



# PRESTATIONS

Groupes & Événementielles

2026/2027



02.48.24.60.45



contact.vieuxmoulin18@gmail.com



41, Rue Jean Jaurès - Fenestrelay  
18390 St Germain du Puy

# Chers futurs clients,

A Bourges et pourtant dans la quiétude de la nature, du bord de l'Yèvre qui nous entoure, nous vous proposons un cadre dépayçant qui fera de vos réceptions un moment à part.

Notre cuisine traditionnelle s'engage à toujours vous proposer des plats "Faits Maison". Une équipe de professionnels de la restauration et de l'événementiel, aimable, attentionnée et discrète saura vous assurer un moment de détente en toute convivialité.

Notre terrasse au bord de l'eau est un avantage certain qui vous charmera, face à la grande roue du moulin et son espace fleuri.

Le Vieux Moulin comprend différents lieux de réception et jardins (privatisables), pour vos apéritifs, vins d'honneur, mariages, etc ...

Vos cérémonies laïques peuvent être organisées sur l'île, au bord de l'eau, à l'abri des regards.

Un cadre enchanteur pour vos souvenirs photos et vidéos, des moments inoubliables qui, nous l'espérons, vous charmeront !

## Un peu d'histoire ....

Tout a commencé en 1556, première construction du moulin : "Le Moulin Rabot"; bâti non loin de la maison de Pierre De Bar, écuyer, seigneur de St Germain du Puy et Valet de Chambre du roi Charles VII.

Il s'agissait d'un moulin à eau utilisé pour la fabrication de la farine.

Les sacs de farine et de grains étaient stockés sur les différents niveaux de la bâtisse.

Le Moulin Rabot a survécu à la guerre des religions en 1562, à l'assèchement de l'Yèvre entre 1847 et 1900 puis à toutes autres guerres et révolutions.

Vous trouverez dans notre établissement quelques vestiges de son exploitation.

L'établissement a ensuite connu sa renommée gastronomique, transformé en Auberge/Restaurant, une fois entre les mains de Mr Cassard Noël et son épouse en 1977. Renommée que Christophe et son épouse essayent de faire perdurer depuis la reprise des lieux en 2006.



# NOS espaces en Photo



Salle des Hauteurs



Grande Prestige



Grande Prestige



Le Barnum



La Paillote



La Terrasse

Découvrez tous nos espaces disponibles pour vos futures prestations, salles et espaces extérieurs privatisables en fonction de vos besoins et du nombre de convives :

Petit Salon, Salle des Hauteurs, la Paillote, le Barnum et la Grande Prestige.

(Groupe 15 à 180 personnes)



L'Yèvre



Petit Salon



L'île



Mariage

# Cocktails et Vin d'honneur

## • FORMULE 17.00 € /PERS

Berrichon - Pêche Grisée - Jus de fruits - Eau minérale - Coca

## • FORMULE 20.00 € /PERS

Berrichon - Pêche Grisée - Cocktail Pétillant  
Jus de fruits - Eau minérale - Coca

## • FORMULE 23.00 € /PERS

Soupe de Champagne - Cocktail Pétillant  
Jus de fruits - Eau minérale - Coca

## • FORMULE 25.00 € /PERS

Champagne "Propriétaire" - Chandon Garden Spritz  
Jus de fruits - Eau minérale - Coca

- Formule comprenant **3 verres/personne** (toutes boissons confondues)
- Possibilité d'opter pour un service à la demande, facturé au **réel consommé**
- Toutes nos formules peuvent être recomposées sur demande (Quantités et Produits)

## Les Boissons

### LES APÉRITIFS

• Berrichon / Pêche Grisée 15 cl	6.50 €
• Cocktail Pétillant 25 cl	9.00 €
• Sangria / Punch 25 cl	6.50 €
• Soupe de Champagne 25 cl	10.00 €
• Kir (Cassis, Mûre, Pêche) 12 cl	6.00 €
• Spritz Cocktail 25 cl	10.00 €
• Kir Royal (Cassis, Mûre, Pêche) 12 cl	11.00 €
• Cocktail "Sans Alcool" 25 cl	7.00 €

