



## 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](mailto: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 des groupes correspondra au dernier chiffre annoncé 5 jours avant votre soirée.

**Le groupe Moulin des Roches c'est 2 lieux avec 2 spectacles différents :**

**TOULOUSE - ST ORENS / MAUZAC**

Qtés	Formule « CHARME » à 48 € * TTC	Formule « SIRENE » à 52 € * TTC	Qtés
<input type="checkbox"/>	Salade de gésiers *****	Assiette de saumon fumé *****	<input type="checkbox"/>
	Confit de canard *****	Dos de cabillaud au champagne Risotto aux champignons *****	
	Omelette norvégienne	Entremet à la framboise	

Qtés	Formule « VEGAN » à 52 € * TTC	Formule « PLAISIR » à 59 € * TTC	Qtés
<input type="checkbox"/>	Salade composée *****	Caprice de volaille farci au foie gras *****	<input type="checkbox"/>
	Steak de soja accompagné de légumes *****	Emincé de magret de canard aux poivres vert *****	
	Salade de fruits	Entremet à la framboise	

Qtés	Formule « OUPS ! » à 64 € * TTC	Formule « SEDUCTION » à 72 € * TTC	Qtés
<input type="checkbox"/>	Foie gras de canard mi cuit confiture de figues *****	Foie gras de canard mi cuit confiture de figues *****	<input type="checkbox"/>
	Filet de boeuf aux poivres vert *****	Brochette de gambas aux chablis *****	
	Douceur chocolat crème mentholée	Filet de boeuf aux poivres vert *****	
		Douceur chocolat crème mentholée	

Qtés	Formule « ANGEL » à 35 € * TTC	Soirée « DECOUVERTE » à 37 € TTC	Qtés
<input type="checkbox"/>	(moins de 12 ans) repas offert Pâté de campagne Filet de poulet Dessert des grands	(Spectacle et 1 consommation / pers)	<input type="checkbox"/>

Qtés	<u>SUPPLÉMENTS</u>	Soirée « GOURMANDE » à 37 €* TTC	Qtés
<input type="checkbox"/>	Assiette de fromages : 6 € /pers. (3 assortiments selon le marché)	(Spectacle et 1 dessert / pers) (*hors boissons)	<input type="checkbox"/>
		Soirée « EPICURIENNE » à 39 € TTC (Spectacle - 1 consommation et 1 dessert / pers)	<input type="checkbox"/>

**Tous nos plats sont accompagnés d'un gratin de pommes de terre maison.**

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

Les boissons à la carte sont à choisir sur place.

Ces tarifs sont TTC et valable de 23 septembre 2017 au 31 juillet 2020.

**Spectacle à 37 € inclus - Boissons en supplément - Sous réserve de modification de certain produit.**

\* Suggestions de suppléments : valable sur tous nos menus

- Cocktail et Café :	6 €/pers.	<input type="checkbox"/>
- Cocktail, Café, Vin rouge bouché :	10 €/pers.	<input type="checkbox"/>
- Cocktail, Café et Flûte de Champagne :	13 €/pers.	<input type="checkbox"/>
- Cocktail, Café, Flûte de Champagne, Vin rouge bouché :	16 €/pers.	<input type="checkbox"/>

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 de 22h15 à 0h15.

La soirée dansante de 0h15 à 2h.

Vins blanc

Qtés

<b>Côtes de Gascogne Pellehaut «L'été gascon» AOC 2016 (75 cl).....</b>	<b>25 €</b>	<input type="text"/>
<b>Côtes de Gascogne Pellehaut «Harmonie de gascogne» AOC 2016 (75 cl).....</b>	<b>20 €</b>	<input type="text"/>
<b>Pouilly fumé Domaine Henri Bourgeois “Travertin” blanc sec AOC 2015 (75 cl).....</b>	<b>42 €</b>	<input type="text"/>
<b>Pays d’Oc Robert Fourn 2012 (75 cl).....</b>	<b>17 €</b>	<input type="text"/>

Vins rosé

<b>Fronton Château Plaisance AOC 2016 (75 cl).....</b>	<b>21 €</b>	<input type="text"/>
<b>Fronton Château Plaisance AOC 2016 (37,5 cl).....</b>	<b>16 €</b>	<input type="text"/>
<b>Côtes de Provence AOC 2016 (75 cl).....</b>	<b>28 €</b>	<input type="text"/>
<b>Côtes de Provence AOC 2016 (37,5 cl).....</b>	<b>19 €</b>	<input type="text"/>
<b>Pays d’Oc Robert Fourn 2016 (75 cl).....</b>	<b>17 €</b>	<input type="text"/>
<b>Pays d’Oc Robert Fourn 2016 (37,5 cl).....</b>	<b>11 €</b>	<input type="text"/>

