

CATALOGUE 2026 - 2027 - PROFESSIONNELS

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

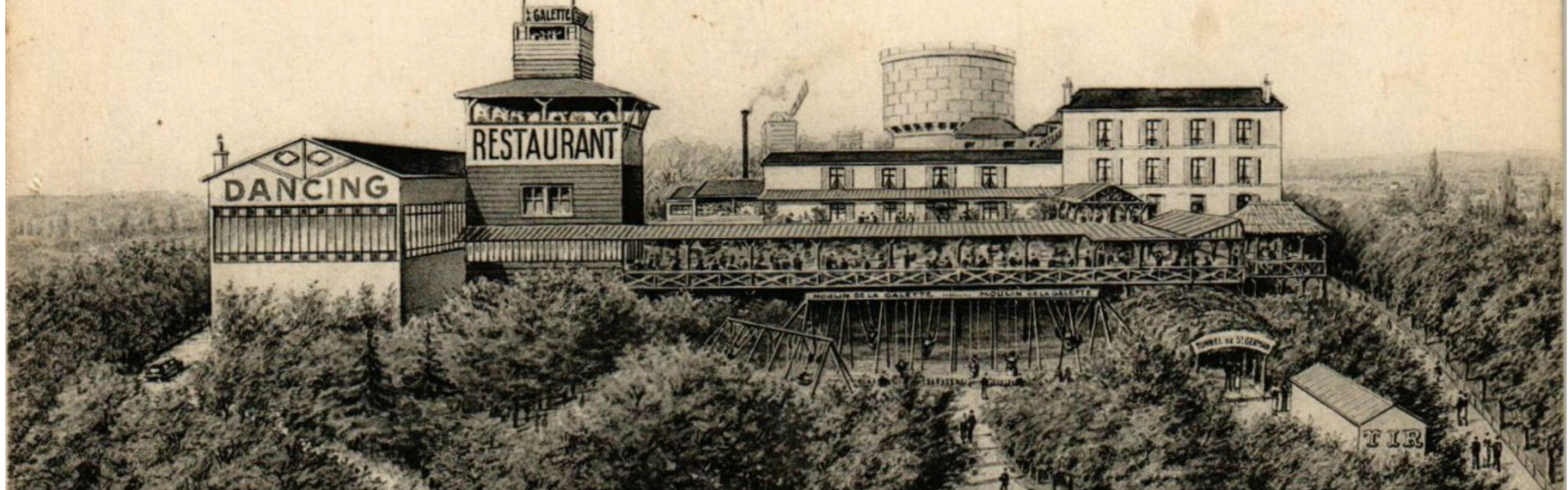
Jusqu'à 500 invités

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...

