



Maître-Restaurateur

(Norme Afnor – Arrêté du 21 Octobre 2009 par le Préfet du Val d'Oise)

*Brochure Commerciale
Réceptions Familiales
Tarif 2011/2012*



Restaurateur

Le Moulin de la Galette Maître-Restaurateur vous propose de découvrir dans sa carte et ses propositions de menus des saveurs nouvelles et des mises en scène originales de tables et de buffets...créations de notre département Décoration.

Le Moulin de la Galette, ravit les plus exigeants, il est souvent choisi parmi les plus grands salons de Réceptions de Prestige, pour ses réalisations Haut de Gamme et ses prix raisonnables.

Passion

Le Moulin de la Galette met à votre disposition son service commercial événementiel qui conçoit avec vous, la soirée Prestigieuse et Insolite qui va combler vos invités privilégiés.

Nous vous proposons l'organisation complète de votre événement, les Spectacles, Reportage Photo, les Animations...



Création

Afin de vous apporter le meilleur conseil dans votre choix, nous vous proposons de prendre rendez-vous, pour parler ensemble de votre projet de 20 à 500 personnes. Consultez notre service Relation Clientèle pour une organisation Clefs en Mains. Téléphone : 01 39 80 69 55 (lignes groupées) du Mercredi au Dimanche sur Rendez-vous.

Organisation

Ils nous ont déjà fait confiance... La Française des Jeux, Groupe Bouygues, Visiodent, Conforama, Gaz de France, Sanofi-Aventis, Boiron, Pierre Fabre, Shering Plough, Sanofi Pasteur, FerringPlough, ERDF, GlaxoSmithKline, Decathlon, Carrefour, Renault, Dassault, Société Générale..., Carrefour, Leroy Merlin

Satisfaction



Historique

Le site « Moulin de la Galette » a connu bien des vicissitudes depuis sa première édification au 18^e siècle. Construit en 1789, d'abord moulin à grains, puis modernisme et révolution industrielle oblige, le voilà transformé en « Marchands de Vins Champêtres » (1^{er} registre du Commerce), il s'appellera « Restaurant du Moulin de la Terrasse - Au Père la Galette ». Très fréquenté des peintres impressionnistes tels Utrillo, Pissaro, Monet, Renoir, Sisley, et bien d'autres...

Il brûle en 1896 où il est rebâtit de façon simplifiée. Aura-t-il fini de tourner pour toujours ?! Certes non ! Un belge, Victor Dhondt, confiseur de métier, rachète le moulin et le fait « tourner » plein régime en vendant des galettes chaudes accompagnées de cidre, ce qui lui vaudra son surnom légendaire de « Père La Galette ». Coiffé d'un masque à Tête de singe, il accueille les clients aux entrées du moulin.

Pour l'époque, il sera un des pionniers des parcs d'attractions modernes, au fil des années il installera manège, stand de tir, minigolf, glaces déformantes, pick-up et autres activités qui raviront les enfants comme les grands.

A sa mort en 1924, son fils Gaston le rebaptise en sa mémoire « Moulin de la Galette ».

L'année 1928 marque une étape décisive, l'autorisation municipale deDanser.

Dès lors, ce sera l'apogée populaire, et Le Moulin de la Galette deviendra l'un des hauts lieux des bals, et guinguettes de l'époque, fréquenté par des milliers de danseurs infatigables, pendant plusieurs décennies.

Certains y viennent à pieds de Clichy, Nanterre, à travers les plans de vignes Piccolo qui poussent sur les coteaux sud sous le soleil d'Argenteuil.

Les années 1970 voient arriver « Lorette » qui reprend le flambeau de plus belle et entreprend les mille et un travaux qui s'imposent pour moderniser, restaurer ce vieux moulin qui en a bien besoin.

Un siècle s'est passé, et le site a encore rendez-vous avec les flammes. En mai 1995, pour des raisons inexplicables, le moulin brûle à nouveau, et les pompiers malgré une lutte acharnée n'y pourront rien.

