



MARIAGE

LES MOULINS DU DUC

Fondée en 1967

HÔTEL ★★ ★★

LE RAPHAËL, Restaurant Gastronomique
SPA AU FIL DE L'EAU Cinq Mondes & Carole G
Bar Cocktail Salon de thé

MOËLAN SUR MER route des moulins 02 98 96 52 52

UN SITE EXCEPTIONNEL POUR UN MARIAGE DE RÊVE.

Pour un mariage hors du commun, nous mettons à disposition notre parc traversé par la rivière du Belon, nos salles et salons de réception, nos 25 chambres et notre Spa au fil de l'eau .

Promenade en calèche, voiture d'apparat, lâcher de lanternes ou de colombes, autant de projets que le décor naturel des Moulins du duc vous suggère pour un mariage grandiose ou intimiste.

Table des matières

TABLE DES MATIÈRES	2
COCKTAILS MARIAGE, VIN D'HONNEUR	3
L'INSTANT GASTRONOMIQUE	5
SOIRÉE DANSANTE ET RETOUR DE NOCES:	8
LES ENFANTS :	9
TARIFS COMPLÉMENTAIRES	10
INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES	11
L'HEBERGEMENT	12
DÉTENTE AVANT LE JOUR J	13
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	15
NOS CHAMBRES PLAN ET RÉPARTITION	19
PLAN DE SALLE	20

Cocktails Mariage, Vin d'honneur

C'est à l'ombre de la terrasse de la grande cour du restaurant le Raphaël que nous serons ravis de vous servir un cocktail, moment d'exception pour ce début de réception.

Nordiques : 3 pièces/pers = 4€

- Blinis saumon fumé accompagné de crème ciboulettes, œufs de saumon
- Wrap de saumon

Sud-ouest : 3 pièces/pers = 4.70€

- Foie gras, brioches et pain d'épices, chutney de saison

Breton : 3 pièces/pers (au choix) = 3.20€

- Andouille de Baye
- Verrines pommes andouille moutarde à l'ancienne
- Graisse salée

Le végétarien : 3 pièces/pers (au choix) = 2.70€

- Tzatziki
- Gaspacho
- Mousse de betterave/mousse de poivrons

L'asiatique : 3 pièces/pers= 2.90€

- Pickles de concombre-wakamé
- Maki de saumon ou thon

Bar à huitres : 2 huitres/pers= 4€

- Accompagné de pain spéciaux, beurre, vinaigre échalote et citron

Les « tartinables » : 4 pièces/pers= 2.90€

- Tapenades d'olives
- Rillettes de thon ou saumon
- Houmous
- Caviar d'aubergines

Le fromager : 3 pièces/pers = 2.80€

- Billes de chèvre pavot sésame
- Gougères
- Sablé parmesan

Le caviar : 1 pièce/pers = 5€

- Blinis et caviar

Le palmier de brochettes : 400 pièces = 140€

- Brochettes tomate cerise, jambon, gruyère autour d'un ananas



Pour le fun... le candy bar : buffet de bonbons 1.90/pers

Les Bouchées chaudes :

Mi- cuit de thon futaba

Samoussa de légumes

Samoussa de viande

Accra de morue

Tempura de crevettes

Feuilleté

Les mini Cake (andouille, chèvre, magrets, saumon, chorizo)

Prix: 5 pieces: 8.50€ 6 pieces: 9€ 7 pieces: 10€ 8 pieces: 11€ 9 pièces: 11.50€

Les Ateliers du chef

Exemple 30 minutes : 60€ Confections de blinis



l'Instant Gastronomique

Votre Dîner de mariage à composer

Les Entrées :

- Foie gras de canard, brioches et pain d'épices, condiments de saison 18€
Dôme d'aubergines à la brousse, cœur de chorizo, chips de parmesan 13€
Frvolités de saumon fumé au wasabi 13€
St Jacques poêlées, purée de petit pois, beurre soja 17€
Carpaccio de thon, bœufs ou dorade 15€
Millefeuille de blé noir au tourteau 16€
Tartare de poisson du moment, caviar d'aquitaine 22€
Effiloché de jarret confit, lentille beluga vinaigrette au chouchen 14€