### LES CHAMPAGNES AOP 75 CL

• Propriétaire " Lejeune" ou "Nantheuil"	52.00 €
• Castelnau Blanc	85.00 €
• Moët & Chandon Blanc	85.00 €
• Moët & Chandon Rosé	100.00 €
• Ruinard	120.00 €
• Dom Pérignon	280.00 €
• Moët & Chandon Blanc Millésimé	100.00 €
• Moët & Chandon Rosé Millésimé	120.00 €
• Chandon Garden Spritz	52.00 €
• Droit de Bouchon *	15.00 €

\* Uniquement pour consommation au dessert

### LES EAUX

• Vittel Litre	5.00 €
• San Pellegrino Litre	5.00 €

### LES BOISSONS CHAUDES

• Café	2.50 €
• Café + 2 Mignardises	5.50 €
• Thé / Infusion	4.00 €

### LES SOFTS

• Coca-Cola (1 Litre)	12.00 €
• Jus d'Orange (1 Litre)	12.00 €
• Jus d'Ananas (1 Litre)	12.00 €
• Jus d'Abricots (1 Litre)	12.00 €
• Limonade (1.5 Litre)	15.00 €
• Perrier (1 Litre)	12.00 €

### LES TROUS

- Sorbet Passion, **Vieux rhum**
- Sorbet Framboise,  
**Eau de vie de Framboise**
- Sorbet Pomme, **Calvados**
- Sorbet Citron, **Vodka**
- Sorbet Poire, **Poire Williams**

# A déguster

## avec vos Cocktails et Vin d'Honneur

Tarifs indiqués sur la base d'1 pièce/pers et par variété.

### PIECES COCKTAIL FROIDES

2.50 € Pièce / pers

- Mini wrap chèvre-basilic
- Blinis,tzatziki, saumon fumé
- Mini club sandwich jambon
- Tartelette à la tapenade
- Mini club sandwich au thon

### DIVERS

1.00 € Pièce / pers

- Galette aux pommes de terre
- Mix feuilletés chaud
- Gougère fromagère
- Fish-balls de cabillaud (2 pièces)

### PIECES COCKTAIL CHAUDES 3.00 € Pièce / pers

- Mini burger de boeuf
- Mini quiche
- Mini croque-Monsieur
- Focaccia tomate-basilic, mozzarella
- Mini chou escargot en persillade
- Mini samoussa aux légumes

### SUCRÉS

1.50 € Pièce / pers

- Panaché de macarons
- Petis fours variés
- Tartelette aux fruits

## “Animé et Cuisiné” devant vous

### LES WOKS

3.50 € Pièce / pers

- Volaille, thym, miel, citron
- Queues de crevettes, aigre-doux
- Tofu mariné au Satay
- Boeuf, gingembre, sauce poke

### LES PLANCHAS

3.50 € Pièce / pers

- Brochette de gambas, ail et persil
- Brochette de poulet mariné
- Brochette de boeuf tandoori
- Poulpe, paprika fumé, citron

### JAMBON DE PAYS

4.00 €/PERS

- Minimum de 75 pers
- Service du Jambon à la coupe

### BAR A HUÎTRES

4.00 €/PERS

- Minimum 50 pers
- 2 huîtres /pers  
"FINE DE CLAIRE" N°3
- Citron, vinaigre échalote,  
beurre demi-sel



## MENU AFFAIRE

35 €\*

NON SERVI LES WEEK-ENDS ET JOURS FERIES

Salade chèvre chaud, noix torréfiées  
Vinaigrette à l'huile de noisettes,  
Moutarde douce, miel

ou

Tatin de légumes, féta,  
Crème balsamique, huile d'herbes

Paleron de bœuf braisé,

Ecrasé de pommes de terre, légumes confits

ou

Filet de poisson Meunière (selon arrivage)  
Fondue de poireaux, pommes de terre nature

Assiette trois Fromages et son mesclun, (Sup 8 €).

