

GROUPE BRASSERIE

TARIFS 2026



La brasserie du Domaine du Moulin Cavier propose une cuisine traditionnelle variée.

Domaine du Moulin Cavier ***
Hôtel - Spa - Restaurant Gastronomique - Brasserie
2 Route Nationale 162, 49240 AVRILLE
Tél : 02.41.42.30.45
<https://www.hotelmoulincavier.com/>
hotel@hotelmoulincavier.com



DOMAINE
DU MOULIN CAVIER

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
BRASSERIE TRADITIONNELLE
HÔTEL *** & SPA

Fondée en 1961, notre brasserie vous propose une cuisine traditionnelle et soignée dans un cadre convivial et entièrement rénové. Pour vous recevoir, nous mettons à votre disposition deux salles :

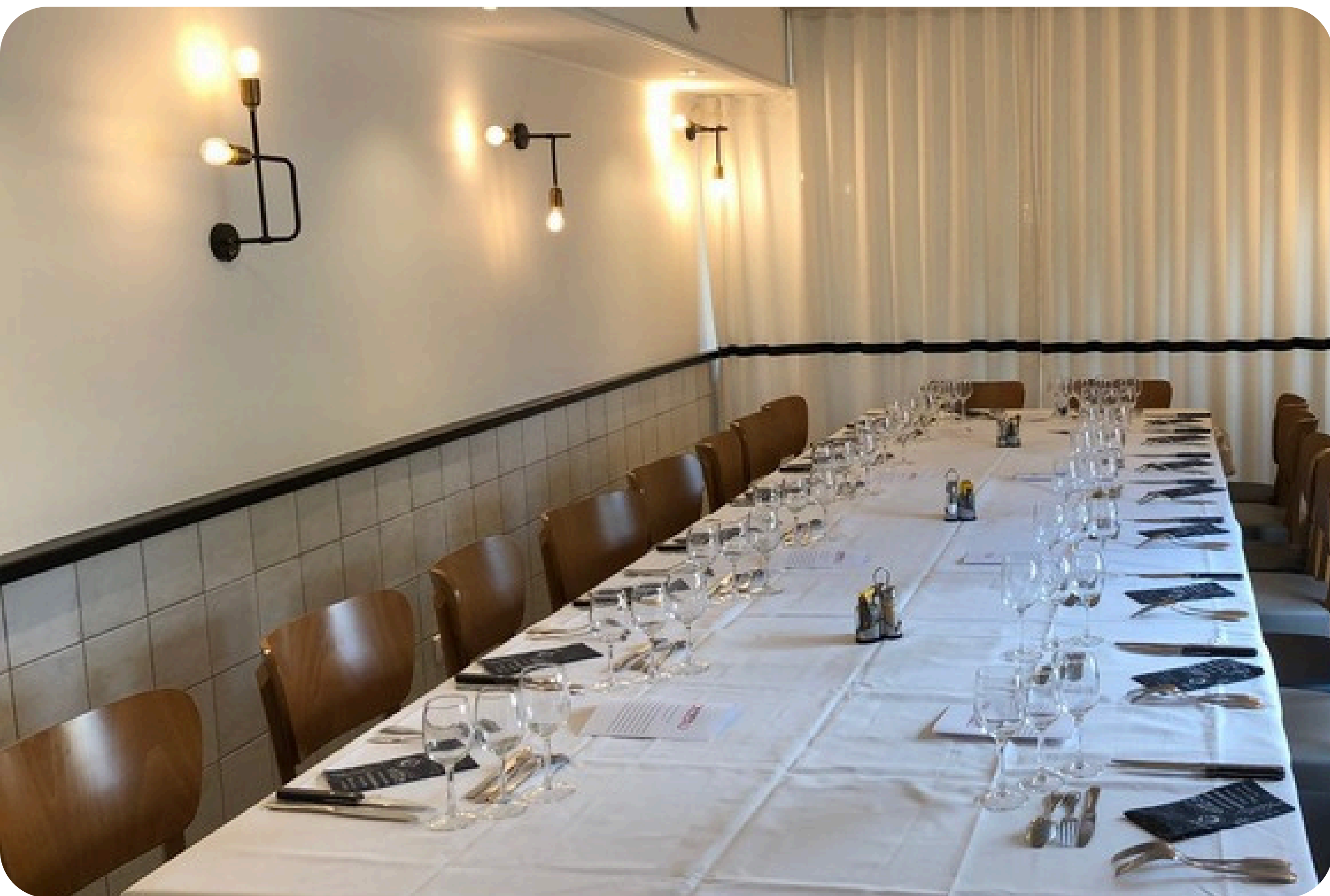
- L'une pouvant accueillir au **maximum 22 personnes**.
- La seconde **jusqu'à 50 personnes**.

En saison, vous aurez également la possibilité d'apprécier notre service en terrasse avec une vue panoramique sur le moulin.

Pour vos réunions de famille ou événements d'entreprises, nous vous proposons un menu, valable toute l'année. Varié et rigoureusement basé sur la qualité, changé à chaque saison.

La brasserie vous accueille tous les jours, midi et soir. En juillet et en août, elle est fermée le dimanche midi. En dehors de cette période, seuls des brunchs sont proposés le dimanche midi.

Notre équipe vous réservera son meilleur accueil et vous garantit d'ores et déjà un service attentif et chaleureux.



