

LE MOULIN D'ORGEMONT

UN LIEU D'EXCEPTION NICHÉ SUR LES HAUTEURS, COMBINANT RESTAURANT PANORAMIQUE ET ESPACE ÉVÈNEMENTIEL AVEC UNE VUE IMPRENABLE SUR PARIS.

Localisation

2 Rue du Clos des Moines,
95100 Argenteuil

Ouverture

7j/7

Appelez pour réserver

01 72 53 63 87

@lemoulindorgemont

@lefaubourg_dumoulin



UNE EXPERIENCE PANORAMIQUE AUX PORTES DE PARIS

Découvrez nos différents espaces et salles pour vos événements en privatisation totale ou partielle.



LE MOULIN D'ORGEMONT

RESTAURANTS • ÉVÈNEMENTS • HÉBERGEMENTS

Envie d'un cocktail copieux et sophistiqué ? Vous préférez un dîner assis, ou encore un brunch ?



Professionnel et particulier

★★★★★

ÉVÈNEMENTS

Le Moulin d'Orgemont vous propose trois établissements distincts, chacun avec son atmosphère unique, pour accueillir tous vos événements, de 10 à 450 personnes. Que ce soit pour un mariage, un séminaire, un anniversaire ou une réception privée, nous mettons à votre disposition des espaces modulables adaptés à vos besoins.

★★★★★

RESTAURANT PANORAMIQUE

Le Faubourg du Moulin d'Orgemont, un restaurant unique installé dans une péniche retournée, offrant une vue panoramique exceptionnelle.

Avec une capacité de 150 couverts et 160 places de parkings, notre établissement vous accueille tous les jours pour un moment gourmand inoubliable.



Le Faubourg du Moulin

★★★★★

NOS HÉBERGEMENTS

Situés dans un ancien moulin à vent entièrement réhabilité, nos 4 chambres d'Hôtel vous offrent une expérience unique mêlant charme historique et confort moderne.

Que ce soit pour un séjour romantique, un week-end entre amis ou une escapade nature, profitez d'un cadre paisible, atypique et chargé d'histoire."



L'Hôtel



DONNEZ DU RELIEF À VOS EVENEMENTS PROFESSIONNEL



Que vous organisiez un séminaire stratégique, une conférence d'envergure, un lancement de produit ou une activité de team building, notre lieu d'exception vous offre des espaces modulables, des équipements performants et un accompagnement sur mesure pour donner vie à tous vos objectifs professionnels.

SÉMINAIRE

- 3 salles de réunion de 10 à 240 personnes
- Système audio-visuel
- Repas assis, buffet & cocktail dinatoire

CONFÉRENCE

- 1 salles de conférence de 80 à 240 personnes
- Système audio-visuel
- Format sur mesure

LANCEMENT DE PRODUIT

- Espace intérieur et extérieur
- 160 places de parking
- vue panoramique
- Cocktail & animation
- Espace vert
- Jeux de lumières
- Mise en scène sur-mesure

TEAM BUILDING

- Espace vert
- Prestataire de confiance
- De 10 à 200 personnes
- Cinéma, spy school, rugby..



★★★★★ **NOS ESPACES** ★★★★★

À bord de notre péniche « **Le Faubourg** », découvrez des espaces uniques alliant charme parisien et atmosphère feutrée. Que vous recherchiez une vue imprenable ou un cadre chaleureux avec piano en scène, chaque lieu a été pensé pour sublimer vos repas, vos cocktails ou vos célébrations.



Piano



À L'ARRIÈRE DE LA PÉNICHE, DANS UN CADRE RAFFINÉ AVEC PIANO EN SCÈNE



REPAS ASSIS JUSQU'À 25PERS
COCKTAIL DINATOIRE JUSQU'À 35PERS



Petit Paris



DANS LA VERANDA FACE A LA TOUR EIFFEL ET SES ALENTOURS



REPAS ASSIS JUSQU'À 30PERS
COCKTAIL DINATOIRE JUSQU'À 40PERS



NOS SALLES PRIVATIVES



Des espaces exclusifs pour vos moments d'exception.

Profitez de nos salles privées avec vue panoramique, équipements professionnels et prestations sur mesure, idéales pour vos repas, cocktails ou soirées festives.



