



LE DOMAINE DU
M O U L I N
RESTAURANT - CROISIÈRES - HÉBERGEMENTS

Organisez vos Évènements

A la Table du Meunier ou sur
Le Bateau promenade restaurant L'Hirondelle



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

Année 2024

SARL JRMRB
Le Moulin – Chenillé-Changé
49220 CHENILLÉ-CHAMPTÉUSSÉ

Tél. : 02 41 95 14 23

E-mail : reservation@domaine-moulin.fr

 [fb.com/domainemoulin](https://www.facebook.com/domainemoulin)

 [@ledomainedumoulin](https://www.instagram.com/ledomainedumoulin)

Sommaire

- **La Table du Meunier** **page 3**
- **L'Hirondelle** **page 7**
- **Les Roulottes & Cottages du Moulin** **page 13**
- **Renseignements & Conditions Générales** **page 14**



Découvrez au Cœur de L'Anjou Chenillé-Changé

Le Domaine du Moulin, situé à **Chenillé-Changé**, vous propose de découvrir ses différentes activités dans un cadre d'exception :

- ✓ **LA TABLE DU MEUNIER : Restaurant**
- ✓ **L'HIRONDELLE : Bateau promenade-restaurant**
- ✓ **LE MOULIN BOUIN : Moulin À EAU FORTIFIÉ**
- ✓ **LES ROULOTTES & COTTAGES DU MOULIN : Hébergements insolites**

« Village de Charme » et « Village Fleuri » 4 fleurs

Ce village du **Haut Anjou Segréen**, de 150 habitants, a reçu un des premiers **Prix Nationaux des Villes et Villages fleuris** et l'**Oscar National de l'Environnement** pour la préservation et la mise en valeur du patrimoine bâti :

- **le Coteau de la Vierge** (XIXe siècle)
- **l'église Saint-Pierre** (XIIe siècle) inscrit à l'Inventaire des Monuments historiques
- **le Moulin Bouin**, inscrit à l'Inventaire des Monuments historiques
- **le Domaine des Rues**
- **la carrière d'extraction**
- **les gîtes ruraux**
- **le camping et son aire de service camping-car**
- **les bords de la rivière La Mayenne**



L'église Saint- Pierre

Menus 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 fromage + 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 fête, 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 crémeuse 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€

La composition des menus et les tarifs sont susceptibles d'être modifiés au cours de l'année.

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

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Nuggets maison – Frites et/ou légumes

OU

Steak haché – Frites et/ou légumes

OU

Jambon blanc – Frites et/ou légumes

OU

Filet de poisson – Frites et/ou légumes

Boules de glace

OU

Moelleux au Chocolat maison

Boisson : Jus de Pomme d'Anjou ou Coca Cola (1 verre)

Prix : 12€ (boisson comprise)



Forfaits Boissons

- 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 rouge9.00€
- Forfait Sauvignon + Saumur Champigny.....11.00€

Sélection de vins de dessert

- Coteaux de l'Aubance.....26,00€
- Crémant de Loire26,50€
- 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



Croisières Déjeuner ou Dîner

Ces prestations sont préparées et servies par le restaurant **La Table du Meunier** à Chenillé-Changé.

Durée de navigation : **3 ou 4 heures aller-retour.**

Tarif par adulte (du 15/02/2024 au 30/12/2024)

	Formule 1 sauf le samedi (du 28/04 au 29/09/2024), Le dimanche midi et les 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 €

Les formules ci-dessus comprennent l'apéritif, le repas, les vins, le café, la croisière et le service.

Tarif adolescent (10 à 15 ans) : 1/2 tarif adulte. Même menu que les adultes en 1/2 portion.

Tarif enfant (4 à 9 ans) : 23,00 € ; (Formule « Prestige ») : 25,00 €)

Tarif enfant (moins de 4 ans) : 14.60 €

Menu enfant : Terrine de campagne ou melon (en fonction de la saison), steak haché & pommes de terre, moelleux au chocolat maison, jus d'orange.

La composition des menus et les tarifs sont susceptibles d'être modifiés au cours de l'année.