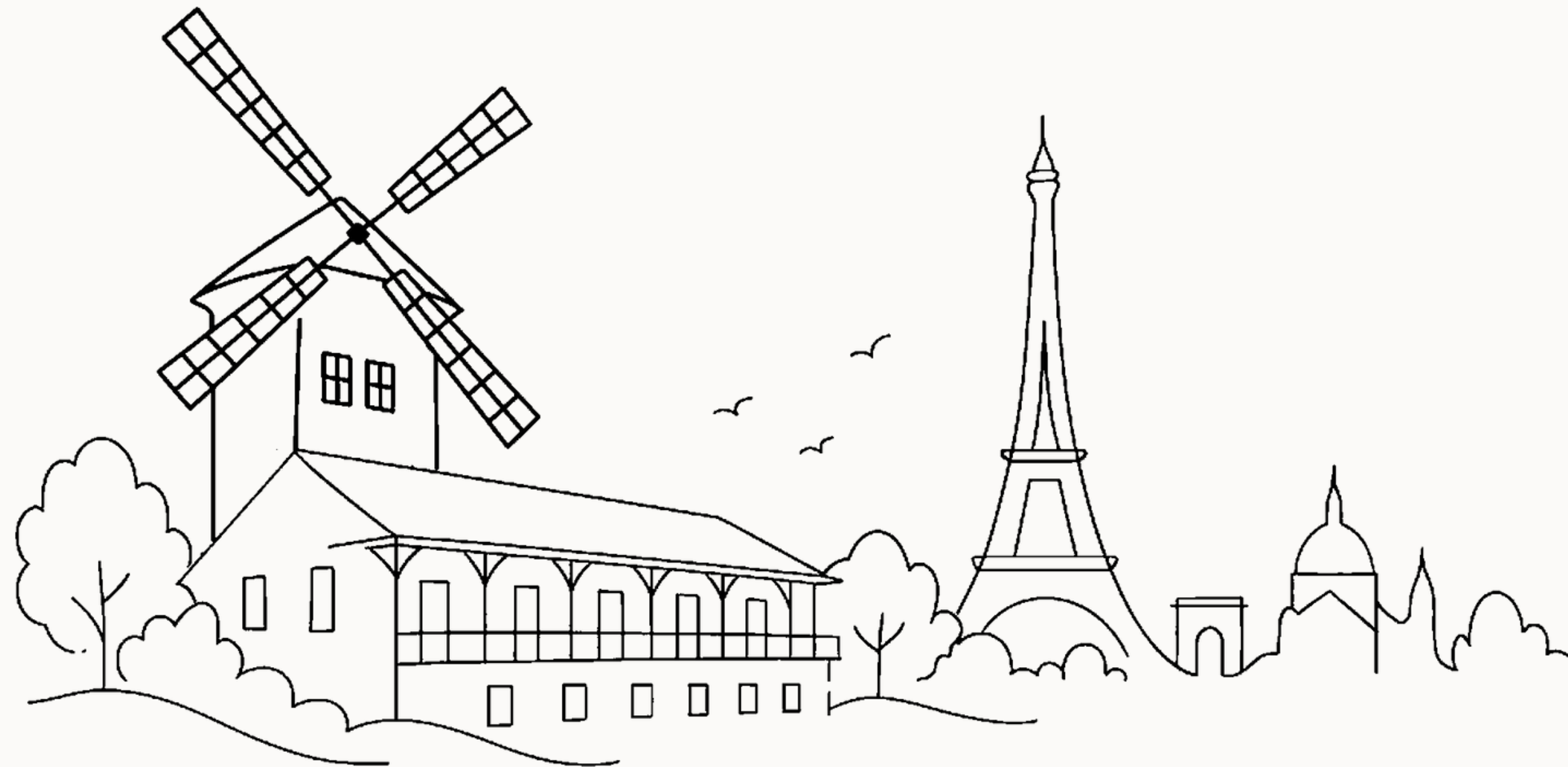
Il brûle en 1896 où il est rebâti de façon simplifié. Un belge, Victor Dhondt, confiseur de métier, rachète le moulin et le fait « tourner » plein régime en vendant des galettes chaudes accompagnées de cidre, ce qui lui vaudra son surnom légendaire de « Père La Galette ».

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

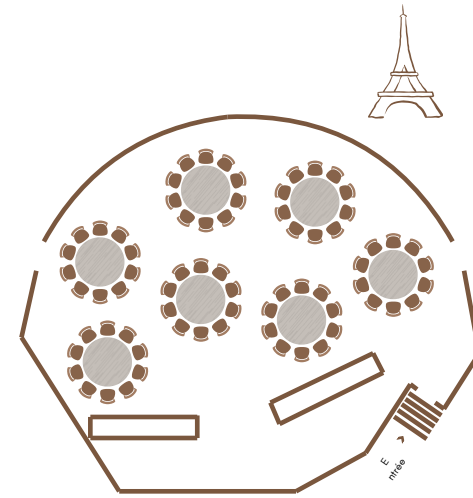
Dès lors, ce sera l'apogée populaire, et Le Moulin de la Galette deviendra l'un des Haut-lieux des bals, et guinguettes de l'époque, fréquenté par plusieurs générations de danseurs, pendant plusieurs décennies.