Les cendres du petit matin apportent la désolation, quelques larmes, mais tous les enfants, amis, cuisiniers, maître d'hôtels, voisins, badauds, et même des clients, remontent les manches et commencent le déblaiement.

Un seul mot d'ordre : les ailes du moulin retourneront Quoiqu'il arrive !

Aujourd'hui après des années d'effort, de travail, de travaux, le moulin propose un complexe étonnant avec un Moulin et des ailes qui tournent comme autrefois...le charme est de retour et la magie opère de nouveau.

Le Moulin de la Galette est entré, Superbe, Majestueux, Magnifique de plain pied dans le 21^e siècle.



Description de nos Prestations & Menus

Les menus proposés dans notre brochure sont des exemples de prestations, mais ils peuvent être modifiés selon vos souhaits, vos goûts, le nombre de convives, et les saisons.

Nous pouvons personnaliser ensemble votre Menu et votre Soirée, une grande souplesse vous est offerte dans la réalisation de votre événement.

Nos prestations sont calculées en package «TOUT COMPRIS » :

- **Parking** gratuit pour l'ensemble des Invités
- le **Salon** de réception au Pro rata du nombre de participants
- **l'Apéritif en Open Bar** (sur terrasse selon météo)
- le **Repas** (menu à définir 30 jours avant la manifestation)
(Développement durable : dans le respect de nos océans, et luttant contre le pillage des mers, nous vous proposons des poissons de pêche durable et d'élevage de qualité.)
- le **Gâteau** de cérémonie (à définir 30 jours avant la manifestation)
- les **Vins** à discrétion (souvent issus de l'Agriculture Raisonnée ou Biologique)
- les **Boissons non alcoolisées** (eaux, sodas, Jus de fruits) à discrétion
- le **Café** (Commerce équitable) à discrétion
- le **Service** jusqu'à 17 heures (Déjeuner) et 24 heures (Dîner)
(les réceptions de - 20 pers Adultes en salon particulier auront le service en supplément soit 15%)
Prévoir des heures supplémentaires au-delà, jusqu'à libération complète du salon.
- le **Nappage** en tissu blanc
- les **Bougies** sur table et les décorations florales en fleurs séchées

Ce qui n'est pas prévu : nous consulter

- la décoration florale de fleurs fraîches sur les tables
- les menus et chevalets nominatifs ou « Marque place » des invités
- les housses de chaises événementielles

La direction du Moulin de la Galette offre la possibilité à ses clients de fournir eux-mêmes le champagne.

Nous ne pratiquons pas le « Droit de Bouchon ».

Nous pourrions néanmoins réaliser avec Votre champagne et pour votre plus grand plaisir une Cascade de Champagne sur table lumineuse, en Son & Lumière.
Nous consulter





Menu Vincent Van Gogh €uros 77./ TTC

Buffet Apéritif Open Bar : à discrétion
(Whisky, Porto, Vodka, Martini, Anis, etc – Jus de fruits, Coca Cola)
Mélange Salé Cocktail - Olives vertes & noires

* * *

Millefeuille de crabe et saumon fumé maison sauce rémoulade
OU
Feuilleté aux Asperges vertes sauce mousseline

* * *

Suprême de Volaille rôti Forestier
OU
Chartreuse de Pintade aux Petits Légumes de saison
OU
Emincé de Boeuf *Black Angus* Sauce Bordelaise (suppl + 4€)
accompagné de leurs garnitures de saison

* * *

Buffet de Fromages de France et Salade de saison

* * *

Présentation de Cérémonie

* * *

Café

Les Vins et Boissons : à discrétion pendant tout le repas

Chardonnay – Blanc sec (Pays d'Oc) - VR
Les Chemins de Bassac – « Isa » - (Côtes de Thongue Rouge) – Bio

