

Domaine du
Moulin Haut
Lieu de réception



Mariage

LIEU DE RECEPTION



Cuisiner c'est aimer

***Aimer les autres, c'est prolonger la vie d'un produit,
en vue d'un partage chargé de générosité et de passion***

A vos côtés depuis 36 ans

Notre lieu de réception :

Le Domaine du Moulin Haut

Dans un cadre unique pour organiser tous vos événements

Lieu de qualité, magique, raffiné, apaisant où règne la sérénité

Vos convives apprécieront toutes marques d'attentions d'une réception à la hauteur
de vos exigences

Vous pouvez séjourner dans notre gîte, chambres d'hôtes

Le Domaine du Moulin Haut

- Parc de 3 ha, ombragé par ses arbres centenaire, ses glycines, sa charmille, ses bassins et jet d'eau, parc fermé et illuminé
- Une salle aux pierres apparentes pouvant accueillir 150 personnes assises, Pour votre confort : salle climatisé, traitement d'air, phonique, éclairage feutré.
 - Salon idéal pour le repos des petits .
 - Salon cubain climatisé, fauteuils clubs, tables basses, cave à cigares.
- Son préau aux grandes colonnes de granit d'antan et sa grande cheminée qui donne une ambiance authentique pouvant accueillir pour le cocktail 120 personnes et en dîner 80 personnes.

Extension dans le patio avec la possibilité d'accueillir 240 personnes sous chapiteau.

Extension dans le parc avec la possibilité d'implanter une structure pouvant accueillir 350 personnes.

- Son patio verdoyant et ses agrumes qui diffusent leurs arômes.
 - Une terrasse ombragée avec sa bignone.
 - Un parking éclairé.



Matériel, mobilier mis à votre disposition inclus dans la prestation

Pour le vin d'honneur

Tout le mobilier est fourni

Tables buffets
Bar en verre lumineux
Manges debout
Tables bistro
Chaises, bancs
Parasols (ombrelles)
Les canapés, fauteuils, tables basses
Tables pour les animations découpes
Vasques de rafraîchissements, seau a glaçons, carafes, cendriers
La verrerie (flûtes, verres a vin, tubes)
Planchas pour les ateliers animation cuissons
La machine à trancher le jambon

Pour le dîner

Les tables rondes de 8 et 10 personnes en 1.60/1.80 de diamètre
La table des mariées ovale de 12 a 18 couverts
Les chaises Napoléon III
Le nappage blanc en tissus de qualité
Les serviettes blanches en tissus
La verrerie modèle élégance
La vaisselle blanche en porcelaine
Les couverts Guy Degrenne

Pour l'open bar de la soirée

Bar, buffet
Manges debout
Fauteuils club, tables basses
Vasques, glace pillé, glaçons
Verres à usage unique

Le personnel

Notre point d'honneur est de constituer une équipe avec du personnel qualifié

- 1 Maître d'hôtel coordinateur du déroulement de la soirée
 - 1 Personne de service pour 20 convives
- Le chef de cuisine et sa brigade évolueront devant vous pendant le cocktail autour des animations

Le service

Vin d'honneur

A l'arrivée des Mariées des plateaux d'accueil vous seront présenter avec différentes boissons.

Pour les pièces froides/chaudes, nous privilégions le passage des plateaux parmi les convives pour assurer une fluidité dans le service

Le dîner

Le service se fait à l'assiette
Nous assurons le service du vin a table.

L'Open bar

Le maître d'hôtel et un service réduit seront là jusqu'à la fin de la soirée pour répondre à votre attente
Le rangement et l'entretien des locaux sont assurés par nos soins.

