



Au Moulin - Flagy

2023-2024

Repas de Groupe

Chère Madame, Cher Monsieur,

Votre recherche d'un lieu pour un repas de groupe vous a mené à Flagy, au bord de l'Orvanne, dans un lieu rempli d'histoire, Le Moulin.

Ce moulin datant du 13^e siècle et ayant appartenu à Blanche de Castille est devenu un restaurant à la fin du 20^e siècle.

Le Chef Stéphane Solivo, vous propose une cuisine raffinée qui suit le fil des saisons.

Cela fait de cet endroit, un cadre idéal à l'organisation de vos événements et nous vous y accueillons toute l'année, midi et soir.

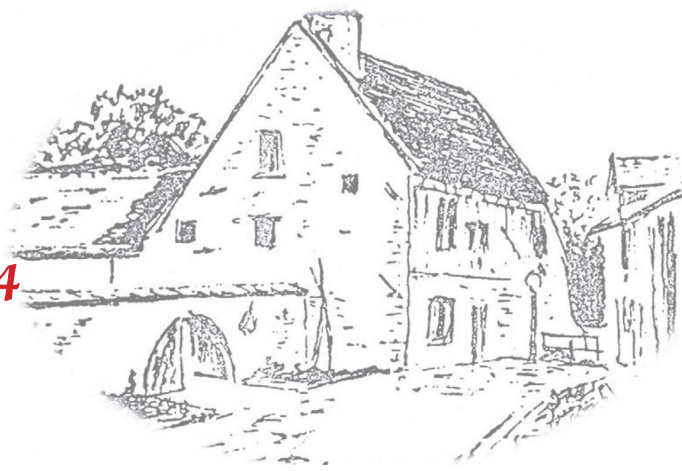
Vous trouverez en annexe, un éventail de menus et une approche budgétaire selon vos envies.

Notre équipe se tient à votre écoute pour peaufiner avec vous, vos menus, en fonction des saisons, des suggestions, des envies du Chef, et de vos contraintes budgétaires afin de faire de cet événement, un moment inoubliable.

Nous vous prions d'agréer, chère Madame, cher Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Le Service Commercial

Au Moulin - Flagy 2023 2024



« *Un lieu rempli d'histoire et au charme envoûtant...* »

Le Moulin aurait été achevé à la fin du 13^e siècle. Il aurait appartenu à Blanche de Castille, ce qui est fort possible puisque Flagy faisait parti du Domaine Royal.

Il y avait d'ailleurs dans le village une cure royale, ainsi qu'un procureur fiscal et un garde-sel.



Après les deux Guerres, le Moulin tomba en sommeil, puis des travaux de restauration intensives furent entrepris vers 1965. Il reprit son visage d'antan et se découvrit une vocation nouvelle.

Depuis le 1^{er} juillet 2019, le *Chef Stéphane Solivo*, est au gouvernail de cet hôtel- restaurant semi-gastro.

Au Moulin de Flagy
2, rue du Moulin - 77940 Flagy
01 60 96 67 89 - moulin.de.flagy@gmail.com



Au Moulin - Flagy 2023 2024

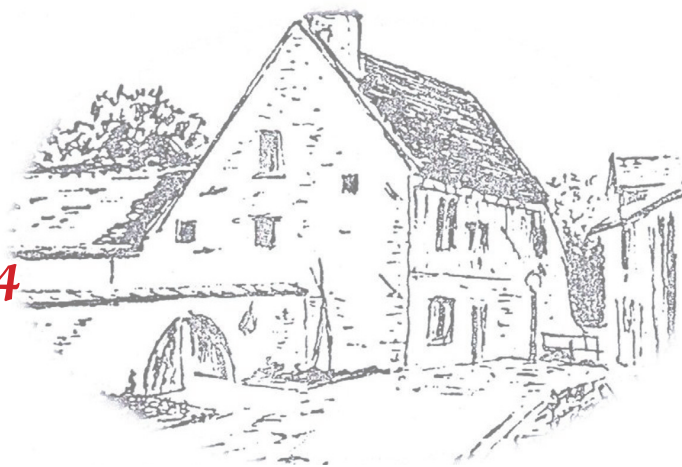
L'hôtel possède six chambres, offrant une jolie vue sur l'Orvanne et ses alentours.
Leur confort et leur calme invitent à la détente du corps et de l'esprit.

