

CATALOGUE 2026 - 2027 - PARTICULIERS

LE MOULIN DE LA GALETTE DE SANNOIS

www.moulinreception.com



UN CADRE UNIQUE

**4 salles privées avec leur terrasse et vue
panoramique sur Paris**

Un rooftop panoramique sur Paris et les communes
aux alentours

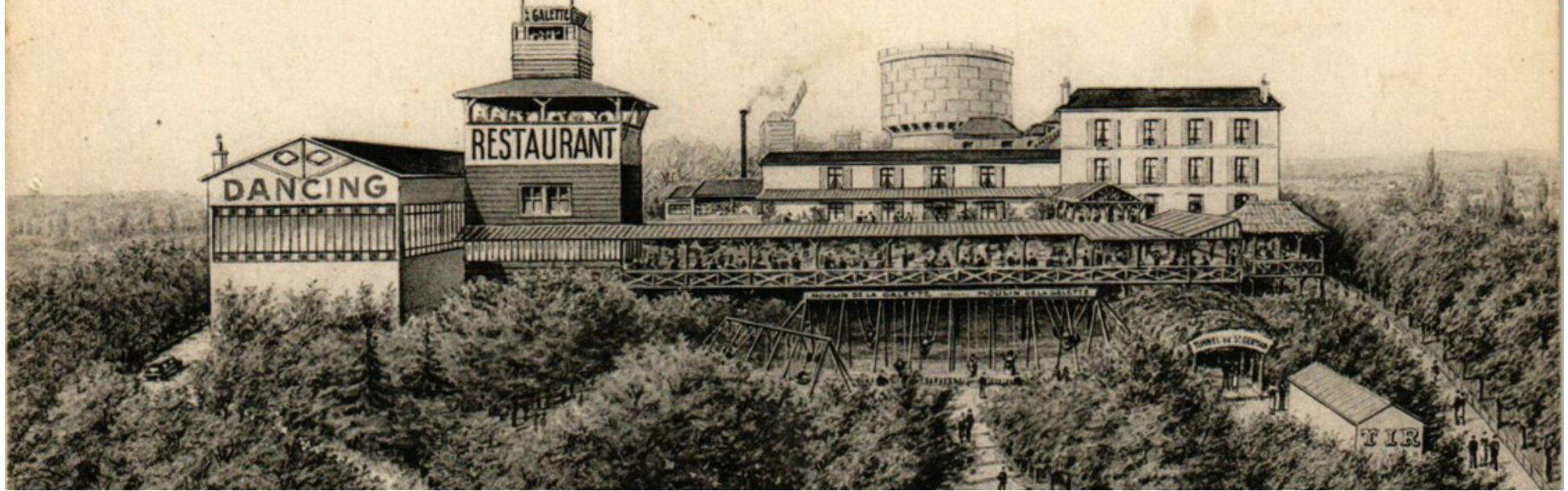
Jusqu'à 500 invités

Brunch tous les dimanches

Un parking de 165 places

Accès facile à partir de l'autoroute A15





LE MOULIN DE LA GALETTE

l'histoire

D'abord moulin à grains depuis 1790, puis modernisme et révolution industrielle Oblige! au 19e le voilà transformé en «Marchands de Vins Champêtres» (1er registre du Commerce), il s'appellera Restaurant du Moulin de la Terrasse, on y apporte "son manger", on y boit du vin Gris, du Piccolo et du Guinguet à 5 Centimes le Verre!

Très fréquenté des peintres impressionnistes tels Pissaro, Monet, Renoir, Sisley, Utrillo qui peindra les moulins près de 150 fois, et bien d'autres...

Il brûle en 1896 où il est rebâti de façon simplifié. Un belge, Victor Dhondt, confiseur de métier, rachète le moulin et le fait « tourner » plein régime en vendant des galettes chaudes accompagnées de cidre, ce qui lui vaudra son surnom légendaire de « Père La Galette ».

1928 marque une étape décisive... "Autorisation municipale" de danser et la Construction du Dancing démarre.

Dès lors, ce sera l'apogée populaire, et Le Moulin de la Galette deviendra l'un des Haut-lieux des bals, et guinguettes de l'époque, fréquenté par plusieurs générations de danseurs, pendant plusieurs décennies.



ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS ET MARIAGES

Le Moulin de la Galette vous propose une offre entièrement personnalisable :
la location de nos salons selon vos besoins, ainsi qu'un choix de formules traiteur
(cocktail, repas assis, buffet ou brunch du lendemain).