Capacité d'accueil :

30 adultes minimum pour la privatisation (hors location du bateau)

118 personnes en croisière commentée (selon la météo et 70 places assises)

60 personnes en repas

50 à 90 personnes debout en cocktail (selon la météo)



Menus

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

($\frac{1}{2}$ Sauvignon et $\frac{1}{2}$ 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

($\frac{1}{2}$ Sauvignon et $\frac{1}{2}$ 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

($\frac{1}{2}$ Sauvignon et $\frac{1}{2}$ 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

Croisières commentées



Croisière de 1H00 au départ de :

- **Chenillé-Changé** ou **Grez-Neuville** : navigation sur la Mayenne*
- **Angers** : navigation sur La Maine, découverte panoramique de la ville d'Angers*

Croisière de 1H30 au départ de :

- **Chenillé-Changé avec démonstration de halage** :
Navigation sur La Mayenne avec passages d'écluses. Découverte panoramique de Chenillé-Changé, de la Jaille-Yvon ou de Chambellay*.
- **Grez-Neuville avec démonstration de halage** :
Navigation sur La Mayenne avec passages d'écluses. Découverte panoramique de Grez-Neuville, du Lion d'Angers et du Parc de l'Isle-Briand.
- **Angers** :
Découverte panoramique de la ville d'Angers. Navigation sur la Maine*.

Croisière de 2H00 au départ de :

- **Angers** :
Découverte panoramique de la ville d'Angers avec passage du Seuil-en-Maine. Descente de La Maine jusqu'à la Pointe de Bouchemaine, demi-tour sur La Loire ou tour de l'Île Saint-Aubin*.

Tarifs (donnés pour un groupe d'adultes accompagnés d'adolescents et d'enfants)	Groupe de 30 adultes et plus (prix par personne)			Groupe de 20 à 29 pers. (forfait)
	Adulte	Ado.	Enf.	
Croisière de 1 H 00	8.60 €	4.60 €	2.50 €	Forfait de 374 €
Croisière de 1 H 30 AVEC HALAGE à Grez-Neuville et à Chenillé-Changé	11.50 €	5.90 €	3.10 €	Forfait de 445 €
Croisière de 1 H 30 à Angers	10.50 €	5.50 €	3 €	Forfait de 376 €
Croisière de 2 H 00 à Angers	12.90 €	7.20 €	4.10 €	Forfait de 486 €

*parcours déterminé sur place par le Capitaine

Croisières à la journée

Croisière sur La Mayenne avec repas à bord

avec F1: **72.90 €** | F2: **79.70€** | F3: **83.40€** | FPrestige: **99.45€** /adulte

Tarif donné pour un groupe de 30 personnes minimum. Nous consulter pour un groupe inférieur.



10 h 00 Départ de Grez-Neuville, **démonstration de halage** puis remontée de la rivière La Mayenne avec **passages d'écluses** en direction de Chenillé-Changé.

12 h 00 Arrêt à Chenillé-Changé. Visite libre du village.

12 h 30 Départ de Chenillé-Changé. **Déjeuner à bord du bateau**. Remontée de La Mayenne jusqu'à Daon.

16 h 30 Retour à Grez-Neuville.

Croisière sur La Maine et sur La Loire* avec repas à bord

avec F1: **69.50 €** | F2: **76.30 €** | F3: **80.00€** | FPrestige: **96.05€** /adulte

Tarif donné pour un groupe de 30 personnes minimum. Nous consulter pour un groupe inférieur.



10 h 00 Départ d'Angers. Remontée d'Angers sur La Maine jusqu'au Port de l'île Saint-Aubin ; puis descente de La Maine avec passage du Seuil-en-Maine jusqu'à Bouchemaine.

12 h 00 Escale de 30 minutes. **Visite libre de Bouchemaine**.

12 h 30 Départ de Bouchemaine. **Déjeuner à bord du bateau**. Descente vers les Lombardières, l'île de Béhuard jusqu'à la Possonnière.

16 h 00 Retour à Angers.

** Sous réserve des conditions météorologiques et cas de force majeure.*

L'Hirondelle, location du bateau

au départ d'Angers, Grez-Neuville ou Chenillé-Changé.