Le restaurant possède quant à lui, deux terrasses protégées par des pergolas, deux salles ayant chacune leur charme.

Nous vous y accueillons toute l'année et vous proposons différents menus, suivant vos envies et votre budget.



Au Moulin - Flagy 2023
2024



Capacité extérieure :

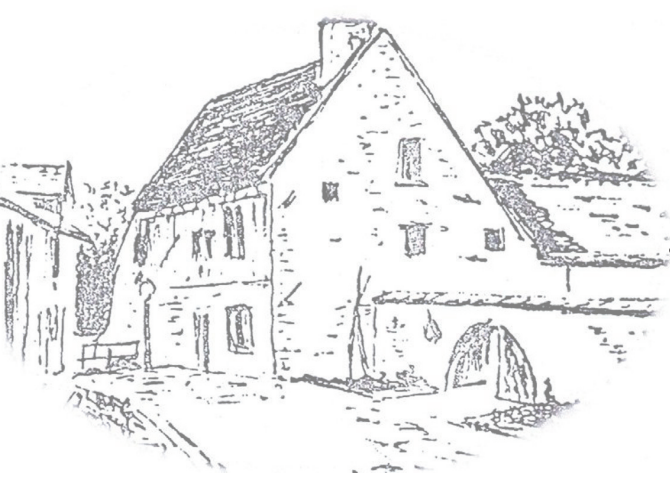
Deux terrasses couvertes par des pergolas en dur :

La Petite Terrasse nommée « *Le Pavillon du Moulin* » est située au fond du jardin.

Isolée, elle offre un moment intime et bucolique, pouvant accueillir environ 25 personnes.



Pavillon du Moulin



Au Moulin - Flagy **2023**
2024

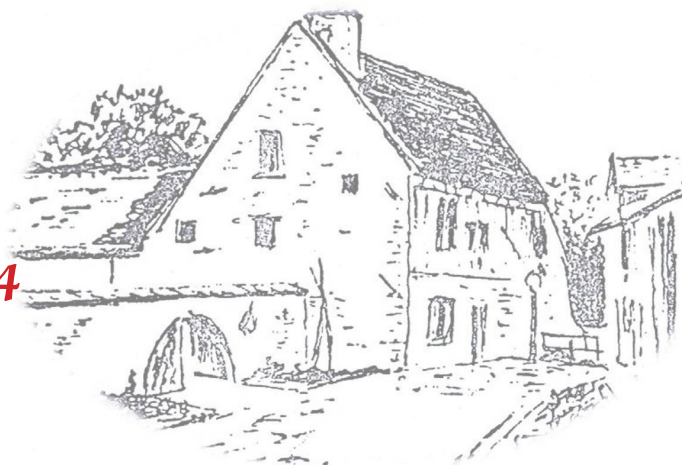
La *Grande Terrasse* qui longe l'Orvanne offre aux convives une vue sur le jardin et la rivière.

Elle a pour capacité environ 50 personnes.



Grande Terrasse du Moulin

Au Moulin - Flagy 2023 2024



Capacité intérieur :

Deux salles, deux ambiances...

