



LE MOULIN D'ORGEMONT

UN SITE D'EXCEPTION AVEC VUE PANORAMIQUE SUR PARIS



UN SITE PANORAMIQUE AUX PORTES DE PARIS

Le Moulin d'Orgemont, patrimoine iconique du Val d'Oise, offre un large panel de prestations de restauration, événementiel et hébergement. Nous organisons vos repas & évènements sur-mesure au sein des différents espaces du domaine.



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

NOTRE DOMAINE

- 2 hectares avec vue panoramique
- De 10 à 450 personnes
- 3 établissements
- Salles et espaces privatifs
- 4 chambres



Le Faubourg

— Le Moulin d'Orgemont —

DÉCOUVREZ NOS DIFFÉRENTS ESPACES ET SALLE POUR
VOS ÉVÉNEMENTS EN PRIVATISATION PARTIEL OU
TOTALE



Restaurant panoramique au centre du Moulin
d'Orgemont.

Il mêle le charme du rustique et du raffiné pour créer
une ambiance intimiste chaleureuse.

DESCRIPTION

- ESPACE PRIVATIF
- SITUÉ DANS LA POUPE DE LA PÉNICHE
- 10 À 20 PERSONNES EN REPAS ASSIS ET JUSQU'À 40/PERS EN FORMAT COCKTAILS

Privatiser L'espace Poupe



TARIFS

SEMAINE
DU LUNDI AU JEUDI

150€

WEEK-END
VENDREDI AU DIMANCHE

250€

INFORMATIONS :

NOS TARIFS DE LA SEMAINE SONT VALABLE DU LUNDI AU JEUDI. LES TARIFS DU WEEK-END SONT VALABLE DU VENDREDI AU DIMANCHE. NOS PRIX SONT EN EUROS TTC.

DESCRIPTION

- ESPACE PRIVATIF AU COEUR DE NOTRE VÉRANDA
- 10 À 25 PERSONNES EN REPAS ASSIS ET JUSQU'À 40/PERS EN FORMAT COCKTAILS
- VUE PANORAMIQUE

Privatiser L'espace Petit-Paris



TARIFS

SEMAINE
DU LUNDI AU JEUDI

200€

WEEK-END
VENDREDI AU DIMANCHE

350€

INFORMATIONS :

NOS TARIFS DE LA SEMAINE SONT VALABLE DU LUNDI AU JEUDI. LES TARIFS DU WEEK-END SONT VALABLE DU VENDREDI AU DIMANCHE. NOS PRIX SONT EN EUROS TTC.

i DESCRIPTION

- SALLE PRIVATIF AVEC ACCES EXTERIEUR
- SITUÉ DANS LA PROUE DE LA PÉNICHE
- 10 À 50 PERSONNES EN REPAS ASSIS ET JUSQU'A 70/PERS EN FORMAT COCKTAILS
- VUE PANORAMIQUE

Privatiser La Salle Proue



TARIFS

SEMAINE
DU LUNDI AU JEUDI

350€

WEEK-END
VENDREDI AU DIMANCHE

500€

INFORMATIONS :

NOS TARIFS DE LA SEMAINE SONT VALABLE DU LUNDI AU JEUDI. LES TARIFS DU WEEK-END SONT VALABLE DU VENDREDI AU DIMANCHE. NOS PRIX SONT EN EUROS TTC.

DESCRIPTION

- SALLE PRIVATIVE
- 50 À 80 PERSONNES EN REPAS ASSIS ET JUSQU'À 110 PERSONNES EN FORMAT COCKTAILS
- VUE PANORAMIQUE
- SITUÉ DANS LA VÉRANDA PANORAMIQUE

Privatiser

La Salle

Grand-Paris



TARIFS

SEMAINE
DU LUNDI AU JEUDI

1500€

WEEK-END
VENDREDI AU DIMANCHE
(SUR DEMANDE)

INFORMATIONS :

NOS TARIFS DE LA SEMAINE SONT VALABLE DU LUNDI AU JEUDI. LES TARIFS DU WEEK-END SONT VALABLE DU VENDREDI AU DIMANCHE. NOS PRIX SONT EN EUROS TTC.