NOS SALONS



NOS SALLES & PLANS

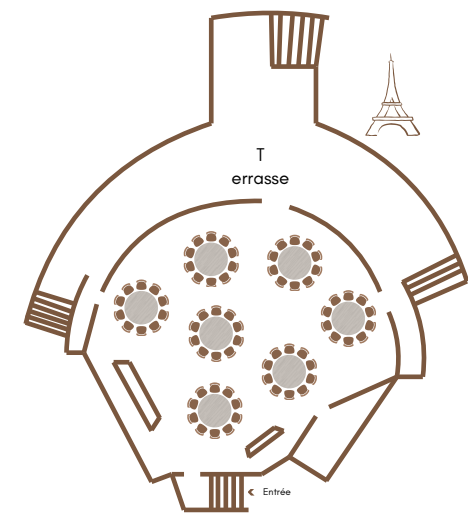


La Rotonde

110 m²

70 invités assis

100 format cocktail

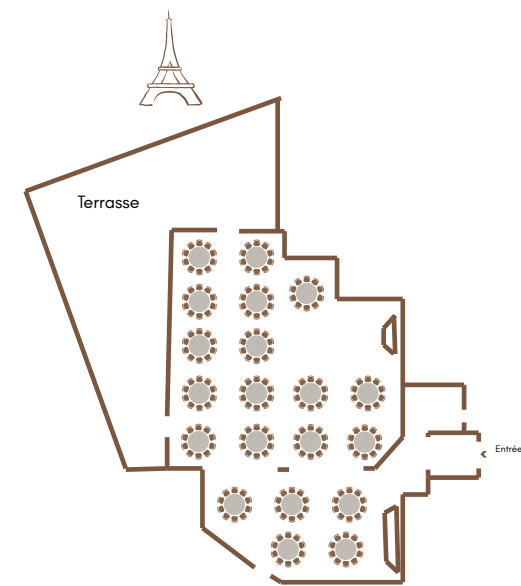


La Rotonde terrasse

100 m²

70 invités assis

100 format cocktail

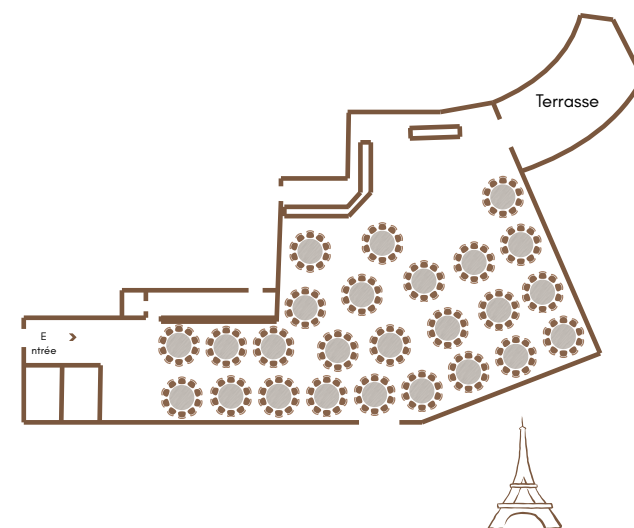


le Panorama

280 m²

120 invités assis

200 format cocktail



Le Cyrano

450 m²

250 invités assis

400 format cocktail

TARIFS LOCATION SALON AVEC TRAITEUR

Tarifs HT | Location du salon **si nous sommes traiteur** (salon dressés)

-40%*

Tarifs Semaine (lundi au jeudi)

	La Rotonde 110 M2	Rotonde Terrasse 110 M2	Le Panorama 280 M2	Le Cyrano 450 M2
Journée - 08h30 à 17h30	1 083 €	1 167 €	1 400 €	2 083 €
Soirée - 18h à 02h	1 167 €	1 250 €	1 500 €	2 000 €
Journée complète - 08h30 à 02h	2 417 €	2 500 €	2 750 €	3 333 €

