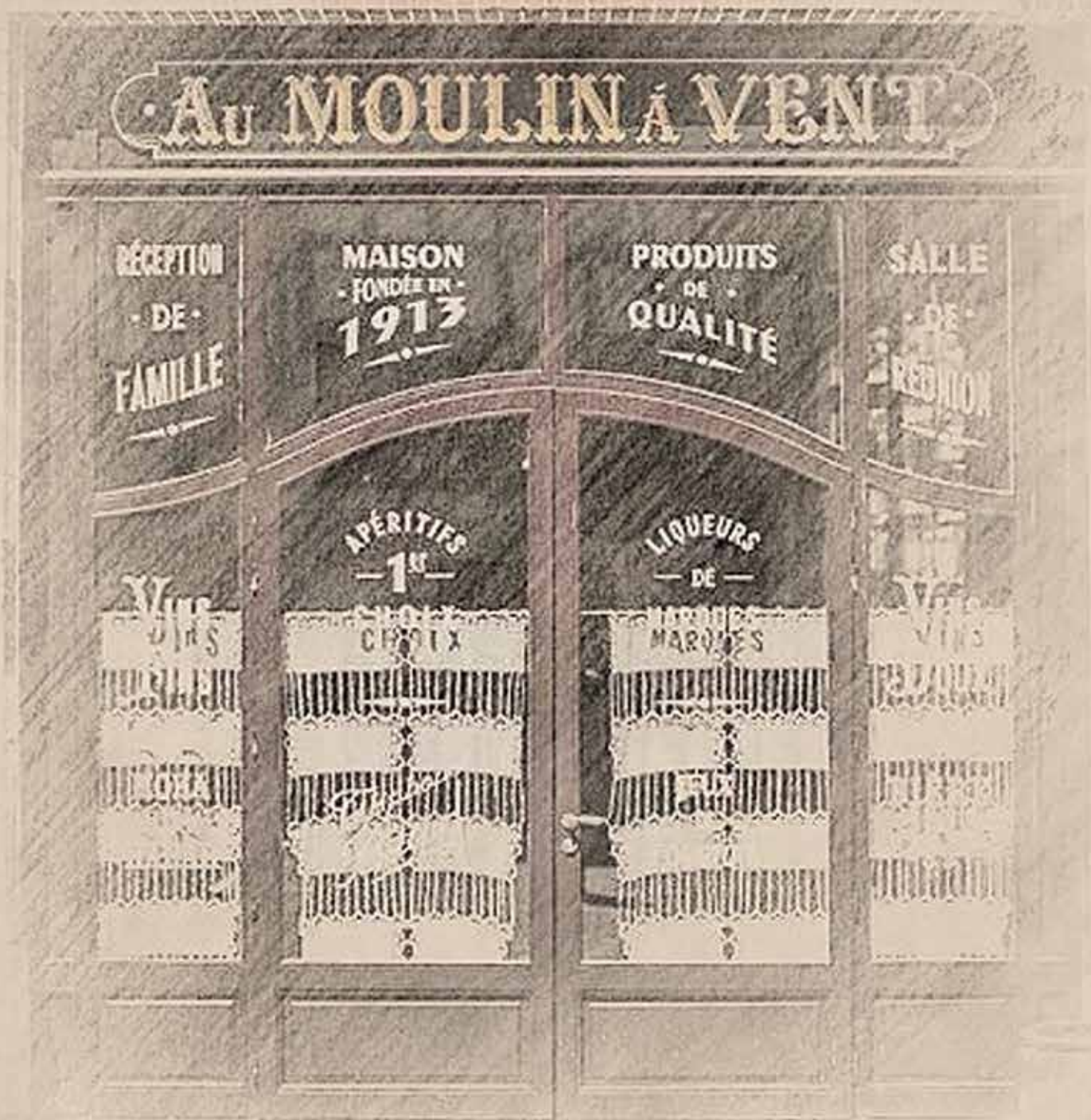
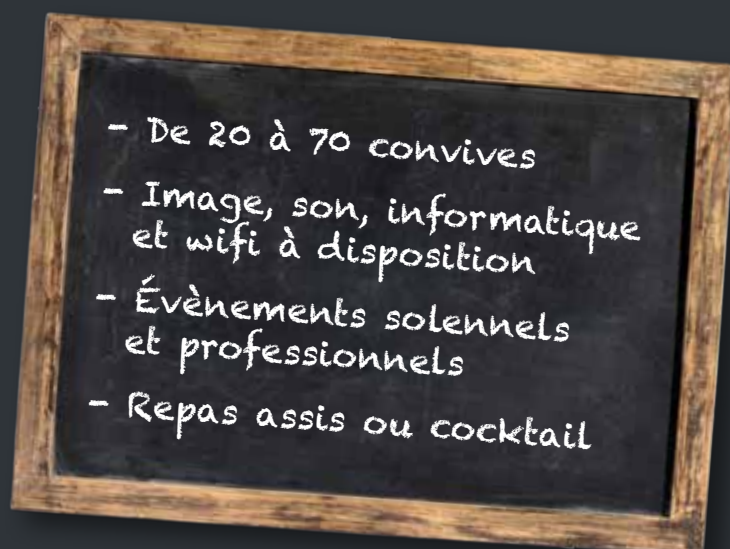