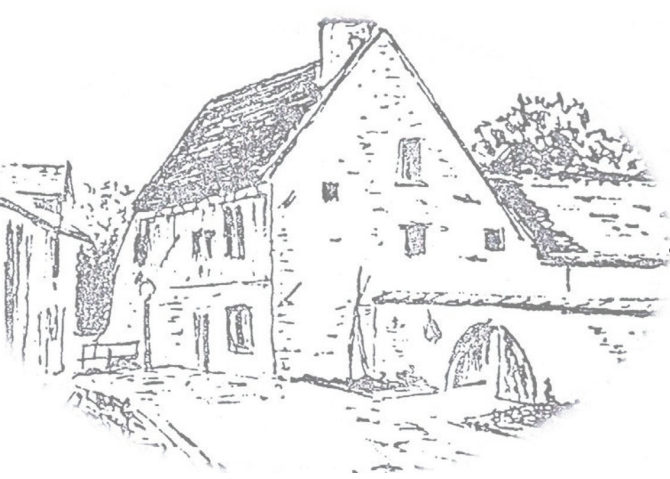
La *Grande Salle*, avec sa cheminée d'époque et son mur de baies vitrées offre aux convives une jolie vue sur l'Orvanne avec un joli feu de cheminée en hiver.

Elle possède aussi une porte fenêtre qui donne un accès direct au jardin.

Elle a pour capacité environ 70 personnes.



La Grande Salle avec sa cheminée



Au Moulin - Flagy 2023 2024

La petite salle, qu'on appelle « *la Machinerie* », a pour décoration l'ancien roulage qui servait à l'époque où le moulin était en fonction.

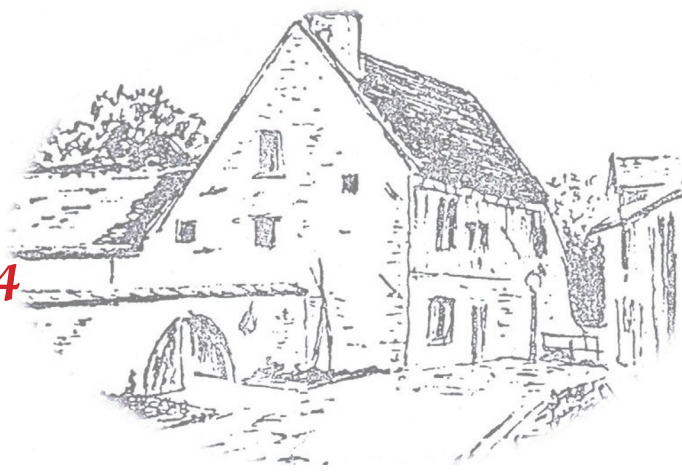
Cette pièce remplie d'histoire offre une intimité aux convives avec sa vue sur l'écluse.

Elle a pour capacité environ 20 personnes.



La Salle de la Machinerie

Au Moulin - Flagy 2023 2024



Le Levé de Rideau sur les mets proposés par le Chef :

Pour chaque menu, une sélection en amont entre deux choix est obligatoire.

En froid

- Carpaccio de Saint-Jacques
- Terrine aux deux Canards farcie au Foie Gras (minimum 10 personnes)
- Ballottine de Foie Gras
- Tartare de Saumon
- Carpaccio de Tomates multicolores, Pesto de Roquette et Burrata (végétarien)
- Salade Landaise (Gésier, Foie gras, Œuf et Magret de canard)

*Avec une sélection
en amont
entre deux choix*

En chaud

- Poêlée de Saint-Jacques au Safran de Flagy
- Ravioles Foie Gras sauce Périgourdine
- Fricassé de Gambas flambées à la crème d'Anis
- Escalope de Foie Gras poêlée et ses pommes fruits caramélisées
- Mille-feuilles de Légumes de Saison et Ricotta (végétarien)