Tarifs Weekends (vendredi au dimanche) et Jours Fériés

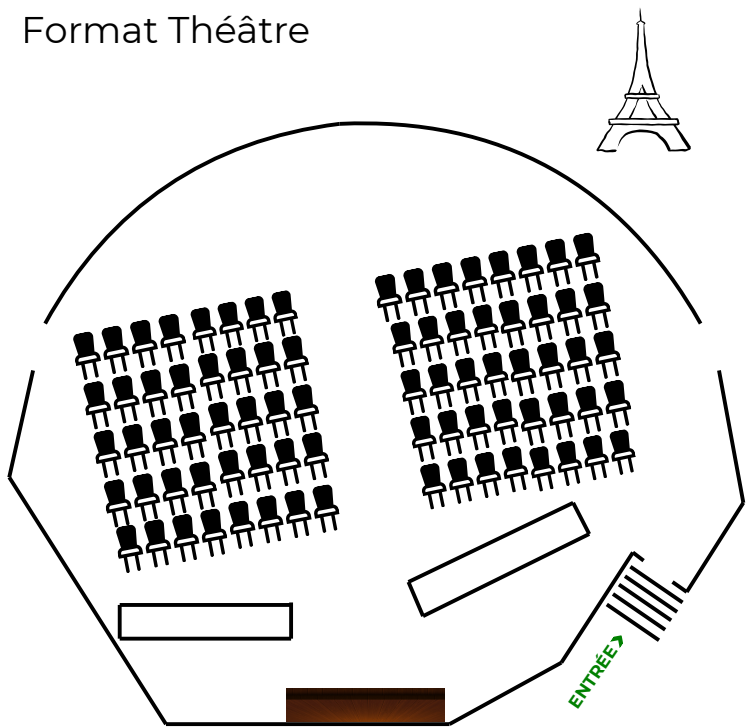
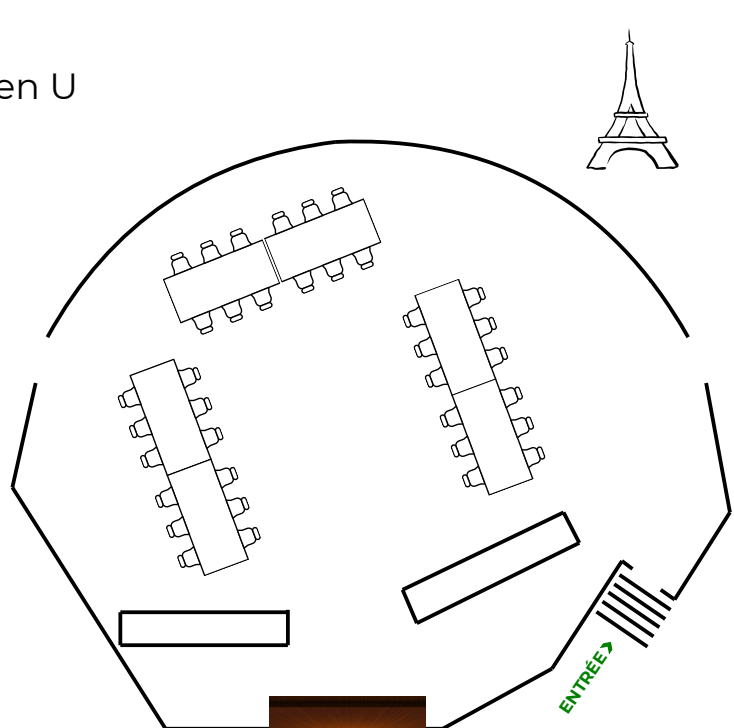
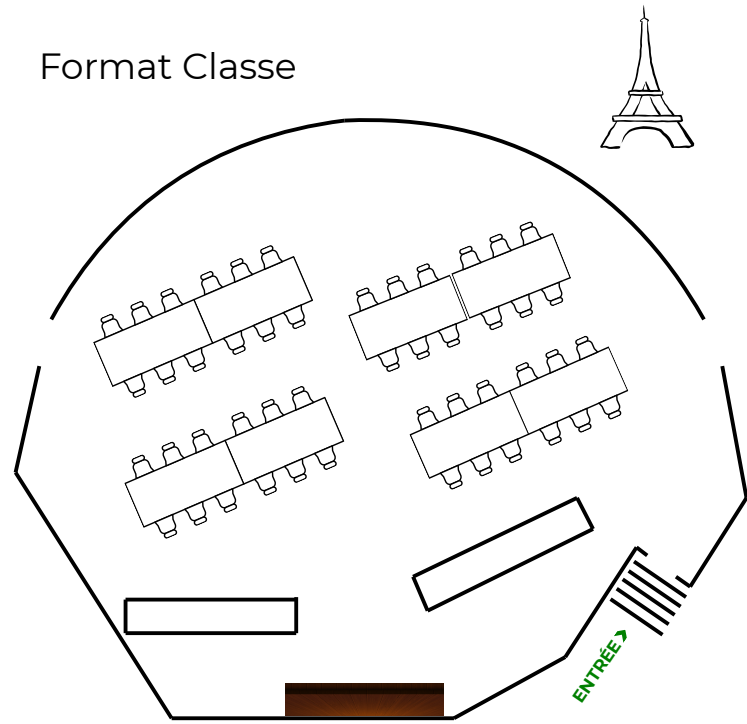
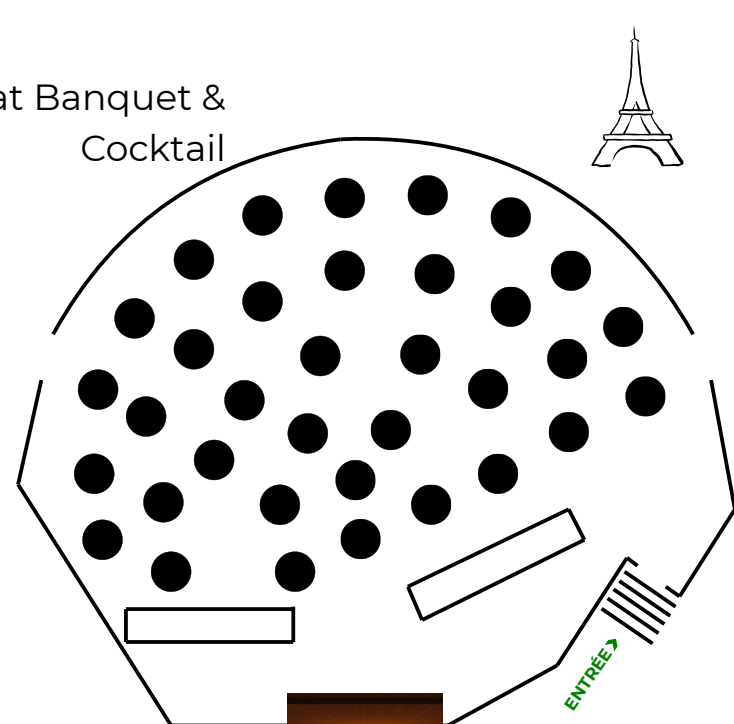
	La Rotonde 110 M2	Rotonde Terrasse 110 M2	Le Panorama 280 M2	Le Cyrano 450 M2
Journée - 08h30 à 17h30	1 333 €	1 417 €	1 750 €	2 333 €
Soirée - 18h à 02h	1 417 €	1 500 €	1 833 €	2 417 €
Journée complète - 08h à 02h	2 750 €	2 833 €	3 167 €	3 917 €

