

# MARIAGE





# UN MARIAGE BUCOLIQUE ET GOURMAND AU BORD DE L'EPTE

Bienvenue au Moulin de Fourges, un site historique datant du 18ème siècle qui fut jadis un moulin à farine fournissant le château voisin.

Aujourd'hui, cet endroit s'est métamorphosé en un véritable havre de paix au cœur de la campagne normande.

Le Moulin de Fourges ouvre ses portes pour célébrer des mariages empreints de couleurs, d'émotions et, surtout, de gastronomie et de gourmandise.

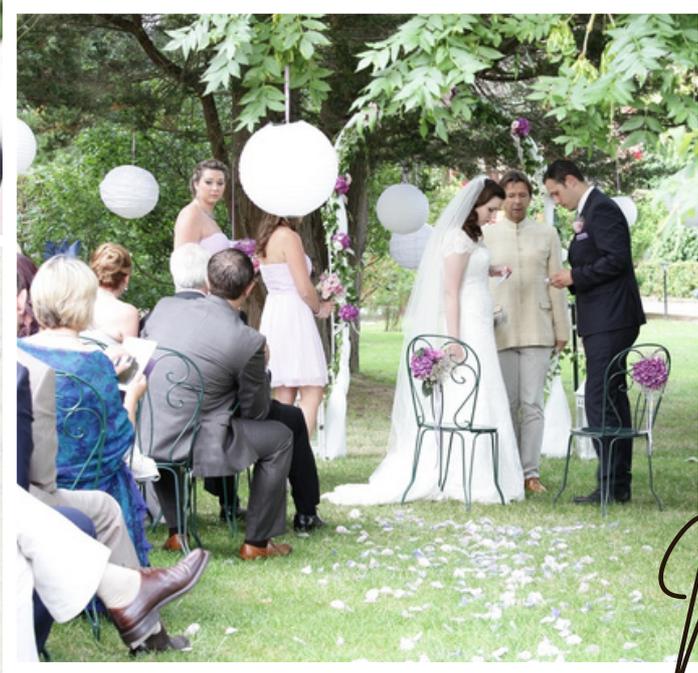
Sous la direction de Valentin Petrov et de sa brigade, découvrez une cuisine qui met à l'honneur le meilleur des produits locaux au travers de recettes authentiques et savoureuses.

Les jardins bucoliques du Moulin de Fourges offrent un cadre parfait pour des célébrations en plein air, sublimant ainsi chaque moment. L'engagement dévoué de notre équipe garantit un service sur mesure, assurant des souvenirs inoubliables pour chacun des invités.