Les Poissons :

- Cabillaud en croute de chorizo, émulsion d'herbes 22€
Bar des isles fenouil à l'orange 27€
Dorade royale, sauce homardine 29€
St pierre coulis d'andouille de Baye, risotto 28€
Demi-homard, jardinières de légumes prix selon marché.
Lieu de ligne, aux perles de la mer 23€

Les Viandes :

- Carré de veau retour des sous-bois 26€
Mignon de porc, gratin dauphinois, velours caramel beurre salée 22€
Magrets de canard, aux fruits rouges polenta épicée 23€
Râble de lapin, jus corsé à la Telenn du, ratatouille 28€
Demi-pigeon au porto, légumes de saison 29€

Les fromages:

Cabécou rôti au miel de baye, jeunes pousses 7€

Petite baguette de brie à l'origan, jeunes pousses ou

Tartine de campagne à la fourme d'Ambert poire rôtie 6€

Les deux : 11€

Assiettes de fromages affinés aux choix, jeunes pousses (comté, salers, brie, camembert, valençay, bleu d'Auvergne)

3 : 9€ 4 : 11€ 5 : 12€

Pour digérer... :

Trou normand (sorbet pomme, calvados) : 5€/pers

Trou breton (sorbet pomme, pommeau) 3€/pers

Dessert :

Fraisier

Pistache framboise biscuit noisette

Cheesecake citron-cassis

Capitole (généoise, mousse vanille, brisure framboise, meringue italienne)

Dacquoise mousse fruit ou chocolat

Prix 12€/pers

La coupe de champagne servi avec le dessert 5€

Personnalisation : 50€ Plaque chocolat avec vos prénoms, alliance à manger,...

Les Boissons

Soft :

Ice-tea maison (1 litre) 5€

Breizh cola (1.5litre) 6€

Plancoët (1litre) 3€

Plancoët gazeuse (1litre) 3€

Cocktails de fruits maison sans alcool (1litres) 6€

Jus de fruits caraïbos (orange ou ananas 1 litre) 6€

Limonade (1.5 litres) :5€

Les bières :

Le fut de bières bretonnes (20l) 195€

Bières bretonnes (33cl) :5€

Les alcools :

Le punch(le litre) 14€

La pina colada (le litre) 15€

Les alcools fort (whisky, rhum, vodka, Ricard...) nous consulter

Les Champagnes et Crémant :

Champagne Deutz : 45€

Champagne Deutz rosé : 49€

Magnum de champagne Deutz : 90€

Champagne Palmer : 38€

Champagne Breton et fils : 34€

Saumur brut : 19€

Saumur brut rosé 23€

Les vins pour le repas :

Forfait boissons comprenant 2 verres de blancs 2 verres de rouge eau minérale à volonté et un café

Forfait à 15€ : choisir un vin blanc et un vin rouge

Blanc : Chardonnay, Saumur blanc, bordeaux blanc

Rouge: Provence rouge, Saumur Champigny, Bordeaux rouge, Ventoux

Forfait à 19€ : Choisir un vin blanc et un vin rouge

Blanc : mâcon blanc, Reuilly blanc, Pacherenc-du-vic-bihl sec

Rouge: Château cap de faugeres, Reuilly rouge, Vacqueyras

Forfait à 21€ : Choisir un vin blanc et un vin rouge

Blanc : Chablis, Pouilly-fumé, château tour-Léognan

Rouge: Crozes-hermitage, sancerre, château tour-Léognan

D'autres vins disponibles sur simple demande, après recherche de notre sommelier.

Soirée dansante et Retour de nocés:

Soirée dansante

La cascade de champagne : 80€ (hors champagne) 40 coupes maxi

Le candy bar : 1.90€/pers Assortiment de bonbons

L'escalier de mignardises à composer :

-Les macarons, à votre gout : 1.50€ pièce

-les choux à votre gout : 1€ pièce

-les rochers coco : 0.40€ pièce

-Gâteaux breton : 0.50€ pièce

-Les mini tartelettes citron 0.30€ pièce

-Brownies : 0.40€ pièces

-Mini Madeleine : 0.40€ pièce

-Financier 0.40€ pièce

Ou forfait escalier complet (assortiment de plusieurs mignardises) : 2.90€/pers

Retour de nocés :

Petit-déjeuner à la française : de 9 à 15 €/pers/adultes de 5 à 8€/enfant
Composé de viennoiserie, baguette, far breton, quatre-quarts, pain d'épices, salade de fruit frais, confitures maison, yaourt, beurre. Boissons : café, thé, chocolat, jus de fruit, eau.