Eaux Minérales (Plates et Gazeuses) et soft

Prestation TTC, Service Compris sur la base d'un Maître d'Hôtel pour 20/30 personnes environ

Le Partenaire de vos Réceptions



Menu Claude Monet

€uros 89./ TTC

Buffet Apéritif Open Bar : à discrétion
(Whisky, Porto, Vodka, Martini, Anis, etc – Jus de fruits, Coca Cola)
Mélange Salé Cocktail - Olives vertes & noires

* * *

Salade Gourmande Périgourdine
OU
Queues d'écrevisses sauce cocktail

* * *

Escalope de Saumon de Norvège Sauce Champagne
OU
Brochette de Crevettes Papillon à la Crème de Curry

* * *

Cuisse de Canard confite aux petits légumes
OU
Magret de Canard Sauce aux Cinq Epices
OU
Filet de Boeuf Sauce Périgourdine
accompagné de ses Garnitures de Saison

* * *

Buffet de Fromages et Salade de saison

* * *

Présentation de Cérémonie

* * *

Café

Les Vins et Boissons : à discrétion pendant tout le repas

Chardonnay – Blanc sec (Pays d'Oc) - AR
Château des Demoiselles – Côtes de Castillon - Bdx Rouge AOC – AR

Eaux Minérales (Plates et Gazeuses) et soft

Prestation TTC, Service Compris sur la base d'un Maître d'Hôtel pour 20/30 personnes environ

Le Partenaire de vos Réceptions



Menu Auguste Renoir

€uros 95./ TTC

Buffet Apéritif Open Bar: à discrétion

(Whisky, Porto, Vodka, Martini, Anis, etc – Jus de fruits, Coca Cola)

3 Canapés Chauds et/ou Froids /par pers - Mélange Salé Cocktail

* * *

Salade Gourmande aux copeaux de Foie gras

ou

Queues d'écrevisses sauce Cocktail et sa purée d'avocat épicée

* * *

Ballottine de Saumon de Norvège mousseline de Brochet
et sa Bisque de Homard

ou

Noix de Saint-Jacques Sauce au Noilly et crustacés

(en saison d'octobre à fin mars)

* * *

Magret de Canard aux cinq épices et sa Poire caramélisée

ou

Filet de Boeuf Périgourdine aux Champignons de saison

ou

Médaille de veau au Basilic

accompagné de ses Garnitures de Saison

* * *

Buffet de Fromages et Salade de saison

* * *

Présentation de Cérémonie

* * *

Café

Les Vins et Boissons : à discrétion pendant tout le repas

Domaine de Joÿ L'Esprit » – Blanc sec Côtes de Gascogne - AR
Château Larroque-Versaines – Bordeaux Supérieur Rouge AOC – AR
Eaux Minérales (Plates et Gazeuses) et soft

Prestation TTC, Service Compris sur la base d'un Maître d'Hôtel pour 20/30 personnes environ

Le Partenaire de vos Réceptions



Menu Maurice Utrillo

€uros 103./ TTC

Buffet Apéritif : à discrétion

(Whisky, Porto, Vodka, Martini, Anis, etc – Jus de fruits, Coca Cola)
5 Canapés Chauds et/ou Froids /par pers - Mélange Salé Cocktail

* * *

Foie Gras de Canard Maison et sa fusette chaude

* * *

Tresse de Sole et Saumon de Norvège Sauce Champagne

OU

Noix de Saint-Jacques à la Citronnelle (en saison)

* * *

Sorbet de Poire arrosé de Poire William

* * *

Selle d'Agneau farcie aux herbes et son jus à la fleur de thym

OU

Médaille de Veau aux Morilles /ou à la crème de Girolles

OU

Filet de Boeuf Sauce aux Truffes et Foie Gras

accompagné de ses Garnitures de Saison

* * *

Buffet de Fromages et Salade de saison

* * *

Présentation de Cérémonie

* * *

Café

Les Vins et Boissons : à discrétion pendant tout le repas

Bourgogne Aligoté (Blanc sec)
Château Peybonhomme Les Tours – (1^{ère} Côtes de Blaye - Bdx) – Bio

