



LE DOMAINE DU
MOULIN
RESTAURANT - CROISIÈRES - HÉBERGEMENTS

Une destination insolite pour vos évènements d'entreprise

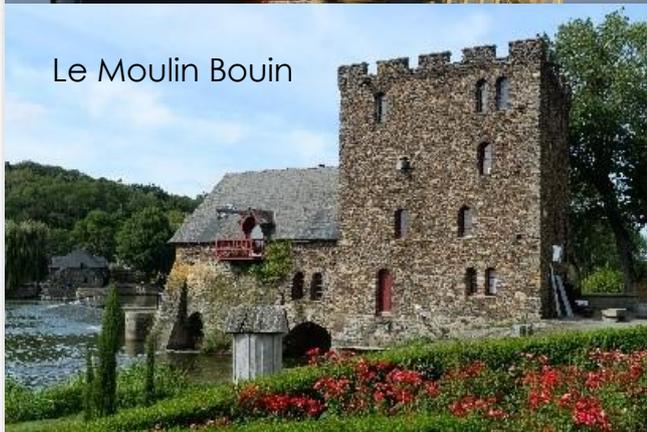
En Anjou, au cœur d'un « Village de Charme » et « Village fleuri » 4 fleurs, au bord de la rivière La Mayenne.



L'Hirondelle



La Table du Meunier



Le Moulin Bouin



Les Roulettes & Cottages

Année 2025

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

E-mail : reservation@domaine-moulin.fr



Fb.com/domainemoulin



@ledomainedumoulin

Sommaire

Journée d'études

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

Séminaires semi-résidentiels ou résidentiels.....	4
--	---

Repas d'entreprise à La Table du Meunier	5 à 7
---	-------

L'Hirondelle , bateau promenade-restaurant.....	8
--	---

Repas d'entreprise à bord de l'Hirondelle	9
--	---

Plateaux repas	10
-----------------------------	----

Les hébergements à Chenillé-Changeé	11
--	----

Organiser un Team Building	12
---	----

Cadeaux d'entreprises, vos incentives et primes d'encouragement	13
--	----

Renseignements et réservations	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 45.90 € 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

45.90 €

Le forfait journée d'études avec déjeuner et dîner à 74.70 € 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

74.70 €

Menu

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

Noix de porc, mayonnaise maison aux herbes et julienne de carottes marinées

OU

Aumônière de légumes et jambon de pays

OU

Terrine de poissons, mayonnaise maison aux herbes

Cuisse de canard confite

OU

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

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 17/03/2025 au 31/10/2025	82.80 €	73.80 €
Du 01/11/2025 au 30/12/2025	74.60 €	66.50 €

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, mayonnaise maison aux herbes,
julienne de carottes marinées

Suprême de poulet, sauce vin blanc

Bavarois aux fruits

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 (d'avril à fin octobre)

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

Le forfait semi-résidentiel à 106.20 € 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

106.20 €

Le forfait résidentiel à 135.00 € 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

135.00 €

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, mayonnaise maison aux herbes
et julienne de carottes marinées

OU

Aumônière de légumes et jambon de pays

OU

Terrine de poissons, mayonnaise maison
aux herbes

Cuisse de canard confite

OU

Filet de poisson, sauce ciboulette

OU

Joue de porc confite maison au miel

Duo de fromages et salade verte

OU

Bavarois aux fruits

OU

Moelleux chocolat, crème anglaise

OU

Parfait glacé à la menthe

22.80 €

Boissons non comprises

OU

28.60 €

Vins compris (hors apéritif et café)

Possibilité de prendre fromages et dessert
(+ 4,60 € par personne)

**CE MENU N'EST PAS SERVI LES JOURS FERIES ET LE
DIMANCHE ENTRE LE 01/05/25 ET LE 01/10/25**



MENU TRADITION

Mets identiques pour tous les convives

Tarte fine de légumes et fromage frais

OU

Saumon Gravlax fête et betterave

OU

Salade périgourdine aux magrets fumés
maison, rillauds et foie gras

Filet de julienne rôti sauce ciboulette

OU

Filet mignon sauce vin rouge

OU

Merlu rôti, sauce à la fleur d'hibiscus

Charlotte poire chocolat

OU

Crêmet d'Anjou au caramel beurre salé

OU

Bavarois aux fruits

31.00 €

Boissons non comprises

(Possibilité d'ajouter une trilogie de fromages
locaux et salade verte : +4,60 € 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 basilic
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)

41.50 €

Boissons non comprises

(Possibilité d'ajouter une trilogie de fromages
locaux et salade verte : +4,60 € par personne)

