



LE DOMAINE DU  
**MOULIN**  
RESTAURANT - CROISIÈRES - HÉBERGEMENTS

# Une destination insolite pour vos évènements d'entreprise

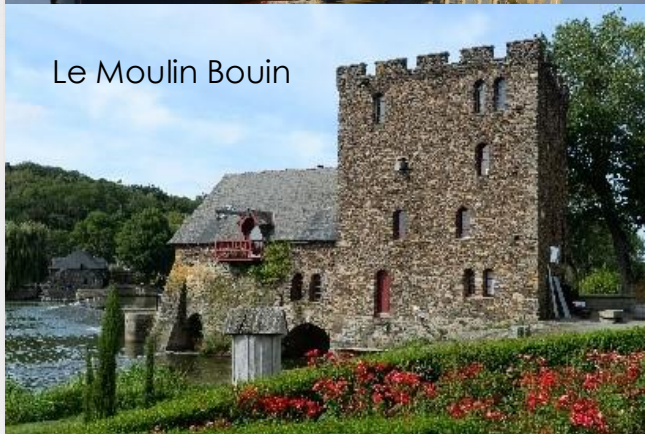
En Anjou, au cœur d'un « Village de Charme » et « Village fleuri » 4 fleurs, au bord de la rivière La Mayenne.



L'Hirondelle



La Table du Meunier



Le Moulin Bouin



Les Roulettes & Cottages

## Année 2024

SARL JRMRB  
Le Moulin – Chenillé-Changé  
49220 CHENILLÉ-CHAMPTEUSSÉ  
Tél. : 02 41 95 14 23

E-mail : [reservation@domaine-moulin.fr](mailto:reservation@domaine-moulin.fr)



# Sommaire

## **Journée d'études**

à La Table du Meunier.....	2
à bord du bateau promenade-restaurant L'Hirondelle .....	3

<b>Séminaires</b> semi-résidentiels ou résidentiels.....	4
--	---

<b>Repas d'entreprise à La Table du Meunier</b> .....	5 à 7
---	-------

<b>L'Hirondelle</b> , bateau promenade-restaurant.....	8
--	---

<b>Repas d'entreprise à bord de l'Hirondelle</b> .....	9
--	---

<b>Plateaux repas</b> .....	10
-----------------------------	----

<b>Les hébergements à Chenillé-Changé</b> .....	11
---	----

<b>Organiser un Team Building</b> .....	12
---	----

<b>Cadeaux d'entreprises, vos incentives et primes d'encouragement</b> .....	13
--	----

<b>Renseignements et réservations</b> .....	14
---	----

# Journée d'études à La Table du Meunier



## TARIFS TTC DU FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDES

*Le programme de nos journées est modifiable à la demande.*

**Le forfait journée d'études avec déjeuner** à 44 € par personne comprend :

- ❖ La location de la salle ou des salles de réunion
- ❖ Le café d'accueil
- ❖ La pause avec café, jus de fruits et cake
- ❖ L'eau minérale
- ❖ Le déjeuner avec boissons comprises

44 €

**Le forfait journée d'études avec déjeuner et dîner** à 72.10 € par personne comprend :

- ❖ La location de la salle ou des salles de réunion
- ❖ Le café d'accueil
- ❖ La pause avec café, jus de fruits et cake
- ❖ L'eau minérale
- ❖ Le déjeuner avec boissons comprises
- ❖ Le dîner avec boissons comprises

72.10 €

## Menu

***Merci de choisir des plats identiques pour tout le groupe.  
Les plats peuvent être modifiés en cours d'année.***

Noix de porc et julienne de carottes marinées

OU

Aumônière de légumes et jambon de pays

OU

Terrine de poissons, mayonnaise aux herbes

\*\*\*\*\*

Cuisse de canard confite au thé

OU

Filet de poisson, quinoa d'Anjou

OU

Joue de porc confite maison au miel

\*\*\*\*\*

Panaché de fromages et salade verte

OU

Délice de fruits de saison

OU

Parfait glacé à la menthe

OU

Moelleux chocolat, crème anglaise

### **Boissons comprises :**

Kir pétillant, vin blanc et vin rouge (1 bouteille pour 4 personnes) & café.