Proue



Grand-Paris



SITUEE A L'AVANT DE LA PENICHE ET VUE PANORAMIQUE



100m2 D'ESPACE PRIVATIF EXTERIEUR AU BORD DE LA FONTAINE



REPAS ASSIS JUSQU'A 50PERS
COCKTAIL DINATOIRE JUSQU'A 70PERS



MISE A DISPOSITION D'ENCEINTE OU PRESTATAIRE DJ



SYSTEME AUDIO VISUEL HAUTE DEFINITION



VERANDA PANORAMIQUE SUR PARIS ET SES ALLENTOURS



REPAS ASSIS JUSQU'A 90PERS
COCKTAIL DINATOIRE JUSQU'A 120PERS



MISE A DISPOSITION D'ENCEINTE OU PRESTATAIRE DJ



SYSTEME AUDIO VISUEL PORTATIF A DISPOSITION



NOS PRIVATISATIONS



Le Faubourg vous accueille dans un cadre panoramique unique, entre élégance, confort et intimité. Privatisez l'espace pour vos événements privés ou professionnels et profitez d'un service sur mesure dans un environnement à couper le souffle.



SITUEE DANS UNE PENICHE & VUE PANORAMIQUE



100m2 D'ESPACE PRIVATIF EXTERIEUR AU BORD DE LA FONTAINE



REPAS ASSIS JUSQU'A 100PERS
COCKTAIL DINATOIRE JUSQU'A 150PERS



MISE A DISPOSITION D'ENCEINTE OU PRESTATAIRE DJ



SYSTEME AUDIO VISUEL HAUTE DEFINITION



NOS PRIVATISATIONS



Il Mulino, un cadre chaleureux et authentique pour vos événements.

Entre poutres apparentes, terrasse privative et ambiance conviviale, ce lieu de caractère vous accueille pour vos repas, cocktails ou célébrations privées dans un décor à la fois rustique et élégant.