DESCRIPTION

- JUSQU'À 150 PERSONNES EN REPAS ASSIS OU 200/PERS EN COCKTAILS
- TERRASSE PRIVATIF
- VUE PANORAMIQUE
- SYSEME AUDIOVISUEL

Privatisation Total



TARIFS

SEMAINE

- DU LUNDI AU JEUDI

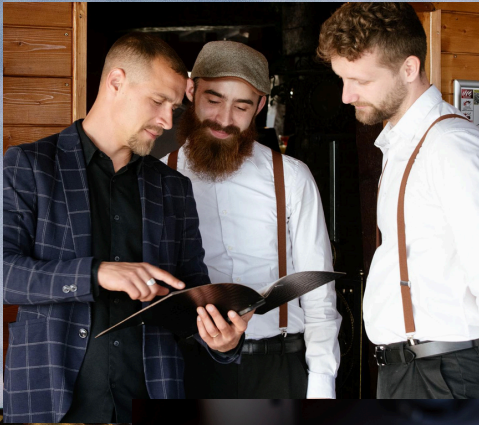
1900 €

WEEK-END

- VENDREDI AU DIMANCHE
(SUR DEMANDE)

INFORMATIONS :

NOS TARIFS DE LA SEMAINE SONT VALABLE DU LUNDI AU JEUDI. LES TARIFS DU WEEK-END SONT VALABLE DU VENDREDI AU DIMANCHE. NOS PRIX SONT EN EUROS TTC.



LE MOULIN D'ORGEMONT

RESTAURANTS • ÉVÈNEMENTS • HÉBERGEMENTS





Le Carrousel

Le Carrousel qui abritait l'un des plus grands Carrousel du Monde ,
est aujourd'hui une salle de réception.

Son décor inspiré du vrai Carrousel en fait un lieu atypique,
imprégné d'histoire et de charme.



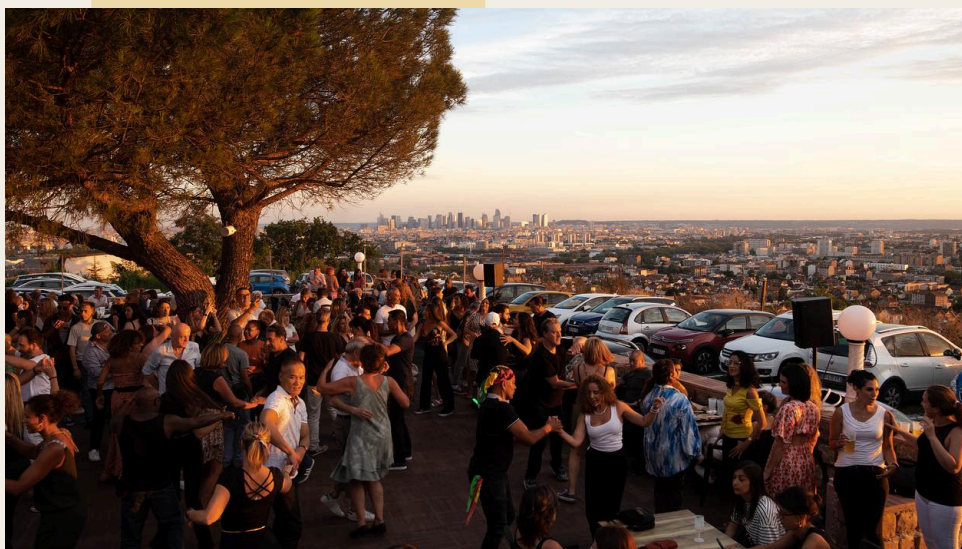
Pour quels évènements ?