# Journée d'études à bord du bateau promenade-restaurant L'Hirondelle

## **TARIF TTC PAR PERSONNE DU FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDES**

	De 12 à 20 personnes	De 21 à 60 personnes
Du 13/02/2024 au 31/10/2024	80.20 €	71.50 €
Du 01/11/2024 au 30/12/2024	72.20 €	64.40 €

**Le forfait journée d'études** comprend :

- La location du bateau en navigant (de 9 h 00 à 17 h 00)
- Le café d'accueil
- La pause avec café, jus de fruits et cake
- L'eau minérale
- Le déjeuner avec boissons comprises



**Matériel disponible sur réservation :**

vidéo projecteur, écran, paperboard, microphone

*Pour toute autre demande, nous vous adresserons un devis*

## Menu

***Merci de choisir des plats identiques pour tout le groupe.  
Les plats peuvent être modifiés en cours d'année.  
Sur demande, autres formules.***

Kir pétillant et mises en bouche

\*\*\*\*

Noix de porc, julienne de carottes marinées

\*\*\*\*

Suprême de poulet, sauce vin blanc

\*\*\*\*

Délices aux fruits de saison

**Boissons comprises :**

Kir pétillant, vin blanc et vin rouge (1 bouteille pour 4 personnes) & café.

# Séminaires semi-résidentiels ou résidentiels

## TARIF TTC DU FORFAIT SEMI-RÉSIDENTIEL OU RÉSIDENTIEL

Tarif donné sur la base de 2 personnes par roulotte ou par cottage,  
hors week-ends et jours fériés.

**Le forfait semi-résidentiel** à 102.50 € par personne comprend :

- La location de la salle ou des salles de réunion
- Le café d'accueil
- La pause avec café, jus de fruits et cake
- L'eau minérale
- Le déjeuner ou le dîner avec boissons comprises (Kir, Anjou blanc et rouge, café) à la Table du Meunier
- La nuitée en roulotte, en cottage ou en gîte, avec accès à la piscine couverte et chauffée des Roulettes & Cottages du Moulin (sous réserve du nombre de personnes)
- Le petit déjeuner

102.50 €

**Le forfait résidentiel** à 130.80 € par personne comprend :

- Le café d'accueil
- La location de la salle ou des salles de réunion,
- La pause avec café, jus de fruits et cake
- L'eau minérale
- Le déjeuner et le dîner avec boissons comprises (Kir, Anjou blanc et rouge, café) à la Table du Meunier
- La nuitée en roulotte, en cottage ou en gîte, avec accès à la piscine couverte et chauffée des Roulettes & Cottages du Moulin (sous réserve du nombre de personnes)
- Le petit déjeuner

130.80 €

**Le matériel mis gratuitement à votre disposition (sur réservation) :**

Ecran  
Wi-Fi  
Paperboard  
Vidéo projecteur



Le programme de nos journées est modifiable à la demande.

# Repas d'entreprise à La Table du Meunier

Merci de choisir un menu et des mets identiques pour tous les convives.

## MENU HARMONIE

### Mets identiques pour tous les convives

Noix de porc et julienne de carottes marinées

OU

Aumônière de légumes et jambon de pays

OU

Terrine de poissons, mayonnaise aux herbes

\*\*\*\*\*

Cuisse de canard confite au thé

OU

Filet de poisson, quinoa d'Anjou

OU

Joue de porc confite maison au miel

\*\*\*\*\*

Panaché de fromages et salade verte

OU

Délice de fruits de saison

OU

Parfait glacé à la menthe

OU

Moelleux chocolat, crème anglaise

**22.10 €**

Boissons non comprises

OU

**27.70 €**

Vins compris (hors apéritif et café)

Possibilité de prendre fromages et dessert

(+ 4,50 € par personne)