SALLE DE 100M2



100M2 TERRASSE PRIVATIVE



REPAS ASSIS JUSQU'À 50PERS
COCKTAIL DINATOIRE JUSQU'A 70PERS



PARKING PRIVATIF



JEUX DE LUMIERES



SYSTEME AUDIO-VISUEL



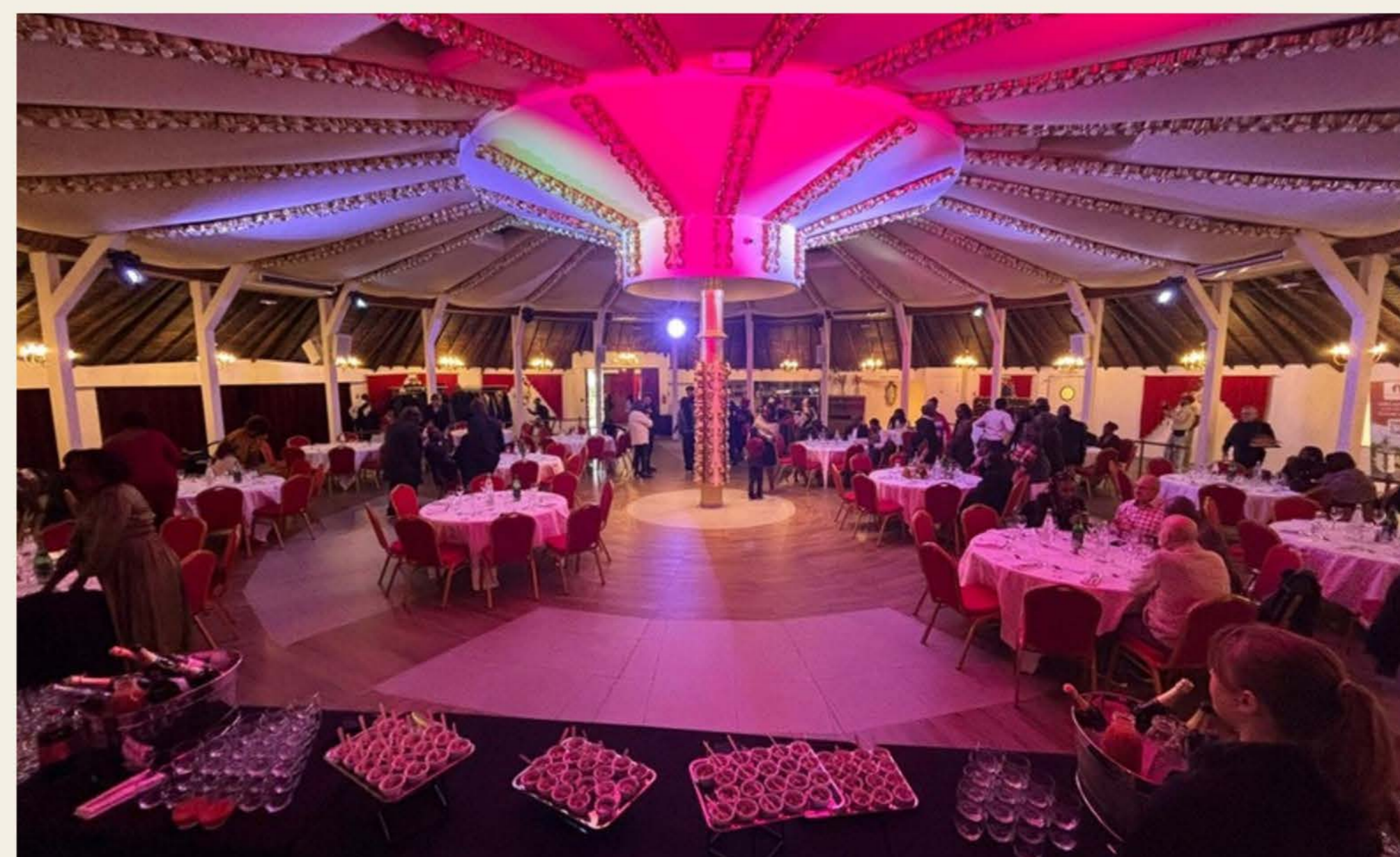
NOS PRIVATISATIONS



Le Carrousel

Le Carrousel, un espace grandiose pour vos plus grands événements.

Avec sa vaste salle modulable, sa terrasse couverte de 250m² et ses équipements professionnels, Le Carrousel accueille jusqu'à 450 convives pour des réceptions élégantes, des dîners d'entreprise ou des célébrations inoubliables.



SALLE DE 450M2



250M2 TERRASSE PRIVATIVE & COUVERTE



REPAS ASSIS JUSQU'À 240 PERS
COCKTAIL DINATOIRE JUSQU'À 450 PERS



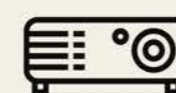
LOCAL TRAITEUR DE 30M2



DISPOSITION SUR-MESURE



REGIS & JEUX DE LUMIERES



SYSTEME AUDIO-VISUEL HAUTE
DEFINITION



PARKING PRIVATIF



NOS FORMULES CLÉS EN MAIN



À PARTIR DE 59.90€

NOTRE CUISINE MAISON SE VEUT DE QUALITÉ, SIMPLE, GÉNÉREUSE ET TEINTÉE DE SUBTILITÉ. NOUS TRAVAILLONS EXCLUSIVEMENT ET AVEC LE PLUS GRAND SOIN DES PRODUITS FRAIS. VOUS POUVEZ VENIR DECOUVRIR TOUS LES REPAS DES FORMULES AU RESTAURANT "FAUBOURG DU MOULIN"

APERITIF & PIECE COCKTAIL SERVI SUR BUFFET EN FORMAT COCKTAIL

"PLAISIR"

Apéritif :

2 pièces cocktail / personne
Kir ou soft drink

Restauration :

Entrée
Plat
Dessert

Boisson :

Vin - 1 btl pour 3
(Côte du Rhône & Chardonnay)
Eaux plates et pétillantes
Café ou thé

"GOURMET"

Apéritif :

4 pièces cocktail / personne
Champagne, apéritif
(martini, porto, pastis)
soft drink, cocktail de fruit sans
alcool

Restauration :

Entrée
Plat
Dessert

Boisson :

Vin - à discrétion
(Côte du Rhône & Chardonnay)
Eaux plates et pétillantes
Café ou thé

"PRESTIGE"

Apéritif :

(à discrétion)
6 pièces cocktail / personne
champagne, spiritueux & soft,
soda, cocktail de fruit sans
alcool

Restauration :

Entrée
Plat
Fromage
Dessert

Boisson :

