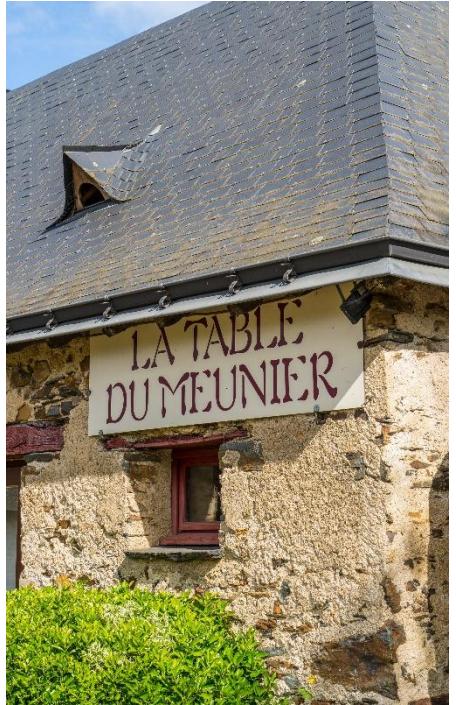




Organisez vos évènements à la Table du Meunier ou sur le bateau restaurant L'Hirondelle



## Groupes 2026

Le Domaine du Moulin  
La Table du Meunier – L'Hirondelle

Tel : 02 41 95 14 23

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

Le Moulin-Chenillé-Changé 49 220 Chenillé-Champteussé



# SOMMAIRE

- **Le Domaine du Moulin** page 3
- **La Table du Meunier** pages 4 à 7
- **L'Hirondelle** pages 8 à 12
- **Renseignements divers** page 13
- **Les Roulettes & Cottages du Moulin** page 14
- **Conditions générales** page 15



# Découvrez Le Domaine du Moulin

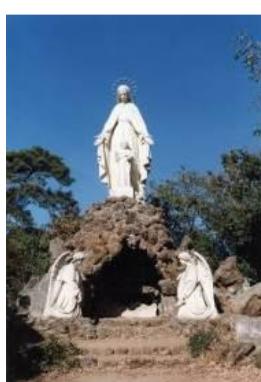
**Le Domaine du Moulin**, situé à **Chenillé-Changé**, vous propose de découvrir ses différentes activités dans un cadre d'exception :

- **LA TABLE DU MEUNIER : Restaurant**, vous reçoit dans une ancienne huilerie au bord de la rivière La Mayenne. (Capacité totale de 120 personnes).
- **L'HIRONDELLE : Bateau promenade-restaurant** vous accueille pour vos croisières à la journée, croisières repas et croisières commentées. (Capacité 60 p en repas et 118 p en Croisière Commentées)
- **LE MOULIN BOUIN À EAU FORTIFIÉ**, inscrit à l'inventaire des Monuments historiques. (Actuellement fermé pour travaux)
- **LES ROULOTTES & COTTAGES DU MOULIN** qualifiés d'hébergements insolites regroupent :
  - o **10 roulettes** confortables, entièrement équipées avec 1 lit double, 2 lits simples, une kitchenette, une salle de bain, terrasse privée et barbecue ;
  - o **8 cottages** entièrement équipés et spacieuxActivités de loisirs sur place : piscine couverte et chauffée, sauna, jeux pour enfants...  
(Capacité Totale de 99 couchages)

## **Le Domaine du Moulin** vous accueille à **Chenillé-Changé**

Ce village du **Haut Anjou Segréen**, de 130 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** (XIe siècle) inscrit à l'Inventaire des Monuments historiques
- **le Moulin à eau** est inscrit à l'Inventaire des Monuments historiques



# La Table du Meunier

## Restaurant au bord de la rivière La Mayenne

### MENU HARMONIE

#### Mets identiques pour tous les convives

Terrine de campagne et salade verte  
ou

Terrine de poissons, mayonnaise  
maison aux herbes

\*\*\*\*\*

Filet de poisson, sauce ciboulette  
ou

Joue de porc confite maison au miel  
\*\*\*\*\*

Duo de fromages et salade verte  
ou

Bavarois aux fruits  
ou

Parfait glacé à la menthe

**23.30 €**

Boissons non comprises  
ou

**29.30 €**

Vins compris (hors apéritif et café)

