

A 30 km au nord d'Angers et à 8 km du Lion d'Angers,

LE DOMAINE DU MOULIN

Spécial Mariage

Un endroit d'exception pour le plus beau jour de votre vie ...



Bateau Promenade-Restaurant
L'HIRONDELLE

et la base fluviale de Chenillé Changé



Les Roulottes
du Moulin



Restaurant La Table du Meunier

**Cadeau
de mariage**

**1 journée pour 8 personnes
en bateau habitable
sans permis ***

Année 2012



Le Moulin – 49220 CHENILLÉ-CHANGÉ
Tél : 02 41 95 10 83 – Fax : 02 41 95 10 52
E-mail : reservation@bateau-hirondelle.com
Internet : www.domainemoulin.com



* Journée en bateau pour 8 personnes maximum avec Maine Anjou Rivières, en période A ou B (entre le 02/01/12 et le 11/05/12 ou entre le 15/09/12 et le 14/12/12 - hors jours fériés et suivant disponibilités). Ce cadeau d'une valeur de 220 € est offert pour tout repas de mariage de 20 personnes adultes minimum servi à La Table du Meunier ou sur l'Hirondelle (plats pris dans la plaquette « spécial mariage »).
Ne peut être ni échangé, ni remboursé.

Sommaire

La Table du Meunier « Restaurateurs de France »

| | |
|---------------------------------|--------|
| Trois salles au rez-de-Chaussée | Page 2 |
| Trois salles à l'étage | Page 3 |
| Le cadre extérieur | Page 4 |

Votre mariage au restaurant La Table du Meunier Page 5

| | |
|--------------|--------|
| Les Entrées | Page 5 |
| Les Poissons | Page 6 |
| Les Viandes | Page 6 |
| Les Fromages | Page 7 |
| Les Desserts | Page 7 |

Votre Mariage sur l'Hirondelle avec La Table du Meunier Page 8

| | |
|---------------------------------|---------|
| Les Trajets proposés | Page 8 |
| Les Menus | Page 9 |
| Les tarifs des repas croisières | Page 10 |

Votre Vin d'honneur à la Table du Meunier ou sur l'Hirondelle Page 11

Votre mariage sur l'Hirondelle préparé par vos soins ou avec un traiteur Page 13

Vins et boissons servis à la Table du Meunier ou sur l'Hirondelle Page 14

Buffets servis à la Table du Meunier ou sur l'Hirondelle Page 15

Hébergements Page 16

Renseignements divers Page 17

Nos conditions générales de vente Page 18

Tous nos prix sont TTC et sont susceptibles d'être modifiés au cours de l'année.

La Table du Meunier « Restaurateurs de France »

L'Auberge Restaurant **LA TABLE DU MEUNIER**, située à Chenillé-Changé en Anjou à 35 min d'Angers et 50 min de Laval, vous accueille dans son village classé « **Village de Charme** » et « **Village Fleuri 4 fleurs** ». Installée dans une ancienne huilerie au bord de la rivière "la Mayenne", elle vous reçoit dans ses six salles, dont une véranda panoramique (capacité totale du restaurant : 220 personnes en repas (hors préau) et 375 personnes en cocktail).

Trois salles au rez-de-chaussée

« La Véranda » (Terrasse panoramique avec vue sur la rivière la Mayenne)



Capacité d'accueil :

70 personnes en repas
120 personnes en cocktail

« La Loire »



Capacité d'accueil :

90 personnes en repas
150 personnes en cocktail

« La Mayenne »



Cette salle est utilisée
comme un salon, vestiaire et lieu d'accueil.

Trois salles à l'étage

« La Sarthe »



Capacité d'accueil :

24 personnes en repas
40 personnes en cocktail

« L'Oudon »



Capacité d'accueil :

20 personnes en repas
35 personnes en cocktail

« La Maine »



Capacité d'accueil :

16 personnes en repas
30 personnes en cocktail

Le cadre extérieur

Pour l'organisation de **mariage de plus de 200 personnes** : possibilité d'extension à l'extérieur : sous le préau, ou en installant des chapiteaux dans le jardin (nous consulter).