Moelleux au chocolat, ganache montée  
Croustillant praliné, glace vanille

ou

Blanc mangé coco, coulis ananas,  
Pop-corns caramélisés

## MENU RÉCEPTION

57 €\*

Foie gras mi-cuit, chutney de pommes  
Mesclun, balsamique, pain d'épices

ou

Tartare de thon à la mangue, fines herbes  
Crèmeux Wasabi, perles de yuzu

Magret de canard, sauce cassis

Légumes de saison, pressé de pommes de terre

ou

Filet de Sébaste, ratatouille minute  
Pommes vapeur, Sauce Nantua

Brie affiné, marmelade d'oranges, saladine

ou

Trilogie de fromages (pané, fumé, affiné), mesclun

Carré gourmand chocolat noir, croustillant praliné  
Coulis de fruits rouges

ou

Tarte Tatin tiède, crème légère et glace caramel

## MENU AUBERGE

42 €\*

Oeuf parfait, crème de lard et champignons

ou

Rillettes de merlu, citron,  
Herbes fraîches, pain grillé

Filet de volaille en ballotine,  
Duxelle de champignons

Risotto de crozets, sauce au comté

ou

Dos de saumon snacké, crémeux de patate douce  
Beurre aux agrumes

Assiette trois Fromages et son mesclun (Sup 8 €).

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

ou

Poire pochée aux épices, sauce chocolat  
Crème fouettée

## MENU LOCAL

45 €\*

Salade de pommes de terre, lardons,  
Oeuf poché, chèvre chaud

ou

Pâté Berrichon aux oeufs, crème légère  
et sa salade

Filet de brochet, beurre blanc

Lentilles vertes du Berry, légumes de saison

ou

Mignon de cochon, sauce Menetou rouge  
Ecrasé de pommes de terre, légumes du moment

Valençay, jeunes pousses,  
Vinaigrette aux noix (Sup 8 €).

Poirat Berrichon caramélisé, noisettes  
Crème fouettée, zestes d'agrumes

ou

Cheese-cake au chèvre et aux pommes  
Coulis de fruits rouges

# MENU

64 €\*

entrée + poisson ou viande  
+ fromage + dessert

## PRESTIGE

\*Tarif hors boissons

74 €\*

entrée + poisson + viande  
+ fromage + dessert

### MISES EN BOUCHE (SUP 6 €)

Saint Jacques snackée à l'huile d'agrumes  
ou  
Crème brûlée au foie gras, tuile de pain

### ENTRÉES

Pressé de foie gras, pommes confites, pickles d'oignons rouges, brioche  
ou  
Œuf parfait aux morilles, langoustines, vin jaune, saladine d'herbes fraîches

### POISSONS

Pavé de flétan, sauce beurre blanc truffé, légumes de saison  
ou  
Lotte rôtie, mousseline de céleri, bisque légère

### VIANDES

Filet de boeuf, jus de veau corsé,  
Millefeuille de pommes de terre, légumes du moment  
ou  
Filet de veau, jus réduit au romarin,  
Jeunes légumes, pommes Pont neuf

### FROMAGES

Trilogie de fromages (Pané, Fumé, Affiné), mesclun

### DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges, crème légère Vanille  
ou  
Entremet Chocolat, cœur coulant framboise  
Praliné, biscuit noisette

### CONDITIONS GENERALES DE VENTE :

#### 1 / NOS MENUS :

Ils sont établis pour un minimum de **20 personnes avec choix unique pour l'ensemble des convives.**

Pour un nombre inférieur ou pour un menu avec choix : Nous avons à disposition nos menus quotidiens (renouvellement tous les 2 mois)

Sur les menus groupes, tout désistement dans les **4 jours précédant la prestation sera facturé.**

#### 2 / MAJORATIONS :

Pour vos soirées Musicales ou Repas prolongés : Majoration de **5.00€ / pers** sur la prestation (Max 350€).

Pour vos repas de Famille, Baptêmes, Communions, Anniversaires : Cette majoration sera appliquée pour tout départ (heure de libération de la salle) :

→ : **Après 16h30** pour les déjeuners

→ : **Après 00h30** du matin pour les diners

**3 / ATTENTION :** pour valider votre réservation, **un acompte de 20€ / pers.** sera à nous fournir.

#### 4/ Chers clients,

Vu la configuration actuelle économique, vu les fluctuations incessantes des prix sur le marché, nous ne pouvons garantir des prix et des produits fixes sur notre catalogue de prestations groupes annuel.

