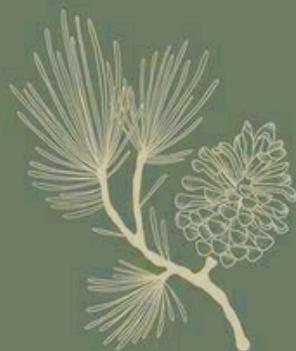




---

*Notre carte de fin d'année  
2025*



*Afin de vous accompagner pour vos célébrations de fin d'année,  
nos chefs vous concoctent une sélection festive et hivernale  
toujours aussi responsable*

Pour vos cocktails, buffets et goûters  
ou arbres de Noël



Page 3

Pour vos cadeaux clients ou pour vos  
collaborateurs afin de les remercier pour  
cette année ou bien démarrer la nouvelle  
année



Page 9

# Pour vos cocktails, buffets et goûters ou arbres de Noël

---



Une décoration thématique accompagnera nos prestations



## Cocktail salé et sucré

addition de pièces cocktail  
thématiques



## Animations culinaires

proposition d'une large sélection  
de nouvelles animations  
gourmande et conviviales



## Goûter

-arbre de Noël des enfants  
-goûter de fin d'année

# Comme toujours, nos offres sont adaptées sur mesure pour être au plus proche de vos besoins

---



Un besoin spécifique ? N'hésitez pas à nous contacter pour en parler !



Nous répondons à divers formats de prestations :

- du cocktail traditionnel au plus évènementiel, à partir de 20 jusque 2 000 personnes
- repas à partager
- plateaux repas
- gouter, pause café, petits déjeuners



Nous vous accompagnons sur la sélection des ateliers, des pièces ou des boissons et leur mise en scène la plus adaptée



Nous favorisons la consigne et proposons tous nos évènements en zéro déchet



# Notre offre cocktail et goûter ou "arbre de Noël"

**Plus de la moitié de notre carte cocktail sera renouvelée en novembre 2025 avec des créations savoureuses de saison.**

Quelques exemples : plancha truites gravelax, madeleine forestière, choux craquelin ganache citron praliné sésame



## COCKTAIL APÉRITIF

9 pièces par personne  
6 salées & 3 sucrées

16€40



## COCKTAIL DINATOIRE

15 pièces par personne  
11 salées & 4 sucrées

25€30

**Pour les goûters de fin d'année ou les "arbres de Noël" des enfants, une sélection gourmande et festive est proposée.**

A compléter avec nos ateliers culinaires type bar à crêpes (page 6) de nos boissons (page 7), notamment notre chocolat chaud bio spécial fin d'année



## GOÛTER / "ARBRE DE NOËL"

6 pièces sucrées par  
personne

6€80

Papillote clémentine  
Bâtonnet guimauve  
fraise citron  
Mini brioche saveurs au  
choix : Chocolat, Praline

Mini cookie trio-choco  
Sablé d'antan  
Madeleine à la vanille  
de Madagascar  
Mini tigré

Commande jusqu'à 1 semaine avant la livraison (10 jours pour une prestation avec service).

Nos tarifs s'entendent par personne, hors taxe, hors livraison. L'installation avec nappage (intissé noir) est incluse. Nos prix s'entendent hors taxe.

# Quelques exemples de nos pièces cocktails actuelles en complément

## NOS PIÈCES SALÉES

- Blinis sarrasin, crème citronnée à l'aneth, truite fumée
- Brochettes meule Altermont, pomme, abricot sec
- Mini-cakes au poireau, sésame et comté AOP
- Mini-gratins chauds
- Œufs mimosa
- Mini-rouleaux de printemps
- Effiloché de porc et cervelle de canut
- Gougères au fromage
- Wraps pesto vert, tomate confite et mozzarella
- Wraps orangés aux saveurs indiennes
- Verrines crémeux de carotte au cumin, carotte pickles et chantilly citronnée
- Quiches : lorraine, potiron-comté, poireau, noix-figue-fourme
- Fromages en planche : meule, tomme rustique, apéribic
- Charcuterie en planche : saucisson bio fabriqué en région lyonnaise, pâté en croûte drômois

## NOS PIÈCES SUCRÉES

- Brochettes de fruits :
  - poire, figue, pomme
  - pomme, poire, raisin
- Biscuits :
  - sablé choco noisette
  - cookie trio-choco
  - brownie
- Mignardises :
  - madeleine au caramel
  - diamant vanille
  - financier chocolat
- Touches fruitées :
  - mini-tatin
  - verrine de crumble
- Pièces premium :
  - tartelette poire vanille
  - chou chocolat caramel

*Partageons*

ensemble  
votre projet

*Sélectionnons*

les produits qui  
vous correspondent

*Personnalisons*

votre évènement  
à votre image

*Livrons*

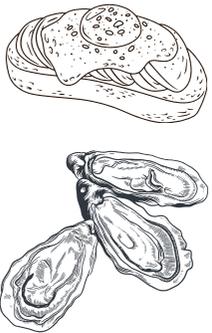
aux adresses  
de votre choix

# Notre ateliers culinaires lors de vos cocktails, buffets ou goûters

---

Le Moulin vous propose des animations culinaires originales afin d'accompagner vos prestations de fin d'année. Une animation salée ou sucrée, chaude ou froide pour apporter de la convivialité et de l'impact à votre cocktail ?