Intermèdes proposés

Trou normand.....5.00 €

Trou angevin.....5.00 €

Granité Champagne.....5.50 €



Café.....2,30€

MENU PRESTIGE

Mets identiques pour tous les convives

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

OU

Saint-Jacques snackées, mousseline de
Carottes à la graine de fenouil, sauce
légèrement vanillée et roquette

Filet de sandre rôti, sauce beurre blanc
OU

Filet de St Pierre sauce vierge

Magret de canard sauce fruits rouges

OU

Piece de bœuf, sauce corsée

Assiette de 3 fromages et salade verte

Croquant au chocolat

OU

Fraisier / Framboisier (selon saison)

OU

Entremets des îles, coulis de mangues

OU

Crêmet d'Anjou au caramel beurre salé

54.00 €

Boissons non comprises

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

Vins & boissons

Forfaits vins

- 14.00€ 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)
- 12.00€ 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 rouge9.50€
- Forfait Sauvignon + Saumur Champigny.....11.50€

Sélection de vins de dessert

- Coteaux de l'Aubance.....28.00€
- Crémant de Loire.....27.50€
- Champagne.....48.00€

Droit de bouchon

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

Tarif : 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 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 m²

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

Kir pétillant et mises en bouche

**Noix de porc, mayonnaise maison aux herbes et
julienne de carottes marinées**

Suprême de poulet, sauce vin blanc

Bavarois aux fruits

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: + 4,60 € par personne)

FORMULE 2

Mets identiques pour tous les convives
Kir pétillant et mises en bouche

Tarte fine d'andouille et camembert
ou
Saumon gravlax fêta et betterave

Merlu rôti, sauce citronnée
ou
Parmentier de canard confit, sauce forestière

Bavarois aux fruits
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 : +4,60 € 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
ou
Crémets 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,
+4,60 € par personne)

FORMULE PRESTIGE

Mets identiques pour tous les convives
Soupe angevine et mises en bouche

**Terrine de foie gras de canard maison,
toast de pain d'épices**

Filet 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
Crémets d'Anjou au caramel beurre salé
ou
Entremets des îles, coulis de mangues

Café

Coteau de l'Aubance pour le foie gras
Sauvignon pour le poisson
Saumur Champigny pour viande et fromage
Crémant de Loire pour le dessert

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	65.50 €	74.00 €	78.00 €	—
4 h 00	72.00 €	79.00 €	84.00 €	97.50 €

Plateaux repas

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

Plateaux Tradition à 19.20 € (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
Verrine de Crêmet d'Anjou

Une portion de fromage incluse pour chaque plateau repas

Plateau Suprême à 24.50€

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



Plateau Prestige à 30.40 €

Foie Gras Maison
Noix de Veau, rouleau d'Aubergine et
Ricotta
Trilogie de fromages
Verrine 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 11 avril au 02 novembre 2025, 9 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.



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
- 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 97 €**
pour 2 personnes à Chenillé-Changé.



1 nuitée en roulotte à partir de 106,00 €
pour 2 personnes aux **Roulottes & Cottage du Moulin**
à Chenillé-Changé.
Roulotte entièrement équipée. Accès à la piscine chauffée et
couverte. Activités de loisirs sur place.

1 nuitée en cottage à partir de 123,00 €
pour 2 personnes aux **Roulottes & Cottage du Moulin**
à Chenillé-Changé.
Cottage entièrement équipé. Accès à la piscine chauffée et
couverte. Activités de loisirs sur place.



2 croisières repas à partir de 125 €
(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 JMRB 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^{er} Janvier au 13 Février 2025 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.

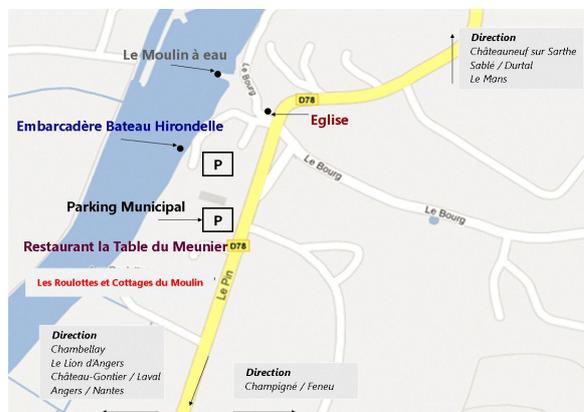
LES MODALITÉS DE FACTURATION

- **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^{ème} jour avant la date prévue : facturation à 30%
 - o Entre le 14^{ème} et le 8^{ème} 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

www.domaine-moulin.fr

