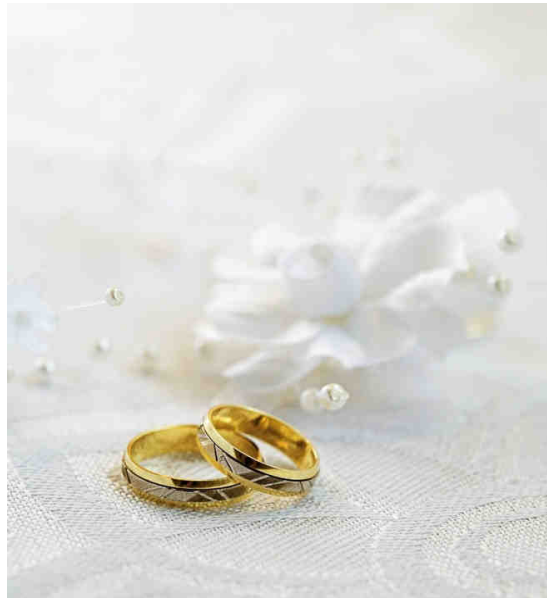


# *Le Moulin de Mombreux*

Hôtel - Restaurant  
★★★

## — Mariages *2010* —



### **Documentation**

# Le Moulin de Mombreux

Hôtel - Restaurant  
★★★

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

→ **Privatisation & Hébergement:**

- La privatisation du Moulin et de son parc de trois hectares, soit la totalité de l'établissement (hôtel + restaurant + terrasse + parc + parking)
- La mise à disposition de 24 chambres destinées aux invités de votre choix (hors petit-déjeuner ou brunch)
- La mise à disposition de nos salons pour 110 convives maximum, jusqu'à trois heures du matin
- Les espaces nécessaires au déroulement de votre réception sont mis à disposition à partir de 18 h afin de procéder par vos soins à la mise en place des éléments accessoires (menus, fleurs, etc...) : nous pouvons aussi installer vos accessoires sur vos recommandations avec plans de table fournis.
- La location ( privatisation incluant l'hébergement ) (hors repas, boissons et petit déjeuner) : prix communiqué sur simple demande
- Le prix des menus débute à 58.00 € ttc par personne, boissons comprises.
- Un minimum de facturation est exigé concernant le forfait « Mariage» (Hors Débours, Petit déjeuner, Brunch ou toute autre prestation) : il est communiqué sur demande (incluant la privatisation et les repas).

# Le Moulin de Mombreux

Hôtel - Restaurant  
★★★

→ Par ailleurs, nous vous proposons aussi :

- Animation
- Photographe
- Décoration Florale

Nous tenons à votre disposition les coordonnées des professionnels que nous avons sélectionnés pour la réussite de votre soirée,

Pour faire durer le plaisir autour d'un **petit-déjeuner** ou d'un **brunch**...

- Petit-déjeuner :
- Café, thé, chocolat, jus de fruits
- Mini-viennoiseries, pain
- Charcuterie, fromage, œufs
- Yaourts, fromage blanc, fruits frais, salade de fruits

Nous proposons aussi le **Menu Enfant** pour vos petits convives (jusqu'à 12 ans) prix sur demande (plat, dessert, boisson)

Nous proposons ci-dessous trois formules de menus, auxquelles il est possible d'ajouter les options « Trou Normand » ou « Fromage ».

Le menu choisi est servi pour l'ensemble des convives.



# Le Moulin de Mombreux

Hôtel - Restaurant

★★★

## Menu Belle Meunière

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

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

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).

Ces arrhes doivent être versées à la réservation.

Toute réservation doit être confirmée par écrit et accompagnée d'un acompte correspondant à 90 % du montant total de la réception un mois avant la prestation. Le solde devra être réglé le jour même en fin de réception.

## Frais d'annulation

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 :

- Annulation + de 180 jours (J-1) précédant la date de la réception :

20% du dernier devis estimatif établi sera facturé.

- Annulation entre 180 et 90 jours (J-1) précédant la date de la réception :

50% du dernier devis estimatif établi sera facturé.

- Annulation entre 89 et 30 jours (J-1) précédant la date de la réception :

90% du dernier devis estimatif établi sera facturé.

- Annulation à moins de 30 jours (J-1) précédant la date de la réception :

la totalité du dernier devis estimatif établi sera facturé.

\* (J-1) : le nombre de jours précédant la date de votre réception démarre la veille de la date réservée

# 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. Aucun escompte pour paiement anticipé.



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

Mail : [contact@mouлиндemombreux.com](mailto:contact@mouлиндemombreux.com)