Notre équipe est à votre disposition pour vous recevoir, vous faire visiter les salles au préalable et vous présenter les options pour votre repas de groupe.

Merci de bien vouloir prendre un rendez-vous au 02.41.42.30.45

INFORMATIONS IMPORTANTES

Le temps passe si vite lorsqu'on est en bonne compagnie, à déguster de bons petits plats accompagnés d'une belle bouteille de vin.

Afin de vous laisser le temps de profiter pleinement de votre repas, **nous vous demandons de bien vouloir être à table avant 13h00 le midi et avant 20h30 le soir.**

Nous vous remercions de **libérer la salle avant 16h00 pour le déjeuner. Pour le dîner, nous vous accordons la permission de minuit !**

Une certaine souplesse pourra être accordée concernant l'heure de départ, **moyennant une facturation de 15 € par quart d'heure entamé.**

Toutefois, il ne sera pas possible de **dépasser 17h30 pour le déjeuner et 1h00 pour le service du soir.**

Nous vous remercions pour votre compréhension.



NOS APÉRITIFS

Kir au vin blanc	4.50€
Kir pétillant	5.70€
Soupe angevine traditionnelle	6.30€

Supplément toast salé à 1€ par pièce

NOS FORFAITS VINS

Forfait n°1

7.90€ par personne

Sauvignon blanc

+

Anjou rouge

+

Café

(soit 1 verre de blanc et 1 verre de rouge)

Forfait n°2

11.50€ par personne

Savennières blanc

+

Saumur Champigny

+

Café

(soit 1 verre de blanc et un verre de rouge)

Forfait eau minérale

à 1.50€ par personne

(1 bouteille pour 3 personnes)

Sélectionnez le forfait de votre choix à ajouter à celui du menu. Nous vous remercions d'établir un choix identique pour tous.

Les menus sont servis uniquement sur commande.

C'est pourquoi, nous vous demandons de bien vouloir faire un choix unique pour tous ou parmi 2 propositions d'entrées, de plats et de desserts maximum.

MENU GROUPE

31€ par personne

ENTRÉES

Oeuf parfait, straciatella, pistaches et tomates
cerises

OU

Rillettes de saumon et blinis maison

OU

Foie gras maison et ses toasts

minimum 10 personnes

(Supplément de 3€ par personne)

OU

Terrine de campagne

PLATS

Poisson du moment

OU

Epaule d'agneau cuit 7h, jus à l'ail noir et romarin, légumes tajines
(origineNZ)

OU

Bavette de veau (origine UE)

GARNITURES : *Pommes de terre mitrailles et petits légumes*

DESSERTS

Farandole de desserts

OU

Pavlova aux fraises, crème montée au chocolat blanc

OU

Tiramisu au limoncello

MENU ENFANT

9.90€/personne

BOISSONS

SIROP À L'EAU (GRENADINE, FRAISE, MENTHE, CITRON, CERISE, CASSIS, KIWI, BANANE, PÊCHE)

PLATS

JAMBON

OU

SAUCISSE

OU

POULET CROUSTILLANT

ACCOMPAGNÉ DE FRITES OU DE LÉGUMES

OU

½ PIZZA JAMBON FROMAGE

DESSERTS

2 BOULES DE GLACE

OU

FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES

LES FROMAGES

Assortiment de trois fromages et salade
à **4.5€ par personne**

NOS GÂTEAUX

Le trianon

Le caramel et poire

L'entremet framboise et citron

**Pour tout événement (anniversaire, baptême...)
nous vous proposons d'accompagner vos gâteaux
avec des bougies et des plaques personnalisables
en pâte d'amande.**

LE DOMAINE C'EST AUSSI...

L'hôtel

L'Hôtel compte parmi les nombreux établissements indépendants qui représentent la marque Logis.

Classé 3***, cette catégorisation justifie un réel gage de qualité et d'expérience.

Aujourd'hui l'hôtel dénombre 48 chambres tout confort avec salle de bain privative, TV écran plat, accès WIFI gratuit et lit double ou lit jumeaux.

Séjour d'affaire ou séjour touristique, l'hôtel saura vous séduire par la richesse de ses prestations. Un bar et salons sont à votre disposition. Nous disposons également d'une salle de séminaire.

Le Spa

Un espace Spa est en libre accès pour les clients de l'hôtel mais aussi pour les clients extérieurs.

Vous pouvez y découvrir des soins, seul ou en duo avec nos praticiennes.

Nous disposons aussi d'une piscine chauffée et d'un jacuzzi extérieur pour vous permettre de passer le plus beau des moments

Le Restaurant Gastronomique

Aménagé dans les caves d'un moulin à vent toujours en fonctionnement, on vous réserve un accueil chaleureux dans un cadre insolite.

Un lieu hors du commun pour un moment unique.

Vous serez tout autant séduit par le caractère de ce lieu atypique que par celui de la cuisine soignée et raffinée servie dans votre assiette.

Nous mettons pour les groupes à disposition deux salles : l'une pouvant accueillir au maximum 20 personnes et la seconde jusqu'à 50 personnes



*Toute l'équipe du Domaine du Moulin
Cavier vous remercie !*

Domaine du Moulin Cavier ***
Hôtel - Spa - Restaurant Gastronomique - Brasserie
2 Route Nationale 162, 49240 AVRILLE
Tél : 02.41.42.30.45
<https://www.hotelmoulincavier.com/>
hotel@hotelmoulincavier.com