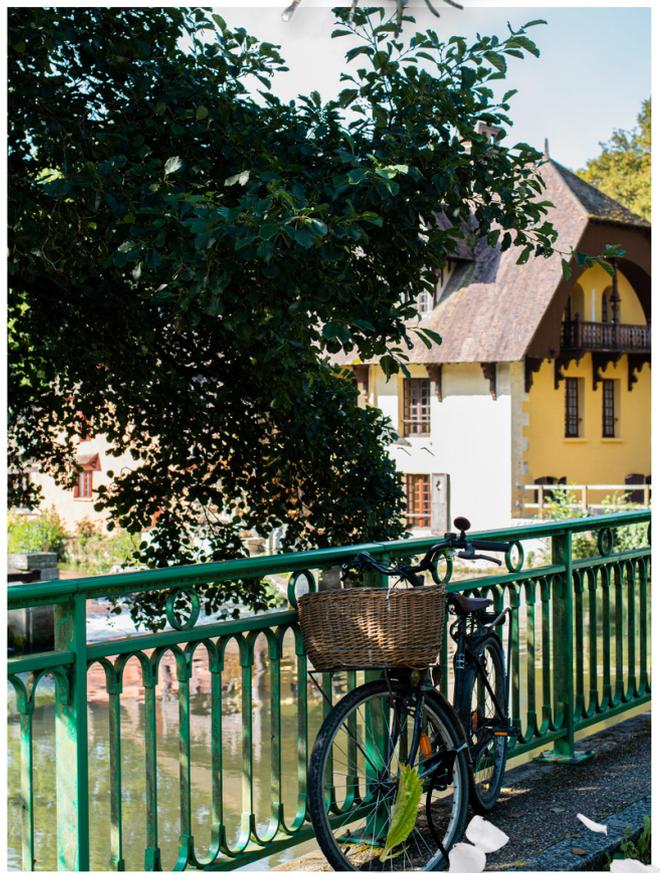
Inspiration



Mood Board

P  
R  
O  
M  
E  
S  
S  
E

I  
N  
S  
P  
I  
R  
A  
T  
I  
O  
N



Champêtre



# LES POINTS FORTS

Le Moulin de Fourges est un joyau niché au cœur de la campagne normande, mêlant histoire et authenticité. Notre établissement vous propose une expérience unique, alliant une cuisine gastronomique innovante à une ambiance champêtre, pour des événements inoubliables.



Situé aux portes du Vexin, à **moins d'1 h** de Paris et à **15 min** de Giverny

Un cadre **bucolique** pour une cérémonie en extérieur

Un domaine de **2 hectares**

**9 suites Arty** et **8 chambres d'hôtel**

Grande terrasse au **bord de l'Epte**

Cocktail en **extérieur** ou dans la **verrière**

Menu **gastronomique** du Chef **Valentin Petrov**

Parking **privé**



# VOTRE MARIAGE AU MOULIN

(De 40 à 70 adultes)

## PRIVATISATION DU HAMEAU

La verrière avec **vue sur l'Epte**

La **salle à manger** du Moulin et sa décoration chinée

La **terrasse** et le jardin

Les **17 chambres** du Hameau

## FORMULE CLÉ EN MAIN

**Cocktail d'1h30** avec ambiance musicale

Menu en **5 services** dans la salle du restaurant

**Accord mets & vins** au cours du dîner, eaux minérales et boissons chaudes

**Buffet softs drinks** lors de la soirée dansante

Mise à disposition du restaurant **jusqu'à 4h du matin**

**Décoration florale** des tables, du buffet et de la table du livre d'or

**Disc-Jockey** du cocktail à la fin de soirée



# VOTRE CÉRÉMONIE

**La cérémonie laïque** est idéale si vous ne vous reconnaissez pas dans une cérémonie religieuse mais que vous souhaitez plus que le mariage civil. Le choix d'une cérémonie symbolique permet d'apporter votre touche personnelle dans la célébration de votre union. **Le jardin du Moulin s'y prête à merveille.**

Mise à disposition des espaces dès 16h + chaises extérieures :

**200€ + 2,50€/ par personne**

En cas de mauvais temps, une tonnelle est à disposition.

*Contactez la décoratrice et le DJ pour les différentes formules.*







## VOTRE COCKTAIL

Le cocktail est servi dès 18h dans le jardin et en terrasse au bord de l'Epte, il peut également être servi en intérieur.

Champagne **Delespierre**

&

Un **cocktail au choix**

*(Piña colada, Sangria ou Planteur)*

&

**8 pièces apéritives**

## ANIMATIONS CULINAIRES

*En option, 3 pièces, 6€ par personne*

Découpe réalisée par l'un de nos cuisiniers devant vos convives

**Jambon ibérique**, servi sur une tranche de pain

**Foie gras** et chutneys

**Carpaccio de saumon gravlax**, crème citronnée



# VOTRE REPAS AU MOULIN

## AMUSE-BOUCHE Au choix du **Chef**

**Velouté de champignons**, copeaux de parmesan et foie gras

**Burrata crémeuse** et herbes fraîches

**Œuf mollet**, lentilles vertes au jus, légumes de saison

**Foie gras de canard mi-cuit**, chutney exotique et pain d'épices

**Raviole de gambas** et bouillon aux herbes fraîches.

## ENTRÉES

**Saint-Jacques juste snackées**, fondue de poireaux, rosace de pommes de terre

**Saumon grillé à la plancha**, crème de guacamole, agrumes, pomme Granny Smith

**Dos de cabillaud cuit à basse température**, déclinaison de choux fleurs

**Épaule d'agneau confite**, piquillos farcis à la pomme de terre

**Filet de canette**, échalotes, polenta crémeuse, cacahuètes et giroles poêlées

**Filet de bœuf rôti au sautoir**, pommes boulangères

## PLATS

## FROMAGES

**Trilogie de fromages** et accompagnements

**Crème de Sainte-Maure-de-Touraine**, confiture de cranberries

## FARANDOLE DE DESSERTS

**Pièces montée choux** ; assortiment d'entremets ; verrines et bouchées sucrées.

## BOISSONS

**Accords mets & vins jusqu'au fromage** - eaux minérales

# VOTRE SOIRÉE

## BOISSONS & GOURMANDISES

Buffet de **jus, sodas, eaux** et **boissons chaudes**

Possibilité d'apporter **champagne et alcools** (droit de bouchon, 15€ par bouteille ouverte).