Brunch : 23€/pers 9€/enfant

Composé de baguette, viennoiserie, far et quatre-quarts, beurre, confitures maison, yaourt, jambon blanc, jambon de Vendée, chorizo, saumon fumé, rôti de porc, saucisson, fromage variées, salade de riz ou pâtes, œufs brouillés.

Café, thé, chocolat, jus de fruit, eau.

Les crêpes : 25€/pers 15€/enfant

Sur une base de 2 crêpes salées et 1 sucrée par personne.

Blé noir : champignons, jambon blanc, œufs, fromage, oignons.

Froment : beurre, sucre, confiture, caramel beurre salé

Boissons : eau, cidre de Cornouaille

Les enfants :

Cocktails enfants : 9€/enfants

Chips, feuilleté saucisse, feuilleté sésame emmental, mini pizza, mini quiche
Coca, jus d'orange, eau, limonade.

Menu : 15€/enfants

Entrées :

Jardin du moulin (assortiment de crudités)

Ou

Saumon fumé

Plat :

Pépité de saumon ou pépité de poulet, tagliatelles

Dessert :

Glace

Ou

Fromage blanc

Ou

Muffin chocolat

Candy bar enfant: 1.50€/enfants

La présence d'un ou d'une baby sitter (selon le nombre d'enfants présents : 1 pour 5 enfants) est indispensable pendant toute la durée de la prestation.

L'établissement peut fournir des listes de personnes sérieuses mais le paiement se fait directement auprès des baby sitter. Le paiement est fait le jour de la prestation.

Tarifs complémentaires

Dégustation de votre menu de mariages : 25 € par personne sur la base d'une assiette pour deux, hors dessert, boissons comprise.

Prévu un midi, hors dimanche et jours férié.

Privatisation du domaine pour votre mariage :

Du samedi 15h00 au dimanche 12h00.

Tarif : Mars, avril, octobre et novembre : 1900 €

Mai et juin : 2200 €.

Juillet, août et septembre : 3000 €

Comprenant le domaine de 20 hectares exclusivement pour vous et vos invités, mise en place de la salle de restaurant, de la décoration selon votre instruction, le nappage, le nettoyage, les buffets et les frais de dossier.

Ce tarif de privatisation n'inclut pas la location des chambres mais permet d'accéder à un tarif très préférentiel (voir page 11). La location du parc hôtelier (26 chambres) est une des conditions principales pour la réservation de votre réception. Aucun contrat ne pourra être accepté sans la location de toutes les chambres de l'établissement . Le paiement sera soit à la charge des mariés soit des invités mais l'hébergement sera inclus dans le devis présenté aux mariés de manière indissociable.

En cas de désistement des invités les chambres resteront à la charge des mariés.



Informations complémentaires

Les saisons

L'établissement est ouvert du 1er mars au 30 novembre.

Notre basse saison :

De mars à avril
Et d'octobre à novembre

La Haute saison

De Mai à septembre

Ouverture du planning pour les réceptions de Mariage :

De mars au 13 juillet

Du 17 Aout au 30 novembre

Pour toute demande, un devis vous est préparé soigneusement.
La réservation est entendue valide lorsque le devis est signé, les conditions générales acceptées, signées et un premier acompte de 30 % versé.

L'HEBERGEMENT

- Les chambres :**

Prix pour la chambre sèche uniquement.

