

Options possibles avec supplément :

Trou Normand
Duo de Fromages

Le Moulin de Mombreux

Hôtel - Restaurant

★★★

Menu Moulin de Charme

(servi pour un minimum de 15 convives)

Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des convives

Saumur brut et ses quatre canapés de saison

Mise en bouche

Saumon fumé à la ficelle, pain de campagne toasté et crème mi-montée à la réglisse

Ou Marbré de foie gras au cacao, gelée d'oranges et brioche tiède

Ou Cassolette d'écrevisses et Saint-Jacques

Trou Normand

Filet de bœuf en croûte feuilletée, légumes du moment

Ou Grenadin de veau aux morilles, risotto aux asperges, crème de foie gras

Ou Tournedos de queue de lotte au lard, lingots du Nord à la tomate, jus au thym

Gâteau selon votre choix (fruits, chocolat...)

Café & Mignardises

Les Boissons (une bouteille pour 4 personnes) :

Bordeaux blanc AOC Mouton Cadet ou Bourgogne aligoté AOC « Leflaive »

Bordeaux rouge AOC Mouton Cadet ou Saint-Nicolas de Bourgueil AOC

Eaux minérales (Val eau plate ou pétillante)

Options possibles avec supplément :

Duo de Fromages

Le Moulin de Mombreux

Hôtel - Restaurant

★★★

Menu Grande Meunerie

(servi pour un minimum de 15 convives)

Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des convives

Champagne ou Kir royal et ses cinq canapés de saison

Mise en bouche

Saumon fumé

Ou Terrine de foie gras

Ou Cassolette d'écrevisses et Saint-Jacques feuilletée

Cassolette Océane sauce Homardine

Ou Cassolette d'écrevisses et Saint-Jacques feuilletée

Ou Paupiette de saumon aux épinards

Ou Papillote de cabillaud, St Jacques et écrevisses, sauce au Porto blanc

Trou Normand

Filet de bœuf en croûte feuilletée, légumes du moment

Ou Grenadin de veau aux morilles, risotto aux asperges, crème de foie gras

Ou Tournedos de queue de lotte au lard, lingots du Nord à la tomate, jus au thym

Sélection de trois fromages affinés par Philippe Olivier, Maître-Fromager à Boulogne-sur-Mer

Gâteau selon votre choix (fruits, chocolat...)

Café & Mignardises

Les Boissons (une bouteille pour 4 personnes) :

Mâcon Lugny AOC St Pierre Bouchard Père et Fils ou Riesling AOC Dopff & Irion

Saint-Emilion AOC Tour Puyblanquet ou Crozes Hermitage Côtes du Rhône AOC Charles Brotte

Eaux minérales (Val eau plate ou pétillante)

Le Moulin de Mombreux

Hôtel - Restaurant
★★★

« Les Plus »

- . Accès très facile (proximité A26)
- . Calme et nature : cadre exceptionnel
- . Parc 3 hectares au bord d'une rivière
- . Cuisine Gastronomique
- . Terrasse au bord de l'eau
- . Cheminée feu de bois
- . Salon TV Grand Ecran Plasma (Canal Satellite)

Accès

- A26 : sortie 3 Saint-Omer/Lumbres
- RN 42 : sortie Lumbres/Licques/Golf de l'Aa en venant de Saint-Omer
- RN 42 : sortie Bayenghem-Les-Seninghem/Lumbres en venant de Boulogne-sur-Mer
- Position GPS : lat. 50°42'1.5336 long.2°5'427668

Conditions générales de vente

La réservation ne devient effective qu'avec le versement d'arrhes représentant 40 % du montant du devis qui est établi selon les prestations envisagées (nombre et type de repas et privatisation de l'établissement).

Toute annulation doit être notifiée par écrit au Moulin de Mombreux. Seule la date d'annulation enregistrée par le Moulin de Mombreux permet de déterminer le montant des frais comme suit :

- 25 % des prestations commandées seront facturées pour toute annulation intervenant à plus de 30 jours du début de la manifestation,
- 50 % des prestations commandées seront facturées pour toute annulation intervenant entre 29 et 21 jours du début de la manifestation,
- 75 % des prestations commandées seront facturées pour toute annulation intervenant entre 21 et 7 jours du début de la manifestation,
- 100 % des prestations commandées seront facturées pour toute annulation intervenant à moins de 7 jours du début de la manifestation. (pour les journées d'études, 100 % des prestations seront facturées, si l'annulation intervient à moins de 48 h avant le début de la manifestation).

Le Moulin de Mombreux

Hôtel - Restaurant
★★★

Modification du nombre de convives

Diminution du nombre de convives :

- Plus d'un mois avant la date de la manifestation : aucun frais,
- Entre un mois et deux semaines avant la date de la manifestation : participation de 20 % du prix arrêté par personne annulée,
- Moins de 2 semaines avant la date de la manifestation : participation de 50 % du prix arrêté par personne annulée,
- Le jour même de la manifestation : la prestation prévue reste facturée dans son intégralité.

Augmentation du nombre de convives :

- Le nombre définitif de convives devra être arrêté deux semaines avant la date de la manifestation.

Conditions de paiement

Le règlement du solde s'entend sur place, le jour même en fin de réception.
Pas d'escompte accordé sur règlement anticipé.



Chemin de Mombreux - F 62380 LUMBRES - Tél. : 03-21-39-13-13 - Fax : 03-21-93-61-34

Mail : contact@moulindeombreux.com