Vin - à discrétion
(Saint Emilion & Muscadet)
Eaux plates et pétillantes
Café ou thé

TARIF VALABLE SUR LE MENU "LE FAUBOURG"
20€ DE SUPPLÉMENT / PERSONNE - MENU "LE MOULIN"

“ LE FAUBOURG ”

***Entrées :

La Pastèque et tomate cerise en salade, mousse de chèvre, vinaigrette pastèque, framboise et pistaches torréfiées

ou

La Burrata crémeuse, coulis de péquillos, fraises, tomates cerises, crumble de pain au paprika

ou

Le Saumon gravlax en carpaccio, huile d’aneth, crème de céleri et orange

***Plats :

Le Végé, risotto au lait de coco d’asperge, tomates cerises rôties, crémeux balsamique, et asperges grillées

ou

La Ballotine de volaille au pesto rosso et mozzarella, écrasé de pomme de terre et jus de basilic

ou

Le Saumon en pavé cuit sur la peau, courgette rôtie à la féta, crème de saumon fumé et pesto

***Desserts :

Le Riz au lait de coco, marmelade de mangue à la fève de tonka, coulis passion

ou

Le Cheesecake base biscuit spéculoos, fraises fraîche, coulis fraise menthe poivré

ou

Les Fromages, Affinés, noix et mâche

“ LE MOULIN ”

***Entrées :

Les Œufs, Mimosa au piment d'espelette, crème de petit pois à la menthe, avocat snacké, coulis de betterave, ciboulette

ou

Le Veau, En carpaccio façon Vitello Tonnato, crème de thon et estragon, câpre à queue, œuf de saumon et citron Beldi

ou

Le Foie gras, Maison au cognac français, chutney d’oignon rouge et fraises, toasts briochés “artisanal”

***Plats :

L’Epaule d’Agneau, Confit 8h au cumin, olive et basilic, péquillos et tomates confites et grillées, huile de coriandre et mélange de jeunes

pousses

ou

Le Terre et Mer

Tournedos de Filet de Rumsteck, Gambas, pommes paillason à la ciboulette, crème de parmesan à l’ail et estragon

ou

Lieu Jaune

Carottes fanes glacées et citronnées, crème de chorizo

***Desserts :

L’Ananas, En carpaccio, sirop d’hibiscus basilic et grenade

ou

Le Finger, Nougat, ganache chocolat au lait, coulis chocolat noir, éclats de chocolat blanc et noisette torréfiées

ou

La Pavlova, Ecrasé de framboise acidulé, mousse chocolat au lait, coulis chocolat



LE BUFFET



RAFFINE & GENEREUX

LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR UN BUFFET PENSÉ POUR RAVIR TOUS LES PALAIS, OÙ CHAQUE PLAT MET À L'HONNEUR LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS ET LA RICHESSE DES SAVEURS. ENTRE PIÈCES FROIDES ET METS CHAUDS, DÉCOUVREZ UNE SÉLECTION VARIÉE

Apéritif :

2 pièces cocktail / personne
Kir ou soft drink

84.90€

Boisson :

Vin - 1 bouteille pour 3 pers
(Côte du Rhône & Chardonnay)
Eaux plates et pétillantes
Café ou thé

*****Entrées :**

- La Pastèque

Et tomate cerise en salade, mousse de chèvre, vinaigrette pastèque, framboise et pistaches torréfiées

- Œufs

Mimosa au piment d'espelette, crème de petit pois à la menthe, avocat snacké, coulis de betterave, ciboulette

- Le Saumon

Gravlax en carpaccio, huile d'aneth, crème de céleri et orange

- La Burrata

Crémeuse, coulis de péquillos, fraises, tomates cerises, crumble de pain au paprika

*****Les salades :**

- La César

Poulet cajun croustillant, salade romaine, tomate cerise, œuf dur, petit pois, câpres a queue, parmesan, crouton & sauce césar

- La Grecque

Croustillant féta, ricotta et zattar, concombre, tomates cerises, olives verte, avocat grillé, péquillos, oignon rouges pickles, mâche, yaourt à la menthe et huile citronnée

*****Plats :**

- La Ballotine

De volaille au pesto rosso et mozzarella, écrasé de pomme de terre et jus de basilic

- Le Saumon

En pavé cuit sur la peau, courgette rotie à la féta, crème de saumon fumé et pesto

