



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

Mail : 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"/>
		Soirée " EPICURIENNE " à 39 € TTC (Spectacle - 1 consommation et 1 dessert / pers)	<input type="checkbox"/>

Qtés	SUPPLÉMENTS
<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>
Vins blanc	
Chablis « Laroche » AOC 2014 (75 cl).....	34 €
Côte de Gascogne Pellehaut « L'été gascon » AOC 2014 (75 cl).....	24 €
Côte de Gascogne Pellehaut « Harmonie de Gascogne » AOC 2014 (75 cl).....	19 €
Vins rosé	
Côtes de Provence « Perle de Roseline » AOC 2014 (75 cl).....	27 €
Côtes de Provence « Perle de Roseline » AOC 2014 (50 cl).....	19 €
Fronton Domaine Roumagnac « Authentique » AOC 2014 (75 cl).....	21 €
Fronton Domaine Roumagnac « Authentique » AOC 2014 (50 cl).....	17 €
Vins rouge	
Margaux Blason Issan AOC 2011 (75 cl).....	59 €
Saint Estèphe Héritage Le Boscq AOC 2012 (75 cl).....	46 €
Pessac Léognan Château Ferran AOC 2009 (75 cl).....	45 €
Bourgogne “Les petits Pierres” AOC 2012 (75 cl).....	39 €
Haut Médoc Château Haut Logat AOC 2010 (75 cl).....	34 €
Saint Emilion Laroque Valois AOC 2013 (75 cl).....	29 €
St Nicolas de Bourgueil “Ory” AOC 2014 (75 cl).....	27 €
St Nicolas de Bourgueil “Ory” AOC 2014 (37,5 cl).....	17 €
Buzet Baron d'Ardeuil AOC 2011 (75 cl).....	26 €
Buzet Baron d'Ardeuil AOC 2011 (73,5 cl).....	16 €
Corbières Sainte Lucie d'Aussou AOC 2014 (75 cl).....	24 €
Fronton domaine Roumagnac « Authentique » AOC 2014 (75 cl).....	21 €
Fronton domaine Roumagnac « Authentique » AOC 2014 (50 cl).....	17 €
Fronton domaine Roumagnac « Les mystères de Raygades » AOC 2014 (75 cl).....	18 €
Champagne	
Palme d'or Nicolas Feuillate (75cl).....	149 €
Moët & Chandon Impérial (75cl).....	88 €
Taittinger brut Réserve (75cl).....	86 €
Champagne club (75cl).....	68 €
Champagne club (37,5 cl).....	44 €

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



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

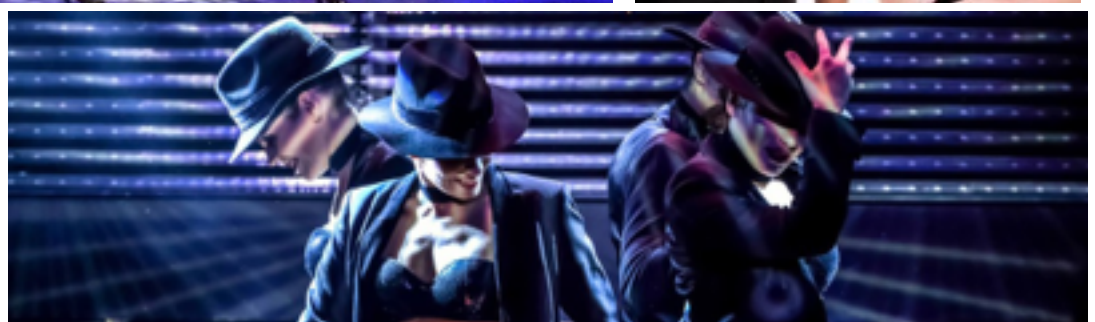
Nouveauté 2018 intégré au spectacle « SO GOOD » le duo Humoristes « Stef & Jim ». Vous pourrez apprécier ce nouveau cocktail d'humour, d'acrobaties et de danse à St Orens.

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



HUMOUR - ACROBATIES - DANSE



Le groupe Moulin des Roches
3 CABARETS - TRAITEUR - EVENEMENTIEL