*Avec une sélection
en amont
entre deux choix*



Au Moulin - Flagy **2023**
2024

*Avec une sélection
en amont
entre deux choix*

Spectacle de la Terre

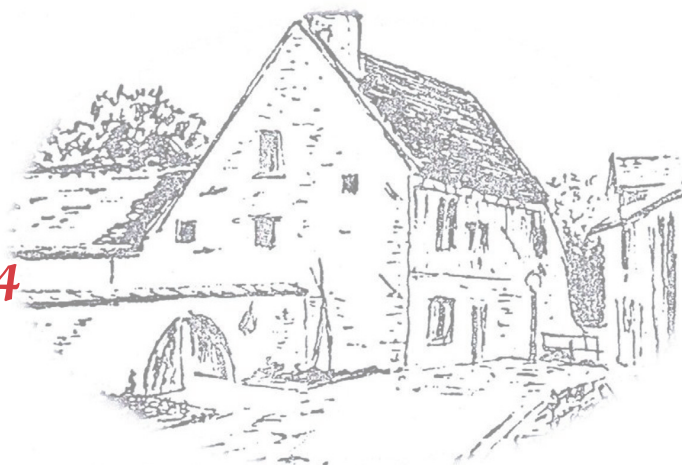
- *Filet de Taureau ou Filet de Bœuf et leur sauce du moment (selon arrivage)*
- *Magret de Canard, et sauce du moment*
- *Bœuf de 8h confit aux épices orientales et note de Gingembre*
- *Cuisse de Canard confite au Miel de Flagy*
- *Suprême de volaille farcie forestière, sauce aux Morilles*
- *Navarin d'Agneau et ses petites légumes glacés*

Spectacle de la Mer

- *Filet de Poisson Noble (Bar, Lotte, Turbo ou Dorade, selon arrivage)*
- *Dos de Saumon à la crème de Lentilles*
- *Dos de Cabillaud*

*Avec une sélection
en amont
entre deux choix*

Au Moulin - Flagy 2023
2024



Menu Orge 60 € par personne

Vins non compris

- Un apéritif avec sa mise en bouche (Sangria, Kir vin blanc ou Soupe Champenoise)

Avec une sélection en amont entre deux choix :

- Une Entrée froide ou chaude

- Un plat : viande ou poisson et ses trois accompagnements

- Un Assortiment de trois fromages

- Dessert individuel ou un seul et unique Gâteau à partager (en fonction des fruits de saison)

Supplément Champagne : 5 € par personne

Supplément Mise en bouche : 1,20 € par personne

Supplément Pièce Montée : 6 € par personne

Supplément *Rossini : 8€ (*escalope de foie gras poêlée pour accompagner viande et poisson)

Supplément Animation Musicale : sur devis en fonction de votre choix

Supplément Décoration Florale : sur devis en fonction de votre choix



Au Moulin - Flagy 2023 2024

Menu Blé 68 € par personne

Deux verres de vin par personne

Eau plate et gazeuse à discrétion

- Un apéritif avec sa mise en bouche (Sangria, Kir vin blanc ou Soupe Champenoise)

Avec une sélection en amont entre deux choix :

- Une Entrée froide ou chaude

- Un plat : viande ou poisson et ses trois accompagnements

- Un Assortiment de trois fromages

- Dessert individuel ou un seul et unique Gâteau à partager (en fonction des fruits de saison)

Supplément Champagne : 5 € par personne

Supplément Mise en bouche : 1,20 € par personne

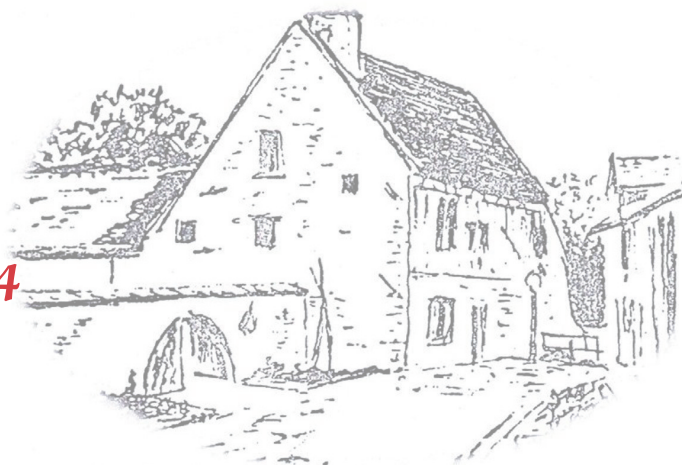
Supplément Pièce Montée : 6 € par personne