Heure supplémentaire 250,00 € HT

*-40% déjà appliqué sur le prix

LA ROTONDE – 110 M²

CAPACITÉS DES SALLES

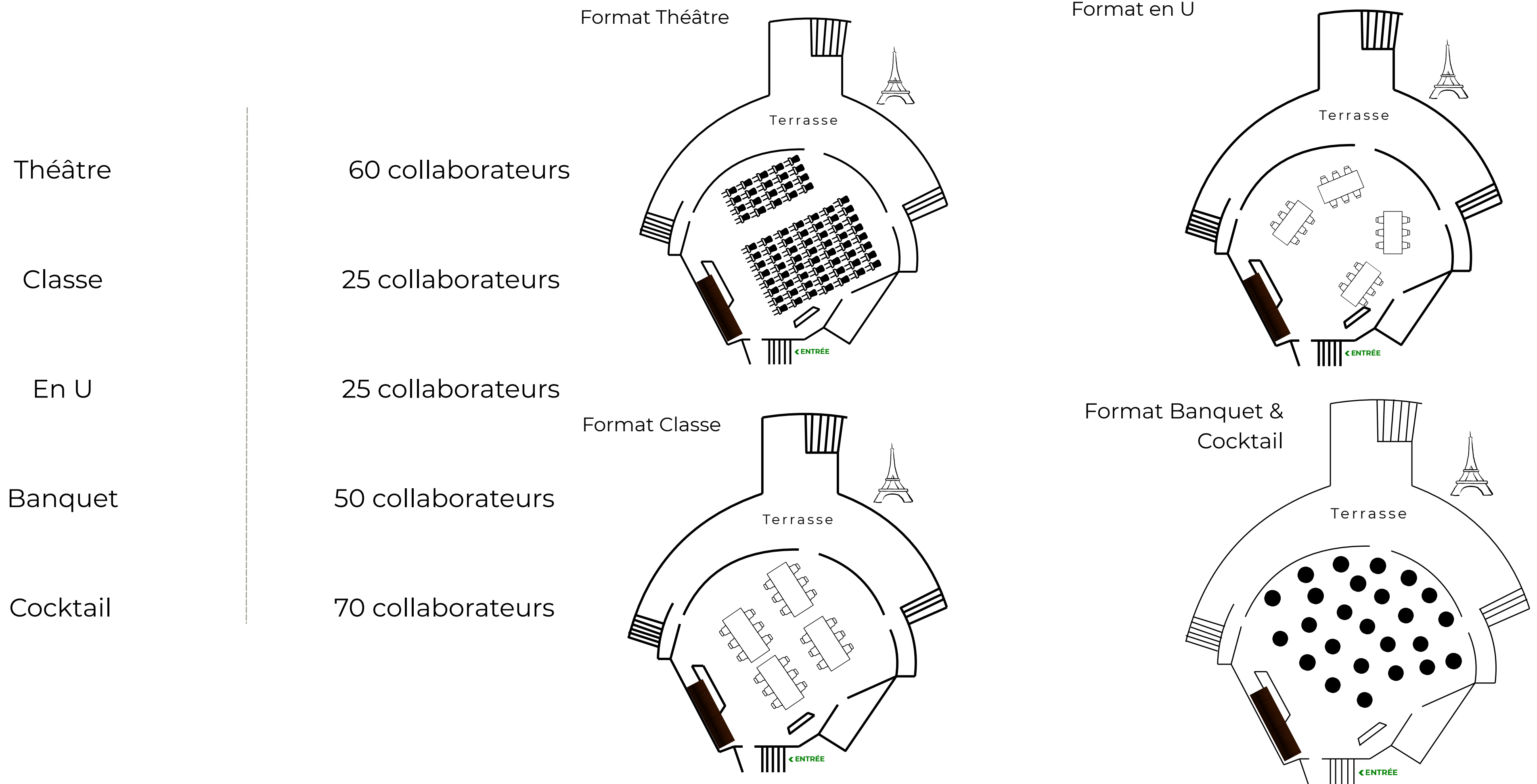
Théâtre	80 collaborateurs	<p>Format Théâtre</p> 	<p>Format en U</p> 
Classe	40 collaborateurs		
En U	35 collaborateurs		
Banquet	60 collaborateurs		
Cocktail	80 collaborateurs	<p>Format Classe</p> 	<p>Format Banquet & Cocktail</p> 

Ces dispositions sont indicatives.

Nous restons à votre écoute pour agencer nos salles à votre convenance.