Capacité d'accueil :

118 personnes en croisière commentée

(selon la saison/météo et 70 places assises)

60 personnes en repas

50 à 90 personnes debout en cocktail (selon la saison)

	Tarif de location en navigant <i>(avec 2 membres d'équipage)</i>	Tarif de location à quai <i>(avec 1 membre d'équipage)</i>
1 H 30	416.00 €
2 H 00	511.00 €
3 H 00	658.00 €
4 H 00	785.00 €	503.00 €
8 H 00	1 010.00 €	836.00 €
Heure supplémentaire	197.00 €	158.00 €

Pour tout cocktail ou repas prévu par vos soins ou ceux d'un traiteur, merci de bien vouloir nous le signaler afin de faciliter l'organisation sur le bateau.

⇒ Dans ce cas, nous vous proposons [la location de la vaisselle](#) (prix par personne)

- Pour un cocktail (verres, nappes en tissu, serviettes en papier).....4,00 €
- Pour un repas (2 verres, 1 flûte, des couverts, 2 assiettes, 1 assiette à dessert, nappes en tissu, serviettes en tissu).....6,50 €

La cuisine, les tables et les chaises sont à votre disposition.

Le bateau doit être laissé propre

à votre départ.



Les itinéraires de croisière et lieux d'embarquement

Trajet pour une croisière repas avec une durée de navigation de 3 h 00

(pour un repas croisière avec une durée de navigation supérieure à 3 h 00, nous consulter pour l'itinéraire) :

-  Bases de départ et retour
-  Villes et villages traversés
-  Écluses

Au départ de CHENILLÉ-CHANGÉ :

Navigation sur la rivière La Mayenne.
Remontée jusqu'à Daon.

Au départ de GREZ-NEUVILLE :

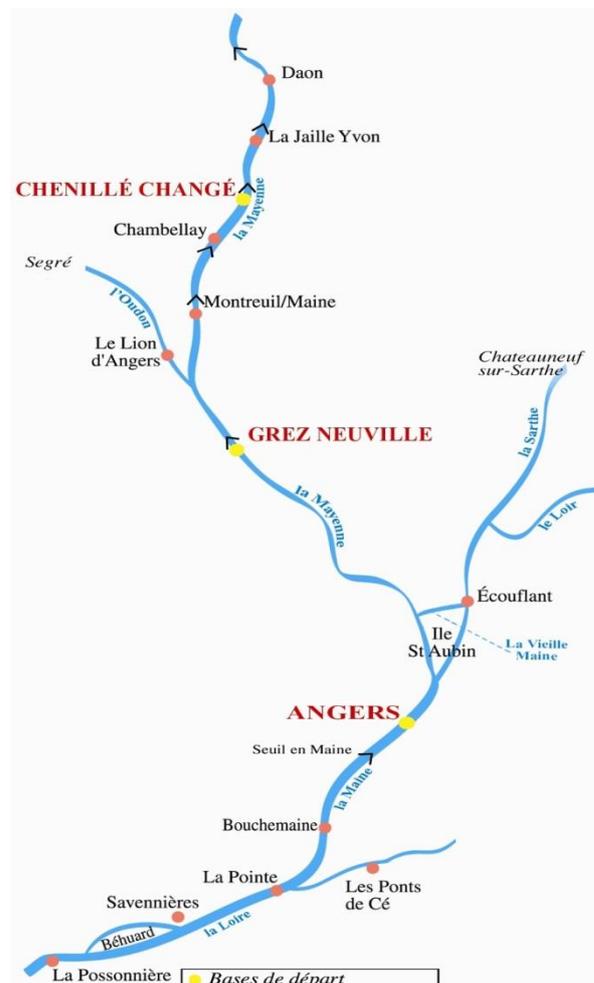
Navigation sur la rivière La Mayenne.
Remontée jusqu'à Montreuil-Sur-Maine et
sur L'Oudon jusqu'au Lion d'Angers.

Au départ d'ANGERS :

Le midi : navigation sur La Maine et
tour de l'île de Saint-Aubin
(par La Mayenne et La Sarthe).

ou descente de La Loire.

Le soir : navigation sur La Maine et
tour de l'île Saint-Aubin
(par La Mayenne et La Sarthe).



Lieux d'embarquement de L'Hirondelle :

À Chenillé-Changé : embarcadère situé au ponton du camping (prendre le chemin descendant vers la rivière, avant l'église). Possibilité de descendre en car jusqu'à l'embarcadère ou **parking autocar situé au parking communal (recommandé)**.

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 (prendre la sortie Griul / Grez-Neuville). A Grez-Neuville, traverser le pont. L'embarcadère est à gauche et le parking à droite, côté mairie. Pour les bus, nous vous déconseillons les autres accès.

