



Merçi d'avoir choisi notre séjour détente...

Un séjour détente personnalisé pour 2 personnes, valable 3 mois.

Réservation obligatoire.

Présentation du bon cadeau obligatoire à l'accueil.

Bon de commande

(Imprimer ce bon à remplir et à joindre avec vos 2 règlements)

Nom du couple à inscrire sur le bon cadeau : Mr & Mme

Choisissez la formule diner & spectacle que vous souhaitez offrir :

Menu " TRESOR "	46 € X 2 = 92 € TTC	<input type="checkbox"/>
Menu " L'AIR DU TEMPS "	49 € X 2 = 98 € TTC	<input type="checkbox"/>
Menu " SHALIMAR "	56 € X 2 = 112 € TTC	<input type="checkbox"/>
Menu " J'ADORE "	62 € X 2 = 124 € TTC	<input type="checkbox"/>
Menu " NUMERO 5 "	69 € X 2 = 138 € TTC	<input type="checkbox"/>

Choisissez les suppléments que vous souhaitez offrir :

Assiette de 3 fromages (assortiment selon le marché)	6 € X 2 = 12 € TTC	<input type="checkbox"/>
Punch et café	6 € X 2 = 12 € TTC	<input type="checkbox"/>
Punch, café, et une 1/2 btle de vin pour 2 pers	10 € X 2 = 20 € TTC	<input type="checkbox"/>
Punch, café, et flûte de champagne	13 € X 2 = 26 € TTC	<input type="checkbox"/>
Punch, café, flûte de champagne et une 1/2 btle de vin pour 2 pers	16 € X 2 = 32 € TTC	<input type="checkbox"/>
Photo souvenir en couple avec danseuse, dans un cadre personnalisé	10 € TTC	<input type="checkbox"/>

Total hors frais d'expédition : € TTC

Frais d'expédition = 1,52 € TTC

Joindre le chèque libellé à l'ordre de " LE MOULIN DES ROCHES " **Total : € TTC**

Formules séjour détente hébergement

1 Nuit en chambre d'hôte, 2 petits-déjeuners, 1 séance de 25mn de jacuzzi pour 2 pers

Règlement par chèque à l'ordre du " MOULIN DE RUDELLE " **TOTAL = 145 € TTC**

1 Nuit en chambre d'hôte, 2 petits-déjeuners, 2 séances de 25mn de massage pour 2 pers

Règlement par chèque à l'ordre du " MOULIN DE RUDELLE " **TOTAL = 180 € TTC**

Adresse d'expédition du bon cadeau :

Mr / Mme :

N°: Rue :

BP : Apt N°: Code postal : Ville :

Vos coordonnées pour confirmation de la commande :

Tél : * E mail :

* Vous recevrez une confirmation de votre commande par mail à la réception de votre règlement.

Mr NICOL Sébastien
Directeur commercial

Cabaret Le Moulin des Roches - Allée des platanes - 31410 MAUZAC - Tél: 05 62 23 07 47 - 05 61 56 22 86

Mail: contact@moulindesroches.net – Site internet : www.moulindesroches.net

Le Moulin des Roches

Route de St Sulpice - 31410 MAUZAC

Tél. 05 61 56 22 86 - 05 62 23 07 47

Internet : <http://www.moulindesroches.net>

Mail : contact@moulindesroches.net

Conditions de réservation :

Après votre réservation, nous envoyer sous 3 jours un chèque d'acompte de 20 € par personne pour valider la réservation.

- La facturation du groupe correspondra au dernier chiffre annoncé **5 jours avant** votre soirée.

**Le groupe Moulin des Roches c'est 3 lieux avec 3 spectacles différents :
TOULOUSE - ST ORENS / MAUZAC / CASINO DE SALIES DU SALAT**

Qtés

Soirée "Trésor" à 46 € * TTC

(Repas 11 € et Spectacle 35 €) (hors boissons)

Salade de gésiers

Confit de canard

Pomme Agata, tomate provençale

Omelette norvégienne

Soirée "L'air du Temps" à 49 € * TTC

(Repas 14 € et Spectacle 35 €) (hors boissons)

Carpaccio de Saumon

Pavé de Lieu jaune sauce au Chablis

risotto aux champignons

Tartare d'ananas aux fruits rouges

Qtés

Qtés

Soirée "Shalimar" à 56 € * TTC

(Repas 21 € et Spectacle 35 €) (hors boissons)

Assiette du Moulin
(caprice de foie gras, magret séché, délice de fritons)

Pièce du boucher sauce au poivre

Pomme Agata, tomate provençale

Tarte Tatin et chantilly

Soirée "J'adore" à 62 € * TTC

(Repas 27 € et Spectacle 35 €) (hors boissons)

Foie gras de canard mi cuit
confiture de figues

Éventail de Magret de canard au sel de Guérande

Pomme Agata, tomate provençale

Douceur chocolat crème mentholée

Qtés

Qtés

Soirée "Numéro 5" à 69 € * TTC

(Repas 34 € et Spectacle 35 €) (hors boissons)

Foie gras de canard mi cuit
confiture de figues

Brochette de Saint Jacques et Poitrine fumée

Pavé de veau et sa crème au foie gras

Pomme Agata, tomate provençale

Assortiment de mignardises (5 pièces)

Soirée "Angel" à 35 € * TTC

(moins de 12 ans) repas offert

Assiette de charcuterie

(3 sortes selon le marché)

Steak haché, Pomme Agata

Glace (Vanille - Chocolat)

Qtés

SUPPLÉMENTS

Assiette de fromages : 6 € /pers.