Eaux Minérales (Plates et Gazeuses) et soft

Prestation TTC, Service Compris sur la base d'un Maître d'Hôtel pour 20/30 personnes environ

Le Partenaire de vos Réceptions



Buffet Dînatoire Paul Cézanne

Euros 81./ TTC

Buffet Apéritif Open Bar : à discrétion
(Whisky, Porto, Vodka, Martini, Anis, etc – Jus de fruits, Coca Cola)
Mélange Salé Cocktail

* * *

Saumon en Bellevue Caucasienne
Saumon de Norvège Mariné et/ou Fumé par nos soins
Terrine aux Trois poissons

* * *

Assortiment du Limousin
Corbeille de Crudités de saison
Présentation de Melon (en saison)
Assortiment de salades composées

* * *

Assortiment de viandes froides
Carré de Boeuf du Limousin
Carré de Porc aux pruneaux – Volaille en chaud-froid
ou
Plat Chaud en Chaffing Dish (supplément € 6./pers)
et ses garnitures de saison

* * *

Buffet de Fromages et Salade de saison

* * *

Présentation de Cérémonie

* * *

Café

Les Vins et Boissons : à discrétion pendant tout le repas
Chardonnay – Blanc sec (Pays d'Oc) - AR
Les Chemins de Bassac – « Isa » - (Côtes de Gascogne Rouge) - Bio
Eaux Minérales (Plates et Gazeuses)

Prestation TTC, Service Compris sur la base d'un Maître d'Hôtel pour 20/30 personnes environ

Le Partenaire de vos Réceptions



Présentation de Cérémonie... Qu'est-ce que c'est ?

Par Présentation de Cérémonie, nous entendons le dessert, pour célébrer un Anniversaire, un Baptême, une Communion, un Mariage, etc..
Ce sont des desserts et entremets dont nous vous soumettons la liste ci-dessous.

Nous pouvons également vous proposer des corbeilles de fruits au gré des saisons.

Notre Chef Pâtissier Dominique Ouin, vous propose :

Liste des Parfums possibles : pas plus de 2 choix ou parfums idéalement

- ✚ Craquant au chocolat
- ✚ Opéra
- ✚ Fraisier ou Framboisine
- ✚ Entremet Mangue et Thé vert
- ✚ Charlotte aux Poires William
- ✚ Bavarois aux fruits exotiques
- ✚ Croustillant Chocolat Café
- ✚ Entremet Noix de Coco & Griottes
ou autres.....

Les desserts sont découpés par nos soins et sont accompagnés de coulis de fruits frais et de crème anglaise.

Ces présentations de cérémonie sont communes à tous les menus.

Les « Croquebouches » ou pièces montées traditionnelles en Choux-Nougatine sont à prévoir en supplément. Nous les déconseillons en été.



Conditions Générales de Vente

1/ Contrat, Confirmation & Réservation, Annulation

« Client » signifie tout contractant du Moulin de la Galette, agissant directement en son nom propre, ou représenté par un mandataire.

« Contrat » signifie l'ensemble formé par le Contrat lui-même et les Conditions Particulières ainsi que les Conditions Générales.

Le contrat entre Le Moulin de la Galette et le Client ne devient définitif que lorsque le Client a retourné le contrat signé au Moulin de la Galette, accompagné d'un chèque de 30% d'acompte, qui sera encaissé, et réputé acquis et non restituable. En cas d'annulation pure et simple de l'évènement 4 mois avant la manifestation, 50% du montant prévu est dû, en cas d'annulation 2 mois avant la date 100% du montant est dû au Moulin de la Galette de Sannois.

2/ Garantie des prix

Les tarifs indiqués sont fermes pour trois mois (Date de Réservation) et s'entendent Toutes Taxes (TTC). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant ceux du jour de la manifestation.