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 Rochefoucault.

Les Roulotte & Cottages du Moulin (Hébergements insolites)

8 cottages spacieux d'une capacité de 2 à 8 personnes entièrement équipés avec terrasses privées et barbecues (sur réservation)

10 roulotte-gîtes d'une capacité de 4 - 5 personnes entièrement équipées dont 1 roulotte accessible aux personnes à mobilité réduite de 2 personnes (maxi 3 pers.) (Intérieurs confortables, raffinés et colorés) avec terrasses privées et barbecues



Activités de loisirs sur place : **piscine couverte et chauffée**, sauna, jacuzzi, jeux pour enfants, vélos...

Tarif (pour 2 personnes) : **à partir de 89 € la nuit.**

Tarif (pour 4 personnes) : **à partir de 184 € la nuit.**



Renseignements Divers

DEVIS

À la suite de votre rendez-vous, un devis valable 3 mois vous sera adressé concernant notre proposition pour votre prestation.

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 remettrons une dérogation à adresser à la mairie de Chenillé-Champteussé minimum un mois avant la prestation.

SOUPE À L'OIGNON *(servie uniquement après un dîner pris au restaurant La Table du Meunier)*

Pour finir votre soirée, nous vous proposons une soupe à l'oignon au tarif de 4.30€ par personne.

MUSIQUE

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

Nos conditions générales de ventes

1) RÉSERVATION :

La réservation définitive du client intervient dès réception du contrat accompagné de l'acompte demandé (30%). Le nombre exact de personnes devra être précisé au moins 48h avant la date de la prestation. A défaut, « La SARL JRMRB » ne serait être tenue pour responsable de l'impossibilité de pouvoir satisfaire correctement le client.

2) ANNULATION :

Toute annulation devra être notifiée par courrier avec accusé de réception et fera l'objet d'une facturation dans les conditions suivantes, si elle intervient :

- entre 8 mois et 2 mois inclus avant la date prévue : forfait de 330 €
- entre 2 mois et 4 semaines inclus avant la date prévue : facturation à 30 % (*)
- entre 4 et 2 semaines inclus avant la date prévue : facturation à 50 % (*)
- moins de 8 jours et jusqu'à la date prévue : facturation à 75 % (*)

(*) La facturation s'effectuera sur la base du devis établi.

3) FACTURATION :

La facturation tiendra compte des effectifs annoncés 48 heures avant la manifestation. Passé ce délai, aucune modification ne sera prise en considération.

4) PRIX :

En cas d'augmentation importante des matières premières, les prix indiqués dans la plaquette pourront être majorés de 5% maximum.

De même, les prix seront également majorés en cas d'augmentation du taux de TVA.

5) MODALITÉS DE PAIEMENT :

Nos factures sont payables à réception et à l'ordre de la « SARL JRMRB ».

6) FORCE MAJEURE :

La Direction de la « SARL JRMRB » se réserve le droit d'annuler et de modifier toute réservation si des événements de force majeure ou de cas fortuit l'y contraignent, tels que, et sans que cette liste soit exhaustive : incendie, dégâts des eaux.... Dans cette hypothèse, la « SARL » peut proposer une autre date de venue sur le site.

7) ASSURANCE :

La « SARL JRMRB » décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient, et en particulier : incendie, et/ou vol, susceptibles d'atteindre les effets, objets ou matériels apportés par les visiteurs. Chaque personne est responsable de tout dommage direct ou indirect qu'elle pourrait causer.

10) RÉCLAMATIONS AUPRES DU DOMAINE DU MOULIN :

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération que si elle est formulée par écrit et adressée à la « SARL JRMRB » dans un délai de 6 jours maximum après la visite.

11) LITIGES :

Les présentes conditions générales de vente sont soumises au droit français. Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable relèvera des Tribunaux de la ville d'ANGERS.

La composition des menus et les tarifs sont susceptibles d'être modifiés au cours de l'année.



LE DOMAINE DU
MOULIN

RESTAURANT - CROISIÈRES - HÉBERGEMENTS

Plan d'accès au village Chenillé-Changé :



Renseignements et réservations :

Tel. : 02 41 95 14 23 ou 02 41 95 10 98

reservation@domaine-moulin.fr

www.domaine-moulin.fr