Laissez-vous surprendre par
une atmosphère unique...





Privatiser un espace de réception unique aux airs d'antan

Niché dans un écrin de verdure à quelques minutes de Chantilly (60), *Au Moulin à Vent* a pris ses quartiers dans les anciennes écuries du Château de la Tour. Réaménagé en bistrot des années 20, ce lieu dégage une atmosphère unique. Les murs anciens et la décoration d'époque procurent un charme incomparable, où nostalgie et goût de la fête se cotoient en harmonie.

Offrez-vous cet espace intimiste conçu pour des groupes allant de 20 à 70 convives. Des formules personnalisées (petit-déjeuner, déjeuner, apéritif ou dîner) s'adaptent à l'événement que vous souhaitez organiser. Discrètement équipé en sonorisation et vidéo-projection, *Au Moulin à Vent* est idéal pour vos réceptions privées, réunions professionnelles et rendez-vous d'affaires.



Présentation du bistrot

Lieu hors des contraintes et des conventions, ce bistrot plonge ses visiteurs dans une autre époque, celle du premier Tour de France, des cabarets et du French-Cancan qui a tant inspiré Toulouse-Lautrec.

Votre lieu de réception aux portes de Chantilly

Au Moulin à Vent est un lieu atypique où flottent des rengaines d'autrefois. Les vieilles pierres sont chargées de souvenirs, les mets y sont traditionnels et savoureux. La musique est la même que celle que Piaf et Gabin écoutaient lors de leur passage au Château de la Tour. Bar en zinc, tables en marbre, affiches d'époque... En entrant *Au Moulin à Vent*, vous pénétrez dans une parenthèse hors du temps.



la Terrasse

de 20 à 70 personnes

Cette terrasse intimiste aux jardinières fleuries permet de profiter des saisons qui passent : dégustez votre apéritif en terrasse, pour un début de réception animé et joyeux.



la Salle de Jeux

de 20 à 35 personnes

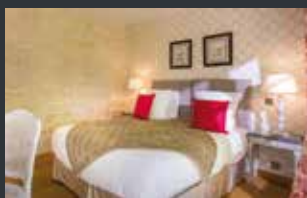
Ce salon lumineux de 40m² situé en rez-de-chaussée est doté d'un baby foot et d'un comptoir ancien. Idéal pour accueillir vos invités entre intérieur et extérieur, il plongera vos invités dans une ambiance conviviale et détendue.



le Bistrot

de 20 à 70 personnes

Poursuivez votre événement dans cette salle de 70 m² entièrement décorée avec des éléments d'époque. Elle surprend par son charme incomparable. Murs de briques, lumière tamisée, piano... Un vrai voyage dans le temps !



Hébergement

Vous souhaitez prolonger votre expérience Au Moulin à Vent. Les touches de modernité des 6 chambres du Pavillon se marient parfaitement aux éléments classiques du bâtiment. Passez une nuit paisible sur votre lieu de réception.

Location des espaces de réception à partir de 1000€.



Contact & Réservation : 03 44 62 38 38
www.aumoulinavent.fr

Cocktail Mistinguett

Vous avez le **goût de l'authentique** et du charme d'antan, misez sur un événement rétro. Pour une réception aux accents vintage-chic, le cocktail Mistinguett se compose de **21 pièces par personne**. Toute une palette de saveurs s'offre à vous !