Le Carrousel est idéal pour les évènements festifs

DESCRIPTION

- SALLES DE 450M²
- TERASSE DE 250M²
- DE 100 À 250 PERS ASSIS
- VUE PANORAMIQUE
- SYSTÈME SON
- RÉTRO-PROJECTEUR
- MICRO
- JEUX DE LUMIÈRE

Privatiser La Salle Carrousel



TARIFS

SEMAINE

- DU LUNDI AU JEUDI

1950€

WEEK-END

VENDREDI AU DIMANCHE

3900€

INFORMATIONS :

NOS TARIFS DE LA SEMAINE SONT VALABLE DU LUNDI AU JEUDI. LES TARIFS DU WEEK-END SONT VALABLE DU VENDREDI AU DIMANCHE. NOS PRIX SONT EN EUROS TTC.



Il Mulino est une salle de réception du Moulin d'Orgemont.

Son décor inspiré de la Trattoria en fait un lieu original et chaleureux pour vos évènements



Pour quels évènements ?

Il Mulino est idéal pour les évènements festifs professionnel et particulier

Privatiser La Salle Il Mulino

DESCRIPTION

- SALLE DE 120M2 AVEC TERRASSE PRIVATIVE
- JUSQU'À 50 PERSONNES EN REPAS ASSIS ET 80/PERS EN FORMAT COCKTAILS
- SYSTEME AUDIOVISUEL



TARIFS

- LOCATION SIMPLE

1200€

- AVEC RESTAURATION

840€

INFORMATIONS :

NOS TARIFS DE LA SEMAINE SONT VALABLE DU LUNDI AU JEUDI. LES TARIFS DU WEEK-END SONT VALABLE DU VENDREDI AU DIMANCHE. NOS PRIX SONT EN EUROS TTC.

FORMULES

“Plaisir”

APÉRITIF :

COCKTAIL APÉRITIF (1H SERVICE)

1 AMUSES BOUCHE /PERS

(KIR OU SOFTDRINK)

1 VERRE PAR PERSONNE

REPAS ASSIS :

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

BOISSONS :

1 VERRE DE VIN PAR PERSONNE

1 EAUX MINÉRAL POUR 2

CAFÉ OU THÉ

FORMULES

“Gourmet”

APÉRITIF :

COCKTAIL APÉRITIF (1H30 SERVICE)

2 AMUSES BOUCHE /PERS

(CHAMPAGNE, SOFTDRINK,

COCKTAILS SANS ALCOOL)

2 VERRES PAR PERSONNE

REPAS ASSIS :

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

BOISSONS :

1 BOUTEILLE DE VIN

POUR 3 PERSONNES

1 EAUX MINÉRALE POUR 2

CAFÉ OU THÉ

MENUS

(A découvrir page 16 et 17)

“LE FAUBOURG” 59.90€

“LE MOULIN” 79.90€

MENUS

(A découvrir page 16 et 17)

“LE FAUBOURG” 74.90€

“LE MOULIN” 99.90€

FORMULES

“PréStige”

APÉRITIF A DISCRETION :

COCKTAIL APÉRITIF (2H SERVICE)

3 AMUSES BOUCHE /PERS

(CHAMPAGNE, AMÉRICANO, SOFTDRINK,
COCKTAILS SANS ALCOOL)



REPAS ASSIS :

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT



BOISSONS A DISCRETION

VINS BLANC ET ROUGE

EAUX MINÉRALE

CAFÉ OU THÉ

MENUS

(A découvrir page 16 et 17)

“LE FAUBOURG” 89.90€

“LE MOULIN” 109.90€



PETITS PLUS

- COCKTAIL APÉRITIF :
SERVIS SUR BUFFET
- PERSONNEL MIS A
DISPOSITION



MENUS



“Le Faubourg”