**CE MENU N'EST PAS SERVI LES JOURS FERIES ET LE  
DIMANCHE ENTRE LE 01/05/24 ET LE 01/10/24  
INCLUS**



## MENU TRADITION

### Mets identiques pour tous les convives

Salade périgourdine aux magrets fumés  
maison, rillauds et foie gras

OU

Saumon Gravlax fêta, betterave

OU

Tarte fine d'andouille et camembert fondu

\*\*\*\*\*

Eglefin rôti sauce aneth

OU

Filet mignon sauce vin rouge

OU

Merlu rôti, julienne de légumes,  
sauce crémeuse citron

\*\*\*\*\*

Crêmet d'Anjou, caramel au beurre salé

OU

Bavarois aux poires

OU

Charlotte poire-chocolat

**30.00 €**

Boissons non comprises

(Possibilité d'ajouter une trilogie de fromages  
locaux et salade verte : +4,50 € par personne)

Tout est fait maison. Prix nets. Service compris.  
Bœuf d'origine française

## MENU SUPRÊME

### Mets identiques pour tous les convives

Filet de sandre rôti, sauce beurre blanc  
OU

Pavé de saumon, sauce crèmeuse citron  
OU

Feuilleté de poisson, sauce aux herbes

\*\*\*\*\*

Suprême de pintade farci au foie gras,  
sauce forestière  
OU

Médaille de veau, jus corsé  
OU

Parmentier de canard confit, sauce forestière

\*\*\*\*\*

Croquant chocolat-praliné

OU

Charlotte aux fruits

OU

Fraisier / Framboisier (selon la saison)

**40.00 €**

Boissons non comprises

(Possibilité d'ajouter une trilogie de fromages  
locaux et salade verte : +4,50 € par personne)

### Intermèdes proposés

Trou normand.....4.40 €

Trou angevin.....4.40 €

Granité Champagne.....4.80 €



Café.....2,10€

## MENU PRESTIGE

### Mets identiques pour tous les convives

Terrine de foie gras de canard maison, toast  
de pain d'épices  
(verre de Coteaux de l'Aubance +3,50€)  
OU

Saint-Jacques snackées, mousseline de  
carottes et roquette  
OU

Aumônière de légumes et  
aiguillettes de canard

\*\*\*\*\*

Filet de sandre rôti sur peau,  
sauce beurre blanc  
OU

Filet de saumon sauce aneth  
OU

Bar sauce vierge

\*\*\*\*\*

Suprême de pintade farci au foie gras,  
sauce forestière  
OU

Magret de canard, sauce fruits rouges  
OU

Pièce de bœuf en juste cuisson, jus corsé

\*\*\*\*\*

Toast de chèvre chaud aux miel et noix  
OU

Assiette de fromages locaux et salade verte

\*\*\*\*\*

Croquant au chocolat

OU

Fraisier / Framboisier (selon saison)

OU

Croquembouches (+3.90 €)

OU

Entremets des îles, coulis de mangues

OU

Crêmet d'Anjou au caramel beurre salé

**52.30 €**

Boissons non comprises

Les menus et les tarifs peuvent être modifiés en cours d'année.

# Vins & boissons

## Forfaits vins

- 13.50€ par personne : 1 Soupe Angevine et 3 mises en bouche, Sauvignon, Saumur Champigny (1 bouteille pour 4)
- → Supplément de 3€ pour une deuxième Soupe Angevine (sans mises en bouche)
  
- 11.50€ par personne : 1 Kir du Meunier (Sauvignon et crème de Cassis) et 3 mises en bouche, Sauvignon, Anjou Rouge (1 bouteille pour 4)
- → Supplément de 2€ pour un deuxième Kir du Meunier (sans mises en bouche)
  
- Forfait Sauvignon + Anjou rouge .....9.00€
- Forfait Sauvignon + Saumur Champigny.....11.00€

## Sélection de vins de dessert

- Coteaux de l'Aubance.....26.00€
- Crémant de Loire.....26.50€
- Champagne.....46.50€

## Droit de bouchon

Si vous souhaitez fournir votre vin, un **droit de bouchon** vous sera facturé pour toute bouteille ouverte.

Tarif : 6.80 € par bouteille (75cl) pour un vin non effervescent  
9.70 € par bouteille (75cl) pour un vin effervescent





# L'Hirondelle

## Bateau promenade-restaurant sur La Mayenne, L'Oudon, La Sarthe, La Maine et La Loire



VAL DE LOIRE  
PATRIMOINE MONDIAL



Le Bateau-Promenade-Restaurant L'Hirondelle vous accueille pour vos projets au départ de **Chenillé-Changé** ou **Grez-Neuville** (sur La Mayenne) ou au départ d'**Angers** (sur La Maine).