**Mini sandwiches, pièces sucrées** ou mix sucré salé - 3 pièces : 5€/personne.

**Candy bar** (30 personnes minimum) - 2,90 € par personne

## AMBIANCE FÊTIVE ET MUSICALE DÈS LE COCKTAIL

Soirée dansante avec DJ (piano bar sur demande) de l'agence JV ART, jusqu'à 4h.

Contact : Julien Bourel, Coordinateur DJ : 06 45 06 32 08

## FILMEZ L'INTÉGRALITÉ DE VOTRE MARIAGE

Agence Bothbetter. Contact : Julien Ficot : 06 47 67 67 35



# CÔTÉ JUNIOR

Chaque menu enfant est servi avec son cocktail dînatoire comportant jus et sodas.

## 3 feuilletés chauds

**Salade de tomates anciennes**  
**Terrine de campagne du moment**

**Steak haché de Charolais au couteau**  
**Dos de saumon à la plancha**

Plats servis avec frites ou fricassée de légumes

## Moelleux au chocolat

*Le menu junior est réservé aux enfants de moins de 12 ans.*

*(pour les enfants de - de 4 ans, des repas gratuits et adaptés sont prévus)*

**19€ TTC par enfant**

---

**Baby-sitter au tarif horaire 15€ / heure**

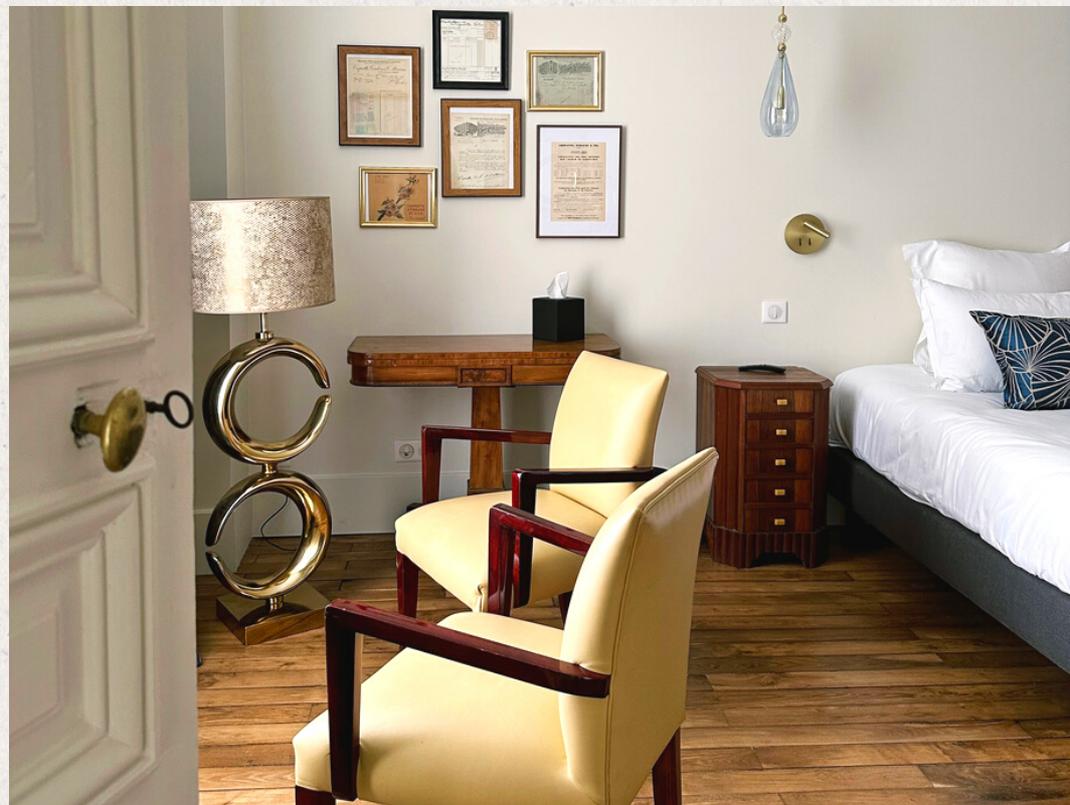
(1 baby-sitter dès 5 enfants)