(Possibilité de prendre fromage + dessert :  
4,70 € par personne)

**CE MENU N'EST PAS SERVI LES JOURS FERIES ET  
LE DIMANCHE ENTRE LE 01/05/26  
ET LE 01/10/26 inclus**

### MENU TRADITION

#### Mets identiques pour tous les convives

Tarte fine de légumes et fromage frais  
ou

Saumon Gravlax fêta et betterave  
ou

Salade périgourdine aux magrets fumés  
maison, rillauds et foie gras

\*\*\*\*\*

Merlu rôti, sauce citronnée  
ou

Filet mignon sauce vin rouge  
ou

Cuisse de canard confite  
\*\*\*\*\*

Charlotte poire-chocolat  
ou

Crémet d'Anjou au caramel beurre salé  
ou

Bavarois aux fruits

**31.80 €**

Boissons non comprises

(Possibilité d'ajouter une trilogie de fromages  
locaux et salade verte : + 4,70 € par personne)



# La Table du Meunier

## Restaurant au bord de la rivière La Mayenne

### MENU SUPRÈME

#### Mets identiques pour tous les convives

Dos de sandre rôti, sauce beurre blanc  
ou  
Pavé de saumon, sauce crémeuse basilic  
ou  
Feuilleté de poisson, sauce aux herbes  
\*\*\*\*\*  
Suprême de pintade farci au foie gras,  
sauce forestière  
ou  
Médaillon de veau, jus corsé  
ou  
Parmentier de canard confit, sauce  
forestière  
\*\*\*\*\*  
Croquant chocolat-praliné  
ou  
Charlotte aux fruits  
ou  
Fraisier / Framboisier (selon la saison)

**42.50 €**

Boissons non comprises

(Possibilité d'ajouter une trilogie de fromages  
locaux et salade verte : + 4,70 € par personne)

### MENU PRESTIGE

#### Mets identiques pour tous les convives

Terrine de foie gras de canard maison,  
toast de pain d'épices  
(Verre de Coteau de l'Aubance +3.50)  
ou

Saint-Jacques snackées, mousseline de  
carottes, sauce vanillée et roquette  
\*\*\*\*\*

Dos de sandre rôti, sauce beurre blanc  
ou

Filet de St Pierre sauce vierge  
\*\*\*\*\*

Magret de canard, sauce fruits rouges  
ou

Pièce de bœuf sauce vin rouge  
\*\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages et salade verte  
\*\*\*\*\*

Croquant au chocolat  
ou

Fraisier / Framboisier (selon saison)  
ou

Crémet d'Anjou au caramel beurre salé

**55.40 €**

Boissons non comprises

### Intermèdes proposés :

Trou Normand :	5.10€
Trou Angevin :	5.10€
Granité champagne :	5.60€



# La Table du Meunier

## Restaurant au bord de la rivière La Mayenne

### Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

Nuggets de poulet - 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 glaces

OU

Fromage blanc

Boisson : Jus de fruits ou soda (1 verre)

Prix : 14€ (boisson comprise)



# La Table du Meunier

## Restaurant au bord de la rivière La Mayenne

### Forfaits Boissons :

- 15.00€ par personne : 1 Soupe Angevine et 3 mises en bouche, Sauvignon, Saumur Champigny (1 bouteille pour 4)  
→ Supplément de 3,50€ pour une deuxième Soupe Angevine (sans mises en bouche)
- 12.50€ 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 2,50€ pour un deuxième Kir du Meunier (sans mises en bouche)
- Forfait Sauvignon + Anjou rouge 10.00€ par personne
- Forfait Sauvignon + Saumur Champigny 12.00€ par personne

### Sélection de vins de dessert :

- Coteau de l'Aubance 28.00€ par bouteille
- Crémant de Loire 27.50€ par bouteille
- Champagne 48.00€ par bouteille

### Droits de bouchon :

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

Tarifs : 7.00 € par bouteille (75cl) pour un vin non effervescent

10.00 € par bouteille (75cl) pour un vin effervescent



# L'Hirondelle

## Bateau promenade-restaurant

sur La Mayenne, L'Oudon, La Sarthe, La Maine ou La Loire.