- Le Végé

Risotto au lait de coco d'asperge, tomates cerises rôties, crème balsamique, et asperges grillées

*****Les desserts :**

- Le Riz au lait

De coco, marmelade de mangue à la fève de tonka, coulis passion

- Le Cheesecake

Base biscuit spéculoos, fraises fraîche, coulis fraise menthe poivré

- Le Finger

Nougat, ganache chocolat au lait, coulis chocolat noir, éclats de chocolat blanc et noisette torréfiées



MOMENTS GOURMANDS



VOS PACKS COCKTAILS

COCKTAIL 10 PIÈCES - 40€ / PERS

COCKTAIL 12 PIÈCES - 48€ / PERS

COCKTAIL 16 PIÈCES - 60€ / PERS

COCKTAIL 20 PIÈCES - 72€ / PERS

“OPEN BAR”

OPEN BAR - 35€ / PERS

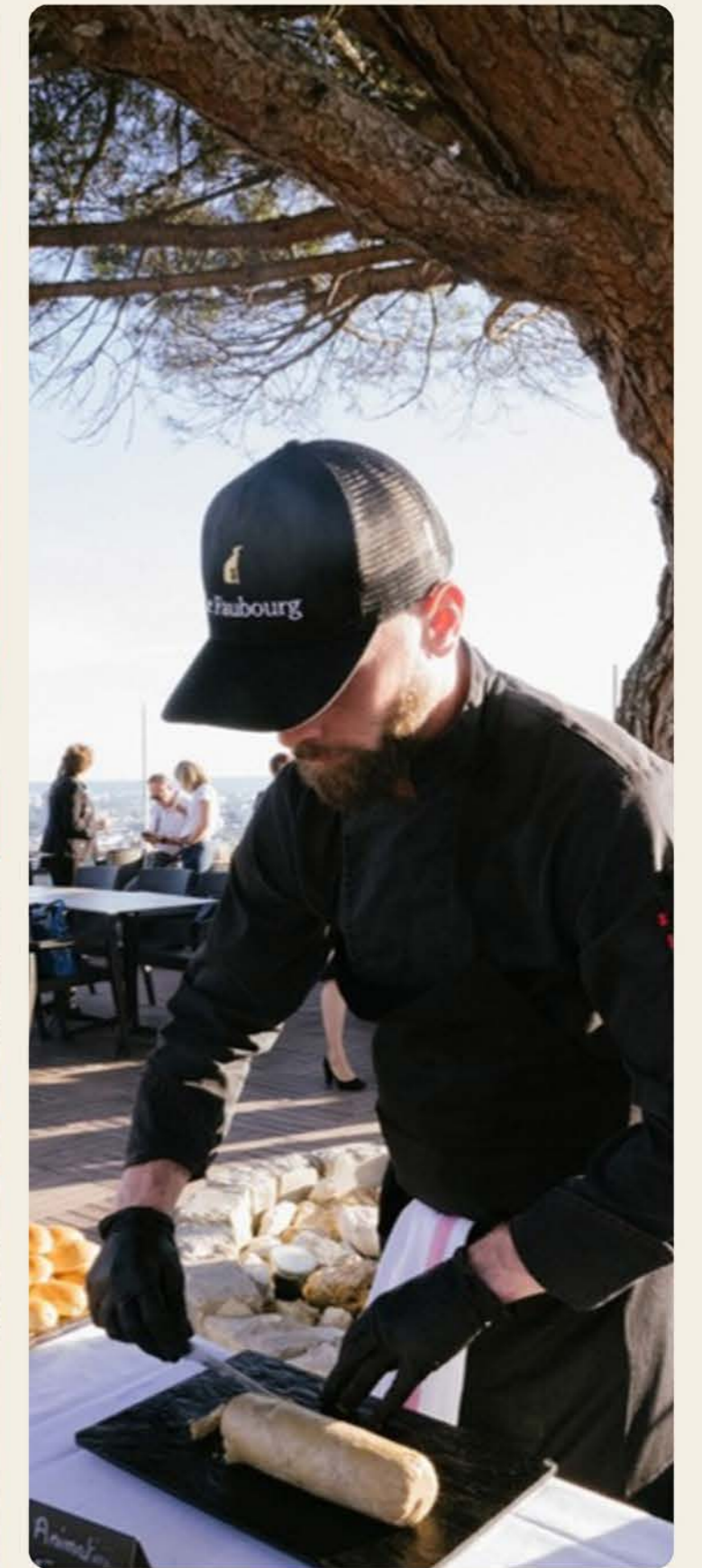
Champagne, spiritueux & soft
Soft drink (eaux, soda, jus), cocktail
de fruit sans alcool