Supplément *Rossini 8€ (*escalope de foie gras poêlée pour accompagner viandes et poisson)

Supplément Animation Musicale : sur devis en fonction de votre choix

Supplément Décoration Florale : sur devis en fonction de votre choix

Au Moulin - Flagy **2023**
2024



Menu Seigle à 78 € par personne

Deux verres de vin par personne
Eau plate et gazeuse à discrétion

- Un apéritif avec sa mise en bouche (Sangria, Kir vin blanc ou Soupe Champenoise)

Avec une sélection en amont entre deux choix :

- Une Entrée froide
- Une Entrée chaude
- Un plat : viande ou poisson et ses trois accompagnements
- Un Assortiment de quatre fromages
- Dessert individuel ou un seul et unique Gâteau à partager (en fonction des fruits de saison)
- Café ou Thé

Supplément Coupe de Champagne : 5 euros par personne

Supplément Mise en bouche : 1,20 euros par personne

Supplément Pièce Montée : 6 euros par personne

Supplément *Rossini 8€ (*escalope de foie gras poêlée pour accompagner viandes et poisson)

Supplément Animation Musicale : sur devis en fonction de votre choix

Supplément Décoration Florale : sur devis en fonction de votre choix



Au Moulin - Flagy **2023** **2024**

Brunch du Moulin à 30 € par personne

Servi de 8h30 à 11h30

Minimum 20 personnes - Eaux plate et gazeuse à discrétion

- Café, Thé ou Chocolat
- Jus d'Orange
- Viennoiseries (Pain au chocolat, Croissant, Brioche, Pain aux raisins, Petit Pain)
- Confitures et beurre
- Œuf à la coque
- Œuf sur le plat
- Œuf dur
- Croque-Monsieur
- Assortiment de Fromages
- Salade de Fruits de saison

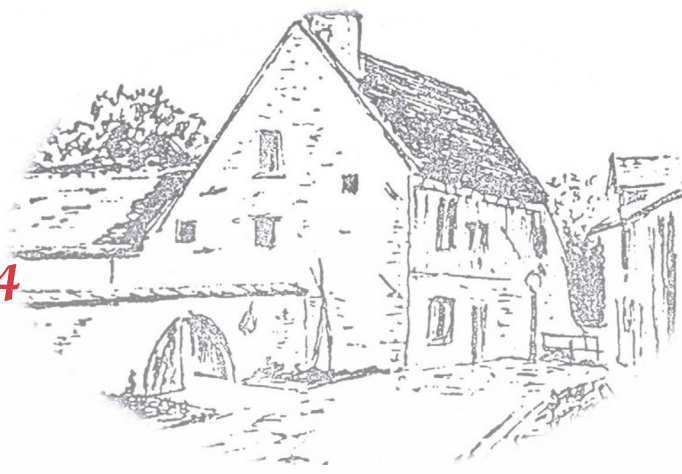
Supplément Mimosa ou Champagne : 10 € par personne

Supplément vins : 8 € par personne

Supplément Animation Musicale : sur devis en fonction de votre choix

Supplément Décoration Florale : sur devis en fonction de votre choix

Au Moulin - Flagy **2023**
2024



Cocktail Dînatoire à 38 € par Personne

Minimum 20 personnes

- Huit Mises en bouche par personne : 5 froides et 3 chaudes
- Trois Verres d'alcool par personne (Sangria blanche ou Soupe Champenoise)
- Soft et Eau plate et gazeuse à discrétion
- Corbeille de légumes crus et ses sauces

Supplément Cocktail ou Champagne : 10 € par personne

Supplément vin : 8 € par personne

Supplément animation culinaire devant les convives : 10 € par personne

Supplément Animation Musicale : sur devis en fonction de votre choix

Supplément Décoration Florale : sur devis en fonction de votre choix