Entrées

Velouté de courge rôtie, câpres fris et crème de ricotta épicée
ou

Hominière au Bœuf confit 12h & pommes

ou

Salade de pommes de terres grenailles, saucisse fumée, “Morteau”
vinaigrette à l’ancienne et réduction balsamique maison

Plats

Suprême de poulet des Hauts de France à l’orientale, quinoa coco
curry & coulis de tomate épicé

ou

Bœuf carotte du Faubourg

ou

Pavé de saumon mi-cuit mariné aux herbes, lentilles “Vertes du
Puis”, et crème de féta

Desserts

Riz au lait de coco, compotée de kaki et grenade fraîche

ou

Mousse chocolat au lait, croquant chocolat blanc, huile de
noisette et noisettes torrifiées

ou

Brioche “Artisanal” façon Normande, pommes caramélisées au
calvados Français et crème d’isign

MENUS

“Le Moulin”

Entrées

Mini camembert au lait cru, crème de girolles
ou
Saumon gravlax mariné à la sauge, crème de celeri parfumé à
l'orange
ou
Foie gras maison au calvados français, chutney de pommes
caramélisées & oignons Roscoff accompagné de ses toast
briochés “artisanal”

Plats

Souris d'agneau aux épices, mousseline de pois chiche
ou
Tataki de Thon “Albacore” aux sésame, brocolis à l'ail et nuage
de raifort
ou
Filet de bœuf Français & pressé de pomme de terres à la sauge,
jus corsé aux girolles

Desserts

Tartelette Thym citron meringué
ou
Pavlova du Faubourg, tarte cacao, ganache chocolat noir &
copeaux de chocolat blanc
ou
Sphère croquante, crème Brulée à la Fève de tonka, mangue
fraîche et coulis exotique

NOS OPTIONS

Droit de bouchon champagne 75cl	15 €	/ bouteille ouverte
Droit de bouchon alcool fort 75cl	35 €	/ bouteille ouverte
Pièce cocktail supplémentaire	4 €	/ unité
Champagne	10 €	/ verre
Petit déjeuner	15 €	/ personne
Open bar alcool “fort”	15 €	/ personne
Open bar “soft”	8 €	/ personne
Open bar alcool et soft	20 €	/ personne
Plateau de fromage	20 €	/ 2 à 3 personnes
Assiette de fromage (individuelle)	11 €	/ personne
Animation cocktail “spritz, mojito, caïpirinha”	12 €	/ personne
Animation culinaire “viande et/ou poisson”	8 €	/ personne
Heure supplémentaire “1 serveur pour 25 personnes”	90 €	/ heure
Gâteaux “carte saisonnière”	40 €	4/6 personnes
(Remplacement des desserts possible)	80 €	8/10 personnes
	160 €	20 personnes

INFORMATIONS :

NOS TARIFS DE LA SEMAINE SONT VALABLE DU LUNDI AU JEUDI. LES TARIFS DU WEEK-END SONT VALABLE DU VENDREDI AU DIMANCHE. NOS PRIX SONT EN EUROS TTC.

Organiser Votre Mariage



CÉRÉMONIE

- INTERIEUR OU EXTERIEUR
- A PARTIR DE 18H
- DEVIS SUR MESURE
- MISE EN RELATION AVEC NOS DIFFERENTS PARTENAIRES SI BESOIN



VIN D'HONNEUR

- BUFFET APERITIF FORMAT COCKTAIL
PIECES COCKTAILS & BOISSONS
(1H30 DE SERVICE) A DISCRETION
- EXTERIEUR OU INTERIEUR



LA RECEPTION

- RETROUVEZ NOS DIFFERENTES SALLES & ESPACES DISPONIBLE SUR LE DOMAINE (VOIR PAGE
- EXTERIEUR OU INTERIEUR



Organiser Votre Mariage



VIN D'HONNEUR

COCKTAIL APERITIF (1H30 SERVICE)