Le Préau



Capacité d'accueil :

30 personnes en repas
50 personnes en cocktail

Le Jardin et la Terrasse



**Pour une location de chapiteaux,
nous interroger.**

Capacité d'accueil totale du restaurant La Table du Meunier :

220 personnes en repas (hors préau)
375 personnes en cocktail

Plats proposés pour votre mariage

à La Table du Meunier

Les Entrées

Les entrées froides

| | |
|---|-------------------|
| Terrine de Foie gras de Canard Maison et sa salade de roquette accompagné de son verre de Coteaux de l'Aubance | 15.20 € 2.50 € |
| Rouleau de Saumon fumé au Chèvre de Montreuil sur Maine et Asperges vertes | 9.50 € |
| Bœuf au poivre, salade de céleri et vinaigrette à l'Huile de truffes | 13.50 € |
| Filet de Haddock à la crème de raifort et terrine de Pommes au curry | 11.50 € |

Les entrées chaudes

| | |
|--|---------|
| Blinis de Saumon fumé à la fondue de Poireaux et sauce cardamome | 8.50 € |
| Saint Jacques en deux façons (poêlées et marinées) aux asperges vertes et sa brouillade d'œuf | 16.70 € |
| Foie Gras de Canard poêlé au Caramel Balsamique | 14.50 € |
| Croustillant de Pétoncles à la fondue d'endives, sauce Curry | 10.00 € |



Les Poissons



| | |
|--|---------|
| Filet de Sandre rôti sur peau et sauce au Beurre Blanc | 15.20 € |
| Filets de Sole poêlés aux Artichauts et Chorizo | 13.70 € |
| Médailles de Lotte au fenouil et son jus anisé | 14.60 € |
| Demi Homard rôti, risotto crémeux au nougat et jus corsé | 23.00 € |

Trou Normand / Trou Angevin

| | |
|-------------------|--------|
| Trou Normand | 3.00 € |
| Trou Angevin | 3.00 € |
| Granité Champagne | 3.50 € |

Les Viandes



| | |
|---|---------|
| Magret de Canard au Miel et Citron | 14.00 € |
| Filet de Bœuf à la Plancha, sauce à l'Anjou rouge | 21.00 € |
| Suprême de volaille farcie au Foie gras, cuit en basse température et sauce aux Champignons | 13.00 € |
| Cul de veau à l'Angevine | 16.20 € |
| Carré d'Agneau en croûte et jus à la Piautre | 15.80 € |
| Parmentier de canard, jus au foie gras et sa roquette | 12.00 € |

Les Fromages



| | |
|---|--------|
| Aumônière de Chèvre Chaud parfumé au curry et au Miel | 4.50 € |
| Panaché de Fromages affinés | 4.50 € |
| Croustillant de Brie aux Pommes caramélisées | 5.00 € |

Les Desserts



| | |
|--|--------|
| Framboisier | 6.00 € |
| Fraisier | 6.00 € |
| Crêmet d'Anjou aux éclats de chocolat | 5.00 € |
| Croquembouches | 7.50 € |
| Nougat glacé au Cointreau et son coulis de fruits rouges | 5.50 € |

Nos prix comprennent la location de salle au restaurant,
le repas, le nappage et le service.



Votre mariage sur l'Hirondelle

avec La Table du Meunier

Le Bateau-Promenade Restaurant L'Hirondelle vous accueille pour votre repas de mariage et/ou votre vin d'honneur.

Trois bases de départ vous sont proposées : **Chenillé-Changé** (sur la Mayenne), **Grez-Neuville** (sur la Mayenne) ou **Angers** (sur la Maine).