La privatisation du domaine permet aux futurs mariés et invités d'accéder
Au tarif très préférentiel ci-dessous :

	Basse saison (Mars- Avril / Octobre - novembre	Moyenne saison (mai - Juin)	Haute saison (1^{er} au 15 juillet- 16 au 31 aout - septembre)
Selon la catégorie de chambre	A partir de 65€ et jusqu'à 135€	A partir de 85€ et jusqu'à 159€	A partir de 95€ et jusqu'à 179€
Petit déjeuner	9 €/personne /adulte 5 €/personne/enfant	12 €/personne /adulte 5 €/personne/enfant	15 €/personne/adulte 5 €/personne/enfant
Taxe de séjour	1,50 €	1,50 €	1,50 €

- Les Options :**

Dosette de café / sachet de thé	1€ pièce
Peignoir et serviette de piscine	8€ le kit
Accueil V.I.P Romantique	40€ → Une composition florale, des pétales de rose sur le lit et en chemin dès l'entrée, des échantillons 5 Mondes, décorations « surprises » sur le lit.
Arrivée anticipée en chambre	35€ par heure anticipée et par chambre (avant 15h)
Libération des chambres prolongée	35€ par heure supplémentaire et par chambre (après 12h)

Détente avant le Jour J

Madame, Monsieur,

Vous allez vous marier et ce jour, sûrement l'un des jours les plus importants de votre vie.

Vous souhaitez bénéficier d'attentions particulières de la part de votre entourage mais aussi des gens qui vous accompagneront ce jour là.

Vous souhaitez également qu'aucun détail ne soit laissé de côté.

C'est pourquoi prendre soin de soi quelques heures ou quelques jours avant/après, sera un élément essentiel à ajouter à la préparation de cet évènement.

Les Moulins Du Duc et le Spa « Au fil de l'eau » vous proposent différentes formules afin de vous sublimer :

La Journée « Serenissime » - 4h40 et déjeuners inclus

LE MATIN

Bain de pieds pluie de pétales de roses (20 minutes)

Gommage Corporel correspondant au massage choisi (20 minutes)

Séance d'hydrojet (30 minutes par personne)

Déjeuner léger, Menu du Chef

L'APRES MIDI

Massage corps au choix (80 minutes)

Soin-Massage du visage au choix (80 minutes)

Accès piscine (serviettes et peignoirs inclus) - de 10h à 19h

EN DUO : ~~920€~~ -- **736€**

CINQ MŌNDES

Le Journée Céleste - 1h50 et déjeuners inclus

LE MATIN

Bain de pieds pluie de pétales de roses (20 minutes)

Gommage Corporel correspondant au massage choisi (20 minutes)

Massage corps au choix (50 minutes)

Déjeuner léger, Menu du Chef

L'APRES MIDI

Séance d'hydrojet (20 minutes par personne)

Accès piscine (serviettes et peignoirs inclus) - de 10h à 19h

EN DUO : ~~490€~~ -- **392€**

Si vous le souhaitez, toute notre carte de soins peut vous être proposée.
Vous bénéficiez d'une remise de 15€ chacun et par soin(s)
supplémentaire(s) réservé(s)

CINQ MŌNDES



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Conditions générales

Pour la réception, nous demandons un acompte de 30 % de notre devis prévisionnelle à la réservation. Un deuxième versement de 30 % est demandé à la réouverture de l'établissement en mars de l'année de réservation de votre réception, 30 % le 1^{er} avril de l'année de réservation. Le solde et extra sera versé à la fin de la réception.

Pour l'hébergement, nous demandons une garantie en carte bancaire (numéro de carte en cours de validité) ou acompte.

Nous fixons à j-30, la réservation définitive du nombre de repas et cocktails commandés. Au-delà de cette date les prestations commandées sont facturées. Voir conditions générales de vente ci-dessous.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1 : Confirmation de réservation

Toute réservation de nos prestations doit être faite par courrier, fax ou courrier électronique.

La réservation ne sera effective qu'après réception de ce document daté et signé.

Pour les réservations un versement d'arrhes de 30% de notre devis prévisionnel ttc, devra nous être adressé dans les 8 jours suivant la date d'envoi de notre proposition. Passé ce délai nous disposerons de la salle sans autre préavis. Tous les versements d'arrhes feront l'objet de notre part d'une facturation. En cas de non paiement de la totalité des arrhes, 30% du devis prévisionnel ttc à la réservation et 30 % 3 mois avant le 1^{er} avril de l'année de la réception, 30 % 1 mois avant la prestation, le solde sur place à la fin de la prestation , l'établissement les Moulins du Duc se réserve le droit d'annuler la prestation.