3/ Garantie du Nombre de Participants

Le nombre précis de convives n'étant que très difficilement donné plusieurs mois à l'avance par le Client Organisateur, nous déterminons avec celui-ci un nombre de convives approximatif le plus probable possible.

Aussi nous accorderons une tolérance à la baisse du nombre de convives de 10% le jour de l'évènement, dans le cas où il y aurait beaucoup moins de participants que prévu, qu'il s'agisse d'adultes ou d'enfants.

Dans tous les cas, le nombre exact de convives devra être confirmé par écrit (fax, email) **au plus tard 72 heures ouvrables avant la date de la réception et servira de base à la facturation**, les annulations de dernière minute ne pourront pas être prises en compte. Les enfants seront facturés 35 € jusqu'à l'âge de 10 ans, et devront être spécifiés à la confirmation.

Exemple : 95 Adultes + 20 Enfants = 115 participants

Facturation & Règlement

Une semaine avant la réception, ou à la confirmation des couverts, un 2^e acompte sera demandé à hauteur de 80% de la facture définitive.

Le règlement sera effectué à la fin de la réception.

Heures de Nuit

Fermeture de l'établissement à 3 heures du matin par « Arrêté Préfectoral ».

Heures Supplémentaires

Il sera facturé des heures supplémentaires de nuit à partir de 24 heures, concernant les manifestations à caractère festif et dansant, qui prennent en charge l'Open Bar Soft (boissons non alcoolisées) d'une part, et d'autre part le personnel.

L'heure supplémentaire est facturée jusqu'à libération totale du salon.



Conditions Générales de Vente

(Suite et fin)

Animations Bruyantes en extérieur

Les manifestations bruyantes et/ou ayant lieu tard dans la nuit, telles manifestations extérieures, feux d'artifices, font l'objet d'une demande écrite préalable adressée à Monsieur Le Maire de Sannois.

Cette démarche sera effectuée par le client organisateur de la manifestation.

Animations

Le Moulin de la Galette n'est pas responsable des dommages causés pendant la manifestation, et/ou par les intervenants de spectacles extérieurs, il est donc impératif que le client souscrive une assurance couvrant ces dommages éventuels.

Les confettis et « Bombe Fil Spaghetti » ne sont pas les bienvenus.

Dans le cas d'une manifestation payante pour les invités seulement, il est du ressort et de la responsabilité du client de déclarer sa manifestation à la Société des Droits d'Auteurs, la SACEM,. Le Moulin de la Galette décline toute responsabilité.

Décoration des salons

Les clients peuvent décorer le salon dès la veille (sous réserve que le salon soit disponible) de la manifestation. Il n'est pas possible d'accrocher quoi que ce soit dans les sous plafonds. Les décorations seront retirées le soir même.

Photographes

Afin de veiller au bon déroulement de notre prestation, nous n'acceptons pas d'exposition ou de démonstration de Photos pendant le cours du repas. Cette exposition pourra s'effectuer après le dessert en accord et coordination avec la direction du Moulin de la Galette, qui mettra à disposition un espace approprié.

Animaux -

Pour des raisons de salubrité, nos amis les chiens ne sont pas admis dans l'établissement sauf les chiens d'aveugles, en vertu de l'Arrêté du 29/09/1997 - Article 30

Contact : sur Rendez-vous sauf Lundi & Mardi (jours de fermeture)

Les partenaires de votre manifestation :
Vincent Dupont – Maître-Restaurateur
Email : vdupont@moulindelegalette.fr

Tél : 01 39 80 69 55 (lignes groupées)
Fax : 01 39 80 92 68

Site web : www.moulindelegalette.fr

Le Moulin de la Galette de Sannois – depuis 1880

Salons de Réceptions & Séminaires & Restaurant panoramique
15, rue des moulins – 95110 Sannois - France