



Moulin Vert

FORMULE SEMINAIRE - 65 euros H.T/personne

(Comprenant la location de la salle, le matériel, le petit-déjeuner, les pauses et le repas du déjeuner)

Petit déjeuner

- ~ 3 mini-viennoiseries
- ~ Mini salade de fruit frais
- ~ Café, thé, jus d'orange

Entrée

- ~ Tartare d'Avocat aux Crevettes
- ~ Rillettes de Crabe et Saumon
- ~ Foie Gras accompagné de ses Toasts
- ~ Mille-feuille de Tomates et Mozzarella Di Bufala

Plat

- ~ Confit de Canard du Sud-Ouest
- ~ Suprême de Volaille accompagné de sa sauce Forestière
- ~ Dos de lieu noir accompagné de sa sauce au Beurre Blanc citronné

Accompagnement (2 choix possibles)

*Gratin Dauphinois - Timbale de Riz - Purée de Vitelotte et Tomates à la Provençale -
Fagot d'Haricot Vert - Trilogie de Carottes*

Dessert

- ~ Croquant de 3 Chocolats et sa Crème Anglaise
- ~ Framboisier et son coulis de Fruits Rouges
- ~ Tarte Tatin

Café - Thé - Eaux minérales et vins inclus



103 Chemin de Contre Halage 94500 Champigny-sur-Marne
www.moulin-vert.com / Salle de réception : 06.06.82.79.90
Traiteur Île de France : 06.33.43.66.98



Moulin Vert

FORMULE SEMINAIRE - 89 euros H.T/personne

(Comprenant la location de la salle, le matériel, le petit-déjeuner, les pauses et le repas du déjeuner)

Petit déjeuner

- ~ 3 mini-viennoiseries
- ~ Mini salade de fruit frais
- ~ Café, thé, jus d'orange

Entrée

- ~ Tartare de Saumon Frais au Couteau
- ~ Foie Gras accompagné de son Chutney aux Figues
- ~ Gourmet de Foie de Volaille à la Lyonnaise accompagné de sa Sauce aux Cèpes (servi chaud)

Plat

- ~ Eventail de Magret de Canard accompagné de sa Sauce aux Cèpes
- ~ Cœur de Saumon Cuit à l'unilatérale accompagné de sa Sauce Vierge
- ~ Souris d'Agneau et son Jus de cuisson, Ail en Chemise Confitée
- ~ Roti de veau orloff façon moulin vert

Accompagnement (2 choix possibles)

*Gratin Dauphinois – Timbale de Riz – Purée de Vitelotte et Tomates à la Provençale –
Fagot d'Haricot Vert – Trilogie de Carottes*

Dessert

- ~ Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise (servi tiède)
- ~ Tartelette de Citron Meringuée
- ~ Panna Cotta de Fruits Rouges

Café – Thé - Eaux minérales et vins inclus



103 Chemin de Contre Halage 94500 Champigny-sur-Marne
www.moulin-vert.com / Salle de réception : 06.06.82.79.90
Traiteur Île de France : 06.33.43.66.98