



## LE MOULIN DES ROCHES TOULOUSE - ST ORENS

10 Blvd du Libre échange - 31650 ST ORENS

Tél. 05 61 56 94 75

Site : [www.moulindesroches.net](http://www.moulindesroches.net)

Mail : [saintorens@moulindesroches.net](mailto:saintorens@moulindesroches.net)

### Conditions de réservation :

Après votre réservation, nous envoyer sous 3 jours un chèque d'acompte de 35 € 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 " MOULIN " à 54 € * TTC	Formule " NEPTUNE " à 58 € * 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 58 € * TTC	Formule " CHIC " à 65 € * 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 " SO GOOD " à 71 € * TTC	Formule " PRESTIGE " à 79 € * 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 35 € 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"/>
		Soirée " GOURMANDE " à 35 €* TTC (Spectacle et 1 dessert / pers ) (*hors boissons)	<input type="checkbox"/>
Qtés	<b>SUPPLÉMENTS</b>	Soirée " EPICURIENNE " à 39 € TTC (Spectacle - 1 consommation et 1 dessert / pers )	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Assiette de fromages : 6 € /pers. (3 assortiments selon le marché)		

**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 2018.

**Spectacle à 35 € inclus - Boissons en supplément - Sous réserve de modification de certain produit.**

\* Suggestions de suppléments : valable sur tous nos menus

- Cocktail et Café : 7 €/pers.
- Cocktail, Café, Vin rouge bouché : 11 €/pers.
- Cocktail, Café et Flûte de Champagne : 14 €/pers.
- Cocktail, Café, Flûte de Champagne, Vin rouge bouché : 17 €/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 de 22h15 à 0h15.

La soirée dansante de 0h15 à 2h.

	<u>Qtés</u>
<b>Vins blanc</b>	
Chablis Domaine William Fèvre blanc sec AOC 2015 (75 cl).....	32 €
Côte de Gascogne Domaine du Tariquet 1ere Grives VDP 2016 (75 cl).....	24 €
Côte de Gascogne Domaine du Tariquet Classic "blanc sec" VDP 2016 (75 cl).....	19 €
Pouilly fumé Domaine Henri Bourgeois "Travertin" blanc sec AOC 2013 (75 cl).....	38 €
Pays d'Oc Robert Fourn 2016 (75 cl).....	16 €
<b>Vins rosé</b>	
Fronton Château Plaisance AOC 2014 (75 cl).....	19 €
Fronton Château Plaisance AOC 2014 (37,5 cl).....	14 €
Côtes de Provence « cuvée golfe de st Tropez » AOC 2015 (75 cl).....	27 €
Côtes de Provence « cuvée golfe de st Tropez » AOC 2015 (37,5 cl).....	18 €
Pays d'Oc Robert Fourn 2016 (75 cl).....	16 €
Pays d'Oc Robert Fourn 2016 (37,5 cl).....	10 €
<b>Vins rouge</b>	
Margaux Château Labastide Dauzac AOC 2011 (75 cl).....	48 €
Corbières Sainte Lucie d'Aussou AOC 2015 (75 cl).....	26 €
Saint Estèphe Cru Bourgeois Château la Commanderie AOC 2012 (75 cl).....	45 €
Saint Emilion Grand Cru Château Fonrazade AOC 2011 (75 cl).....	42 €
Saint Emilion Grand borraill Larosse AOC 2014 (37,5 cl).....	24 €
Médoc Cru Bourgeois Château Labarde AOC 2012 (75 cl).....	37 €
Pessac Léognan Haut Nouchet Etoile AOC 2011 (75 cl).....	34 €
Bourgogne Domaine Louis Jadot "Couvent des Jacobins" AOC 2014 (75 cl).....	34 €
Buzet Baron d'Ardeuil AOC 2014 (75 cl).....	24 €
St Nicolas de Bourgueil "Domaine Olivier" AOC 2014 (75 cl).....	25 €
Fronton Château Plaisance AOC 2014 (75 cl).....	19 €
Fronton Château Plaisance AOC 2014 (37,5 cl).....	14 €
Pays d'Oc Robert Fourn 2016 (75 cl).....	16 €
Pays d'Oc Robert Fourn 2016 (37,5 cl).....	10 €
<b>Champagne</b>	
Dom Pérignon (75cl).....	350 €
Moët & Chandon (75cl).....	88 €
Laurent Perrier (75cl).....	86 €
Champagne club (75cl).....	66 €
Champagne club (37,5 cl).....	42 €

**Groupe Moulin des Roches**  
**3 Lieux - 3 Univers**  
**ST ORENS - MAUZAC - TOULOUSE**



Depuis 3 ans, Le Moulin des Roches a ouvert un second établissement à Saint Orens, avec 14 artistes sur scène.

Nouveauté 2018 intégré au spectacle « SO GOOD » le duo Humoristes « Stef & Jim ». Vous pourrez apprécier ce nouveau cocktail d'humour, d'acrobaties et de danse à St Orens.

Vous pouvez également organiser vos futures journées et soirées événementielles, lancements de produits, team building, conférences, expositions, arbres de Noël, service traiteur.

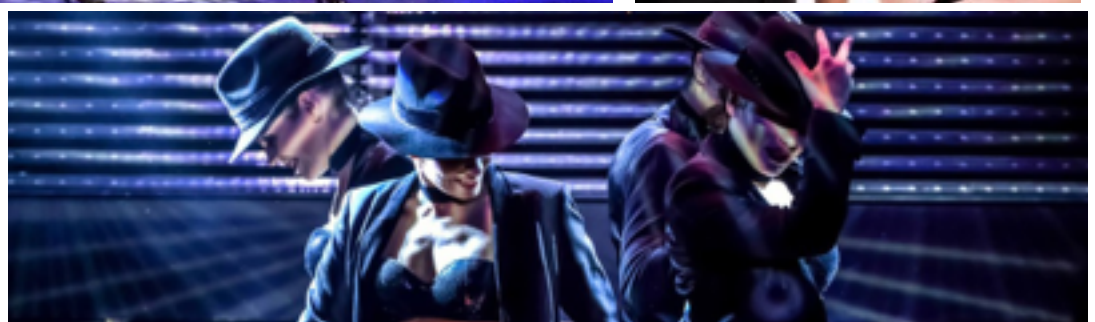
**Le Moulin des Roches TOULOUSE / SAINT ORENS**

Tél : 05 61 56 94 75 - Mail : [saintorens@moulinidesroches.net](mailto:saintorens@moulinidesroches.net)

10 Blvd du libre échange - 31 650 SAINT ORENS DE GAMEVILLE



## HUMOUR - ACROBATIES - DANSE



**Le groupe Moulin des Roches**  
**3 CABARETS - TRAITEUR - EVENEMENTIEL**