Durée : tout l'événement

OPEN BAR SOFT - 20€ / PERS

Soft drink (eaux, soda, jus),
cocktail de fruit sans alcool

Durée : tout l'événement



NOS FORMULES PEUVENT ÊTRE COMPLÉTÉS PAR NOS ANIMATIONS



NOS OPTIONS



NAPPAGES DES TABLES

Sur privatisation Total :

Faubourg - 350€

Carrousel - 350€

Carrousel - tables rectangle - 450€

Privatisation d'espace :

Il Mulino - 250€

Petit espace : Faubourg - 150€

HEURE SUPPLÉMENTAIRE

Faubourg - de 00h à 2h -150€ / heure

Faubourg - de 02h à 4h -300€ / heure

Carrousel & Il Mulino :

- de 01h à 2h - 150€ / heure

- de 02h à 4h - 300€ / heure

GÂTEAU & PIÈCE MONTÉE

GATEAU - CARTE SAISONNIÈRE

Remplacement par dessert possible avec un supplément de 4€/ personne

4 / 6 pers - 45€

8/ 10 pers - 90€

20 pers - 180€

PIÈCE MONTÉE

3 choux / pers + nougatine

Remplacement des desserts - 4.50€ / pers

En supplément - 12€ / pers

LES BOISSONS

FÛT BIÈRE PRESSION

- 250€ les 20L (Grimbergen)

BOUTEILLE DE VIN EN SUPPLÉMENT

20 € la bouteille

- Blanc : Chardonnay
- Rosé : côte de provence
- Rouge : Côte du Rhône

CHAMPAGNE "BEAUMONT DES CRAYERS"

- Bouteille de champagne 70cl - 60€

ANIMATION COCKTAIL - 24€ / PERS

- 2 cocktails / personne
Mojito, spritz, caïpirinha

OPEN BAR SOIRÉE DANSANTE

Spiritueux, digestif & soft (2H)

15€ par personne

CÔTÉ CUISINE

ANIMATION CULINAIRE 8€ / PERS

(préparé devant vous par nos chef)

- **Au choix a partir de 20 pers :**
- Gambas flambé au cognac, risotto au parmesan
- Jaret de Boeuf confit et fumé au romarin
- Découpe de saumon gravelax en navette
- Découpe de foie gras sur toast
- Bar à huitre x3/pers

PIÈCE COCKTAIL SUPPLÉMENTAIRE

CARTE SAISONNIERE

(listing sur demande)

- L'unité 3€/personne

FROMAGE AFFINÉS

- L'assiette - 12€ / pers
- Plateau (2 à 3 pers) - 22€



LES CHAMBRES



- Balcon
- Climatisation
- WI-FI
- Point de vue
- Café & thé
- TV Connectée
- Mini Bar
- Linge de bain

LA PARISIENNE

159 € ttc/nuit

- 3ème étage avec vue panoramique
- Chambre 2 personnes – 3ème étage
- Taxe de séjour de **2,60€** par nuit et par personnes.
- Vivez un moment privilégié dans un décor élégant et épuré au sommet de la tour du Moulin
- Profitez d'une exceptionnelle vue sur Paris grâce aux balcons panoramiques



- Balcon
- Climatisation
- WI-FI
- Point de vue
- Café & thé
- TV Connectée
- Mini Bar
- Linge de bain