# CÔTÉ SOIN

Le jour J, préparez-vous au Moulin de Fourges. Une équipe de professionnels vous propose maquillage, coiffure et pose de vernis **au Perchoir ou en chambre.**

Avant la cérémonie ou après la soirée, profitez d'un moment privilégié. Pour vous relaxer, **bain à remous, sauna au bord de l'eau et salon bien-être** sont à votre disposition





# LES CHAMBRES DU HAMEAU

Au Moulin de Fourges, **17 chambres** et suites, réparties dans trois bâtisses, sont incluses dans votre privatisation.

Les chambres côté Moulin **offrent une immersion artistique unique**. Chaque pièce de la bâtisse est **dédiée à un artiste local**.

Les chambres côté village allient le **confort contemporain** et le **charme intemporel** des meubles anciens chinés et des beaux matériaux préservés.

## LA CHAMBRE NUPTIALE

Cette suite dédiée à Anna Filimonova bénéficie d'une **double exposition** et a vue, d'un côté sur l'Epte et de l'autre sur les jardins, depuis le balcon. Spacieuse et confortable, elle est dotée d'une **salle de bain avec douche et double vasque** ainsi que d'une **baignoire îlot** dans la chambre.





# LE LENDEMAIN

Nous vous proposons un brunch gourmand  
sous forme de buffet composé de produits frais et locaux.

## Brunch de 10h30 à 14h30

**39 € par personne** dans un salon privatif  
*(sur la base de 30 personnes)*

**45 € par personne** dans la salle à manger du Moulin  
*(au-delà de 30 personnes, privatisation)*

**Mini viennoiseries** & cakes

**Assortiment de pains** de notre maison gourmande La Ruche

**Confitures** maison, **miel** de Fourges, **pâtes à tartiner**

Sélection de **céréales**, **mueslis**, **corn-flakes**

**Fruits secs** et **sélection de graines**

Buffet de **tartes sucrées** de La Ruche

**Yaourts** de la ferme Bois-Jérôme

## CÔTÉ SUCRÉ



## CÔTÉ SALÉ



Assortiment de **charcuteries de nos régions**

**Fromages** du Mesnil

**2 salades** composées au choix du Chef

**Viandes froides** & **saumon fumé**

## BOISSONS



**Boissons** chaudes et **boissons** fraîches

**Eaux minérales** & **vins**





# INFORMATIONS PRATIQUES

## TARIFS ( de 40 à 70 adultes)

### FORFAIT PRIVATISATION

#### **Privatisation du Moulin de Fourges : 6 000 €**

La privatisation le vendredi ou le samedi soir en haute saison (d'avril à octobre inclus) est associée à un minimum de facturation globale de 13 930 €.

#### **Privatisation en basse saison (de novembre à mars) : 5 000 €**

Minimum de facturation globale : 12 930 €

### FORFAIT CLÉ EN MAIN

Le tarif varie en fonction du nombre d'adultes

Sur une base de 40 adultes : **199 € par personne**

Sur une base de 70 adultes : **180 € par personne**

## CONTACT COMMERCIAL

***Vous bénéficiez d'un accompagnement personnalisé tout au long de la préparation et de l'organisation de votre réception.***



**Justine Libermann :**

Tel : **06 16 09 20 56**

commercial@destinationgourmande.com

## OPTION & RÉSERVATION

Pour vous permettre de réfléchir avant de faire votre choix, nous bloquons la date de votre réception jusqu'à 7 jours après l'envoi du devis.