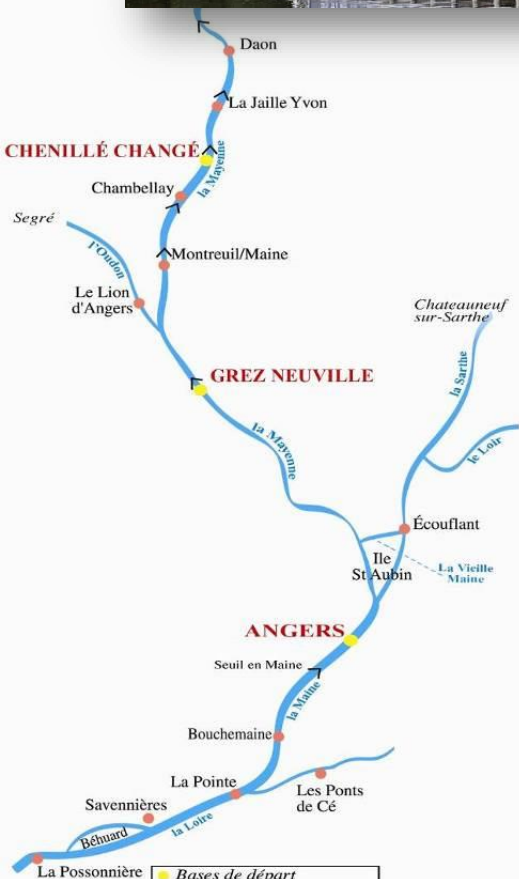
### Capacité d'accueil :

60 personnes en réunion  
60 personnes en repas  
50 personnes en cocktail  
118 personnes en croisière  
*(selon la saison/météo et 60 places assises)*

Surface totale : 90 m<sup>2</sup>

### Les plus :

Longueur : 26 m  
Terrasse panoramique  
Salon couvert et chauffé  
Grandes baies vitrées



### Trajets proposés pour une durée de 3 h 00 :

Pour une autre durée, nous consulter pour l'itinéraire.

**Au départ de Chenillé-Changé :** navigation sur la rivière « La Mayenne ». Remontée jusqu'à Daon. Passages d'écluses.

**Au départ de Grez-Neuville :** navigation sur la rivière « La Mayenne ». Remontée jusqu'à Montreuil-sur-Maine et sur L'Oudon jusqu'au Lion d'Angers. Passages d'écluses.

**Au départ d'Angers :** navigation sur La Maine et tour de l'île Saint-Aubin (par La Mayenne et La Sarthe) ou descente vers La Loire.

# Repas d'entreprise à bord du bateau promenade-restaurant L'Hirondelle

## FORMULE 1

### Mets identiques pour tous les convives

Kir pétillant et mises en bouche

\*\*\*\*

Noix de porc, julienne de carottes marinées

\*\*\*\*

Suprême de poulet, sauce vin blanc

\*\*\*\*

Délices aux fruits de saison

\*\*\*\*

**Forfait boissons :** 1 bouteille pour 4 personnes

(*1/2 Sauvignon et 1/2 Anjou rouge*)

Café

(Possibilité d'ajouter un panaché de fromages et salade verte: + 4,50 € par personne)

## FORMULE 2

### Mets identiques pour tous les convives

Kir pétillant et mises en bouche

\*\*\*\*

Tarte fine d'andouille et camembert fondu

OU

Saumon gravlax fêta et betterave

\*\*\*\*

Merlu rôti et julienne de légumes,  
sauce crémeuse citron

OU

Parmentier de canard confit, sauce forestière

\*\*\*

Délices de fruits de saison

OU

Feuillantine aux pommes

\*\*\*\*

**Forfait boissons :** 1 bouteille pour 4 personnes

(*1/2 Sauvignon et 1/2 Anjou Rouge*)

Café

(Possibilité d'ajouter un panaché de fromages et salade verte : +4,50 € par personne)