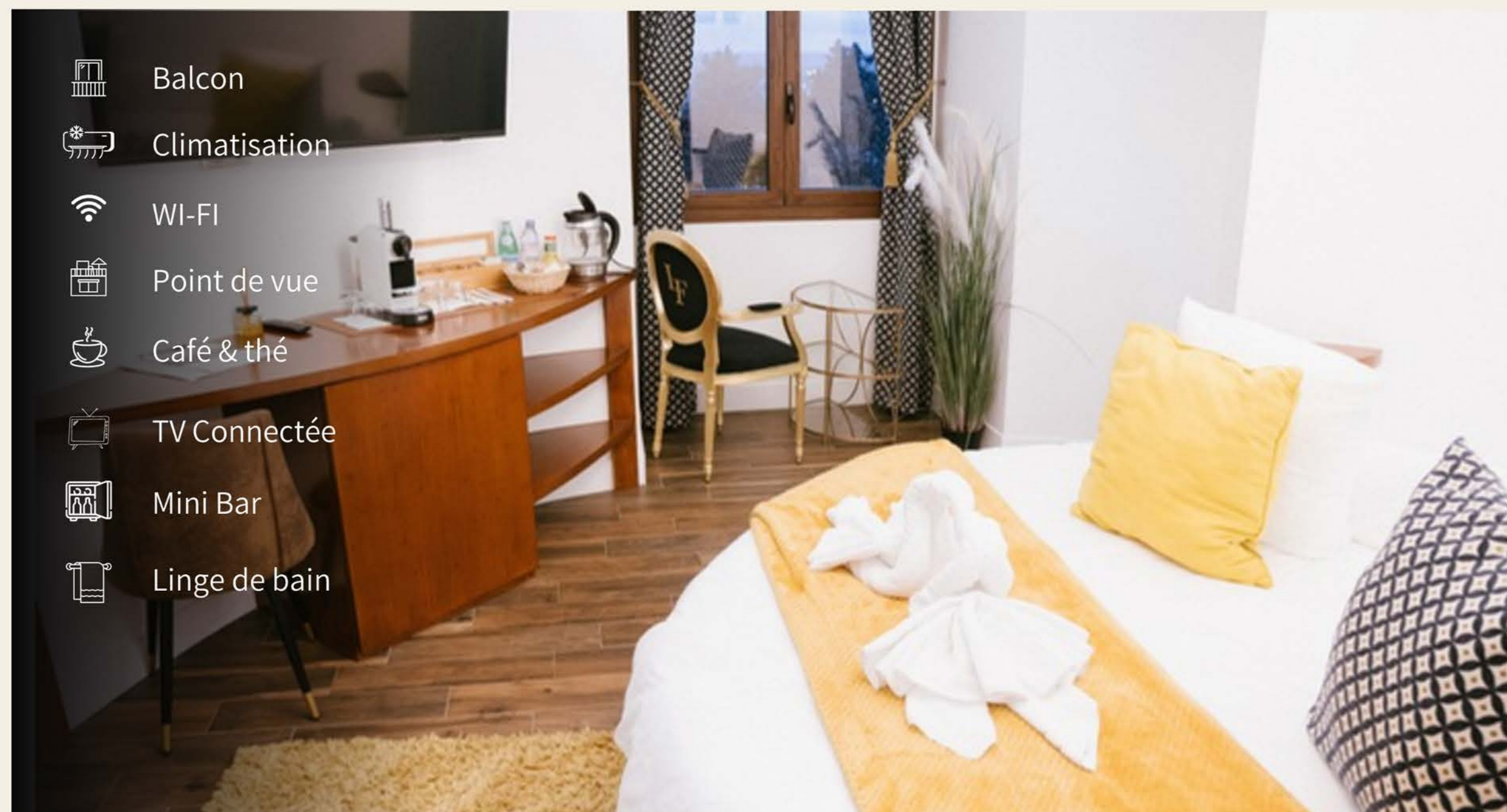
LA RUSTIQUE

139 € ttc/nuit

- 2ème étage avec vue panoramique
- Chambre 2 personnes - 2ème étage
- Taxe de séjour de **2,60€** par nuit et par personnes.
- Laissez-vous séduire par ce cocon chaleureux habillé de pierres authentiques
- Profitez d'une jolie vue grâce aux balcons panoramiques.