### **1/ LA CROISIÈRE REPAS** (durée 3h00 ou 4h00 aller/retour)

Minimum 30 participants adultes payants - Maximum 60 personnes assises. Nous consulter pour un groupe inférieur.

#### **Parcours pour une croisière repas de 3 h 00**

Parcours déterminé sur place par le capitaine.

**Au départ de Chenillé-Changé :** Navigation sur la rivière La Mayenne. Passages d'écluses. Remontée de La Mayenne jusqu'à Daon en passant par la Jaille-Yvon et retour à Chenillé- Changé.

**Au départ de Grez-Neuville :** Navigation sur la rivière La Mayenne. Passages d'écluses. Passage à proximité du Haras national du Lion d'Angers et du Parc de l'Isle-Briand. Remontée de La Mayenne jusqu'à Montreuil-sur-Maine et retour à Grez-Neuville.

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

Le soir: navigation sur La Maine et tour de l'Île Saint Aubin par La Mayenne et La Sarthe.

Tarif par adulte du 15/03/2026 au 30/12/2026 (tarifs donnés pour 30 adultes minimum, si moins, il faut ajouter une majoration de +5%)

	<b>Formule 1</b> sauf le samedi (du 28/04 au 29/09/2026), Le dimanche midi et les jours fériés	<b>Formule 2</b>	<b>Formule 3</b>	<b>Formule « Prestige »</b>
<b>3 h 00</b>	67.10 €	75.80 €	79.90 €	—
<b>4 h 00</b>	73.80 €	81.00 €	86.10 €	100.00 €

**CROISIERE REPAS ENFANT (4 à 12 ans) : 29.00 €**

**CROISIERE REPAS ENFANT (moins de 4 ans) : 17.00 €**

Menu : Terrine de campagne ou melon (selon saison), Steak haché & pommes de terre, moelleux chocolat, jus de fruits ou soda.

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



## 2/ LES MENUS SERVIS À BORD DE L'HIRONDELLE

Merci de choisir un menu et des plats identiques pour tout le groupe.

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

### FORMULE 1

Kir pétillant et feuilletés apéritifs

\*\*\*\*\*

Terrine de campagne et salade verte

\*\*\*\*\*

Filet de poulet, sauce vin blanc

\*\*\*\*\*

Bavarois aux fruits

\*\*\*\*\*

Forfait boissons – 1 bouteille pour 4 personnes  
( $\frac{1}{2}$  Sauvignon –  $\frac{1}{2}$  Anjou Rouge)  
Café

Possibilité d'ajouter un panaché de fromages et  
salade verte : 4.70€ par personne

### FORMULE 2

Kir pétillant et feuilletés apéritifs

\*\*\*\*\*

Terrine de poisson et salade verte

\*\*\*\*\*

Parmentier de canard confit, sauce forestière

\*\*\*\*\*

Bavarois aux fruits

\*\*\*\*\*

Forfait boissons – 1 bouteille pour 4 personnes  
( $\frac{1}{2}$  Sauvignon –  $\frac{1}{2}$  Anjou Rouge)  
Café

Possibilité d'ajouter un panaché de fromages et  
salade verte : 4.70€ par personne

### FORMULE 3

Plats identiques pour tous les convives

Kir pétillant et feuilletés apéritifs

\*\*\*\*\*

Tarte fine d'andouille et camembert

ou

Saumon gravlax fêta et betterave

\*\*\*\*\*

Dos de sandre rôti sauce beurre blanc

ou

Mignon de porc sauce vin rouge

\*\*\*\*\*

Charlotte aux fruits

ou

Feuillantine aux pommes

Forfait boissons – 1 bouteille pour 4 personnes  
( $\frac{1}{2}$  Sauvignon –  $\frac{1}{2}$  Anjou Rouge)  
Café