CÉRÉMONIE

Cérémonie laïque

Devis sur mesure

Mise en relation avec nos partenaires

VIN D'HONNEUR

Buffet apéritif format cocktail & boissons

(2h de service) à discrétion

Animation traiteur sur demande

LA RECEPTION

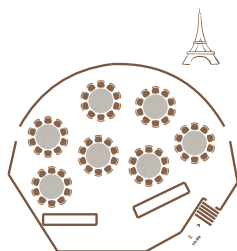
Retrouvez nos différents salons en location

SALONS DRESSÉS

INSPIRATION



NOS SALLES & PLANS

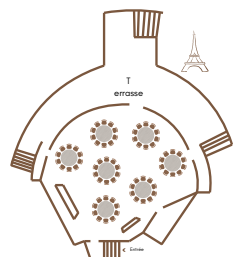


La Rotonde

110 m²

70 invités assis

100 format cocktail

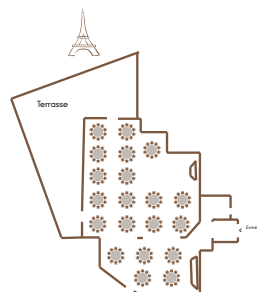


La Rotonde terrasse

100 m²

70 invités assis

100 format cocktail

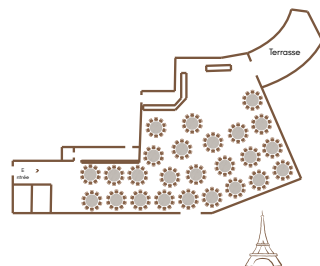


le Panorama

280 m²

120 invités assis

200 format cocktail



Le Cyrano

450 m²

250 invités assis

400 format cocktail

TARIFS LOCATION SALON AVEC TRAITEUR

Tarifs TTC | Location du salon **si nous sommes traiteur** (salon dressés hors décoration)

-40%*

Tarifs Semaine (lundi au jeudi)

	La Rotonde 110 M2	Rotonde Terrasse 110 M2	Le Panorama 280 M2	Le Cyrano 450 M2
Journée - 12h à 18h	1 300 €	1 400 €	1 680 €	2 500 €
Soirée - 18h à 02h	1 400 €	1 500 €	1 800 €	2 400 €
Journée complète - 10h à 02h	1 700 €	1 800 €	2 100 €	2 800 €

Tarifs Weekends (vendredi au dimanche) et Jours Fériés

	La Rotonde 110 M2	Rotonde Terrasse 110 M2	Le Panorama 280 M2	Le Cyrano 450 M2
Journée - 12h à 18h	1 600 €	1 700 €	2 100 €	2 800 €
Soirée - 18h à 02h	1 700 €	1 800 €	2 200 €	2 900 €
Journée complète - 10h à 02h	2 100 €	2 200 €	2 600 €	3 500 €

Heure supplémentaire 300,00 €

*-40% déjà appliqué sur le prix

FORMULES TRAITEURS ASSIS

TABLES DRESSÉES | VINS ET EAUX À DISCRÉTION | REGISSEUR & MAÎTRES D'HÔTEL | PARKING PRIVÉ

À PARTIR DE 20 ADULTES | PRIX TTC PAR PERSONNE

“LE MOULIN”

65 €

1 KIR OU BOISSONS SANS ALCOOL
5 PIÈCES COCKTAIL



PLAT



FROMAGE



DESSERT



CAFE - THE

“CIEL DE PARIS”

95 €

VIN D'HONNEUR



ENTRÉE



PLAT



FROMAGE



DESSERT



CAFE - THE

“L'ICONIC”

115 €

VIN D'HONNEUR & ANIMATIONS
CHAMPAGNE OU COCKTAILS À VOLONTÉ



ENTRÉE



PLAT



FROMAGE



DESSERT & CHAMPAGNE



CAFE - THE

FORMULES TRAITEURS BUFFET & ENFANT

TABLES DRESSÉES | VINS ET EAUX À DISCRÉTION | REGISSEUR & MAÎTRES D'HÔTEL | PARKING PRIVÉ

À PARTIR DE 20 ADULTES | PRIX TTC PAR PERSONNE

"BUFFET"

89 €

VIN D'HONNEUR



PLATEAU DE FRUITS DE MER



PLATS CHAUD ET
ACCOMPAGNEMENTS



CHARCUTERIE / SALADES



PLATEAU DE FROMAGE



DESSERT



CAFE - THE

"MENU ENFANT"

30 €

SOFT

5 PIÈCES COCKTAIL



ENTRÉE



PLAT



DESSERT

LE MENU

VIN BLANC ET VIN ROUGE À DISCRÉTION | EAU PLATE ET EAU GAZEUSE | THÉ ET CAFÉ EN FIN DE REPAS

Entrées

Entrée identique pour tous les convives

Tarte fine aux champignon et sa demi Burrata truffée



Gambas laquées à la sauce soja sucrée, accompagnées d'un velouté de patate douce au lait de coco



Carpaccio de bar et de gambas, herbes fraîches, jus de yuzu et brunoise de mangue



Foie gras mi-cuit, accompagné de son chutney de figues confites (supplément 5€)