Vins rouge

<b>Margaux Château Labastide Dauzac AOC 2011 (75 cl).....</b>	<b>54 €</b>	<input type="text"/>
<b>Saint Estèphe Cru Bourgeois Château la Commanderie AOC 2012 (75 cl).....</b>	<b>48 €</b>	<input type="text"/>
<b>Saint Emilion Grand Cru Château Fonrazade AOC 2011 (75 cl).....</b>	<b>47 €</b>	<input type="text"/>
<b>Médoc Cru Bourgeois Château Labarde AOC 2013 (75 cl).....</b>	<b>41 €</b>	<input type="text"/>
<b>Médoc Cru Bourgeois Château Labarde AOC 2013 (37,5 cl).....</b>	<b>26 €</b>	<input type="text"/>
<b>Pessac Léognan Graves Château Coucheroy AOC 2012 (75 cl).....</b>	<b>39 €</b>	<input type="text"/>
<b>Bourgogne Domaine Louis Jadot “Couvent des Jacobins” AOC 2014 (75 cl).....</b>	<b>38 €</b>	<input type="text"/>
<b>Corbières Sainte-Lucie d’Aussou AOC 2015 (75 cl).....</b>	<b>27 €</b>	<input type="text"/>
<b>Buzet Baron d’Ardeuil AOC 2014 (75 cl).....</b>	<b>25 €</b>	<input type="text"/>
<b>St Nicolas de Bourgueil AOC 2015 (75 cl).....</b>	<b>26 €</b>	<input type="text"/>
<b>Fronton Château Plaisance AOC 2015 (75 cl).....</b>	<b>21 €</b>	<input type="text"/>
<b>Fronton Château Plaisance AOC 2015 (37,5 cl).....</b>	<b>16 €</b>	<input type="text"/>
<b>Pays d’Oc Robert Fourn 2016 (75 cl).....</b>	<b>17 €</b>	<input type="text"/>
<b>Pays d’Oc Robert Fourn 2016 (37,5 cl).....</b>	<b>11 €</b>	<input type="text"/>

Champagne

<b>Dom Pérignon (75cl).....</b>	<b>380 €</b>	<input type="text"/>
<b>Moët &amp; Chandon (75cl).....</b>	<b>88 €</b>	<input type="text"/>
<b>Laurent Perrier (75cl).....</b>	<b>86 €</b>	<input type="text"/>
<b>Champagne club (75cl).....</b>	<b>66 €</b>	<input type="text"/>
<b>Champagne club (37,5 cl).....</b>	<b>42 €</b>	<input type="text"/>

Tous nos tarifs sont compris TTC.

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

Pour ses 20 Ans,  
le Moulin des Roches de MAUZAC  
annonce un nouveau spectacle !!!!

Pour la rentrée 2017, Le Moulin des Roches de Mauzac annonce un nouveau spectacle pour fêter ses 20 ans d'existence.

Cette nouvelle revue vous permettra d'apprécier des nouveaux tableaux visuels qui font la renommée du cabaret depuis 20 ans. Ce spectacle enrichi de nouveaux costumes et décors vous surprendra durant 2 h de bonheur. Vous passerez un merveilleux moment de détente grâce à nos humoristes et magiciens. Vous serez également enchantés par les merveilleuses interprétations de nos chanteuses.

Vous pouvez également nous consulter pour notre revue itinérante, nos arbres de Noël, notre service traiteur.

Le Moulin des Roches MAUZAC  
Tél : 05 61 56 22 86 - Mail : [contact@moulinesroches.net](mailto:contact@moulinesroches.net)  
1 route de St Sulpice - 31410 MAUZAC



MOULIN DES ROCHES  
DEPUIS 1997 TOULOUSE - ST ORENS MAUZAC

TOULOUSE - ST ORENS La revue à grand spectacle 05 61 56 94 75	MAUZAC Le cabaret authentique 05 61 56 22 86
---	--

[moulinesroches.net](http://moulinesroches.net)

Le Moulin des Roches MAUZAC avec la revue anniversaire « Oups ! »  
05 61 56 22 86 - 1 Route de St Sulpice - 31410 Mauzac

Le Moulin des Roches TOULOUSE SAINT-ORENS avec la revue « SO GOOD »  
05 61 56 94 75 - 10 boulevard du libre échange - 31650 SAINT-ORENS

Le groupe Moulin des Roches avec ses spectacles itinérants et son service traiteur (revues, humoristes, magiciens, chanteuses, spectacles enfants, etc...) Consultez - nous.