Les Plus

Longueur de 26 mètres
Terrasse panoramique
Salon chauffé
Grandes baies vitrées

Capacité d'accueil :

70 personnes en repas
90 personnes en cocktail

Les trajets proposés pour 3h00 de navigation :

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 St
Aubin (par la Mayenne et la Sarthe) ou
descente de la Loire jusqu'à l'Île de Béhuard.



MENUS PROPOSÉS SUR L'HIRONDELLE

FORMULE 1

Kir et Amuse-bouches

Salade de rouelles de boudin blanc aux pommes
ou

Feuilleté de Poisson aux épinards
et duxelle de Champignons, sauce beurre blanc

Pavé de Saumon à l'unilatéral, sauce à l'oseille
ou

Cuisse de poulet Basquaise

Panaché de Fromages et salade verte

Crêmet d'Anjou au caramel beurre salé

Forfait Boisson - 1 bouteille pour 2 personnes
(*½ Sauvignon - ½ Anjou Rouge*)
Café

FORMULE 2

Kir et Amuse-bouches

Terrine de Saumon aux herbes fraîches
et sa crème acidulée
ou

Croustillant de Canard aux Pommes
et son bouquet de Salade
ou

* Déclinaison de tomates (soupe, tartare et espumas)

Dos de Colin au beurre de tomates
ou

Joue de porc confite à la graisse de Canard

Panaché de Fromages et salade verte

Bavarois aux fruits de saison

Forfait Boisson - 1 bouteille pour 2 personnes
(*½ Sauvignon - ½ Anjou Rouge*)
Café

FORMULE 3

Soupe Angevine et Amuse-bouches

Rouleau de Saumon fumé au chèvre et asperges vertes
ou

Terrine de queue de bœuf
ou

Salade de gésiers et magret de canard fumés
au vinaigre de framboises

Suprême de pintade au cidre et aux pommes
ou

Parmentier de canard confit, jus au foie gras
ou

Filet de brochet au beurre blanc

Panaché de fromages et salade verte

Tiramisu

Forfait Boisson - 1 bouteille pour 2 personnes
(*½ Sauvignon - ½ Anjou Rouge*)
Café

FORMULE PRESTIGE

Soupe Angevine et ses amuse-bouche

Terrine de Foie Gras de Canard maison
à l'Aubance et son verre de Coteaux de l'Aubance

Filet de Sandre au Beurre Blanc
et son verre de Sauvignon

Magret de Canard aux Morilles
et sa sauce au Foie Gras
et son verre d'Anjou Villages

Croustillant de Brie et son verre d'Anjou Villages

Marbré au Caramel et aux Poires
et sa coupe de Crémant de Loire

Café

(*) Entrée proposée en fonction de la saison

*La composition des menus sont susceptibles
d'être modifiés en cours d'année.*



TARIFS DES REPAS-CROISIÈRES

(du 01/05/12 au 30/09/12)

REPAS-CROISIERE ADULTE (à partir de 16 ans)

Les formules ci-dessous comprennent la croisière, le repas, l'apéritif, le café, les vins, le service et le nappage en tissu

| Nb de Pers Durée de navigation | Formule 1 | | Formule 2 | | Formule 3 | | Formule Prestige | |
|--------------------------------------|--------------------|-----------------|--------------------|-----------------|--------------------|-----------------|--------------------|-----------------|
| | de 20 à 29 pers | 30 pers et + | de 20 à 29 pers | 30 pers et + | de 20 à 29 pers | 30 pers et + | de 20 à 29 pers | 30 pers et + |
| 3 Heures | 54.50 € | 46.00 € | 61.50 € | 53.00 € | 63.00 € | 54.50 € | --- | --- |
| 4 Heures | 59.30 € | 50.80 € | 66.50 € | 58.00 € | 68.00 € | 59.50 € | 81.00 € | 73.00 € |



REPAS-CROISIERE ADOLESCENT (10 à 15 ans) : ½ tarif adulte.
Le menu est le même mais en ½ portion.