LES CHAMBRES



- Balcon
- Climatisation
- WI-FI
- Point de vue
- Café & thé
- TV Connectée
- Mini Bar
- Linge de bain

LA PÉNICHE

119 € ttc/nuit

- 1er étage avec vue panoramique
- Chambre 2 personnes – 1er étage
- Taxe de séjour de **2,60€** par nuit et par personnes.
- Une chambre lumineuse à la décoration élégante et boisée.
- Vue sur Paris



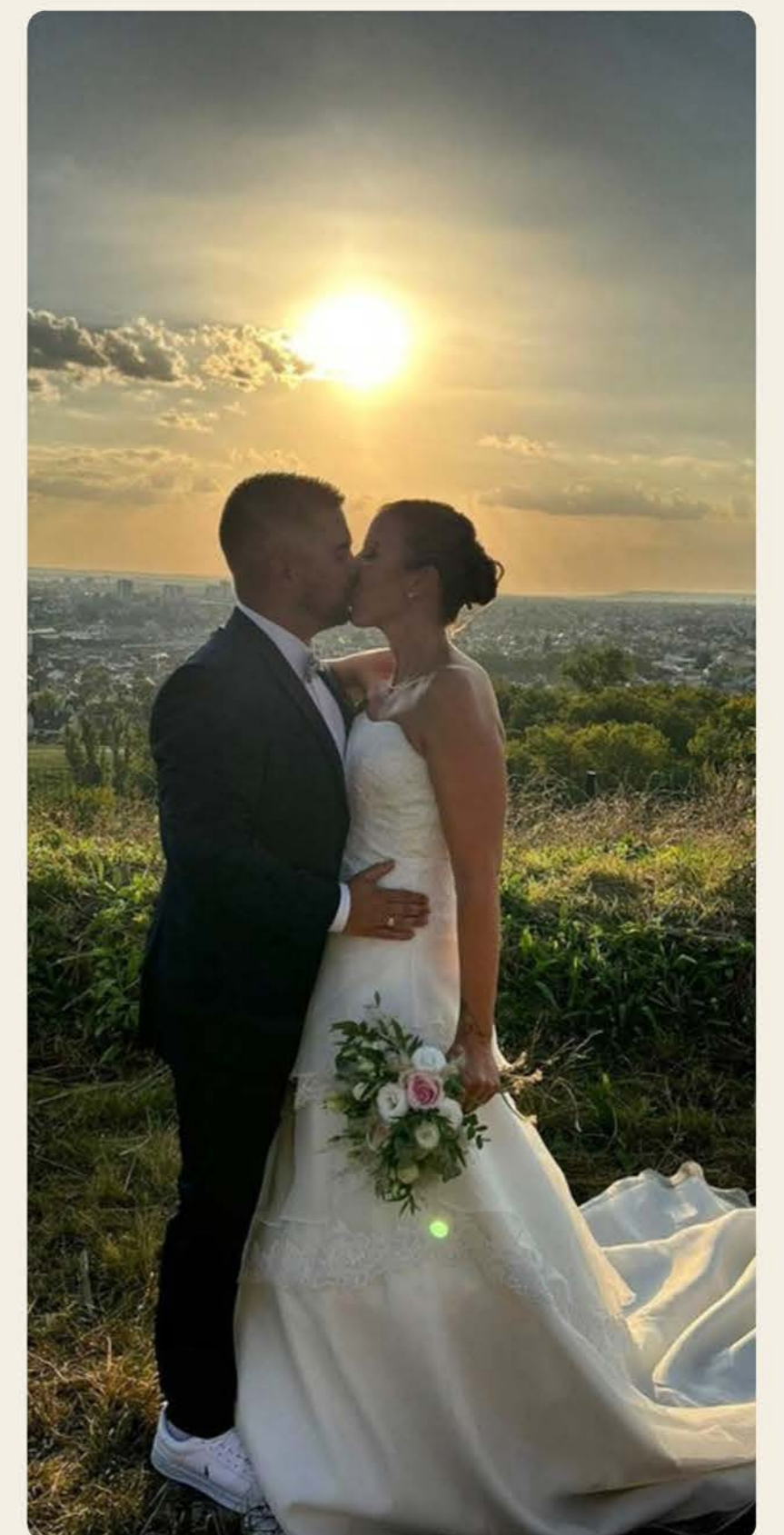
- Climatisation
- WI-FI
- Point de vue
- Café & thé
- TV Connectée
- Mini Bar
- Linge de bain

LA BAROQUE

109 € ttc/nuit

- Rez de chaussée
- Chambre 2 personnes – Rez-de-chaussée
- Taxe de séjour de **2,60€** par nuit et par personnes.
- Passez un moment spécial dans un décor élégant d'inspiration baroque.

★★★★★ NOTRE GALERIE ★★★★★



CLIENTS



Ils étaient chez nous