## FORMULE 3

### Mets identiques pour tous les convives

Kir pétillant et mises en bouche

\*\*\*\*

Aumônière de légumes, Jambon de pays  
et foie gras

OU

Duo saumon gravlax et fumé, fêta et betterave

\*\*\*\*

Filet de sandre, sauce beurre blanc

OU

Suprême de pintade farci au foie gras

\*\*\*\*

Charlotte aux fruits de saison

OU

Moelleux au chocolat et crème anglaise

OU

Crêmet d'Anjou au caramel beurre salé

\*\*\*\*

**Forfait boissons :** 1 bouteille pour 4 personnes

(*1/2 Sauvignon et 1/2 Anjou Rouge*)

Café

(Possibilité d'ajouter un panaché de fromages,  
+4,50 € par personne)

## FORMULE PRESTIGE

### Mets identiques pour tous les convives

Soupe angevine et mises en bouche

\*\*\*\*

Terrine de foie gras de canard maison et son verre de  
Coteaux de l'Aubance

\*\*\*\*\*

Filet de sandre au beurre blanc

OU

Filet de bar sauce vierge et son verre de Sauvignon

\*\*\*\*

Magret de canard, sauce foie gras

OU

Noix de veau rôtie, sauce aux champignons et son  
verre de Saumur Champigny

\*\*\*\*

Toast de chèvre chaud de Montreuil-sur-Maine

OU

Assiette de fromages locaux et son verre de Saumur  
Champigny

\*\*\*\*

Croquant au chocolat

OU

Crêmet d'Anjou

OU

Entremets des îles, coulis de mangues et sa coupe de  
Crémant de Loire

\*\*\*\*

Café

**Le tarif comprend l'apéritif, le repas, les vins, le café, la croisière, le service.**

Tarif par personne	Formule 1 (sauf samedi, dimanche midi et jours fériés)	Formule 2	Formule 3	Formule Prestige
3 h 00	63.00 €	71.00 €	75.00 €	—
4 h 00	69.00 €	76.00 €	81.00 €	94.00 €

# Plateaux repas

Uniquement du lundi au samedi midi sur les jours d'ouverture du restaurant, sur réservation.

## Plateaux Tradition à 18.60 € (composition au choix)

### Entrées

Salade piémontaise  
Tomate-Mozzarella  
Crêpe roulée au Chèvre frais

### Plats

Saumon rôti sauce tartare  
& salade de pommes de terre  
Filet de poulet & Chips  
Rôti de Porc & flan de légumes

### Desserts

Pudding maison aux raisins  
Tarte aux fruits de saison  
Verine de Crémets d'Anjou

Une portion de fromage incluse pour chaque plateau repas

## Plateau Suprême à 23.80€

Saumon fumé, crème citronnée  
Filet Mignon, salade de pommes de terre  
Duo de fromages  
Croquant au Chocolat



## Plateau Prestige à 29.50 €

Foie Gras Maison  
Noix de Veau, rouleau d'Aubergine et  
Ricotta  
Trilogie de fromages  
Verine Cointreau-fraises

**Inclus dans le plateau :** pain, sel et poivre, sachet de moutarde, portion de beurre, serviette en papier, couverts en plastique et gobelet.

**Les boissons** ne sont pas comprises. Nous pouvons vous proposer en supplément à la bouteille :

- Rosé de Loire.....8,00 €
- Anjou rouge.....9,00 €
- Sauvignon.....9,00 €
- Eau pétillante ou plate (1L).....2,10 €

**La livraison est possible** pour un minimum 10 plateaux par commande.

Les forfaits déplacement :

- offert dans un rayon de moins de 40 km aller/retour
- 80,00 € dans un rayon de 40 km à 100 km aller/retour

# Les hébergements à Chenillé-Changé

Dans le cadre de vos **séminaires résidentiels ou semi-résidentiels**, différentes formules d'hébergements sont proposées.

## Les Roulottes & Cottages du Moulin



Situés **au bord de la rivière La Mayenne**, les **10 roulottes** et les **8 cottages** du Moulin invitent au **dépaysage total** en pleine verdure **dans un cadre atypique et insolite** au cœur d'une **région touristique chargée d'histoire et de richesse du terroir**.

