



Moulin Vert

**Salle de réception en bord de marne**  
un havre de paix à 10 minutes de Paris

**Service Traiteur**  
en Ile de France



# TARIFS

## Salle de réception (+ prix du menu)



### Location journée (10h00 à 17h00)

Du Lundi au Vendredi : 700€  
Le Samedi : 900€  
Le Dimanche : 1400€

### Location soirée (19h00 à 02h00)

*(Possibilité jusqu'à 5h00)*

Du Lundi au Jeudi : 900€  
Le Vendredi : 1290€  
Le Samedi : 1890€  
Le Dimanche : 900€

### Forfait journée + soirée (10h-02h)

Vendredi : 1890€  
Samedi : 2290€  
Dimanche : 1790€

### Autres Prestations

L'heure supplémentaire : 200€  
Salon annexe (35 m2) : 300€  
Laboratoire cuisine équipée : 250€  
*(pour location de salle sèche)*

### Inclus

Mobilier (tables et chaises classiques)  
Sonorisation et éclairage  
Projection de vidéo  
Climatisation  
Wifi  
Terrasse extérieure  
Nettoyage des sols

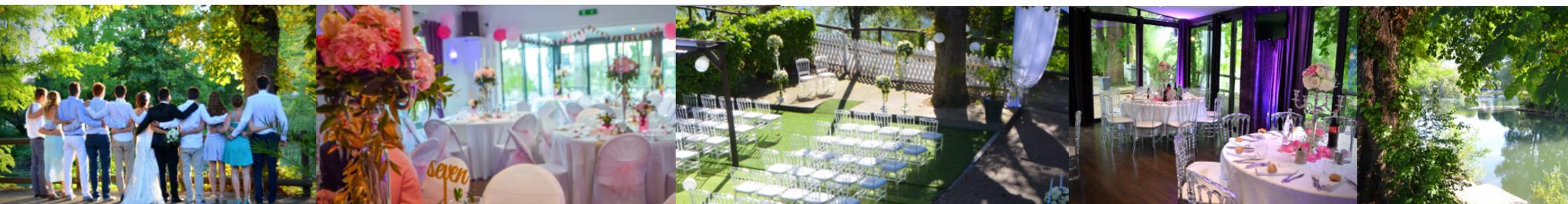
## Spécial HIVER

# -25%

le SAMEDI et DIMANCHE  
(de Novembre à Mars)

	 assis	 cocktail
 Salle principale	100	200
 Salon annexe	30	70

**POSSIBILITE DE LOUER LA SALLE SANS TRAITEUR AVEC MAJORATION DE 50%**  
(traiteur imposé les samedis d'Avril à Octobre inclus)



FORMULE COCKTAIL DINATOIRE - 26 pièces  
Traiteur Ile de France



**15 pièces salés + 1 animation culinaire + 6 pièces sucrées**  
**+ 2 cocktails alcoolisés + soft + eaux et vins**

**Tarifs TTC/personne**

à partir de 70 personnes: 69€

## SALÉ

### MINI SANDWICHES

Burger foie gras  
Burger saumon  
Cheese burger  
Hot-Dog  
Vol au vent

### SAMOSSA

Aux petits légumes  
Emincé de poulet au curry  
Au boeuf

### PIZZA PAIN SURPRISE

Mini pizza  
Pain surprise (50 pièces)

### ASSORTIMENT GOURMET

Chèvre à la tomate basilic  
Emmental aux sésames grillés  
Mozzarella à la tomate du soleil  
Brebis aux aubergines et olives  
Crabe citronné au gingembre  
Boeuf emmental aux petit oignons  
Emincé de poulet aux douces épices  
Brebis aux aubergines et olives

### VERRINES

Quinoa mangue surimi aux graines germées  
Tartare de saumon  
Crevettes et guacamole  
Taboulé aux fines herbes  
Emincé de poulet et légumes confits  
Saumon et mascarpone  
Caviar d'asperge et bacon grillé

### BROCHETTES

Saint-jacques aux gambas  
Yakitori  
Poulet au coco  
Tomates cerises et mozzarella à la crème  
balsamique  
Melon / Pastèque