Possibilité d'ajouter un panaché de fromages et  
salade verte : 4.70€ par personne

### FORMULE PRESTIGE

Plats identiques pour tous les convives

Soupe Angevine et feuilletés apéritifs

\*\*\*\*\*

Terrine de foie gras de canard maison,  
toast de pain d'épice

\*\*\*\*\*

Dos de sandre rôti sauce beurre blanc  
ou

Filet de St Pierre sauce vierge

\*\*\*\*

Magret de canard, sauce fruits rouges  
ou

Suprême de pintade farci au foie gras  
\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages et salade verte  
\*\*\*\*

Croquant au chocolat

OU

Crémel d'Anjou au caramel beurre salé

1.5 verre par plat :

Coteau de l'Aubance pour le foie gras

Sauvignon pour le poisson

Saumur Champigny pour viande et fromage

1 coupe de Crémant de Loire pour le dessert

Café

### **3/ LES JOURNÉES AU FIL DE L'EAU À BORD DE L'HIRONDELLE**

#### **Croisière sur La Mayenne avec repas à bord du bateau**

Avec la formule 1 : **77.50 €** - F2 : **84.60 €** - F3 : **88.60 €** - F<sup>Prestige</sup> : **105.60 €** par adulte

Tarifs donnés pour un groupe de **30 personnes** minimum. Nous consulter pour un groupe inférieur.

- 10 h 00**      **Départ de Grez-Neuville ou Chenillé-Changé, démonstration de halage**  
puis remontée de la rivière La Mayenne.
- 12 h 00**      Arrêt à Chenillé-Changé ou Ménil. Visite libre du Village
- 12 h 30**      Reprise de la navigation.  
**Déjeuner à bord du bateau L'Hirondelle**  
Remontée de La Mayenne jusqu'à Daon ou Château-Gontier.
- 16 h 30**      **Retour à Grez-Neuville ou Chenillé-Changé.**



#### **Croisière sur La Maine et sur La Loire avec repas à bord du bateau**

Avec la formule 1 : **73.90 €** - F2 : **81.00 €** - F3 : **85.10 €** - F<sup>Prestige</sup> : **102.00 €** par adulte

Tarifs donnés 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 promenade-restaurant L'Hirondelle**  
Descente vers les Lombardières, l'île de Béhuard jusqu'à La Possonnière.
- 16 h 00**      **Retour à Angers.**

*Parcours sous réserve des conditions météorologiques et cas de force majeure.*

## 4/ LA CROISIÈRE COMMENTÉE (Durée de navigation : 1 h 30 ou 2h00)

Parcours déterminé sur place par le capitaine.

**Au départ de Chenillé-Changé :** Démonstration de halage. Navigation sur La Mayenne avec passage d'une écluse. Découverte panoramique de Chenillé-Changé, de la Jaille-Yvon ou Chambellay.

**Au départ de Grez-Neuville :** Démonstration de halage. Navigation sur La Mayenne avec passage d'une écluse. Découverte panoramique de Grez-Neuville, du Lion d'Angers et son Haras national.

**Au départ d'Angers :** Navigation sur La Maine. Découverte panoramique de la ville d'Angers.

Tarifs	Groupe de 30 adultes minimum (prix par personne)	
	Adulte	Enfant jusqu'à 12 ans
<b>Croisière de 1 H 30 AVEC HALAGE à Grez-Neuville et à Chenillé-Changé</b>	15.40 €	7.70 €
<b>Croisière de 1 H 30 à Angers</b>	14.40 €	7.20 €
<b>Croisière de 2 H 00 à Angers</b>	16.80 €	8.40 €

*Minimum 30 participants adultes et maximum 118 passagers selon météo*

Le bateau L'Hirondelle est équipé d'une terrasse panoramique,  
de grandes baies vitrées et d'une salle chauffée.