Nous nous réservons donc le droit de changer ces éléments si la conjoncture nous y oblige.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# Buffet "Cocktail"

20 pièces /pers

38€\*

Servi pour minimum 20 pers  
Composition ci-jointe pour 30 pers  
De 20 à 30 pers : composition du chef

## Composition pour minimum 30 personnes :

- Galettes aux pommes de terre x2
- Club sandwich au thon
- Club sandwich au jambon
- Mini croque-monsieur
- Mini chou escargot en persillade
- Blinis, tzatziki, saumon fumé
- Fish-balls de cabillaud x2
- Wok de poulpe, paprika fumé, citron
- Brochette de poulet, citron et miel
- Plancha de Bœuf mariné
- Wok de queues de crevettes aigre-doux
- Fromages variés x2
- Petits fours sucrés x4
- Panaché de macarons

Servis Debout (Uniquement quelques tables d'appoint)

# Buffet "Repas"

Repas à Table

45€\*

- Plateau de charcuteries et terrines, cornichons, beurre
- Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan
- Salade de pommes de terre, lard et oeufs
- Salade de riz, poulet, olives, tomates confites, légumes
- Saumon fumé, crème de raifort, blinis
- Rôti de cochon à la moutarde, légumes, pommes rissolées
- Pavé de saumon, crème de citron, aneth, légumes
- Plateau de fromages variés et fruits secs
- Tiramisu aux fruits rouges
- Brownie chocolat-café, caramel beurre salé

\*Tarif hors boissons

sur  
devis

# Brasero

de 20 à 50 personnes



La cuisson au brasero, une méthode de cuisson ancestrale et conviviale, de plus en plus populaire pour les repas en plein air !

Elle offre non seulement une expérience unique, un art de la cuisine spectaculaire, mais aussi une mise en valeur des saveurs de nos produits liée à la cuisson au feu de bois.

Nous vous proposons de déguster cette formule en convivialité dans notre espace "Barnum" (uniquement aux beaux jours)

# Les Gâteaux

## Fabrication MAISON

Servis en pièce unique

+ 4 €  
/ pers.

### LE FRAISIER / FRAMBOISIER

En saison

### OMELETTE NORVEGIENNE

Vanille, Grand-Marnier

### SAINT-HONORE

Pâte sablée, pâte à choux, crème  
Chiboust, caramel

### L'OPERA

Génoise, ganache, crème mascarpone,  
café, chocolat

### ENTREMET CHOCOLAT-EXOTIQUE

Mousse chocolat au lait, insert fruité

### LA PASSION

Biscuit financier, mousse passion  
Insert mangue

## Fabrication : Pâtissier Noël JOVY

St Germain du Puy

Gâteaux ronds disponibles en 4/6/8 parts  
Gâteaux carrés disponibles de 4 à 48 Parts (nombre pair).

+ 4.50 €  
/ pers.

### SAMANA



Crème onctueuse à la vanille  
parfumée aux deux citrons  
Biscuit macaron amande et citron  
Crèmeux au chocolat noir de  
République Dominicaine  
Biscuit au chocolat

### FORÊT NOIRE



Crème Chantilly à la vanille  
Bourbon, biscuit chocolat au sirop  
léger au kirsh, mousse au chocolat  
noir, griottines

### EXOTIQUE



Mousse légère au cocktail  
de fruits exotiques  
Dés d'ananas et framboises  
Biscuit aux amandes et noix de coco

### CRACAO



Mousse au chocolat noir pure  
plantation du Venezuela, biscuit  
moelleux aux amandes et  
noisettes, croustillant feuilleté  
au praliné aux amandes et  
noisettes.

### IVOIRE



Mousse très onctueuse au chocolat blanc  
Crèmeux au fruit de la passion avec des  
dés de mangue fraîche  
Biscuit aux amandes et noix de coco

### RIO



Mousse légère et onctueuse au  
citron vert, biscuit aux amandes  
et zestes de citron vert, coulis de  
framboises, fond sablé au beurre.  
De avril à juillet

### PRINCE DE SICILE



Biscuit fondant chocolat, crème  
légère à la pistache, mousse  
chocolat au lait, fond croustillant  
noisette

+ 6 €  
/ pers.  
selon modèle

## PIÈCE MONTÉE

Vanille ou Grand Marnier

- 1er Dessert - 4 Choux/pers.
- 2ème Dessert - 2 Choux/pers.