REPAS-CROISIERE ENFANT (4 à 9 ans) : 17.00 €
(Terrine, Steak haché & Légumes, Dessert – Jus d'orange)

REPAS-CROISIERE ENFANT (moins de 4 ans) : Menu enfant à 12.00 €



Vous recherchez une animation à bord du bateau ? Nous pouvons vous communiquer les coordonnées de musiciens, musiciens-chanteurs, D-J, magicien...

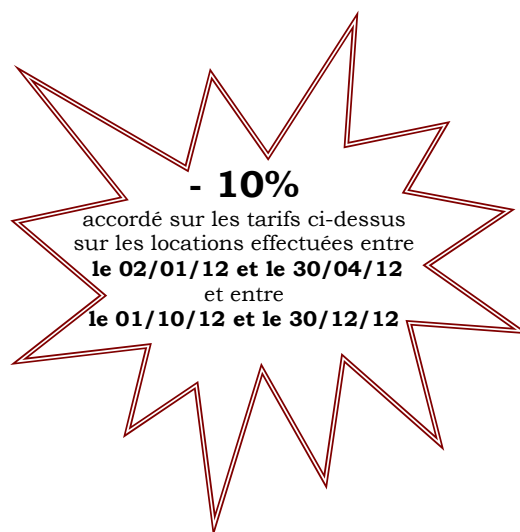
Votre vin d'honneur

à la Table du Meunier ou sur l'Hirondelle

TARIFS DE LOCATION DU BATEAU POUR VOTRE VIN D'HONNEUR



| Durée de location | Tarif de location en navigant <i>(avec le pilote et le co-pilote) du 01/05/12 au 30/09/12</i> | | Tarif de location à quai <i>(avec le co-pilote) du 01/05/12 au 30/09/12</i> |
|-----------------------------------|--|-------------------|--|
| | (de 20 à 39 pers) | (de 40 à 90 pers) | |
| 2 heures le matin ou l'après-midi | 420 € | 510 € | |
| Heure supplémentaire | 200 € | | 125 € |



BOISSONS POUR VOTRE VIN D'HONNEUR

- Kir du Meunier (Sauvignon – Framboise – Cassis - Pêche - Mûres) 2.90 €
- Cocktail Maison (Cointreau, jus d'orange et Passoa) 5.10 €
- Kir de la Meunière (Vin pétillant – Cassis) 4.10 €
- Soupe Angevine (Cointreau, Pulco, Sucre de canne et Pétillant) 5.10 €
- Coteaux de l'Aubance 4.00 €

- Jus de fruits 2.90 €
- Cocktail sans alcool 3.90 €
- Festillant 2.70 €

MISES EN BOUCHE POUR VOTRE VIN D'HONNEUR

- Assortiment de mises en bouche: 2 chaudes et 2 froides 3.20 €
- Assortiment de mises en bouche : 3 chaudes et 3 froides 4.50 €
- Mise en bouche supplémentaire 0.85 €



PROPOSITIONS DE MISES EN BOUCHE

Mises en bouche froides

Assortiment de légumes croquants et son fromage blanc aux herbes
Involtinis de jambon speck
Mini blinis de rilette de poisson à l'aneth
Mini-club sandwich
Toast de jambon de Vendée

Mises en bouche chaudes

Tartelette de rillauds à la compotée d'oignons
Grignote de poulet à l'indienne
Gougère à l'Emmental
Mini quiche Lorraine
Tartelette de caviar d'aubergine et anchois
Mini pizza

Verrines

Crème de radis chaud au beurre salé
Soupe de Melon froide au tio-pépé
Gaspacho de Tomates au vinaigre de Xérès
Verrine d'asperges en Cappuccino glacé et saumon fumé
Espumas de gorgonzola aux Fruits secs