Il peut accueillir 118 personnes en croisière commentée (selon météo)  
ou 60 personnes en restauration



# 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  (avec 2 membres d'équipage)	Tarif de location à quai  (avec 1 membre d'équipage)
<b>1 H 30</b>	441.00 €	.....
<b>2 H 00</b>	539.00 €	.....
<b>3 H 00</b>	697.00 €	.....
<b>4 H 00</b>	831.00 €	533.00 €
<b>8 H 00</b>	1 077.00 €	882.00 €
<b>Heure supplémentaire</b>	211.00 €	170.00 €

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).....4,60 €
- Pour un repas (2 verres, 1 flûte, des couverts, 2 assiettes, 1 assiette à dessert, nappes en tissu, serviettes en tissu).....7,20 €

---

La cuisine, les tables et les chaises sont à votre disposition. Le bateau doit être laissé propre à votre départ.

---



## 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 4.60€ 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.

## Les Modalités de Réservation :

Les modalités ci-dessous concernent la SARL JRMRB Le Domaine du Moulin (La Table du Meunier, L'Hirondelle et les Roulettes & 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 13 Février 2026 inclus**)
- Groupe accepté à partir de 30 personnes minimums payantes.
- **Pour chaque option posée, un devis vous sera adressé avec le détail du programme regroupant l'ensemble des sites retenus.**  
**Afin de confirmer la réservation, nous vous demandons de nous retourner le devis daté et signé, accompagné d'un acompte de 30% 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. L'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.**
- Gratuités accordées par la Table du Meunier, L'Hirondelle, le Moulin pour un minimum de 30 personnes payantes : 2 gratuites + 1 chauffeur
- Les prix et les menus, de même que la composition de nos circuits, sont susceptibles d'être modifiés en cours d'année sans que cela n'entraîne leur annulation.

## 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 :

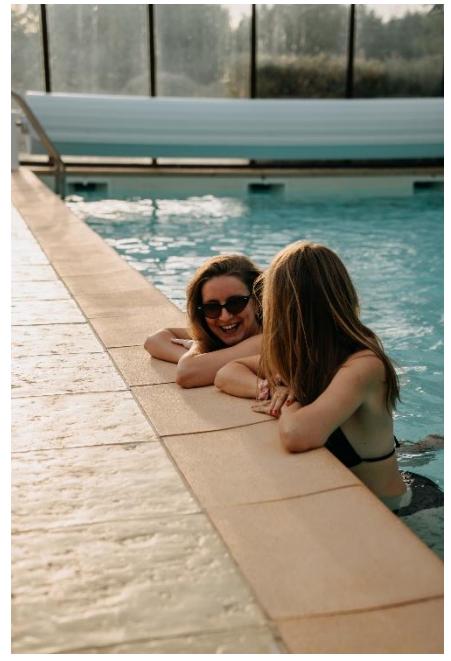
- o Entre 6 semaines et un mois avant la date prévue : frais de dossier de 80 €
- o Entre un mois et le 15<sup>ème</sup> jour avant la date prévue : facturation à 30%
- o Entre le 14<sup>ème</sup> et le 8<sup>ème</sup> jour avant la date prévue : facturation à 50%
- o Moins de 8 jours et jusqu'à la date prévue : facturation à 75%

# Les Roulettes & Cottages du Moulin

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

À l'entrée du village de **Chenillé-Changé**, ce complexe d'**hébergements** et de **loisirs** haut de gamme saura vous séduire pour des **séjours en couple, en famille ou entre amis**. 9 roulettes 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. (En totalité maximum de 99 Couchages)

D'avril à novembre, venez séjourner aux **Roulettes & Cottages du Moulin** pour vous détendre dans la **piscine** couverte et chauffée, le **sauna**, le **jacuzzi**, ou la salle de **massage**, et pour découvrir la fabuleuse offre touristique de la région.



À l'accueil des Roulettes & Cottages du Moulin : boutique de produits régionaux, produits de première nécessité et Bar (boissons, glaces...)