LA ROTONDE TERRASSE – 100 M²

CAPACITÉS DES SALLES



Ces dispositions sont indicatives.

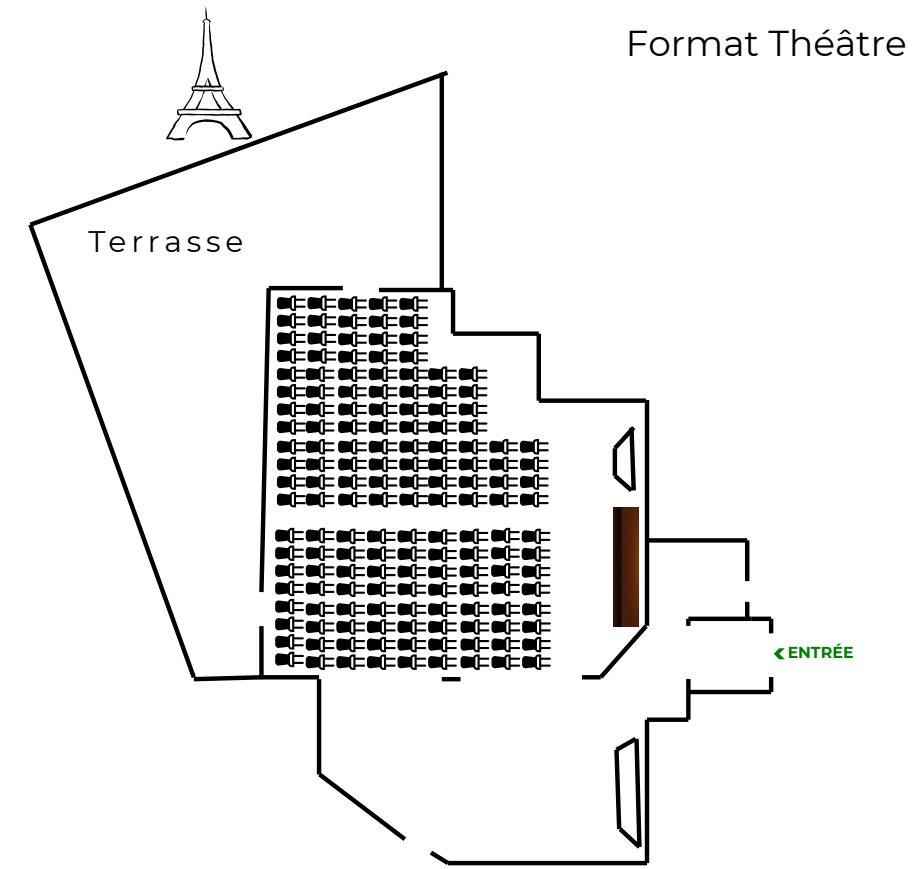
Nous restons à votre écoute pour agencer nos salles à votre convenance.