Laissez-vous tenter par nos incontournables ateliers !  
Et n'hésitez pas à nous consulter pour des envies particulières.



## **Nos ateliers salés**

*Atelier huitres*

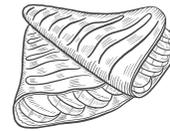
*Atelier mini croque minute*

*Atelier grande tartine chaudes minute*

*(pain pre toasté gratté à l'ail, raclette demi meule, jambon en topping ou pickles)*

*Ravioles sauces morilles*

*Tagliatelles dans demi meule de parmesan*



## **Nos ateliers sucrés**

*Atelier barbe à papa*

*Atelier bar à crêpes*

*Atelier bar à gaufres*

*Toppings : pommes rôties au beurre salé, cassonade & cannelle, fruits rouges & pâte à tartiner maison*

*Tarif sur demande*

*Le tarif inclus la gestion complète, un chef, le matériel (machine, supports, nappages), la décoration du stand et le service durant toute l'animation*

Commande jusqu'à 2 semaines avant la livraison.

Nos tarifs s'entendent par personne, hors taxe, hors livraison. L'installation avec nappage (intissé noir) est incluse.

# Notre sélection de boissons

## NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS SOFTS

Chocolat chaud Bio

Jus de fruits bios de la Ferme Margerie (Drôme)

Limonade artisanale bio - La Campagnette (Nantua)

Eau plate et gazeuse Celtic

Thé glacé & citronnade maison

Bio  
& local

## NOTRE CARTE DES CHAMPAGNES ET VINS

Nous les sélectionnons en collaboration avec notre partenaire :

Champagne Bernard Robert - Réserve Brut

Les caves du circuit court - Banastou & Fourquet

Les vins durables Oé

Côtes du Rhône la Devèze 2020 - Domaine de Dyonisos

Beaume de Venise - Domaine de la Ligière

Les Féréoles 2020 - Domaine de Foltodon

Viré Clessé - Domaine de la Verpaille

bouteilles  
consignées

## NOTRE CARTE DES BIERES

Nous proposons de la bière en bouteille ou en fût,  
nous travaillons avec deux partenaires brasseurs locaux :

Brasserie Dulion & Les Bières du Temps

*Partageons*

ensemble  
votre projet

*Sélectionnons*

les produits qui  
vous correspondent

*Personnalisons*

votre évènement  
à votre image

*Livrons*

aux adresses  
de votre choix

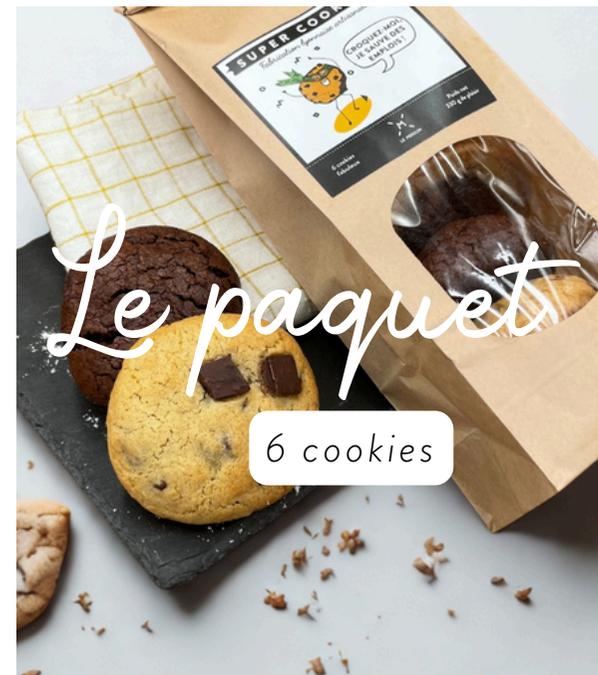
Commande jusqu'à 1 semaine avant la livraison (10 jours pour une prestation avec service).  
Nos tarifs s'entendent par personne, hors taxe, hors livraison. L'installation avec nappage (intissé noir) est incluse.

# Pour vos cadeaux clients ou pour vos collaborateurs afin de les remercier pour cette année ou bien démarrer la nouvelle année

Les Supercookies sont un cadeau gourmand qui plait au plus grand nombre. Ce sont des biscuits faits-maison, généreux, avec des ingrédients agricoles d'origine biologique. Quatre saveurs sont proposées : les grands classiques Trio choco, Choco noisette, Tout choco, et une saveur surprise de fin d'année vient s'ajouter!



27€50 HT



13€20 HT

Prix hors frais de transport. Possibilité d'organiser la livraison directement chez vos clients ou dans vos locaux sur devis. Possibilité d'intégrer une carte au nom de votre entreprise.

Nous vous encourageons à passer vos commandes avant fin octobre 2025



# Contactez-nous!

- par email : [pro@lemoulin.fr](mailto:pro@lemoulin.fr)
- par téléphone : Sophie ou Julie au 06 38 13 35 24 - 04 51 55 48 00
- ou commandez directement vos plateaux repas essentiels sur notre site : <https://lemoulin.fr/offre-entreprise/>

## Ils nous font confiance



*Ensemble, faisons de chaque événement  
une réussite, où se conjuguent exigence,  
convivialité et engagement.*



Le Moulin, entreprise à mission, entreprise d'insertion et plus encore