



Maître-Restaurateur

(Norme Afnor – Arrêté du 23 Octobre 2013 par le Préfet du Val d’Oise)

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

Cuisine élaborée sur place, produits bruts de qualité,

équipe de professionnels confirmés,

titre d’état délivré par le préfet, après un audit indépendant.

Brochure Commerciale Les Réceptions en Salon Particulier Tarif 2020



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...



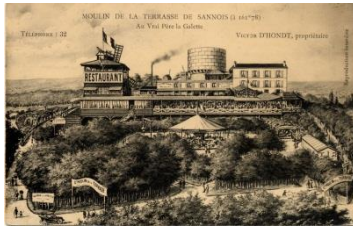
Création

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, BNP Paribas, Crédit Agricole, Groupe Bouygues, Conforama, Gaz de France, Sanofi-Aventis, Boiron, Pierre Fabre, Astra Zeneca, Shering Plough, Boehringer, FerringPlough, ERDF, GlaxoSmithKline, Decathlon, Carrefour, Renault, Nestlé, Dassault, Société Générale, Crédit Mutuel, Carrefour, Leroy Merlin, L'Oréal, Decathlon, Leclerc, Thales, Snecma, Veolia, Placoplatre, Hispano Suza, etc...

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, depuis des siècles.

Les années 1970 voient arriver « Lorette » qui reprend le flambeau de plus belle et entreprend 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 superbe, majestueux, est entré 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 Panoramique** de réception au *Prorata* du nombre d'invités
donc PAS DE FRAIS DE LOCATION DE SALLE, ni de mobilier
- **l'Apéritif en Open Bar** (sur terrasse selon météo) durée 1h/1h30 environ
- le **Repas « Fait Maison »** (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 **Dessert** ou **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%)
- le **Nappage** et serviettes 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
- Les frais de Sacem (uniquement pour les événements musicaux)

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 ».

Vous récupérez le champagne Non consommé le soir même de l'évènement.

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

91./ Euros TTC

Buffet Apéritif Open Bar : à discrétion

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

Mélange Crackers Salé Cocktail - Olives vertes & noires

Option : Canapés froids – nous consulter

* * *

Feuilleté aux asperges vertes sauce mousseline

ou

Queues d'écrevisses sauce cocktail sur son guacamole épicé

* * *

Cuisse de canard rôtie sauce au Porto

ou

Chartreuse de pintade et son médaillon au foie gras

ou

Emincé de boeuf sauce Bordelaise (suppl + 3€)

accompagné de leurs 3 garnitures de saison

* * *

Buffet de fromages de France et salade de saison

* * *

Dessert sur assiette ou Présentation de Cérémonie

(Gâteau anniversaire, communion, baptême, mariage, etc)

* * *

Café

Les Vins et Boissons : à discrétion pendant tout le repas

Domaine de Joÿ L'Esprit » – Blanc sec Côtes de Gascogne - AR
Les Chemins de Bassac – « Isa » - (Côtes de Thongue Rouge) – Bio

Eaux (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

102./ €uros TTC

Buffet Apéritif Open Bar : à discrétion

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

Mélange Crackers Salé Cocktail - Olives vertes & noires

Option : Canapés froids – nous consulter

* * *

Salade gourmande aux aiguillettes de magret de canard fumé

ou

Escalope de saumon de Norvège au beurre blanc

ou

Brochette de crevettes Papillon à la crème de curry

* * *

Magret de canard sauce aux cinq épices

ou

Emincé de veau au basilic

ou

Filet de boeuf sauce Périgueux

accompagné de leurs 3 garnitures de saison

* * *

Buffet de fromages de France et salade de saison

* * *

Dessert sur assiette *ou* Présentation de Cérémonie

(Gâteau anniversaire, communion, baptême, mariage, etc)

* * *

Café

Les Vins et Boissons : à discrétion pendant tout le repas

Domaine de Joÿ L'Esprit » – Blanc sec Côtes de Gascogne - AR
Château des Demoiselles – Côtes de Castillon - Bdx Rouge AOC – AR

Eaux (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 111./ €uros TTC

Buffet Apéritif Open Bar: à discrétion durée 1h30
(Whisky, Porto, Vodka, Martini, Anis, etc – Jus de fruits, Coca Cola)
2 Canapés Froids /par pers - Mélange Salé Cocktail

* * *

Salade gourmande aux copeaux de Foie gras
ou
Verrine de crabe et saumon fumé et sa bisque homardine froide

* * *

Ballottine de saumon de Norvège farcie aux pétoncles
et sa bisque de homard
ou
Noix de Saint-Jacques sauce Champagne
(en saison d'octobre à fin mars)