48€ / personne

Apéritif

Coupe de Champagne et ses 3 grignotis
Boissons sans alcool

Bouchées salées

(2 pièces de chaque par personne)

Planche de charcuterie accompagnée de pain toasté
Assortiment de fromages de nos régions et pain de campagne
Œufs de caille façon mimosa
Mini brochettes de hareng et pommes à l'huile
Bouchées baeckeoffe et vinaigrette à l'ancienne
Croque-monsieur truffés
Bouchées d'escargots
Vols au vent de volaille et champignons

Bouchées sucrées

(1 pièce de chaque par personne)

Paris Brest
Choux à la Chantilly
Baba au rhum
Mousse au chocolat
Macaron

Vins – eaux – café

Vins blancs:

Côtes de Gascogne « Domaine Horgelus » **ou** Côtes du Rhône « Grignan les Adhémar »

Vins rouges:

Côtes du Rhône « Chevalier d'Anthelme » **ou** Bordeaux « Château de Lisennes »

Eaux minérales & Café

Les appellations, millésimes et mets sont susceptibles de modifications selon le marché ou les stocks de nos fournisseurs, le niveau de qualité restant identique.



Contact & Réservation : 03 44 62 38 38
www.aumoulinavent.fr

Cocktail Toulouse-Lautrec

Amoureux de l'histoire et des temps jadis ? Pourquoi ne pas proposer à vos invités un repas sur le **thème de la Belle Époque**. Le cocktail Toulouse-Lautrec vous permettra de déguster **32 pièces** d'une gastronomie authentique qui ravira les papilles de chacun.

65€ / personne

Apéritif

Coupe de Champagne et ses 5 grignotis
Boissons sans alcool

Bouchées salées

(2 pièces de chaque par personne)

Planche de charcuterie accompagnée de pain toasté
Assortiment de fromages de nos régions et pain de campagne
Œufs de caille façon mimosa
Mini brochettes de hareng et pommes à l'huile
Bouchées baeckeoffe et vinaigrette à l'ancienne
Croque-monsieur truffés
Bouchées d'escargots
Vols au vent de volaille et champignons
Pain surprise terre et mer & navette au foie gras
Farandole montalbanaise
Mini soupières lutées aux ris de veau
Panier de légumes croquants et ses sauces

Bouchées sucrées

(1 pièce de chaque par personne)

Paris Brest - Choux à la Chantilly - Baba au rhum - Mousse au chocolat - Macaron
Pain perdu - Mini éclairs (chocolat ou café) - Corbeille de fruits

Vins – eaux – café

Vins blancs:

Sancerre Blanc « Domaine Rimbault » **ou** Touraine Blanc « Domaine Octavie »

Vins rouges:

Juliéas « Les Mouilles » **ou** Moulin à Vent « Vieille Vigne »

Eaux minérales & Café

Les appellations, millésimes et mets sont susceptibles de modifications selon le marché ou les stocks de nos fournisseurs, le niveau de qualité restant identique.



Contact & Réservation : 03 44 62 38 38
www.aumoulinavent.fr

Menu du Zinc

Partagez un vrai moment de convivialité avec les plats à partager du **Menu du Zinc**, dans ce lieu où la bonne humeur et la simplicité sont à l'honneur. Avec ce repas, sortez du service traditionnel pour vous sentir comme chez vous !

56€ / personne

Apéritif

Kir au crémant & ses 3 grignotis

Entrées (au choix)

Vol au vent traditionnel

Terrine de pot au feu en gelée

Cœuf poché, magret de canard et Tome sur lit de pain de campagne toasté

Tourte picarde et chicons en salade

Plats (au choix)

Blanquette de veau **ou** Bœuf bourguignon, pommes de terre lyonnaises

Quenelle de merlan gratinée, riz Pilaf

Suprême de volaille farcie **ou** Poularde farcie, aumônière de légumes de saison

Tête de veau sauce gribiche, pommes de terre à l'anglaise

Desserts (au choix)

Mousse au chocolat

Ile flottante

Tarte marguerite

Mille-feuille

Vins – eaux – café

Vins blancs :

Côtes de Gascogne « Domaine Horgelus » **ou** Côtes du Rhône « Grignan les Adhémar »

Vins rouges :

Côtes du Rhône « Chevalier d'Anthelme » **ou** Juliéna « Les Mouilles »

Eaux minérales & Café

Les appellations, millésimes et mets sont susceptibles de modifications selon le marché ou les stocks de nos fournisseurs, le niveau de qualité restant identique. 50 personnes maximum.