(3 assortiments selon le marché)

Qtés

Pour les anniversaires nous vous proposons l'omelette norvégienne avec des bougies scintillantes, en remplacement des desserts proposés dans les menus.

Ces tarifs sont TTC et valable de 26 Septembre 2014 au 31 juillet 2017

* Suggestions de suppléments : valable sur tous nos menus

- Cocktail et Café : 6 €/pers.

- Cocktail, Café, Vin rouge bouché : 10 €/pers.

- Cocktail, Café et Flûte de Champagne : 13 €/pers.

- Cocktail, Café, Flûte de Champagne, Vin rouge bouché : 16 €/pers.

Sans oublier notre carte des vins (à partir de 16 € la btle.)

Qtés

Accueil de 19h30 à 20h15.

Les tarifs proposés comprennent :

Le repas de 20h à 22h15.

Le spectacle «Numéro 5» de 22h15 à 0h15.

La soirée dansante de 0h15 à 3h.

Vins blanc

	Qtés
Chablis Domaine William Fèvre blanc sec AOC 2012 (75 cl)	32 €
Côte de Gascogne Domaine du Tariquet 1ere Grives VDP 2013 (75 cl)	24 €
Côte de Gascogne Domaine du Tariquet Classic “blanc sec” VDP 2013 (75 cl)	19 €
Pouilly fumé Domaine Henri Bourgeois “Travertin” blanc sec AOC 2012 (75 cl)	38 €
Pays d’Oc Robert Fourn 2012 (75 cl)	16 €

Vins rosé

Corbières Château des Eoliers AOC 2013 (75 cl)	19 €
Fronton Château Plaisance AOC 2013 (75 cl)	19 €
Fronton Château Plaisance AOC 2013 (37,5 cl)	14 €
Côtes de Provence Château du Galoupet AOC 2013 cru classé (75 cl)	27 €
Côtes de Provence Château du Galoupet AOC 2013 cru classé (37,5 cl)	18 €
Pays d’Oc Robert Fourn 2013 (75 cl)	16 €
Pays d’Oc Robert Fourn 2013 (37,5 cl)	10 €

Vins rouge

Margaux Château Labastide Dauzac AOC 2007 (75 cl)	48 €
Saint Estèphe Cru Bourgeois Château la Commanderie AOC 2010 (75 cl)	45 €
Saint Emilion Grand Cru Château Fonrazade AOC 2009 (75 cl)	42 €
Médoc Cru Bourgeois Château Labarde AOC 2011 (75 cl)	37 €
Médoc Cru Bourgeois Château Labarde AOC 2011 (37,5 cl)	24 €
Pessac Léognan Graves Château Coucheroy AOC 2010 (75 cl)	34 €
Bourgogne Domaine Louis Jadot “Couvent des Jacobins” AOC 2011 (75 cl)	34 €
Bourgogne Domaine Louis Jadot “Couvent des Jacobins” AOC 2011 (37,5 cl)	19 €
Corbières Château rouge des Eoliers AOC 2009 (75 cl)	19 €
Corbières Château des Eoliers cuvée “Astraéos” AOC 2009 (75 cl)	26 €
Comté Tolosan Ribonnet “La châtelaine” AOC 2010 (75cl)	18 €
Comté Tolosan Ribonnet “Clément Ader” AOC 2010 (75cl)	22 €
Buzet Baron d’Ardeuil AOC 2010 (75 cl)	24 €
St Nicolas de Bourgueil Domaine Gérard Vallet “Les montils” AOC 2013 (75 cl)	25 €
Fronton Château Plaisance AOC 2012 (75 cl)	19 €
Fronton Château Plaisance AOC 2012 (37,5 cl)	14 €
Gaillac Château Adélaïde AOC 2010 (75 cl)	19 €
Pays d’Oc Robert Fourn 2012 (75 cl)	16 €
Pays d’Oc Robert Fourn 2012 (37,5 cl)	10 €

Champagne

OG by les Eoliers “La nouvelle bulle aux paillettes d’or” (75cl).....	72 €
Dom Pérignon (75cl).....	350 €
Moët & Chandon (75cl).....	88 €
Laurent Perrier (75cl).....	86 €
Champagne club (75cl).....	66 €
Champagne club (37,5 cl).....	42 €

Tous nos tarifs sont compris TTC.

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.