Non inclus dans la prestation

La décoration florale
Les boissons

On vous laisse libre, si vous le souhaitez, de fournir toutes les boissons confondues
Le service sera assuré par le personnel, le droit de bouchons vous est offert.
Alcool, champagne, soft, jus de fruit, vin, eau plate et gazeuse, bière
Nous vous mettons a disposition une chambre froide pour stocker tous liquides

Location rétro 70€
Ecran 30€

Le Domaine du Moulin Haut

Dans son écrin de verdure à 10mn de Castres et 20 minutes d'Albi
Cette baptise de caractère du XVIII^e vous surprendra par la qualité des lieux, des
prestations proposées
à la hauteur de votre événement .
Son parc de 3 ha arboré sous ses arbres centenaires une ombre paisible où règne
sérénité

Nouveau Gîte

Auprès du moulin, dans un des bâtiments de l'année 1795 nous avons réalisé un
gîte de charme avec ses trois chambres de qualités spacieuses (25 m2,), équipés
de cabinets de toilettes où le confort, le calme est présent,
Une salle à manger avec son feu de cheminée pour les soirées hivernales, son bar
cosy et sa cuisine digne d'un grand chef

Lieu magique idéal pour

Mariage
Séminaire
Repas de famille
Repas de groupe
Soirée a thème
Salle de conférence et autres

Avec Audemar traiteur

Toute une équipe de professionnels est là pour vous recevoir, vous accompagner,
vous guider, vous conseiller, afin que votre évènement reste inoubliable





Vin d'honneur

Quinquina 16€

8 pièces + 1 animation

Assortiments de 5 pièces froides,
3 pièces chaudes

Animation découpe de jambon Serrano,
pain grillé à l'huile d'olive

Noilly 23€

7 pièces + 3 animations

Assortiments de 4 pièces froides,
3 pièces chaudes

Animation découpe de jambon Serrano,
pain grillé à l'huile d'olive

Animation scandinave cœur de saumon
gravlax sur blinis espumas à la vodka

Animation plancha du pêcheur
Dés de thon sashimi au sésame, seiche
persillé, scampis de crevettes au soja

Gentiane 19€

8 pièces + 2 animations

Assortiments de 5 pièces froides,
3 pièces chaudes

Animation découpe de jambon Serrano,
pain grillé à l'huile d'olive

Bar à veloutés froids
(gaspacho andalous,
courgette à l'infusion de menthe,
carotte à la badiane)

Vermouth 26€

8 pièces + 3 animations

Assortiments de 5 pièces froides,
3 pièces chaudes

Animation découpe de jambon Serrano,
pain grillé à l'huile d'olive

Animation découpe de foie gras
(au sel de Guérande, piment Espelette)

Animation plancha du pêcheur
Dés de thon sashimi au sésames, seiche
persillé, scampis de crevettes au soja

Vin d'honneur

Pièces froides

Financier au caviar d'aubergine, tomate confite
Warp à la chair de crevettes, colleslo
Oeuf miroir aux graines de pavot
Eclair, crémeux de canard au porto
Profiterole aux écrevisses
Focaccia, mascarpone, basilic, tomate cerise, bille de mozza
Pain noir, tapenade verte, croquant chorizo
Corolle de guacamole œuf de truite
Rosace de saumon, fromage blanc ciboulette
Emince de magret fumé, chutney à la pomme
Domino de thon mariné au wakamé
Moelleux de scampi au citron caviar

Pièces chaudes

Goujonnettes de flétan sauce tartare
Croustillant de St Jacques
Escargot persillé en chemise
Croque végétarien au vieux parmesan
Assortiment de minis quiches
Mini Nem au crabe, sauce soja

Animations

Animation bar à veloutés froids

(gaspacho andalous, courgette à l'infusion de menthe,
carotte à la badiane)

2.50€

Animation scandinave cœur de saumon gravlax

sur blinis espumas à la vodka

2.50€

Animation découpe de foie gras

(au sel de Guérande, piment Espelette)

4.70€

Animation cuisson Wok

Crevettes flambées au whisky tourbé, moules de
bouchot au chorizo, brouillade arôme de truffe