Votre mariage sur l'Hirondelle

préparé par vos soins ou avec un traiteur

- 10%

accordé sur les tarifs ci-contre
sur les locations effectuées entre
le 02/01/12 et le 30/04/12
et entre
le 01/10/12 et le 30/12/12

| Durée de location | Tarif de location en navigant (avec le pilote et le co-pilote) <i>du 01/05/12 au 30/09/12</i> | | Tarif de location à quai (avec le co-pilote) <i>du 01/05/12 au 30/09/12</i> |
|--|---|-------------------|---|
| | (de 20 à 39 pers) | (de 40 à 90 pers) | |
| 2 heures (pour un cocktail le matin ou l'après-midi) | 420 € | 510 € | |
| 4 heures le midi ou le soir | 680 € | | 465 € |
| 8 heures en journée | 1010 € | | 810 € |
| Heure supplémentaire | 200 € | | 125 € |

Capacité d'accueil :

70 personnes en repas
90 personnes en cocktail

Afin de faciliter l'organisation de l'équipage sur le bateau, nous vous remercions de bien vouloir nous informer si vous faites appel à un traiteur ou non.

Vous avez besoin de serveurs ou de vaisselle pour votre cocktail ou votre repas ?

Nous pouvons satisfaire votre demande :

TARIF DU SERVICE POUR VIN D'HONNEUR & COCKTAIL (Prix par personne)

- Groupe de 20 à 29 personnes 4.40 €
- Groupe de 30 à 59 personnes 4.10 €
- Groupe de 60 à 90 personnes 3.60 €

TARIF DE LA LOCATION DE VAISSELLE (Prix par personne)

- pour un cocktail (verres, nappes en tissu, serviettes en papier) 1.70 €
- pour un repas (2 verres + 1 flûte, couverts, 2 assiettes et 1 assiette à dessert, nappes en tissu, serviettes en papier) 2.95 €



La vaisselle doit être laissée propre à votre départ de l'Hirondelle

Vins et boissons servis à la Table du Meunier ou sur l'Hirondelle

FORFAITS VINS

- **Forfait vins à 7.00 €** (*) pour les menus composés de 2 plats
 - Sauvignon (*Landreau*)
 - Anjou Villages (*Landreau*)
- **Forfait vins à 10.00 €** (*) pour les menus composés de 3 plats
 - Sauvignon (*Landreau*)
 - Bordeaux



(*) *Le Forfait vin comprend ½ bouteille de vin par personne.
Au-delà, la bouteille sera facturée au prix de la Carte. Nous interroger.*

**Vous avez également la possibilité de choisir les vins « à la carte ».
Nous interroger.**

- **Café à 1.85 €**

SÉLECTION DE VINS DE DESSERT

(Prix de la bouteille)

- Coteaux de l'Aubance (Biotteau).....24 €
- Coteaux du Layon (Landreau).....21 €
- Cuvée flamme Gratien Meyer.....28 €
- Crémant de Loire millésimé (Domaine du Landreau).....22 €
- Champagne (Albert Guichon).....41 €

***Pour tout vin de dessert pris au restaurant, une remise de 20%
vous sera accordée sur le prix de la bouteille.***

DROIT DE BOUCHON

Nous acceptons que vous apportiez votre vin pour le dessert (effervescent ou non effervescent). Un supplément de 7.50 € TTC par bouteille vous sera demandé.

BOISSONS POUR LA SOIRÉE DANSANTE

(à la Table du Meunier uniquement)

Un supplément de 2 € TTC par personne vous sera facturé si vous apportez vos boissons (jus d'orange, bière, coca-cola, vins, boissons alcoolisées...) que nous servirons durant votre soirée dansante.