# FORMULE BORD DE MARNE

## Traiteur Ile de France



### **Cocktail** durée 1h30

2 cocktails avec alcool au choix

Boissons soft et eaux à discrétion

6 pièces cocktails salées au choix

### **Entrée**

- Tartare d'avocat aux crevettes
- Duo de crabe et saumon
- Foie gras accompagné de ses toasts
- Mille-feuilles de tomates et mozzarella di Buffala

### **Plat**

- Confit de canard du Sud-Ouest
- Suprême de volaille et sa sauce aux cèpes
- Lieu noir accompagné de sa sauce au beurre citronné

### **Garnitures (2 choix possibles) :**

Gratin dauphinois, timbale de riz, purée de vitelotte et tomates à la provençale, fagots de haricots verts, trilogie de carottes

### **Dessert**

- Croquant aux trois chocolats et sa crème anglaise
- Framboisier et son coulis de fruits rouges
- Panna cotta de fruits rouges et son biscuit craquant
- Pièce montée 3 choux (+ 4€) ou wedding cake (sur devis)

### **Eaux minérales**

### **Vins Blanc moelleux**

servi au verre en entrée

### **Vin blanc et rouge inclus**

à volonté pendant le repas

### **Service inclus**

pendant 7 heures

### **Décoration incluse**

Éléments décoratifs sur buffet

(hors fleurs)

Nappage et serviettes blanches

### **Cuisine halal possible**

Un choix de menu unique pour l'ensemble des invités

### **Tarifs TTC/personne**

à partir de 70 personnes : 79€



Livraison en Ile-de-France sur devis

### **Open Bar :**

Softs, café et thé à volonté pendant la soirée dansante

# FORMULE GOURMET

## Traiteur Ile de France



### **Cocktail** durée 1h30

2 cocktails avec alcool au choix

Boissons soft et eaux à discrétion

8 pièces cocktails salées au choix

### **Entrée**

- Tartare de saumon frais au couteau
- Foie gras accompagné de son chutney aux figues
- Farandole de Saint-Jacques
- Gourmet de foie de volaille à la lyonnaise accompagné de sa sauce aux cèpes (chaud)

### **Plat**

- Eventail de magret de canard accompagné de sa sauce aux cèpes
- Cœur de saumon cuit à l'unilatéral accompagné de sa sauce vierge
- Souris d'agneau et son jus de cuisson
- Rôti de veau Orloff, façon moulin vert

### **Garnitures (2 choix possibles) :**

Gratin dauphinois, timbale de riz, purée de vitelotte et tomates à la provençale, fagots de haricots verts, trilogie de carottes

### **Dessert**

- Moelleux au chocolat et sa crème anglaise
- Tartelette citron meringué
- Fraisier et son coulis de fruits rouge
- Pièce montée 3 choux (+ 4€) ou wedding cake (sur devis)

### **Eaux minérales**

### **Vins Blanc moelleux**

servi au verre en entrée

### **Vin blanc et rouge inclus**

à volonté pendant le repas

### **Service inclus**

pendant 7 heures

### **Décoration incluse**

Éléments décoratifs sur buffet

(hors fleurs)

Nappage et serviettes blanches

### **Cuisine halal possible**

Un choix de menu unique pour l'ensemble des invités

### **Tarifs TTC/personne**

à partir de 70 personnes : 89€



Livraison en Ile-de-France sur devis

### **Open Bar :**

Softs, café et thé à volonté pendant la soirée dansante

# FORMULE PRESTIGE

## Traiteur Ile de France



### Cocktail durée 1h30

2 cocktails avec alcool au choix

Boissons soft et eaux à discrétion

8 pièces cocktails salées au choix

### Entrée

- Tartare de thon et sa corolle de Saint-Jacques
- Foie gras accompagné de son confit d'oignons
- Vol au vent prestigieux aux gambas, noix de pétoncles et sa sauce safranée

