



Rue de l'abbaye - 78630 Orgeval

Tél. : 01 39 75 85 74 Fax : 01 39 75 48 52

E-mail : contact@moulindorgeval.com

Site : www.moulindorgeval.com



LE MOULIN D'ORGEVAL

Réceptions et repas de famille.



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 vos réceptions.

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

Conditions Générales

Les menus proposés sont établis pour un minimum de 15 personnes adultes. Un menu simplifié de 26€ à 31€ pourra être proposé pour les enfants.

- **Réservation**

Les réservations ne sont confirmées qu'après versement, à titre d'arrhes, d'un montant de 50% du total estimé de la facturation finale.

Ces arrhes restent acquises à l'établissement en cas d'annulation de la réception.

- **Facturation**

La facturation définitive est établie sur le nombre de convives communiqué par vos soins par email 5 jours avant la réception.

- **Horaires**

Nos salons sont à votre disposition pour le déjeuner de 12h15 à 16h et pour le dîner de 19h15 à 1 heure.

Menu Astoria

Royal Moulin (Kir au Vouvray) servi avec 3 canapés

~~~~~

Feuilleté de saumon et asperges au safran  
et tomates confites

ou Tartare de saumon et daurade au gingembre  
et à la mangue

~~~~~

Ballotine de volaille fermière au foie gras,
tian de légumes de Provence et crème d'échalotes

ou Gigotin d'agneau rôti aux herbes, crème d'ail douce
et brick croustillante au cumin

~~~~~

Crottin chaud sur bouquet de verdure aux pommes

~~~~~

Dessert

Prix : 77 €

Votre choix des vins

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

Menus Astoria et Opéra

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

Menus Majestic et Ambassadeur

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 Majestic

Coupe de champagne, servie avec 5 canapés

~~~~~

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

~~~~~

Langoustines rôties et ratatouille fresca au safran,
salade d'herbes croquantes et vinaigrette provençale

ou

Gambas grillées sur un lit de mâche,
vinaigrette de courgette, poivron et piment

~~~~~

Sorbet digestif pomme verte au Calvados

~~~~~

Médaille de veau au jus de morilles,
pommes fondantes à la marjolaine

ou

Filet d'agneau roulé à l'ail et au basilic,
haricots cocos au parmesan, huile vierge

~~~~~

Cabécou aux noix sur salade verte

ou

Livarot et pomme en marmelade au calvados

~~~~~

Dessert

Prix : 110 €

Pour l'organisation d'une réception, qu'elle soit familiale ou professionnelle, nous vous remercions de trouver ci-après quatre propositions :

Tous nos prix comprennent :

- L'apéritif
- Le dessert à choisir
- Le café servi avec mignardises
- Les vins à choisir selon le menu
- Les eaux minérales
- La location d'un salon particulier

Menu Opéra

Kir impérial, servi avec 3 canapés

~~~~~

Médaille de foie gras « au torchon », pommes composées  
et pain d'épices

ou Brochette de lotte au romarin et aux lentilles de chêne,  
tagliatelles de légumes croquants, coulis de tomates fraîches

~~~~~

Pièce de bœuf rôtie aux échalotes, rosevals farcies,
aumônière croustillante de champignons

ou Bar rôti à la crème de lard, étuvée de carottes
et composée d'artichauts aux olives

~~~~~

Saint Marcellin grillé aux graines de sésame sur salade verte

~~~~~

Dessert

Prix : 87 €



Menu Ambassadeur

Coupe de champagne servie avec 7 canapés

~~~~~

Eventail de homard aux agrumes et bouquet de roquette

~~~~~

Sorbet digestif à la fine champagne

~~~~~

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

~~~~~

Brie de Meaux aux pignons sur lit de verdure

ou

Bouchée de chèvre frais et poire caramélisée

~~~~~

Dessert servi avec une coupe de champagne

Prix : 152 €

# 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)