## **CONDITIONS GENERALES**

### **1) RESERVATION :**

La réservation définitive du client intervient dès le retour du contrat accompagné de l'acompte demandé au recto. Le nombre exact de personnes devra être précisé au moins 48 h avant la date de la prestation. A défaut «LA SARL JRMRB Le Domaine du Moulin» ne pourra être tenu pour responsable de l'impossibilité de pouvoir satisfaire correctement le client.

Une modification des salles peut intervenir en fonction du nombre de personne réel.

### **2) ANNULATION :**

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

- entre 6 semaines et 1 mois inclus avant la date prévue : frais de dossier 80 €
- entre 1 mois et le 15 ème jour inclus avant la date prévue : facturation à 30 %
- entre le 14 ème et le 8 ème jour inclus avant la date prévue : facturation à 50 %
- moins de 8 jours et jusqu'à la date prévue : facturation à 75 %.

### **3) FACTURATION :**

La facturation tiendra compte des effectifs annoncés 2 jours 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%. De même, les prix seront également majorés en cas d'augmentation du taux de TVA.

### **5) MODALITE DE PAIEMENT :**

Nos factures sont payables à réception et à défaut de paiement, «LA SARL JRMRB Le Domaine du Moulin» se réservent le droit de solliciter le règlement d'un intérêt de retard fixé à 1 % par mois.

### **6) FORCE MAJEURE :**

La Direction de « LA SARL JRMRB Le Domaine du Moulin », se réservent le droit d'annuler ou de modifier toute réservation sur place et à l'extérieur si des événements de force majeure ou de cas fortuits l'y contraignaient, tels que, et sans que cette liste soit exhaustive : incendie, dégâts des eaux, ..... Dans une telle hypothèse, LA SARL JRMRB Le Domaine du Moulin», peuvent proposer une autre date de venue sur le site ou la visite d'un autre établissement.

### **7) ASSURANCE :**

«LA SARL JRMRB Le Domaine du Moulin», déclinent 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, dans l'enceinte du Restaurant, du Moulin, des Bateaux ou sur les Parkings. Chaque personne est responsable de tout dommage direct ou indirect qu'il pourrait causer à l'occasion de sa présence sur les sites du Domaine du Moulin.

### **8) REGLES DE NAVIGATION DU BATEAU :**

Les croisières étant soumises aux règles de la navigation fluviale et notre Société se réservant le droit d'apprécier le caractère navigable ou non des rivières, les croisières pourront être annulées ou modifiées à tout moment, à compter de la réservation, y compris le jour prévu pour le départ, en application des règles susvisées, ou en cas d'intempéries (arrêt de navigation, crue, chômage) de nature à mettre en danger la sécurité des personnes transportées.

### **9) HORAIRES D'EMBARQUEMENT :**

Les clients doivent se présenter au complet au lieu de stationnement du bateau au plus tard 15 minutes avant l'heure prévue pour le départ. En cas de retard, la Société se réserve le droit de réduire la croisière d'un temps équivalent à ce retard.

### **10) RECLAMATIONS :**

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération que si elle est formulée par écrit ou adressée à « LA SARL JRMRB Le Domaine du Moulin », 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. Afin de confirmer votre réservation, nous vous remercions de bien vouloir nous retourner ce contrat signé accompagné de l'acompte.

Nous restons à votre entière disposition pour toutes informations complémentaires. Nous vous remercions de votre confiance, et à bientôt !

### **Nos références bancaires :**

CREDIT AGRICOLE- IBAN FR76 1790 6000 3280 7778 2100 109 – BIC : AGRIFRPP879

N° Siret : 34143970100010 -NAF 7721Z – SARL au capital de 56840€ -

N° Intracommunautaire : FR85341439701 – RCS Angers 341 439 701



# LE DOMAIN DU MOULIN

RESTAURANT - CROISIÈRES - HÉBERGEMENTS

PLAN D'ACCES DU VILLAGE DE CHENILLE-CHANGE :



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)