### Plat

- Noix de Saint-Jacques poêlées sur sa sauce océane
- Noisette de veau aux senteurs des bois
- Filet d'espadon grillé accompagné de sa sauce vierge
- Filet de boeuf façon Rossini

### Garnitures (2 choix possibles) :

Gratin dauphinois, timbale de riz, purée de vitelotte et tomates à la provençale, fagots de haricots verts, trilogie de carottes

### Trilogie de fromage

### Dessert

- Mi-cuit au chocolat et son coeur fondant au caramel beurre salé
- Tarte tatin et son coulis de fruits rouge
- Entremet mangue passion et son coulis de mangue
- Pièce montée 3 choux (+ 4€) ou wedding cake (sur devis)

### Eaux minérales

### Vins Blanc moelleux

servi au verre en entrée

### Vin blanc et rouge inclus

à volonté pendant le repas

### Service inclus

pendant 7 heures

### Décoration incluse

Eléments décoratifs sur buffet

(hors fleurs)

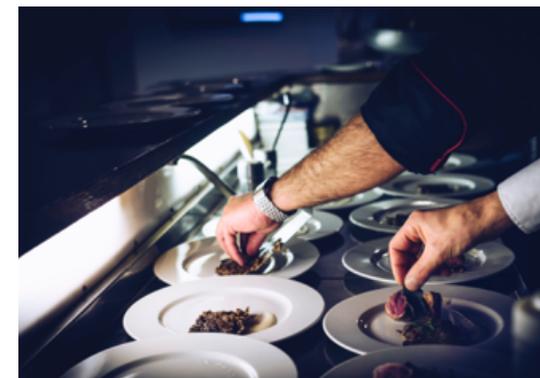
Nappage et serviettes blanches

### Cuisine halal possible

Un choix de menu unique pour l'ensemble des invités

### Tarifs TTC/personne

à partir de 70 personnes : 100€



Livraison en Ile-de-France sur devis

### Open Bar :

Softs, café et thé à volonté pendant la soirée dansante

### VERRINES

Quinoa mangue surimi aux graines germées  
Tartare de saumon  
Crevettes et guacamole  
Taboulé aux fines herbes  
Emincé de poulet et légumes confits  
Saumon et mascarpone  
Caviar d'asperge et bacon grillé

### PIZZA PAIN SURPRISE

Mini pizza  
Pain surprise (50 pièces)

### SAMOUSSA

Aux petits légumes  
Emincé de poulet au curry  
Au boeuf

### BROCHETTES

Saint-jacques aux gambas  
Yakitori  
Poulet au coco  
Tomates cerises et mozzarella à la  
crème balsamique  
Melon/pastèque

### MINI SANDWICHES

Burger foie gras  
Burger saumon  
Cheese burger  
Hot-Dog  
Vol au vent

A choisir dans les formules



Livraison en Ile-de-France sur devis

## SUCRÉ

Macarons

Framboisier

Tarte aux pommes

Moelleux chocolat

Tarte citron

Panna cotta au coulis de fruits rouge ou  
framboise

Crème caramel saupoudrée de pain  
d'épices

Crème au chocolat/framboise

Mélimélo de fruits en verrine

**Candy Bar** (8 assortiments)

Bonbons et sucreries diverses

## ANIMATIONS

**Animation Jambon 5kg**

découpé en fine tranche

**Animation Foie gras**

agrémenté selon vos goûts avec chutney  
de figues et compté d'oignons

**Animation Saumon**

accompagné de ses sauces et pains variés

**Animation Plancha**

viandes marinées sur le grill

## BOISSONS

**Alcoolisés**

Soupe champenoise\*

Sangria\*

Planteur\*

Kir\*

**Soft**

Coca-cola / Coca cola zéro

Jus de fruits (Pomme- Orange)