4.80€

Animation du mareyeur sur glace pilet

Huitres fines de claire 3 pièces, pain,
vinaigre échalote, bulot mayonnaise au citron

7.50€

Animation plancha du pêcheur

Dés de thon sashimi au sésames,
seiche persillé, scampis de crevettes au soja

4.90€



Menu Délicatesse - 45 €

Salade fraîcheur

Noix de Saint Jacques, émincés de scampis aux agrumes jeunes pousses en folies

Ou

Mille feuille

Foie gras de canard aux pommes fondantes, flambé au Calvados

Ou

Déclinaison de saumon

Cœur de saumon fumé au hêtre, saumon poché belle vue,
tartare de saumon au citron vert

Rémoulade du marché

Filet de canette saisie sauce rubis

Pomme fourchette à l'huile d'olive, ciboulette

Brochette de légumes rôtis

Ou

Filet de bœuf en croûte sauce pleurote

Pomme darphin

Bonbons de légumes rôtis

Ou

Suprême de volaille fermière aux écrevisses

Crèmeux à la polenta

Légumes en sifflet

Plateau de fromages affinés

Dessert aux choix (veuillez consulter la page 14)

Le dîner est accompagné de petit pain Solène

café servi

Menu Gourmet - 49€

Trilogie de canard

Foie gras de canard au torchon, sel de Guérande

Foie gras de canard au piment D'Espelette

Foie gras snack

Ou

Queues de langoustines à la nage, velouté de courgette

Chips de vitelotte

Ou

Croustillant de Noix de St Jacques snack à la fondue de poireaux

Sauce mousseline

Pavé de veau poêlé, sauce velours

Billes de légumes dorées au beurre demi sel

Ou

Tournedos de bœuf à la crème de morilles

Pommes Parisienne

Flan de légume

Ou

Duo de bœuf, canard façon tournedos saisis, jus gourmand

Farandole de légumes du soleil en brocher, filet d'huile d'olives

Plateau de fromages affinés

Dessert aux choix (veuillez consulter la page 14)

Le dîner est accompagné de petit pain Solène

café servi



Menu Passion 65€

Vin d'honneurs + Menu Délicatesse (plat, fromages, dessert, café)

Noilly

8 pièces + 3 animations

Assortiments de 5 pièces froides, 3 pièces chaudes

Animation découpe de jambon Serrano, pain grillé à l'huile d'olive

Animation scandinave, cœur de saumon gravlax sur blinis, espumas a la vodka

Animation plancha du pêcheur

Dés de thon sashimi au sésame, seiches persillées, scampis de crevettes au soja,

Filet de canette saisie sauce rubis

Pomme fourchette a l'huile d'olive, ciboulette

Brochette de légumes rôtis

Ou

Filet de bœuf en croûte sauce pleurote

Pomme darphin

Ou

Suprême de volaille fermière aux écrevisses

Crèmeux à la polenta

Légumes en sifflet

Plateau de fromages affinés

Dessert aux choix (veuillez consulter la page 14)

Le dîner est accompagné de petit pain Solène

café servi

Menu enfant 18€

De 4 ans a 10 ans

Assiette composée jambon blanc, œuf dur, tomate

Blanc de volaille rôti dans son jus

Pommes frites

Pour les prestataires 17€

Nous proposons :

1 Plateau froid 17€

Entrée
Plat garnie
fromage
dessert

Dj . Photographe, cameraman, musiciens.....