Pour les administrations, collectivités locales ou territoriales qui ne sont pas autorisées par leur tutelle à

verser des arrhes, la réservation sera effective à la seule réception de ce document daté et signé.

Article 2 : Confirmation du nombre de participants

Le nombre précis de participants doit nous être confirmé au plus tard 30 jours avant la date de la prestation par courrier, fax ou courrier électronique. Ce nombre ne pourra être inférieur de plus de 10% par rapport au nombre figurant sur le devis prévisionnel actualisé six mois avant la réception. Ce nombre sera alors retenu pour l'établissement de la facture finale même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre. Si le nombre d'invités servis est supérieur, ce nombre d'invités supplémentaires sera évidemment facturé. Il ne pourra être supérieur de plus de 10% du nombre prévu dans le devis sauf accord de la direction.

Les prix de nos devis prévisionnels sont maintenus à terme, sauf incidence de modifications de nos

barèmes de main-d'oeuvre ou de fournitures et de taxes fiscales en vigueur. Ces modifications doivent être

notifiées et approuvées 8 jours au moins avant la date de la réception.

La présence d'enfant rend obligatoire la présence d'une baby sitter pour 5 enfants .

Article 3 : Annulation

Toute annulation d'une réservation acceptée doit être faite par courrier, fax ou courrier électronique.

Si l'annulation, pour tout type de clientèle que ce soit, y compris les administrations, collectivités locales

et territoriales intervient :

- dans les huit jours précédant la manifestation : facturation à 100 % du devis prévisionnel ttc
- entre les 9 et 30 jours précédant la manifestation : facturation à 60% du devis prévisionnel ttc
- entre les 30 et 60 jours précédant la manifestation : facturation à 50% du devis prévisionnel ttc

Dans tous les cas d'annulation, les arrhes versées (30% du devis prévisionnel ttc) resteront acquises à titre d'indemnité et si la réservation a été faite sans versement d'arrhes, 30% du montant du devis prévisionnel seront facturés au client.

En cas de « No-show », nous nous réservons le droit de facturer au client une indemnité égale à 100% du montant des services réservés et indiqués dans le devis prévisionnel ttc.

Article 4 : Force majeure

L'établissement les Moulins du Duc pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il

se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance d'un événement exceptionnel ou

dans un cas de force majeure et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement,

grève, acte de terrorisme, panne d'électricité, etc...

Article 5 : Conditions de règlement

Notre clientèle devra dès la réservation nous préciser son mode de règlement (chèque ou virement

bancaire).Le règlement des arrhes doit intervenir comme indiqué au paragraphe « Réservations » . Le règlement par chèque du solde de la facture finale [incluant le nombre de participants servis (voir paragraphe «Confirmation du nombre de participant »), la consommation exacte de boissons, les heures

supplémentaires et éventuellement les pertes et détérioration du matériel et des locaux) doit intervenir

à la fin de la prestation. Passé ce délai, une pénalité égale à trois fois le taux légal sera facturée.Les règlements par chèque doivent être libellés et adressés à :

Les Moulins du Duc

route des moulins- 29350 Moëlan sur Mer.

Notre relevé d'identité bancaire est le suivant ;

Titulaire du compte :sarl les Moulins du Duc

IBAN : **FR76 3000 3011 6200 0203 1584 663** BIC-ADRESSE SWIFT : **SOGEFRPP**

code banque 30003 code guichet 01162 n° de compte 00020315846 clé rib 63

domiciliation SG QUIMPERLE

Pour éviter tout problème d'envoi de facture, nous remercions notre clientèle de bien vouloir nous communiquer par écrit, dès la réservation, le détail des informations pour le libellé de la facturation et l'adresse exacte de facturation.

Au cas où notre clientèle ferait participer les invités aux frais de la réception, nos prix devront être refacturés à l'identique. Pour le règlement de nos factures, nous n'acceptons qu'un règlement global par l'organisateur qui est seul considéré comme notre client.

Notre établissement acquittant la TVA sur les débits, nous remercions par avance notre clientèle de son obligeante ponctualité.

