

Restaurant – Hôtel** - Cabaret
Le Moulin de Savin
Chemin de la Gazeille
43150 Le Monastier sur Gazeille
04 71 08 31 50

www.lemoulindesavin.com

contact@lemoulindesavin.com

Pour faire suite à votre demande, vous trouverez ci-dessous, une liste de menus « tout compris »

Nous vous souhaitons une bonne réception et restons à votre écoute en cas de besoin.

Nous sommes une équipe de professionnels en restauration gastronomique : Une belle table, un excellent service avec attention pour la partie service et une cuisine savoureuse faite Maison, fine et généreuse préparée par le chef Antoine DUMON et son équipe. Cependant, nous avons créé quelques menus plus simples pour les groupes.

Les tarifs ci-dessous sont les tarifs du restaurant, repas de groupe à partir de 20 personnes et comme dans un restaurant, n'incluent pas une présence tardive au-delà de 16h00, sauf avec supplément adapté à vos besoins. Si vous souhaitez un accès à la piste de danse merci de nous le faire savoir, nous établirons un devis précis tout inclus.

Dans tous les cas et pour éviter des tarifs trop élevés, nous débarrassons, à la fin du repas, soit après le café, l'ensemble des tables, verres et accessoires compris, afin de libérer nos équipes. Le service est en continu sans interruption.

Menu A : 21,00 €

Tarte façon Lorraine- Salade
Sauté de porc au cidre et gratin dauphinois
Duo de fromages ou fromage blanc
Pomme au four, glace vanille
Café
Vin : Pichet rouge ou rosé*

Menu B : 26,00 €

Kir et feuilletés maison
Croustillant de Camembert aux pommes ou terrine
Maison
Gigolette de canard et sa jacket Potatoe's
Duo de fromage de pays ou fromage blanc
Craquant de panacotta au coulis de fruit
Café
Vin : Pichet rouge ou rosé*

Menu C : 29,00 €

Apéritif au choix** et feuilletés maison
Salade de Saison en corolle de brick
Ou cuisses de grenouilles à la crème de basilic
Confit de canard et sa pomme de terre fermière
Ou Coquelet au beurre de thym
Duo de fromages de pays ou fromage blanc
Crème brûlée à la verveine
Ou Crumble pommes myrtilles (selon saison)
Café
Vin : Cotes du Vivarais. Beaumont des Gras rouge*

**Apéritif dans la gamme Anisette (Ricard, Pastis, Casanis) ou Kir ou jus de fruit au verre

Les animations

Nous pouvons accommoder votre repas d'animations diverses :

Formule karaoké (pendant le repas) et danse (CD) après le repas : 200€

Formule DJ danse. L'après-midi du repas jusqu'à 18h30 ou le soir jusqu'à 01h00 : 200€ thème à préciser

Formule 1 musicien (sans chant) : 250€

Formule 2 musiciens : 400€

Formule Trio : 600€

Prestidigitateur a table (close up) 450€

Spectacle comédie musicale thème « Gamin de Paris » ou « Paradis Latin » ou « Soleil des tropiques » 1900,00€

Spectacle de sosies : 4 sosies des plus grandes stars (Johnny Hallyday, Christophe Mae, Céline DION : Show sur scène, dédicaces, photos.... 2900€

Spectacle Chippendale ou transformistes comme chez Michou..... Etc.

Les prix sont à titre indicatifs, selon les prestataires, la période et dépendent de la disponibilité des artistes.

Vous souhaitez animer vous-même ou fournir votre orchestre : Ajouter 3€/personne incluant votre présence tardive, la mise à disposition de la piste de danse, de l'éclairage, du personnel, et en hiver, du chauffage, etc....

Menus Enfants Jusqu'à 12 ans

Formules

Plat + dessert = 8,5€

Ou

Entrée+plat+dessert= 11€

Hors boisson

Intégrez votre réunion à nos déjeuners/dîners thématiques. Consultez notre site www.lemoulindesavin.com pour connaître les dates des prestations

Vous pouvez aussi composer votre menu avec la carte du restaurant téléchargeable du www.lemoulindesavin.com



Menu D 31,00 € :

Kir et feuilletés maison
Aumoniere de la mer et son coulis de poivrons
Ou
Assiette de charcuterie de Pays et sa confiture d'oignons rouges
Filet Mignon à la Normande
Ou Souris d'agneau rôtie à la crème d'ail ou vin rouge
Duo de fromages de pays ou faisselle fermière
Feuilleté de crème légère aux fruits
Ou Moelleux au chocolat et sa crème anglaise à la menthe
Café