Votre réservation sera définitive à réception du devis et des conditions de vente signés, accompagnés d'un chèque d'arrhes de 40% du montant total du devis

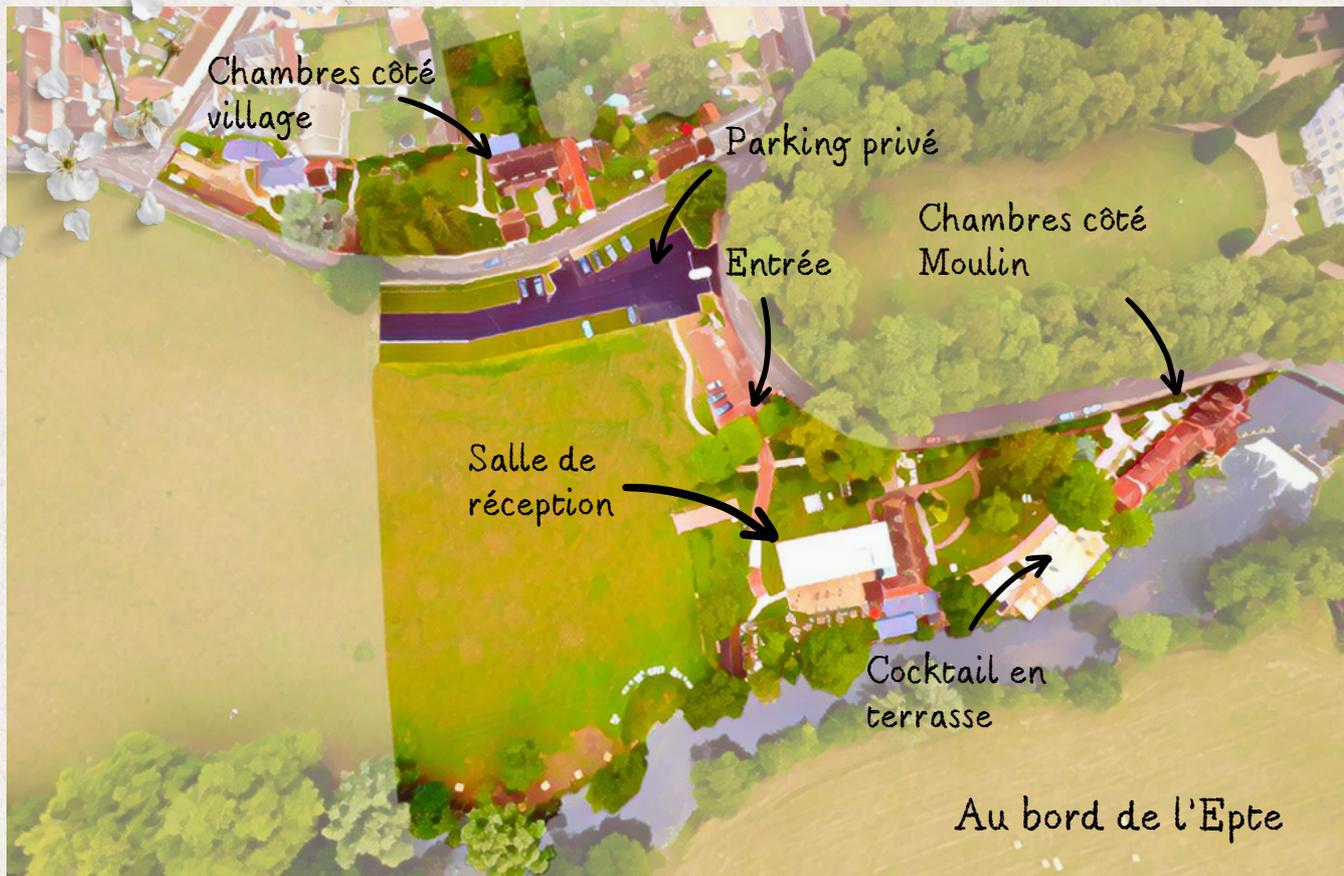
## PRESTATAIRES EXTÉRIEURS

Nous vous recommandons des professionnels dont nous tenons les coordonnées à votre disposition: prestations incluses dans nos forfaits (DJ et fleuriste) mais aussi prestations complémentaires telles que photographe ou location de voitures anciennes.

## MENU PRESTATAIRES

Le repas du DJ est inclus, le menu est à 30€ pour les autres prestataires.





# Le Moulin de Fourges

38 Rue du Moulin  
27630 Vexin-sur-Épte  
Contact: 01 30 93 93 43  
[moulindefourges.com](http://moulindefourges.com)



Un établissement du groupe "Destination Gourmande"

**DG** DESTINATION  
GOURMANDE