Raviole de homard et son jus corsé (supplément 3€)

PLATS

Plat identique pour tous les convives

Suprême de volaille, jus réduit à la moutarde à l'ancienne, accompagné d'un écrasé de pommes de terre à la truffe



Confit de bœuf en galette de pommes de terre, servi avec sa sauce Périgourdine et une tomate confite façon provençale



Filet de bar grillé sur peau, accompagné d'un wok de légumes croquants



Magret de canard rôti au miel d'agrumes, accompagné de pommes de terre sarladaises (supplément 5€)



Snacké de Saint-Jacques et son risotto crémeux champignon (supplément 5€)

FROMAGES

Sur assiette

Sélection de fromages affinés AOP

DESSERTS

Dessert identique pour tous les convives

Paris Brest, praliné caramel noisette



Fondant au chocolat, coeur coulant et sa crème anglaise vanillée



Charlotte aux fruits de saison



Pièce montée de choux (supplément 6,50€)



Wedding cake personnalisé (supplément 6,50€)

LE MENU DU BUFFET

VIN BLANC ET VIN ROUGE À DISCRÉTION | EAU PLATE ET EAU GAZEUSE | THÉ ET CAFÉ EN FIN DE REPAS

CÔTÉ MER

Saumon fumé



Crevettes de Madagascar



Hareng à l'huile



Mayonnaise

SALADES

Capresse à l'Italienne



Délice des 3 poivrons



Piémontaise gourmande



Quinoa aux saveurs du potager



Fraîcheur d'avocat aux crevettes

FROMAGE

Comté



Brie de Meaux



Saint Nectaire



Bleu d'Auvergne



Cantal entre deux

CHARCUTERIE

Jambon blanc au torchon



Déclinaison de cochonaille

LE MENU DU BUFFET

VIN BLANC ET VIN ROUGE À DISCRÉTION | EAU PLATE ET EAU GAZEUSE | THÉ ET CAFÉ EN FIN DE REPAS

PLATS CHAUDS

Suprême de volaille label rouge et son jus corsé



Effiloché de boeuf façon Bourguignon



Pavé de saumon et sa sauce vierge



Pastilla au poulet

ACCOMPAGNEMENTS

Ecrasé de pomme de terre à la Truffe



Pommes de terre grenailles aux herbes



Riz pilaf aux herbes

PIÈCES SUCRÉES

Tartelette du moment



Paris-Brest revisité aux fruits de saison



Fondant au chocolat, cœur coulant et sa crème anglaise vanillée



Pièce montée de choux
(supplément 6,50€)



Wedding cake personnalisé
(supplément 6,50€)

LE VIN D'HONNEUR

EN SALLE OU EN TERRASSE | DURÉE 2H | VUE PANORAMIQUE SUR PARIS | SERVICE MAÎTRE D'HÔTEL

5 PIÈCES COCKTAIL

.....
Animations en option

Mini-burger au bœuf braisé



Écrevisse façon lobster roll, pain
brioché



Brochette de veau façon vitello



Pancake aux gambas



Tartare de saumon frais sésame

5 PIÈCES COCKTAIL DELUXES

.....
8 € / INVITÉ

Mini tatin de magret de canard et
figue, réduction balsamique



Mini tartelette aux tomates confites et
tapenade d'olives noires



Tartare de saumon frais sésame



Mini verrine de mousse de foie gras,
crumble aux pommes



Pic à nœud aux noix de Saint-
Jacques et poivron grillé

LE VIN D'HONNEUR

EN SALLE OU EN TERRASSE | DURÉE 2H | VUE PANORAMIQUE SUR PARIS | SERVICE MAÎTRE D'HÔTEL

BOISSONS

2 Coupes de Champagne par
personne



Cocktail sans alcool, jus de fruit
et soda
à discrétion



Eau plate et Eau gazeuse à la
demande

Formule champagne
et cocktails à discrétion
par invité - durée 2h

supplément 15€



FORMULE ICONIC

Uniquement valable dans la formule "Iconic"

A discrétion pendant 2 heures

Champagne ou cocktail avec alcool
Cocktail sans alcool, jus de fruit et
soda



Eau plate et Eau gazeuse à la
demande



5 pièces cocktail incluses

ANIMATION PLANCHA

Cuisson minute
Assortiment de brochettes

ANIMATIONS DU VIN D'HONNEUR (OPTIONS)

PRESTATION AVEC UN CUISINIER | DURÉE 2H | EN SALLE OU EN TERRASSE | PRÉPARATIONS MINUTES
À PARTIR DE 20 ADULTES

LE COIN DU FEU

.....

NOIX DE SAINT-JACQUES
SNACKÉES
10 € / INVITÉ



MINI-BURGER DE BŒUF, VIANDE HACHÉE MINUTE
8 € / INVITÉ



ASSORTIMENT DE GALETTES DE SARRASIN
SNACKÉES
8 € / INVITÉ

À LA DÉCOUPE

.....

