



LE MOULIN D'ORGEVAL

Rue de l'abbaye - 78630 Orgeval
Tél. : 01 39 75 85 74 - Fax : 01 39 75 48 52
E-mail : contact@moulinorgeval.com
Site : www.moulinorgeval.com

Votre Mariage...



LE MOULIN D'ORGEVAL



Hôtel de charme, où se mêlent nature et raffinement à 30 minutes de Paris et 1h30 de la côte normande. Le Moulin d'Orgeval, situé dans un parc de cinq hectares, est un lieu privilégié où se conjuguent sérénité, enchantement et gastronomie.

Arbres séculaires, pièce d'eau romantique, un cadre idéal pour l'organisation de votre réception de mariage.

Toute l'équipe du Moulin d'Orgeval se tient à votre disposition pour vous aider à organiser votre projet.

Conditions générales

Horaires :

Nos réceptions du soir débutent à partir de 18h30 pour s'achever à 1 heure du matin.

Nombre de convives :

Ce nombre doit être communiqué 6 jours avant la date de la réception et constitue alors le minimum de facturation.

Menu enfant:

Un menu simplifié, de 26 € à 33 €, est généralement prévu pour les enfants rassemblés à une même table.

Champagne supplémentaire :

Il peut être fourni au prix de 45 € la bouteille.

Réservation :

La réservation devient définitive par le versement d'arrhes correspondant à 50% du devis global prévu. Ces arrhes restent acquises à l'établissement en cas d'annulation de la réception.

Hotel :

Nous pouvons mettre à votre disposition 14 chambres au prix spécial de 150€, petits déjeuners inclus.

Sonorisation :

Veillez nous contacter

Menu Alliance

Brochette de gambas aux agrumes sur lit de mesclun,
copeaux de parmesan et olives de Ligurie

ou Pressé de lapereau à l'estragon au foie gras
et aux petits légumes
~~~~~

Tartare de daurade mariné au citron vert et betterave crue

ou Salade exotique de tourteau à l'orange  
~~~~~

Suprême de volaille fermière roulé aux légumes confits
et crème de basilic
~~~~~

Crottin chaud aux pommes et bouquet de verdure aux noix

~~~~~

Dessert

Votre choix des vins

Nous vous proposons une sélection de vins millésimés en accord avec le menu que vous aurez choisi.

Alliance, Célébration et Cérémonie

Vins blancs

Camas, viognier, Pays d'Oc
Tour Boisée, Domaine Poudou, Minervois
La Croix Barton, Bordeaux
Chartron La Fleur, Bordeaux

Vins rouges

Chartron La Fleur, Bordeaux
Tour Boisée, Domaine Poudou, Minervois
Menuts, Bordeaux
La Croix Barton, Bordeaux

Menu Prestige

Vins blancs

Bajac, Monbazillac
Sancerre, Val de Loire
Chablis, Val de Mercy
Château La Rose Bellevue, Bordeaux, Côtes de Blaye

Vins rouges

Château La Rose Bellevue, Bordeaux, Côtes de Blaye
Menetou- Salon, Val de Loire
Irancy, Val de Mercy Bourgogne, Auxerrois
Sol Acantalys, Côtes du Rhône

Menu Cérémonie

Foie gras de canard à la tapenade et pain grillé

ou Pavé d'espadon à la marmelade d'agrumes,
salade d'herbes fraîches et réduction balsamique

~~~~~

Filet de St-Pierre en écailles à la crème et pointes d'asperges

~~~~~

Sorbet digestif

~~~~~

Pièce de bœuf Charolais (faux filet) en croûte de feuilletage  
et jus réduit aux morilles

~~~~~

Cabécou aux noix sur un lit de verdure à la pomme verte

ou Salade de carmine au chèvre et fruits secs au miel

~~~~~

Dessert



Pour l'organisation de votre mariage, nous vous remercions de trouver ci-après quatre propositions :

Les menus «Alliance» et «Célébration»      à 143 € si <100 pers  
et 136 € si >100 pers

Le menu «Cérémonie»                              à 146 € si <100 pers  
et 143 € si >100 pers

Le menu «Prestige»                                à 178 € si <100 pers  
et 176 € si >100 pers

Tous nos menus comprennent :

Le buffet cocktail de 18h30 à 20h00

Champagne (1 bouteille pour 5 personnes),

Whisky, apéritifs classiques, jus de fruits.

12 pièces salées, chaudes et froides, par personne.

Le dîner servi entre 20h30 et 22h30 environ.

Le dessert à choisir

Les vins à choisir selon le menu

La location du salon

Un buffet permanent de café et jus de fruits pendant la danse



# Menu Célébration

Eventail de langoustines aux légumes de Provence,  
Parme croquant et salade d'herbes fraîches

~~~~~

Médailles de lotte au lard fumé, polenta crémeuse,
coulis de poivrons doux

ou Gigotin d'agneau rôti aux herbes,
brick croustillante au cumin

~~~~~

Saint Marcellin grillé aux graines de sésame  
et bouquet de mesclun aux mendiants

ou Effiloché d'endives au crumble de Roquefort

~~~~~

Dessert à choisir
Servi avec une coupe de Vouvray



Menu Prestige

Eventail de homard aux agrumes et bouquet de doucette,
lard croquant et parmesan

ou Homard entier sur une fondue de poireaux,
nappé de beurre blanc au citron vert

~~~~~

Sorbet fine champagne

~~~~~

Tournedos poêlé, pommes de terre gratinées
et flan de foie gras, jus réduit à la marjolaine

ou Mignon de veau à la crème de chorizo, galette
croustillante de polenta et tuile croquante au parmesan

~~~~~

Crumble de Roquefort

ou Rocamadour pané aux noisettes

~~~~~

Dessert à choisir
Servi avec une coupe de Champagne

Votre choix du dessert

Douceur choco-noisettes

(Biscuit dacquoise noisettes, ganache aux deux chocolats lait et noir)

~~~~~

## Vacherin Vanille framboise et coulis de fruits rouges

~~~~~

Macaron moelleux aux ananas et coulis de framboises

(Biscuit moelleux aux amandes garni d'une crème légère et ananas frais)

~~~~~

## Fraisier ou framboisier crème mousseline

~~~~~

Pommé normand, chiboust caramélisé au sucre de canne

(Pâte feuilletée, pommes fraîches et crème meringuée)

~~~~~

## Entremets chocolat blanc framboise

*(Croustillant praliné, mousse chocolat blanc et framboises)*

~~~~~

Pièce montée choux nougatine (suppl. 5€ par personne)