# CARTE DES VINS



## LES VINS ROUGES

	Bouteille 75cl	1/2 Bouteille 37.5cl
La Petite Perrière - Vin de France	26.00€	
<b><u>Vallée de la Loire</u></b>		
Sancerre AOP "Dezat"	36.00€	21.00€
Sancerre AOP "Reverdy"	40.00€	
Sancerre AOP "Cuvée Prestige" Dezat	44.00€	
Sancerre AOP "Cuvée Louys Marie" Reverdy	53.00€	
Sancerre AOP "Grappes Entières" Reverdy	56.00€	
Menetou-Salon AOP	36.00€	21.00€
Menetou-Salon AOP "Clos des Bénédictins"	42.00€	
Reuilly AOP	31.00€	19.50€
Chateaumeillant AOP	30.00€	19.00€
Saumur-Champigny AOP	35.00€	
Saumur-Champigny AOP "Cuvée Ferry"	42.00€	
Chinon AOP	35.00€	20.00€

## **Vallée du Rhône**

Côtes du Rhône AOP	27.00€	16.00€
Gigondas AOP "Les Jocasses"	50.00€	
Côte Rôtie AOP "Les Becasses"	117.00€	
Crozes Hermitage AOP "Meysonniers"	42.00€	
Châteauneuf du Pape AOP "Bernardine"	71.00€	

## **Bordeaux**

Bordeaux Supérieur AOP "Les Justices"	32.00€	27.00€
Côtes de Bourg AOP "Château Falfas"	50.00€	
Graves AOP "Dames de Respides"	38.00€	
Pomerol AOP "Héritage de Belliard"	75.00€	
Margaux AOP "La Closerie des Eyrins"	52.00€	
Saint-Estèphe AOP "Ségur de Cabanac"	58.00€	

## **Bourgogne**

Bourgogne AOP "Couvent des Jacobins"	40.00€	29.00€
Mercurey AOP	53.00€	
Gevrey Chambertin AOP	120.00€	
Vosne-Romanée AOP	140.00€	
Savigny les Beaunes AOP	64.00€	
Chambolles Musigny AOP	160.00€	

## **Alsace**

Pinot noir - Alsace AOP	34.00€	
-------------------------	--------	--

## **PAS DE DROIT DE BOUCHONS POSSIBLE**

## LES EAUX MINÉRALES

	Bouteille 1L	1/2 Bouteille 50 cl
Vittel/ San Pellegrino	5.00€	4.00€
Carafe d'eau (Gratuite)		

## LES VINS BLANCS

	Bouteille 75cl	1/2 Bouteille 37.5cl
La Petite Perrière - Vin de France	26.00€	
<b><u>Vallée de la Loire</u></b>		
Sancerre AOP "Dezat"	36.00€	
Sancerre AOP "Reverdy"	40.00€	
Sancerre AOP "Montée de Bouffant" Reverdy	52.00€	
Menetou-Salon AOP	36.00€	21.00€
Reuilly AOP	31.00€	19.50€
Quincy AOP	31.00€	19.50€
Quincy AOP "Vieilles Vignes"	36.00€	
Pouilly-Fumé AOP	36.00€	
<b><u>Bourgogne</u></b>		
Bourgogne AOP "Couvent des Jacobins"	42.00€	
Bourgogne AOP Montagny 1er cru	60.00€	
Meursault AOP	120.00€	

## **Alsace**

Gewurztraminer - Alsace AOP	35.00€	
-----------------------------	--------	--

## **Vallée du Rhône**

Vacqueyras AOP "Cuvée Prestige"	38.00€	
---------------------------------	--------	--

## LES VINS ROSÉS

	Bouteille 75cl	1/2 Bouteille 37.5cl
La Petite Perrière - Vin de France	26.00€	

## **Vallée de la Loire**

Sancerre AOP "Dezat"	36.00€	21.00€
Menetou-Salon AOP	36.00€	
Chateaumeillant AOP	30.00€	
Reuilly AOP	31.00€	19.50€