1 JAMBON AOP PATA NEGRA
DÉCOUPÉ PAR NOS SOINS
800 €



BAR À CEVICHE - THON, SAUMON
10 € / INVITÉ



FOIE GRAS MI-CUIT SUR PAIN D'ÉPICES
ACCOMPAGNÉ DE SON CHUTNEY MAISON
10 € / INVITÉ

À LA MER

.....

ASSORTIMENT DE FRUITS DE MER : 3 HUÎTRES, BULOTS (100 G),
CREVETTES ROSES DE MADAGASCAR (50 G) ET CREVETTES
GRISES (50 G)
16,50€ / INVITÉ

BRUNCH DU LENDEMAIN (OPTIONS)

BUFFET À VOLONTÉ | DURÉE 4H30 | 55€ TTC PAR PERSONNE | SALLE RESTAURANT OU PRIVATISÉ* | ANIMATION POUR LES ENFANTS



- Un buffet vous est exclusivement dédié, avec son personnel.

CARTE DES VINS

VINS ROUGES	BOUTEILLE
CÔTES DU RHÔNE, OGIER	38,00 €
SAINT EMILION, LE CLOCHER	23,00 €
PESSAC LEOGNAN, CHATEAU LA GARDE	45,00 €
CÔTE DE PROVENCE, CHATEAU FONT DE BROC	35,00 €
CÔTE DE PROVENCE, CHATEAU FONT DE BROC MAGNUM	70,00 €
SAINT ROMAIN, MAISON CHRISTOPHE BUISSON	168,00 €

VINS BLANCS	BOUTEILLE
CHABLIS, MAISON LAROCHE	58,00 €
CHARDONNAY, LES BORIES BLANQUES	18,00 €
POUILLY-FUMÉ, JOSEPH MELLOTT	35,00 €
SAUVIGNON BLANC, N°1 DE DOURTHE	18,00 €
CÔTE DE PROVENCE, CHATEAU FONT DE BROCC	35,00 €
CÔTE DE PROVENCE, CHATEAU FONT DE BROCC MAGNUM	70,00 €

VINS ROSÉS	BOUTEILLE
GRIS DE BLANC, GERARD BERTRAND	22,00 €
CÔTE DE PROVENCE, CHATEAU FONT DE BROU	35,00 €
CÔTE DE PROVENCE, CHATEAU FONT DE BROU MAGNUM	70,00 €

TIREUSE À BIÈRE	
CHOIX 2 FûTS : LEFFE, TRIPLE KARMELIET, IPA, STELLA, CORONA, JUPILER, HOEGAARDEN	500,00 €

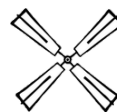
COCKTAILS ET AUTRES	BOUTEILLE
SOUPE CHAMPENOISE 15 L	420,00 €
PUNCH 15 L	300,00 €
SANGRIA BLANCHE OU ROUGE MAISON 15 L	300,00 €
MOJITO MAISON 15 L	300,00 €
SPRITZ MAISON 15 L	300,00 €
VIRGIN MOJITO (NATURE, FRUITS ROUGES ET PASSION)	100,00 €
ANGEL	100,00 €
VIRGIN COLADA	100,00 €
TROU NORMAND / INVITÉ	5,40 €
THÉ À LA MENTHE DESSERT / INVITÉ	2,50 €

FORFAIT BOISSON SOFT SUR UNE BASE DE 50 INVITÉS	250,00 €
FORFAIT BOISSON ALCOOLISÉ : 4 ALCOOLS DE BASE	500,00 €
(WHISKY BALLANTINES'S, VODKA WYBOROWA, GIN BEEFEAYER, RHUM HAVANA CLUB) + 3 BOUTEILLES DE CHAMPAGNE CANARD DUCHÊNE ICONIC	

CHAMPAGNES	BOUTEILLE
CANARD DUCHÊNE CUVÉE ICONIC	45,00 €
CANARD DUCHÊNE CUVÉE ICONIC MAGNUM	80,00 €
CANARD DUCHÊNE CUVÉE ICONIC JÉROBOAM 3L	190,00 €
CANARD DUCHÊNE CUVÉE ICONIC MATHUSALEM 6L	350,00 €
CANARD DUCHÊNE BLANC DE BLANCS CHARLE VII	48,00 €
CANARD DUCHÊNE ROSÉ CHARLES VII	48,00 €
R. RUINART	75,00 €
RUINART BLANC DE BLANCS	90,00 €



Moulin de la Galette de Sannois



mariage & séminaire



06.88.49.94.47



info@moulinreception.com



www.moulinreception.com



moulin_sannoisofficiel



15 rue des Moulins, 95 Sannois