Menu Tendresse - 70€

Vin d'honneurs + Dîner

Vermouth

8 pièces + 5 animations (plat, fromages, dessert, café)

Assortiments de 5 pièces froides, 3 pièces chaudes

Animation découpe de jambon Serrano, pain grillé à l'huile d'olive

Animation découpe de foie gras (au sel de Guérande, piment Espelette

Animation scandinave cœur de saumon gravlax sur blinis espumas a la vodka

Animation plancha du pêcheur

Dés de thon sashimi au sésame, seiche persillé, scampi de crevettes au soja

Dîner

Pavé de veau poêlé sauce velours

Billes de légumes dorés au beurre demi sel

Ou

Tournedos de bœuf à la crème de morilles

Pommes Parisienne

Mica dos de légumes

Ou

Duo de bœuf, canard façon tournedos, saisie, jus gourmand

Farandole de légumes du soleil en brocher, filet d'huile d'olives

Bouquet de verdure, pétales de légumes vinaigrette balsamique

Plateau de fromages affinés

Dessert aux choix (veuillez consulter la page 14)

Le dîner est accompagné de petit pain Solène

café servi

Carte des desserts

Nos suggestions de douceurs incluses dans les menus

Entremet présenté sur socle servi à l'assiette

Craquelin

(biscuit, craquant praliné, ganache, mousse chocolat noir)

Louis VX

(biscuit, mousse chocolat menthe angélique)

Le vergé

(biscuit, mousse abricots, abricots confits, amandes effilées)

Le Goya

(biscuit, mousse vanille, mousse chocolat, meringue caramélisée)

Le framboisier

(biscuit, crème vanille, framboises Mecker, pistaches torrifiés, coulis fruits rouge)

Poire caramel

(biscuit, mousse poire caramel, cubes de poires)

Traditionnelle pièce montée

Rocher de croque en bouche, 3 pièces par personne
nougatine 3€ en supplément



Suggestions

Suggestions pour la soirée

Charrette à glaces avec cornets aux multiples parfums
confectionné devant vous à la demande

100 personnes - 300€

Corbeille de fruits frais pour accueillir

80 personnes - 120€

Plateau de lunch sucrés

45 pièces - 80€

Bar Kandy assortiments de bonbons pour petits et grands

150€

Suggestions du petit matin

Assortiment plateau de 50 pièces, mini croque Monsieur,
mini hot dog, mini bruschetta Italian

100€

Ardoise de charcuteries pour 10 personnes des Monts de Lacaune
(Saucisson, saucisse sèche, pâté melsat)

50€

Plateau de 45 minis viennoiseries
(pain au chocolat, pain aux raisins, croissant)

135€

Conditions générales de vente du Domaine du Moulin Haut

Article 1- Capacité du Domaine

Domaine du XVIII siècle dans un parc ombragé de 2.5 ha, arbres centenaires, plan d'eau, gloriette, charmille très ombragée de buis, treille ombragée, bassins et plans d'eau, belles statues, bancs.

Moulin à aube horizontale et son petit musée avec ses outils d'antan.

Maison de caractère en pierre avec cour intérieure engazonnée, de 160 m2.

Préau de 120m2 avec cheminée.

Salle de réception avec ses pierres apparentes de 160m2 très agréable,

Climatisée avec renouvellement d'air, pourvue d'un éclairage modulable, avec variateur, leed Salle pouvant accueillir des enfants en bas âge.

Salon 50m2 très chaleureux, bar avec vieux alcools et cave à cigares, sur demande.

Parking, pouvant accueillir plus de 150 voitures.

Parc et parking éclairés.

WC pour table à langer pour les nourrissons

Le domaine est composé :

- d'une grande salle avec tables rondes pouvant accueillir 150 personnes
- d'un préau avec tables rondes pouvant accueillir 70 personnes
- d'un salon avec tables rondes pouvant accueillir 35 personnes
- d'une cour intérieure avec tables rondes pouvant accueillir 140 personnes
- d'un parc avec possibilité d'extension sous chapiteau pouvant accueillir 400 personnes et plus.

Article 2- Conditions de réservation

Le Domaine est loué le samedi à partir de 9 heures du matin et jusqu'au dimanche 5 heures du matin. Montant de la location, veuillez nous consulter (possibilité de mise à disposition à partir du vendredi après midi selon disponibilités).