**Eaux minérales**

Plate et gazeuse

**Vins**

Blanc et rouge

**\*Pendant l'apéritif uniquement**

# FORMULE BRUNCH

## Traiteur Ile de France



	<u>Sucré</u> (Mignardises)	Pains: Blanc, Compagne, Céréales...
	Croissant,	
	Pain au Chocolat,	Accompagnements: Beurre, Confiture, Nutella, Miel
	Pain au Raisin,	
	Crêpes	
	Méli-Mélo de Fruits Frais	
	<u>Salé</u>	
	Planche de Saumon Fumé	Bacon
	Planche de Charcuterie	Pennées en Salade accompagné de sa sauce Pesto
	Rôti de Bœuf servi froid	Salade Verte Composée
	Œufs Brouillés	Taboulé aux Herbes

### Boissons inclus

Jus d'Orange, Pomme,  
Pamplemousse, Ananas  
(2 choix possibles)  
Eaux Minérales:  
Plate et Gazeuse  
Café, Chocolat et Lait

### Service inclus

de 10h à 17h

### Décoration incluse

Centre de table  
Décoration sur buffet  
Nappage blanc

### Tarifs TTC/personne

à partir de 50 personnes: 29€



Livraison en Ile-de-France sur devis

## à la carte

**Animations Culinaires 380€**

(1 choix)

**Animation Jambon cru 5kg**

découpé en fines tranches

**Animation Foie gras** (≈ 200 pièces)

foie gras poêlé et toasté

**Animation Saumon** (≈ 200 pièces)

accompagné de ses sauces et pains variés

**Animation Plancha**

viandes marinées sur le grill

**Candy Bar (8 assortiments) 200€**

Bonbons et sucrerie diverses

**par personne:**

**Assiette de trilogie de Fromage 6€**

**Corbeille de fruits 3€**

**Open Bar alcool 6€**

durant la soirée dansante jusqu'à 2h



## à l'heure

**Open Bar soft 2€**

avant 19h ou après 2h

**Open Bar soft et alcool 3,50€**

avant 19h

**Open Bar alcool 3,50€**

après 2h

**Service avant 19h**

**ou après 2h du matin 30€/serveur**

(1 serveur pour 25 personnes maximum)

## NOS OPTIONS



- Chemin de bougies avec 10 lanternes et bougies (grande taille) et tapis blanc (10 mètre): 250€
- Entrée arche avec rideau lumineux et voile blanc : 150€
- Barnum extérieur : 400€
- Pack lounge blanc (50 assises) : 300€
- Chaise napoléon transparente : 6€
- Charrette candy bar : 50€
- Structure gonflable enfant : 150€

Une demande particulière ?

Nous mettrons tout en oeuvre pour la réaliser.

Nos services  
en Ile-de-France



## La Clé Event

Notre agence événementielle **'La Clé Event'** vous met en relation gratuitement avec nos partenaires de qualité. Dj – Photo/Vidéo–Faire part– Ouverture de bal–Orchestre– Décoration florale–Animations pour enfants–Voiture de location...

**REUSSITE ASSUREE !**

[www.la-cle-event.com](http://www.la-cle-event.com)

## Laboxphoto

L'animation indispensable pour votre évènement.

Vos invités s'amuseront et repartiront avec leur photo souvenir.

Imprimez en ILLIMITE !

**AMBIANCE GARANTIE !**

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

## Lettres Géantes

Sublimez votre événement de A à Z avec nos lettres et chiffres géants lumineux. Idéal pour une décoration personnalisée ou des photos de groupe.

**MAGNIFIQUE !**

[www.lettres-geantes.com](http://www.lettres-geantes.com)





### Salle de réception

📞 06.06.82.79.90

Visites sur rendez-vous  
du mardi au vendredi

### Service Traiteur en Ile de France

📞 06.33.43.66.98

Dégustation possible le Jeudi soir  
dans notre restaurant à Vincennes

 [moulin.vert](https://www.instagram.com/moulin.vert)

 [Moulin Vert](https://www.facebook.com/Moulin_Vert)

 [contact@moulin-vert.com](mailto:contact@moulin-vert.com)

 [www.moulin-vert.com](http://www.moulin-vert.com)

 103 chemin de contre halage 94500 Champigny sur marne

Elu la salle la plus recommandée  
en Ile de France sur le site  
[mariages.net](http://mariages.net)