CHAMPAGNE, SPIRITUEUX ET COCKTAIL SANS ALCOOL

ACCOMPAGNÉ DE 3 AMUSES BOUCHE /PERS



POUR LE REPAS

DINER ASSIS

ENTRÉE, PLAT

ASSORTIMENT DE FROMAGES,

DESSERT A L'ASSIETTE

BOISSONS

EAUX MINERALE PLATE ET GASEUSE

VINS BLANC & ROUGE

CAFÉ



MENUS

“Le Faubourg”

89.90 €



MENUS

“Le Moulin”

109.90 €

MENUS

“Le Faubourg”

Entrées

Velouté de courge rôtie, câpres fris et crème de ricotta épicée
ou

Hominière au Bœuf confit 12h & pommes

ou

Salade de pommes de terres grenailles, saucisse fumée, “Morteau”
vinaigrette a l’ancienne et réduction balsamique maison

Plats

Suprême de poulet des Hauts de France à l’orientale, quinoa coco
curry & coulis de tomate épicé

ou

Bœuf carotte du Faubourg

ou

Pavé de saumon mi-cuit mariné aux herbes, lentilles “Vertes du
Puys”, et crème de féta

Desserts

Riz au lait de coco, compotée de kaki et grenade fraîche

ou

Mousse chocolat au lait, croquant chocolat blanc, huile de
noisette et noisettes torrifiées

ou

Brioche “Artisanal” façon Normande, pommes caramélisées au
calvados Français et crème d’isign

MENUS

“Le Moulin”

Entrées

Mini camembert au lait cru, crème de girolles
ou
Saumon gravlax mariné à la sauge, crème de celeri parfumé à
l’orange
ou
Foie gras maison au calvados français, chutney de pommes
caramélisées & oignons Roscoff accompagné de ses toast
briochés “artisanal”

Plats

Souris d’agneau aux épices, mousseline de pois chiche
ou
Tataki de Thon “Albacore” aux sésame, brocolis à l’ail et nuage
de raifort
ou
Filet de bœuf Français & pressé de pomme de terres à la sauge,
jus corsé aux girolles

Desserts

Tartelette Thym citron meringué
ou
Pavlova du Faubourg, tarte cacao, ganache chocolat noir &
copeaux de chocolat blanc
ou
Sphère croquante, crème Brulée à la Fève de tonka, mangue
fraîche et coulis exotique

LES ☹

Options

Droit de bouchon champagne 75cl	15 €	/ bouteille ouverte
Droit de bouchon alcool fort 75cl	35 €	/ bouteille ouverte
Pièce cocktail supplémentaire	4 €	/ unité
Champagne	10 €	/ verre
Petit déjeuner	15 €	/ personne
Open bar alcool “fort”	15 €	/ personne
Open bar “soft”	8 €	/ personne
Open bar alcool et soft	20 €	/ personne
Animation cocktail “spritz, mojito, caïpirinha”	12 €	/ personne
Animation culinaire “viande et/ou poisson”	8 €	/ personne
Heure supplémentaire “1 serveur pour 25 personnes”	90 €	/ heure
heures supplémentaire après 2h	300€	/heure
Gâteaux “carte saisonnière”	40 €	4/6 personnes
(Remplacement des desserts possible)	80 €	8/10 personnes
	160 €	20 personnes
Pièce montée en supplément	4.5€	/personne
(remplacement du dessert)		
Menu Prestataire	35€	/personne

Reserver Votre Chambre



LA PARISIENNE

199 €

3ème étage avec vue panoramique

LA RUSTIQUE

169 €

2ème étage avec vue panoramique

LA PENICHE

129 €

1er étage avec vue panoramique

LA BAROQUE

109 €

Rez de chaussée

PETIT-DÉJEUNER : 15 €





LE MOULIN D'ORGEMONT

RESTAURANTS • ÉVÈNEMENTS • HÉBERGEMENTS

AU PLAISIR DE VOUS RECEVOIR

CONTACT : SERVICECLIENTS@FAUBOURG.FR