Possibilité de prolongation pour la journée du dimanche jusqu'à 17 heures avec une location de 600€

La réservation du Domaine pour la date convenue ne sera effective qu'après le versement par le client et l'encaissement par la société « Rôtisserie de L'Albinque » d'un chèque d'acompte représentant 50 % du prix TTC de la location du Domaine.

Aucun remboursement ne sera effectué sur les acomptes.

Le règlement du solde du montant de la location devra intervenir 1 mois minimum avant la date prévue pour la manifestation.

Un chèque de 50€ sera à régler pour diffusion de musique (Sacem droit d'auteur).

Article 3- Etat des lieux

Un état des lieux des locaux et un inventaire du mobilier et du matériel seront établis entre les deux parties, l'organisateur devra rendre les lieux, le mobilier et le matériel dans le même état que lors de la mise à disposition.

Un chèque de caution d'un montant de 2.000 € sera demandé à l'issue de l'état des lieux.

En cas de détérioration constatée du fait du client, le coût de remise en état pourra être réclamé à ce dernier,

indépendamment des dommages et intérêts couvrant les charges d'immobilisation éventuelles.

Article 4- Règlement

Le client veillera à la conformité de son matériel au regard des normes de sécurité en vigueur.

La musique à l'extérieur est tolérée jusqu'à 22 heures.

Dans la salle, les portes devront être fermées à partir de 22 heures afin d'éviter toute nuisance au voisinage.

Tout aménagement, toute décoration supplémentaire des locaux devront être autorisés.

Ces aménagements ne devront entraîner aucune détérioration des murs ou du sol et devront être ôtés au jour et heure convenus (utilisation de pointes, punaises, colle, ... sur les murs prohibé)

Interdictions :

- Feux d'artifices et pétards
- Confettis, serpentins et mousse...
- Jeux de ballon dans le patio
- Baignade
- Animaux (y compris chiens tenus en laisse)

Article 5- Conditions d'annulation

Pour toute réservation annulée 30 jours minimum avant la date prévue pour la manifestation, seul le montant de l'acompte versé sera facturé et intégralement conservé par le loueur.

Pour toute réservation annulée moins de 30 jours avant la date prévue pour la manifestation, la location sera facturée intégralement.

Article 6- Sécurité

Le client est responsable de ses invités

Le client est responsable de la surveillance des enfants

La présence d'une ou de plusieurs Baby-sitters suivant le nombre des enfants est obligatoire

La rémunération de la ou des Baby-sitters reste à la charge du client

La vitesse sur le Domaine est limitée à 10 Km/h

Le parking à la disposition des invités n'est pas gardé et le loueur décline toute responsabilité en cas de vol, dégradation ou autre.

Article 7- Restauration

Toute la partie restauration est gérée par nous même selon les conditions générales de vente de notre activité « Traiteur » a laquelle il convient de se rapporter.

Aucune nourriture venant de l'extérieur n'est autorisée
Aucun droit de bouchon ne sera demandé pour le service du vin

Une chambre froide est à votre disposition pour toutes les boissons

Le choix retenu pour le cocktail ainsi que pour le repas doit nous être communiqué 3 mois minimum avant la date retenue.

Le nombre définitif d'invités pour le cocktail ainsi que pour le repas doit nous être communiqué par écrit 8 jours minimum avant la date retenue.

Article 8- Dommages et intérêts, clause pénale

En cas de non- paiement des factures à leurs échéance, les sommes dues porteront intérêt de plein droit et sans mise en demeure préalable, au taux appliqué par la banque centrale européenne majorée de 10 points, conformément aux dispositions des articles l'441-3 et l'441-6 du code de commerce.

En outre, tout retard dans le paiement entraîne de plein droit, à la charge du client, une indemnité fixée à titre de

clause pénale à 15% du montant de la facture impayée.

Article 9- Attribution de juridiction

En cas de litige les parties admettent la compétence du tribunal de commerce de Castres.

À

Signature client