## **Côtes de Provence**

Masterel AOP	28.00€	
Minuty Prestige AOP	40.00€	
Whispering Angel "Cave D'Esclans" AOP	49.00€	
Garrus "Château D'Esclans" AOP	150.00€	

## LES CHAMPAGNES

	Bouteille 75cl
Champagne Propriétaire AOP "Nantheuil"	52.00€
Champagne Propriétaire AOP "Lejeune"	52.00€
Champagne Castelnau Blanc AOP	85.00€
Moët & Chandon Blanc AOP	85.00€
Moët & Chandon Rosé AOP	100.00€
Moët & Chandon Blanc Millésimé AOP	100.00€
Moët & Chandon Rosé Millésimé AOP	120.00€
Dom Perignon AOP	280.00€
Ruinart AOP	120.00€
Comtes de Champagne Rosé AOP	215.00€

**AOP** Appellation d'Origine Protégée

Prix nets service compris



PLAQUETTE 2026/2027 MAJ 05/26

P 10/14

# Les Forfaits Boissons

.....  
**Eau minérale** plate et/ou gazeuse (1 bouteille/2pers)

2.50 € /PERS

.....  
**Apéritif** : Kir + 3 feuilletés chauds

**Vin** : en pichet, 25 cl/pers (blanc et/ou rouge)

**Café**

12.00 € /PERS

.....  
**Apéritif** : Berrichon/Pêche Grisée + 3 galettes aux pommes de terre

**Vin** : Cuvée, 1 bout/3 pers (blanc et/ou rouge)

**Café**

18.00 € /PERS

.....  
**Apéritif** : Berrichon/Pêche Grisée + 2 galettes aux pommes de terre  
et 1 toast

**Vin** : Région, 1 bout/3 pers (blanc et/ou rouge)

**Café**

22.00 € /PERS

Tous nos forfaits peuvent être recomposés sur demande.

# Les Forfaits Réunions

.....  
**Salle de réunion** avec eaux minérales sur table

**Mise à disposition** : écran - paperboard - vidéo projecteur - micro

7.00 € /PERS

.....  
**Salle de réunion** avec eaux minérales sur table

**Mise à disposition** : écran - paperboard - vidéo projecteur - micro

**Café d'accueil** avec viennoiseries, jus d'orange et eaux minérales

13.00 € /PERS

.....  
**Salle de réunion** avec eaux minérales sur table

**Mise à disposition** : écran - paperboard - vidéo projecteur - micro

**Café d'accueil** avec viennoiseries, jus d'orange et eaux minérales

**Une pause** l'après-midi avec café et jus d'orange

17.00 € /PERS

◆ **Pour agrémenter vos cafés d'accueil**

Salade de fruits frais , charcuteries et fromages

5.00 € /PERS

◆ **Pause supplémentaire**

Café, jus d'orange

4.00 € /PERS

Disposition de la salle de réunion à définir

Toute location de salle de réunion engendrera un coût minimum de 300 €

# Prestations annexes

## 400 € FEUX D'ARTIFICE

- Feu d'Artifice tiré dans l'enceinte du Domaine par nos équipes.
- Durée : 2 minutes intenses (200 bombes en 16 séquences)

## 12 €/pers CEREMONIES LAÏQUES



- Pour 50/60 pers
- Installation tapis de cérémonie, pupitre, enceinte, micro, chaises.
- Installation de vos décorations (Hors Arche)

## DÉCORATIONS 40 € / Heure / pers nécessaire

- Installation de vos décorations par nos équipes.