* * *

Magret de canard aux cinq épices et sa poire caramélisée
ou
Filet de boeuf et sa sauce Périgueux
ou
Emincé de carré de veau à la crème de girolles
accompagné de leurs 3 garnitures de saison

* * *

Buffet de fromages de France et salade de saison

* * *

Dessert sur assiette ou Présentation de Cérémonie
(Gâteau anniversaire, communion, baptême, mariage, etc)

* * *

Café

Les Vins et Boissons : à discrétion pendant tout le repas

Marigny Neuf (Sauvignon - Val de Loire)
Château des Demoiselles – Côtes de Castillon - Bdx Rouge AOC – AR
Eaux (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

122./ €uros TTC

Buffet Apéritif Open Bar : à discrétion durée 1h30
(Whisky, Porto, Vodka, Martini, Anis, etc – Jus de fruits, Coca Cola)
4 Canapés Froids /par pers - Mélange Salé Cocktail

* * *

Foie gras de canard Maison et sa fusette chaude

* * *

Tresse de filet de bar et de saumon de Norvège et sa bisque de homard
OU

Noix de Saint-Jacques sauce Noilly et crustacés
(en saison d'octobre à fin mars)

* * *

Option : Sorbet de Poire arrosé de Poire William (Suppl +4€)

* * *

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

OU

Médaille de filet de veau aux morilles

OU

Filet de boeuf et sa sauce Périgueux
accompagné de leurs 3 garnitures de Saison

* * *

Buffet de fromages de France et salade de saison

* * *

Dessert sur assiette ou Présentation de Cérémonie
(Gâteau anniversaire, communion, baptême, mariage, etc)

* * *

Café

Les Vins et Boissons : à discrétion pendant tout le repas

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

Eaux (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



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 Quin, vous propose :

Liste des Parfums possibles : au-delà de 40 pers... 2 choix de parfums maximum

- ✚ Fondant au chocolat
- ✚ Opéra chocolat/café
- ✚ Fraisier ou Framboisine (en saison de Avril à mi septembre)
- ✚ Entremet Mangue et Thé vert
- ✚ Charlotte aux Poirs William
- ✚ Bavaois aux fruits exotiques
- ✚ 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 « Croquembouches » ou pièces montées traditionnelles en Choux-Nougatine sont à prévoir en supplément.

Nous les déconseillons en période de fortes chaleurs.



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), sous réserve de modification fiscale (*Augmentation de la TVA*). 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 36 €uros jusqu'à l'âge de 10 ans, et devront être spécifiés à la confirmation des convives.

Exemple : 95 Adultes + 20 Enfants = 115 participants

Au-delà de 10 enfants présents, une « Nounou » est indispensable.

Heures d'arrivée des invités

L'établissement ouvre ses portes à :

- 12h15 pour le service du déjeuner
- 19h30 pour le service du dîner

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.



Conditions Générales de Vente

(Suite et fin)

Heures de Nuit & Heures supplémentaires

Fermeture de l'établissement à 3 heures du matin par « Arrêté Préfectoral ». 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 le salon & l'Open Bar Soft (boissons non alcoolisées).

L'heure supplémentaire est facturée jusqu'à libération totale du salon par tous les participants, ou les prestataires tels que musiciens, artistes, etc

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 déclaration écrite préalable adressée à Monsieur Le Maire de Sannois. Cette démarche sera effectuée par le Moulin de la Galette. Par ailleurs, il sera facturé un forfait de frais de Sacem pour les soirées dansantes.

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.

Le client organisateur d'une soirée musicale, dansante ou non, ou spectacle avec un Orchestre ou Disc-Jockey, ou bande sonore, devra faire une déclaration à la Sacem, sauf si ce dernier fait partie de la famille ou du cercle d'amis. Le Moulin de la Galette décline toute responsabilité. Pour déclaration :

SACEM - Délégation Régionale - 16, avenue Gabriel Péri - BP 103 - 95210 St-Gratien.

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 – Nos amis les photographes sont les bienvenus dans l'établissement !

Afin de veiller au bon déroulement de notre prestation, nous n'acceptons pas d'exposition ou de démonstration de photos par les photographes professionnels, pendant le cours du repas. Cette exposition/vente 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)

Le partenaire de votre manifestation :
Vincent Dupont – Maître-Restaurateur
Email : vdupont@mouлиндelagalette.fr

Tél : **01 39 80 69 55 (lignes groupées)**

Site web : www.mouлиндelagalette.fr

Le Moulin de la Galette de Sannois – depuis 1880

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