Du 02 avril au 03 novembre 2024, 10 roulottes peuvent accueillir de 2 à 5 personnes, 1 roulotte de 3 personnes est spécialement adaptée aux personnes à mobilité réduite et 8 cottages peuvent accueillir de 2 à 8 personnes. Sur place : **piscine couverte et chauffée**, sauna, jacuzzi, salle de massage, table de ping-pong, bibliothèque, vélos...

TV dans chaque logement et Wi-Fi disponible à l'accueil.

Plus d'informations sur : [www.domaine-moulin.fr](http://www.domaine-moulin.fr).



# Organiser un Team Building

Pour vos séminaires semi-résidentiels ou résidentiels, nous vous proposons en partenariat avec **Anjou Sport Nature situé à la Jaille-Yvon** des **activités de loisirs** pour rythmer vos journées.

Selon vos envies et valeurs, imaginez votre événement, sous forme de défi ou d'activité découverte : un team building de **cohésion** pour doper vos équipes, une journée **réactive** pour leur bien-être, un slowliday pour les **remercier** de leur engagement... Si c'est possible (et non impossible) nous pourrons le faire !

Prenez part à l'aventure !



**Besoin d'organiser un Team Building ?** Rapprochez-vous d'Ophélie pour une organisation de folie. Elle se chargera de trouver des petites pépites pour faire de votre événement, un événement unique !

*« Trouvons ensemble la solution la plus adaptée pour offrir à vos collaborateurs une animation qui vous correspond ! »*

**Anjou Sport**  
**NATURE**  
Déconnectez vous !

Plus de renseignement sur :

- 02 41 95 14 32
- [contact@anjousportnature.com](mailto:contact@anjousportnature.com)
- [www.anjousportnature.com](http://www.anjousportnature.com)

# Cadeaux d'entreprise, vos incentives et vos primes d'encouragement

Vous cherchez une **idée cadeau** pour vos clients, vos fournisseurs, vos distributeurs, vos cadres et collaborateurs, un départ en retraite...ou une **idée originale** pour motiver ou récompenser votre personnel ou vos commerciaux ?

Voici ci-dessous une sélection de cadeaux :

**2 repas (Menu 3 plats) avec boissons comprises**  
(Kir, Sauvignon et Anjou rouge)  
au restaurant **La Table du Meunier à partir de 94 €**  
pour 2 personnes à Chenillé-Changé.



**1 nuitée en roulotte à partir de 101,00 €**  
pour 2 personnes aux **Roulottes & Cottage du Moulin**  
à Chenillé-Changé.  
Roulotte entièrement équipée. Accès à la piscine chauffée et couverte, **1h offerte à l'espace bien être** (sauna + jacuzzi).  
Activités de loisirs sur place.

**1 nuitée en cottage à partir de 117,00 €**  
pour 2 personnes aux **Roulottes & Cottage du Moulin**  
à Chenillé-Changé.  
Cottage entièrement équipé. Accès à la piscine chauffée et couverte, **1h de fitness offerte** (sauna + jacuzzi). Activités de loisirs sur place.



**2 croisières repas à partir de 120 €**  
(Déjeuner ou dîner) pour 2 personnes à bord du bateau promenade-restaurant **L'Hirondelle** au départ de Chenillé-Changé, Grez-Neuville ou Angers.  
Comprend la croisière de 3 h 00, le repas, l'apéritif, les vins, le café et le service.

*Pour tout achat d'un cadeau d'entreprise, nous vous adressons une « Carte Cadeau » à remettre aux personnes concernées. Les heureux bénéficiaires nous contacteront afin de réserver la date de leur choix suivant nos disponibilités.*

## RENSEIGNEMENTS DIVERS

### HORAIRES DE NUIT

Après 2h00 du matin, la somme de 320.00€ TTC par heure commencée vous sera facturée. Pour une ou deux heures supplémentaires au-delà de 2h00 du matin, nous vous remettons une dérogation à adresser à la Mairie de Chenillé-Changé au moins un mois avant la prestation.

### MUSIQUE

En cas de diffusion musicale lors de vos prestations, il est préférable de vous rapprocher de l'organisme « La SACEM ». La déclaration et les droits d'auteurs sont à la charge du client.