## HOUSSES DE CHAISES 5 € / pers



- Installation et nettoyage par nos équipes
- Nœuds inclus : couleurs : (blanc, rose, rouge, or ou argent)

## 200 € LOCATION BARNUM



- Dimensions : 3m\*6m
- Installation et démontage par nos équipes

## LOCATION VIDEO PROJECTEUR

- Ecran et rallonge inclus **50 €**

## LOCATION DE SALLE (sans prestations)

	1/2 journée	La journée
• La Grande Prestige (200m2)	400 €	700 €
• La Salle des Hauteurs (100m2)	300 €	500 €

Aucun traiteur ne sera accepté

# HÔTELS

# Hébergements à proximité



- Hôtel de Bourbon \*\*\*\*  
02.48.70.70.00 (4.6 km)  
Boulevard de la République  
18000 Bourges  
Site : [hotel-bourbon.fr](http://hotel-bourbon.fr)



- Les Bonnets rouges  
02.48.65.79.92 (4.2km)  
3 rue de la Thaumassiere  
18000 Bourges  
Site: [bonnetsrouges-bourges.fr](http://bonnetsrouges-bourges.fr)

- Hôtel De Panette \*\*\*\*  
02.48.50.60.01 (5.9km)  
1 rue Henri Ducrot  
18000 Bourges  
Site : [panette.fr](http://panette.fr)



- Hôtel Villa C \*\*\*\*  
02.18.15.04.00 (4.6 km)  
20 Avenue Henri Laudier  
18000 Bourges  
Site : [hotelvillac.com](http://hotelvillac.com)



- L'Oustal  
02.48.70.26.64 (4.5km)  
7 rue Félix Chédin  
18000 Bourges  
Site : [oustalենberry.fr](http://oustalենberry.fr)



- The Originals City  
Hôtel Le Berry \*\*\*  
02.48.24.20.87 (4.6 km)  
2 Place du Général Leclerc  
18000 Bourges (Face à la gare)  
Site : [le-berry.com](http://le-berry.com)

- Logis Hôtel le Christina\*\*\*  
02.48.70.56.50  
5 Rue de la Halle 18000 Bourges  
Site : [le-christina.com](http://le-christina.com)



- Le Cèdre Bleu  
06.11.84.96.44 (5.8km)  
14 rue Voltaire  
18000 Bourges  
Site : [lecedrebleu.fr](http://lecedrebleu.fr)



- Hôtel Les Tilleuls \*\*\*  
02.48.20.49.04 (3.2km)  
7 Place de la Pyrotechnie  
18000 Bourges  
Site : [les-tilleuls.com](http://les-tilleuls.com)

- La Manova  
06.21.68.64.50 (10km)  
DOMAINE DES 4 VENTS  
18000 BOURGES  
Site : [lamanova.fr/le-domaine/](http://lamanova.fr/le-domaine/)



# Pour animer vos soirées



**MX**  
Dream Event  
BALLOON  
DESIGNER  
mxdreamevent@gmail.com  
07.68.20.58.23



Blandine Champé  
L'Orgue à Parfum  
0685085549  
[Lorgue\\_a\\_parfum@hotmail.com](mailto:Lorgue_a_parfum@hotmail.com)



Evasion communication  
02 48 70 40 40  
[evasion-communication.com](http://evasion-communication.com)



Tél. 06 50 97 24 23  
**Luigi ANSELMO**  
Animateur & DJ PRO  
L.A. Music  
[luigi.anselmo@orange.fr](mailto:luigi.anselmo@orange.fr)



Animations  
Décorations  
Loisirs Gonflables  
Sonorisations  
Spectacles  
02 48 24 76 19  
www.alliance-evenements.fr  
20 rue des 2 Trents (face Du Michelin) - 18230 SAINT DOULCHARD

## Nos Bons Cadeaux

Pour plus tard,  
Pour remercier,  
Pour faire plaisir.

C'est simple et apprécié :

Vous choisissez soit le menu, soit  
une valeur.

Envoi par courrier ou retrait sur  
place.

Encaissement possible en carte  
bancaire à distance, virement,  
chèque, espèces....



**LE Vieux moulin**  
LE BON CADEAU D'EXCEPTION

OUVERT DU MERCREDI AU DIMANCHE MIDI  
SERVICE DE 12H à 14H LE MIDI & DE 19H à 21H LE SOIR

Offert à : .....  
De la part de : .....  
Bon pour : .....

OFFRE NON CUMULABLE - DURÉE DE VALIDITÉ : 6 MOIS - DATE D'ACHAT LE : .....

41 rue Jean Jaures 18390 FENESTRÉZAY / 02.48.24.60.45 / [contact@le-vieuxmoulin18@gmail.com](mailto:contact@le-vieuxmoulin18@gmail.com)