Buffets servis

à la Table du Meunier ou sur l'Hirondelle

(la location du bateau n'est pas comprise dans les tarifs ci-dessous)

BUFFET A

Saumon fumé et sa salade verte
Trois salades composées
Assortiment de charcuterie
(saucisson à l'ail, saucisson sec, andouille)
Terrine de poisson blanc
Ballottine de volaille
Rôti de porc
Saumon en Bellevue
Plateau de fromages
Desserts : entremets sur présentoir ou croquebouches (suppl. de 3 €/pers)



Prix : 24.00 € par personne (hors boissons)

BUFFET B

Trois salades composées
Terrine de campagne
Terrine de saumon Arlequin
Ballottine de volaille
Saumon en Bellevue
Rôti de bœuf aux herbes
Plateau de fromages
Desserts: Petits fours maisons (4 pièces par pers.) ou entremets sur présentoir ou croquebouches (suppl. de 3 €/pers) ou Omelette Norvégienne



Prix : 28.00 € par personne (hors boissons)

BUFFET - RETOUR DE MARIAGE

(servi uniquement le lendemain d'un mariage organisé par nos soins)

Salades de crudités
Assortiment de charcuterie
(saucisson à l'ail, saucisson sec, andouille)
Terrine de campagne
Terrine de Poisson blanc
Fromages
Tartes aux Fruits de saison ou Fruits frais



Prix : 17.00 € par personne (hors boissons)

Hébergements à Chenillé-Changé

- **à bord des Bateaux** de Maine Anjou Rivières,

Transformés en véritables « **hôtels flottants** », nos bateaux sont entièrement équipés (eau chaude et froide courante, WC, douche, cabines séparées, chauffage...)

Tarif : 47 € la nuitée pour un couple, 42 € la nuitée pour un adulte seul et 12 € pour un enfant ou un bébé.



Coupe intérieure de la Pénichette 1500 R

- **en roulotte**, les Roulettes du Moulin (hébergements insolites)

10 roulotte-gîtes d'une capacité de 4 - 5 personnes entièrement équipées dont 1 roulotte accessible aux personnes à mobilité réduite de 2 personnes (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 : de 85 € à 130 € la nuitée



Intérieur d'une roulotte

- **en gîtes ruraux ou gîtes de pêche**,

2 gîtes mitoyens. Ancien presbytère du XVIème dans le bourg avec accès à la Mayenne. Capacité de 6 à 8 personnes par gîte. **Nous consulter pour les tarifs.**



Gîte de Chenillé Changé



- **Aire de service camping car**

Pour connaître la liste des hébergements disponibles aux alentours, nous interroger.

Renseignements divers

DEVIS

A la suite de votre rendez-vous avec le Chef de Cuisine ou le Maître d'Hôtel (Responsable de Salle), un devis valable 3 mois vous sera adressé concernant notre proposition pour votre mariage.

HORAIRES DE NUIT

Après 2 heures du matin, la somme de 180 € TTC par heure commencée vous sera facturée. Pour une ou deux heures supplémentaires au delà de deux heures du matin, vous devez faire une demande écrite à la **Mairie de CHENILLÉ-CHANGÉ** minimum un mois avant la prestation.

MENUS ENFANTS ET ADOLESCENTS

Enfants (jusqu'à 9 ans) : 8.10 €

Adolescents (de 10 ans à 15 ans) : 14.90 €

Possibilité de faire un menu adolescent identique au menu adulte (1/2 portion) si le nombre d'adolescents est multiple de 2.

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 à 3.00 € par personne.

RETOUR DE MARIAGE

La TABLE DU MEUNIER sera heureuse de vous proposer ses différents menus et son buffet « retour de mariage ».

DIVERS

Les boissons ne sont pas comprises dans les menus et buffets.

Nous vous remercions de choisir un menu identique pour toute la table.

Pour tout renseignement complémentaire concernant l'organisation de votre mariage, demandez Fabien GUENOT, Maître d'Hôtel (responsable de salle).

Tél : 02 41 95 10 98

Nos conditions générales de vente

1) RÉSERVATION :

La réservation définitive du client intervient dès réception du contrat accompagné de l'acompte demandé (310 €). Le nombre exact de personnes devra être précisé au moins 48 h avant la date de la prestation. A défaut, « LA TABLE DU MEUNIER » ne serait être tenue 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 recommandé avec Accusé de Réception et fera l'objet d'une facturation dans les conditions suivantes ; si elle intervient :

- entre 8 et 2 mois inclus avant la date prévue : forfait de 250 €
- 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 du mariage : 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 TABLE DU MEUNIER ».