*Vin : Cotes du Vivarais.
Beaumont des Gras rouge**

Menu E 37,00 €

Kir et ses feuilletés maison
Mise en bouche
Salade de gésiers et foie de volailles au vinaigre balsamique
ou
Aumoniere de la mer et son coulis de poivrons rouges
Ou
Foie gras maison et son chutney
Gigot qui pleure à la crème d'ail et son flan de légumes ou
Magret de canard aux mendiants
Trio de fromages de pays ou faisselle fermière
Mille feuilles aux fruits frais de saison
Ou Moelleux au chocolat et sa crème anglaise à la menthe
Café

Menu F 41,00 € :

Soupe champenoise « lagon bleu », feuilletés maison
Mise en bouche
Cassolette d'escargots aux cèpes ou foie gras maison
Trilogie de Saumons
Trou normand glacé
Pavé de biche sauce framboise ou tournedos façon Rossini
Omelette Norvégienne
Ou profiteroles glacées et son coulis de chocolat chaud
Café

*Vin : Médoc Cru Bourgeois rouge**

Encore d'autres menus sur simple demande :

Spécial Mariage, Communion, cousinades, fêtes de famille avec des produits encore plus nobles, comme la Trilogie de foie gras, Filet de bœuf en croûte, Duo de St Jacques et Gambas servies en ananas,
.....

Sur rendez-vous, rencontrez notre équipe
Pour composer votre menu

HOTEL

Notre hôtel** possède 6 chambres, toutes équipées d'un lit de 2 personnes et d'un lit de 1 personne :
Prix de la chambre pour 2 : 52€ et supplément de 15€ pour la 3eme personne occupant la même chambre
Petit déjeuner : 7€/personne
Ou 45€/personne en demie pension (Hors boissons)

* Les boissons du menu sont limitées à une bouteille (75cl) ou à un pichet (1 litre) pour 4 selon ce qui est inclus dans le menu choisi. En cas de dépassement, le prix de la bouteille ou du pichet du menu sera facturé en plus selon le tarif du vin du menu. Prix affichés dans les menus du restaurant

Menu à 30,00€

Kir et feuilletés maison ou apéritif anisé
Croustillant de camembert aux pommes
Terrine de rouget barbet et sa chantilly aux herbes fraîches
Gigollette de canard et sa jacket potatoe's
Duo de fromage ou fromage blanc
Craquant de panacotta au coulis de fruit
Café
Vin compris : Pichet rouge, rosé ou blanc (mixage possible)
Vin d'Ardèche ou Côtes du Rhône

D'autres menus de groupes et de fêtes sur simple demande

Nos travaillons les produits de la mer, comme le homard frais, les huîtres, chaudes ou froides, et notre spécialité est la St Jacques.

Possibilité de buffets, apéritifs dînatoires, repas tout au champagne.....

Menu à 34,00€

Kir et feuilletés maison ou apéritif anisé
Salade de saison en corolle de brick
Aumoniere de la mer
Confit de canard et sa pomme de terre fermière
Duo de fromage ou fromage blanc
Crème brûlée à la verveine
Café
Vin compris : Cotes du Vivarais (Rouge, blanc ou rosé)
Vin d'Ardèche

Menu à 47,00€

Apéritif au choix* et feuilletés maison
Duo de foie gras
Cassolette d'escargots aux cèpes ou trilogie de saumon
Pavé de biche sauce framboise
Trio de fromage ou fromage blanc
Omelette norvégienne maison
Café
Vin compris : Médoc cru bourgeois ou Côtes du Rhône
2009 Domaine de la Coquihado
*Hors pétillant, champagne, cocktail et whisky spéciaux

Menu à 41,00€

Apéritif au choix * feuilletés et mise en bouche
Foie gras maison et son chutney
Cuisse de grenouilles à la crème d'ail
Filet mignon à la normande
Trio de fromage ou fromage blanc
Mille feuilles de fruits frais (fruits de saison)
Café
Vin compris : Syhra Rouge ou rosé. Vin d'Ardèche
*Hors pétillant, champagne, cocktail et whisky spéciaux

Menu spécial grand événement à 69,00€

Coupe de champagne feuilletés et mise en bouche
½ homard frais et gratiné
Trilogie de foie gras
Filet de bœuf en croûte et sa duxelles de champignons frais
Crouton Normand
Assiette gourmande
Café
*Hors pétillant, champagne, cocktail et whisky spéciaux