Article 6 : Heures d'arrivée au-delà desquelles les repas ne seront plus servis :

Mariage : au plus tard 18h si cocktail, 20h 30 sans cocktail

Déjeuner : au plus tard 13h30

Dîner : au plus tard 20h30

Article 7 : Heures supplémentaires (toute heure entamée est due)

Mariage : location incluse jusqu'à minuit - 500 € par heure supplémentaire + 50 €/personnel pour le service.

Déjeuner : 100€ par heure après 17 h .

Dîner : location incluse jusqu'à 00h00 du matin- 500 € par heure supplémentaire + personnel pour le service jusqu'à 2h45 l'heure légale de fermeture étant fixé par arrêté préfectorale à 3h00 du matin.

Article 8 : Droit de bouchon

Si vous souhaitez fournir le champagne en fin de repas, l'établissement se réserve le droit de percevoir un droit de bouchon et location éventuelle du matériel pour le service (verre, buffet...)

Article 9 : Stationnement des véhicules

Le stationnement des véhicules a lieu sur un parking situés sur la propriété du Moulin du Duc. Toutefois, nous ne répondons pas des vols de voitures ou des vols d'objets se trouvant dans les voitures.

Article 10 : Droits d'Auteurs

Pour toute manifestation avec orchestre, ou spectacle, une déclaration doit être faite par les soins du client à la SACEM.

Article 11 : Feux d'artifice

Le site ne permet pas d'organisation de feux d'artifices sauf accord spécifique de la direction. Les conditions seront alors spécifiées par courrier, fax ou mail.

Article 12 : Assurances

Nous ne répondons pas des matériels, objets ou produits oubliés dans nos locaux. Il incombe à notre clientèle de prendre toutes les précautions nécessaires en matière d'assurances, notamment contre le vol, l'incendie, le dégât des eaux, etc...

Les risques de casse, de dégradation ou de disparition de notre matériel ne pouvant être couverts par des assurances, restent, effectivement, à la charge de nos clients. Il en sera de même pour tous les objets laissés en dépôt ou confiés à quelque titre que ce soit à l'établissement. Une extension de votre assurance RC pourra vous être demandée la semaine précédent votre réception.

Article 13 : Réclamation

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération que si elle est formulée par écrit, fax ou courrier téléphonique dans un délai de huit jours maximum après la fin de la manifestation.

Article 14 : Litige

Selon la nature du litige, attribution de compétence est faite soit au tribunal administratif, soit au tribunal judiciaire de Quimper.



La confirmation de réservation implique l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions générales.

Signature du client (précédé de la mention lu et approuvé)

Nos chambres plan et répartition

N° chambre	nom des chambres	catégorie	LITS	TWIN	TOTAL
1	UNAN	♥	double/twin	OUI	2
2	DAOU	♥	double + 1 banquette 2 enfants	NON	4
3	TRI	♥	double/twin	OUI	2
4	PEVAR	♥	double/twin	OUI	2
5	PEMP	🏠	double	NON	2
6	GAUGUIN	🏠	double	NON	2
7	SEIZH	🌴	double	NON	2
8	EIZH	🌴	double/twin	OUI	2
9	NAV	🌴	double	NON	2
10	DEK	🌴	double	NON	2
11	UNNEK	🌴	double	NON	2
12	DAOUZEK	🌴	double/twin	OUI	2
13	TRIZEK	🌴	double/twin	OUI	2
14	PEVARZEK	🌴	double	NON	2
15	GENETS	👪	twin + 1 banquette 2 enfants	NON	4
16	CH'WEZEK	♥	double + 1 baldaquin 1 personne	NON	2
17	SEITEK	🏠	double	NON	2
18	TRIWECH	♥	double	NON	2
19	NAONTEK	🏠	double/twin	OUI	2
20	UGENT	🏠	double	NON	2
21	EDAN AVEL	🏠	1 + 1(petite chambre) 1lit bb	NON	3
22	TI ANN HOLL	👪	1 lit double + 3 lits 1 personne	NON	5
23	TY MILLIN	☀️	double	NON	2
24	CORN TOUL	☀️	double/twin	OUI	2
25	TY COUZ	☀️	double	NON	2
					58

légende

	suite 2 personnes		
	suite familiale		