Contact & Réservation : 03 44 62 38 38
www.aumoulinavent.fr

Menu du Patron

Les plats de porcelaine se succèdent, chargés de mets savoureux... Découvrez les spécialités du Chef avec ce menu généreux ! Le **Menu du Patron** est une invitation à l'échange, au partage et à la fête.

Apéritif

68€ / personne

Coupe de Champagne & ses 4 grignotis

Entrées (au choix)

Opéra de foie gras
Saucisse en brioche, sauce au Porto
Fraîcheur de tourteau
Escargots à l'ancienne ou au Maroilles

Plats (au choix)

Pithiviers de saumon **ou** de bar
Filet de bœuf Wellington, gratin dauphinois
Soupière de ris de veau
Ficelle picarde aux morilles

Fromages (au choix)

Tomme et Bray en duo, petite verdure
Faisselle aux échalottes et fines herbes, pain de campagne
Croustillant de camembert au miel

Desserts

Paris Brest
Pain Perdu
Charlotte aux pommes
Tarte tatin et crème fouettée

Vins – eaux – café

Vins blancs :

Sancerre Blanc « Domaine Rimbault » **ou** Touraine Blanc « Domaine Octavie »

Vins rouges :

Haut Médoc « Château Peyrabon » **ou** Moulin à Vent « Vieille Vigne »

Eaux minérales & Café

Les appellations, millésimes et mets sont susceptibles de modifications selon le marché ou les stocks de nos fournisseurs, le niveau de qualité restant identique. 50 personnes maximum.



Contact & Réservation : 03 44 62 38 38
www.aumoulinavent.fr

Menu enfants & Animations culinaires

Petits et grands profiteront au *Moulin à Vent* d'un instant de pure convivialité. Profitez de nos conseils et notre expérience pour mettre en scène les instants marquants de votre vie.

Menu de la Môme (jusqu'à 12 ans)

Menu junior classique (plat - dessert - boissons) : 15€/enfant

Menu junior complet (entrée - plat - dessert - boissons) : 19€/enfant

Entrée

Assiette de charcuterie **ou** assiette de saumon

Plat

Croque-monsieur **ou** pilons de volaille

Chips de légumes **ou** brochettes de légumes croquants

Dessert

Mousse au chocolat **ou** choux à la Chantilly

Eaux minérales et sodas

Les Ateliers du Chef

Tarif/atelier/personne : 6€ (minimum de 40 pièces par atelier)

Réalisés par notre Chef et son équipe, « Les Ateliers Gourmands » vous assurent convivialité et bonne humeur. Cette animation se déroule pendant votre cocktail, les mises en bouche sont réalisées sous vos yeux et à la demande de vos invités. De nombreuses possibilités s'offrent à vous. Contactez-nous pour connaître toutes nos offres d'ateliers culinaires.

Découpe de jambon
& fromage



Foie gras poêlé minute



Dégustation d'huîtres

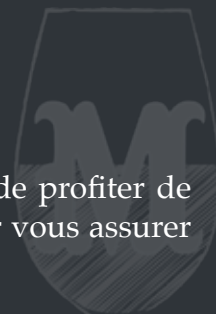




Contact & Réservation : 03 44 62 38 38
www.aumoulinavent.fr

Propositions additionnelles

Garantes de votre sérénité, nos formules clef en main vous permettent de profiter de votre événement *Au Moulin à Vent*. Nous ferons tout notre possible pour vous assurer une offre sur-mesure, spécialement conçue pour répondre à vos besoins.



Les open-bar (proposés pour un minimum de 20 personnes)

Afin de profiter d'un moment convivial avec vos invités, choisissez une des formules open-bar ci-dessous. Ces formules incluent une sélection de boissons avec ou sans alcool, servies à discrétion durant une durée définie.

Pour votre apéritif...

Le Godvicien : Kir au Bourgogne aligoté, Blend whisky, Gin Gordon's, Vodka, Martini rouge et blanc, anisé, sodas, jus de fruits, eaux minérales. Accompagné de 4 tartinettes et pain surprise campagnard.

1/2 heure de service : 11€50/personne - 1 heure de service : 19€/personne

Le Cantilien : Champagne Delamotte « Maison Laurent Perrier » (1 bouteille/4 personnes), Blend whisky, Gin Gordon's, Vodka, Martini rouge et blanc, anisé, sodas, jus de fruits, eaux minérales. Accompagné de 6 tartinettes et panier de légumes croquants.