### LES MODALITÉS DE RÉSERVATION

Les modalités ci-dessous concernent **la SARL JRMRB Le Domaine du Moulin (La Table du Meunier, L'Hirondelle, le Moulin à eau et les Roulottes & Cottages du Moulin)** :

- Bureau d'accueil et de réservation ouvert toute l'année.
- Ouvert tous les jours sur réservation (**sauf fermeture annuelle du restaurant du 1<sup>er</sup> Janvier au 15 Février 2024 inclus**)
- Groupe accepté à partir de 20 personnes minimum.
- **Pour chaque option posée, un contrat de réservation vous sera adressé avec le détail du programme regroupant l'ensemble des sites retenus et le montant de l'acompte demandé. Afin de confirmer la réservation, nous vous demandons de nous retourner le contrat daté et signé, accompagné du chèque d'acompte qui sera encaissé à réception.**
- Confirmation du nombre de personnes 48h à l'avance.

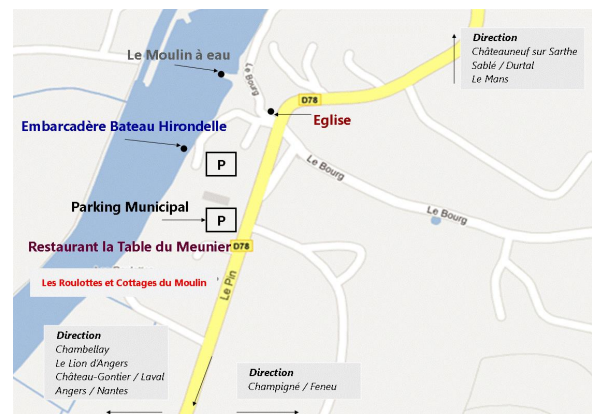
### LES MODALITÉS DE FACTURATION

- **Après la prestation, une facture vous sera adressée avec l'ensemble des sites retenus. Le chèque d'acompte sera déduit au moment de la facturation.**
- **La facture devra être réglée sous 8 jours à réception de celle-ci**
- **La facturation tiendra compte des effectifs annoncés 48h avant la prestation. Passé ce délai, aucune modification ne sera prise en considération.**

### LES MODALITÉS D'ANNULATION

- **Toute annulation devra être notifiée par courrier et fera l'objet d'une facturation dans les conditions suivantes.** Si l'annulation intervient :
  - o Entre 6 semaines et un mois avant la date prévue : frais de dossier de 80 €
  - o Entre un mois et le 15<sup>ème</sup> jour avant la date prévue : facturation à 30%
  - o Entre le 14<sup>ème</sup> et le 8<sup>ème</sup> jour avant la date prévue : facturation à 50%
  - o Moins de 8 jours et jusqu'à la date prévue : facturation à 75%

### PLAN D'ACCES AU DOMAINE DU MOULIN



Plan du village de Chenillé-Changé

### Lieux d'embarquement du bateau promenade-restaurant L'Hirondelle :

**À Chenillé-Changé :** Embarcadère situé au ponton du Camping (prendre le chemin descendant vers la rivière, à gauche avant l'Église). Possibilité de descendre en car jusqu'à l'embarcadère ou **parking municipal près du restaurant La Table du Meunier.**

**À Grez-Neuville :** De Chenillé-Changé, l'accès à Grez-Neuville **en autocar se fait uniquement par la N162** jusqu'au Lion d'Angers puis par la D775 en direction d'Angers (sortie Grieuil/Grez-Neuville). A Grez-Neuville, traverser le pont. L'embarcadère est à gauche et le parking à droite, côté mairie.

**À Angers :** Embarcadère situé Cale de la Savatte (face au Château) dans le quartier de la Doutre. Déposer les clients près du bateau et stationner ensuite le car place de la Rochefoucauld



LE DOMAINE DU  
**MOULIN**  
RESTAURANT - CROISIÈRES - HÉBERGEMENTS

## Plan d'accès du village de Chenillé-Changé



Renseignements et réservations :

**Tél. : 02 41 95 14 23**

E-mail : [reservation@domaine-moulin.fr](mailto:reservation@domaine-moulin.fr)

[www.domaine-moulin.fr](http://www.domaine-moulin.fr)