6) FORCE MAJEURE :

La Direction de « LA TABLE DU MEUNIER » se réserve le droit d'annuler et de modifier toute réservation sur place et à l'extérieur si des événements de force majeure ou de cas fortuits l'y contraignent, tels que, et sans que cette liste soit exhaustive : incendie, dégâts des eaux,.... Dans cette hypothèse, « LA TABLE DU MEUNIER » peut proposer une autre date de venue sur le site ou la visite d'un autre établissement.

7) ASSURANCE :

« LA TABLE DU MEUNIER » 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, dans l'enceinte du Restaurant La Table du Meunier, du Moulin BOUIN, des Bateaux Maine Anjou Rivières et l'Hirondelle, des roulettes du moulin, des gîtes ou sur les parkings. Chaque personne est responsable de tout dommage direct ou indirect qu'elle pourrait causer à l'occasion de sa présence dans le Restaurant La Table du Meunier, le Moulin BOUIN, les Bateaux de Maine Anjou Rivières et l'Hirondelle ou les roulettes du moulin.

8) RÉGLES DE NAVIGATION DU BATEAU PROMENADE RESTAURANT L'HIRONDELLE :

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) 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 TABLE DU MEUNIER » dans un délai de 6 jours maximum après la visite.

11) LITIGES :

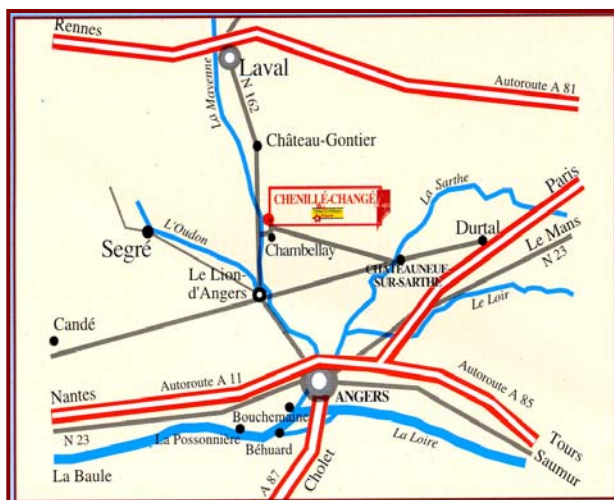
Les présentes conditions générales de vente sont soumises au droit français. Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable relèvera des Tribunaux de la ville d'ANGERS.

TOUS NOS PRIX SONT T.T.C. ET SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIÉS EN COURS D'ANNÉE.

La Table du Meunier

49220 Chenillé-Changé

PLAN D'ACCÈS



Distances de Chenillé-Changé :

| VILLES | ANGERS | LAVAL | SAUMUR | CHOLET | LE MANS | NANTES | RENNES | TOURS | PARIS |
|--------|---------|-------|----------------|-----------------|----------------|------------------------|--------|--------|--------|
| en Km | 30 | 50 | 80 | 90 | 90 | 100 | 100 | 110 | 290 |
| VILLES | POUANCE | SEGRE | CHATEAU-BRIANT | CHATEAU GONTIER | SABLE / SARTHE | CHATEAUNEUF SUR SARTHE | CANDE | DURTAL | TIERCE |
| en Km | 42 | 17 | 61 | 18 | 29 | 17 | 34 | 37 | 20 |



Renseignements et réservations :

Fabien ou Aurélie

Tél : 02 41 95 10 83

Fax : 02 41 95 10 52

E-mail : reservation@restaurant-meunier.com

Internet : www.restaurant-meunier.com

Consultez notre site Internet www.domainemoulin.com

Vous y découvrirez **les visites virtuelles du restaurant**, du village de Chenillé-Changé, de la base fluviale et de ses bateaux