1/2 heure de service : 16€/personne - 1 heure de service : 29€/personne

Pour votre fin de soirée...

Le Beauvaisien : Whisky J.B., Get 27, Get 31, Manzana, Malibu, Bailey's, Rhum Havana blanc, sodas, jus de fruits, eaux minérales.

1/2 heure de service : 12€/personne - 1 heure de service : 19€/personne

Le Senlisien : Whisky J.B., Get 27, Get 31, Manzana, Malibu, Bailey's, Rhum Havana blanc, Cognac V.S., Calvados, eau de vie de fruits, sodas, jus de fruits, eaux minérales.

1/2 heure de service : 22€/personne - 1 heure de service : 29€/personne

Mignardises sucrées sur demande.

Nous pouvons également vous proposer des open-bar bière ou cocktails.

Champagne & Droit de bouchon

Nous vous proposons différents Champagnes de grandes maisons à des tarifs préférentiels. Si vous souhaitez fournir votre alcool (vins, Champagne, alcools forts) à servir durant votre réception, un droit de bouchon par bouteille ouverte (0,75cl) vous sera facturé.

Surprendre vos invités et pimenter votre événement

L'atmosphère du *Moulin à Vent* se prête à l'organisation d'animations articulées autour des thèmes de la dégustation, de la musique et du jeu.

Une chanteuse fredonnant des airs d'Edith Piaf, des batailles de cartes passionnées et la prestation d'un accordéoniste vous plongent dans une parenthèse rétro. Une dégustation de vins ou une séance photo d'époque sont également des activités au cachet incomparable, particulièrement adaptées à ce lieu si spécial.

Afin de sustenter les prestataires intervenant lors de votre événement, nous leur proposons un menu de qualité au tarif de 38€, boissons comprises.



Séjourner dans un domaine de charme

Au Moulin à Vent dispose de 6 chambres attenantes offrant une vue magnifique sur la nature environnante. Les touches de modernité se marient parfaitement aux éléments classiques du bâtiment, créant une ambiance incomparable. Vous pouvez également profiter de votre escapade pour découvrir le *Château de la Tour* et ses 41 chambres.

Le lendemain de votre soirée

Petit-déjeuner : 15€/adulte, 7€/enfant

Prolongez la magie de votre soirée autour d'un petit déjeuner, servi de 7h30 à 10h30 :

- Café, thé, chocolat, jus de fruits
- Mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat)
- Baguettes, pain aux céréales, pain complet, brioches
- Assortiment de charcuteries, oeufs durs
- Yaourts, sélection de céréales, compotes, fruits frais et fruits secs
- Fromages de nos régions

Brunch : 47€/personne, 22€/enfant (minimum 20 personnes)

Nous vous proposons également une option brunch servi dans une salle privatisée :

De 9h à 11h : buffet composé de mets sucrés

De 11h à 13h : mise en place des mets salés

De 13h à 15h : retrait de la nourriture. Les boissons et la salle restent à votre disposition pour terminer la journée en douceur

- Café, thé, chocolat, jus de fruits
- Mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat)
- Baguettes, pain aux céréales, pain complet, brioches
- Assortiment de viandes froides, charcuterie, bacon et chipolata, œufs brouillés, plateau de la mer
- Tarte fine au chèvre et piperade provençale, croque-monsieur
- Salades composées, salade verte, plateau de fromages
- Yaourts, sélection de céréales, compotes, fruits frais et fruits secs, tarte aux fruits, gâteau au chocolat maison
- Eaux minérales, vin rouge ou rosé



Au Moulin à Vent

03 44 62 38 38

contact@aumoulinavent.fr

www.aumoulinavent.fr

Coordonnées GPS :

Lat. 49° 11'38 • Lg. 2° 25'31



Au Moulin à Vent - Château de la Tour

Chemin du Château de la Tour - 60 270 Gouvieux-Chantilly



Découvrez le Château de la Tour

Profitez de votre venue *Au Moulin à Vent* pour découvrir le domaine du Château de la tour.

- Hôtel**** Restaurant dans un parc de 8 hectares
- Une situation idéale à 40 km au nord de Paris (proximité aéroport Roissy)
- 47 chambres de charme tout confort
- Une cuisine raffinée
- Des salons de réception et salles de séminaires