LE PANORAMA - 280 M²

CAPACITÉS DES SALLES

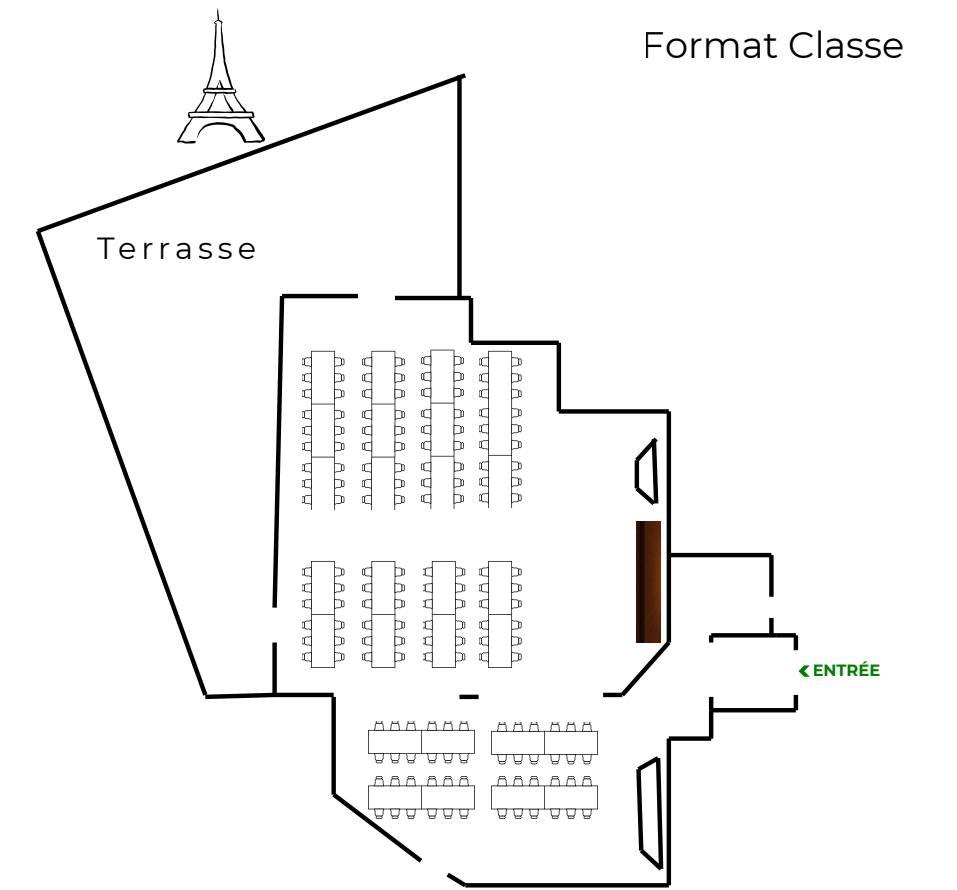
Théâtre

160 collaborateurs



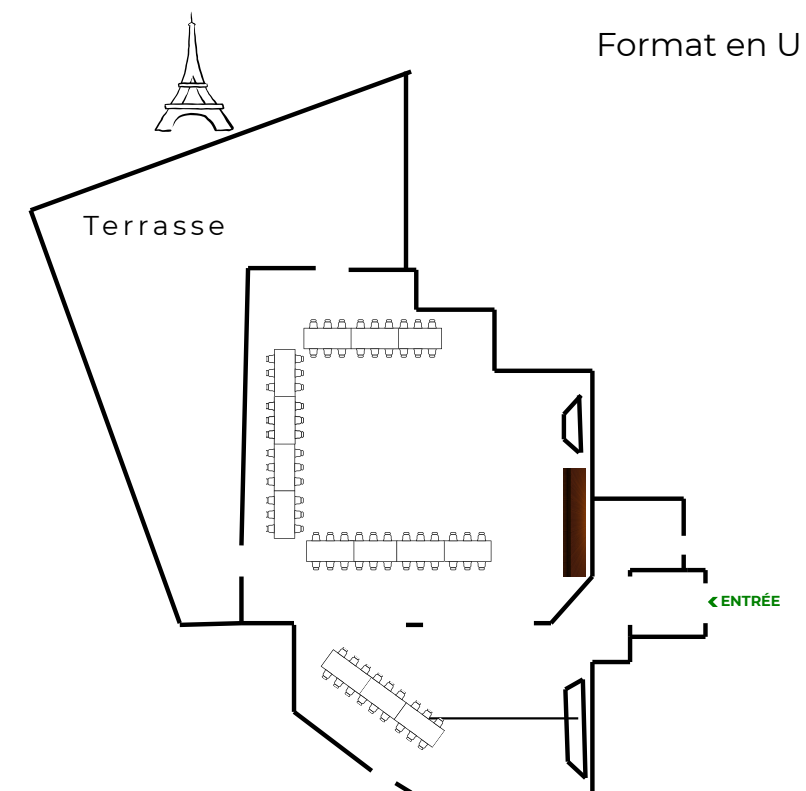
Classe

160 collaborateurs



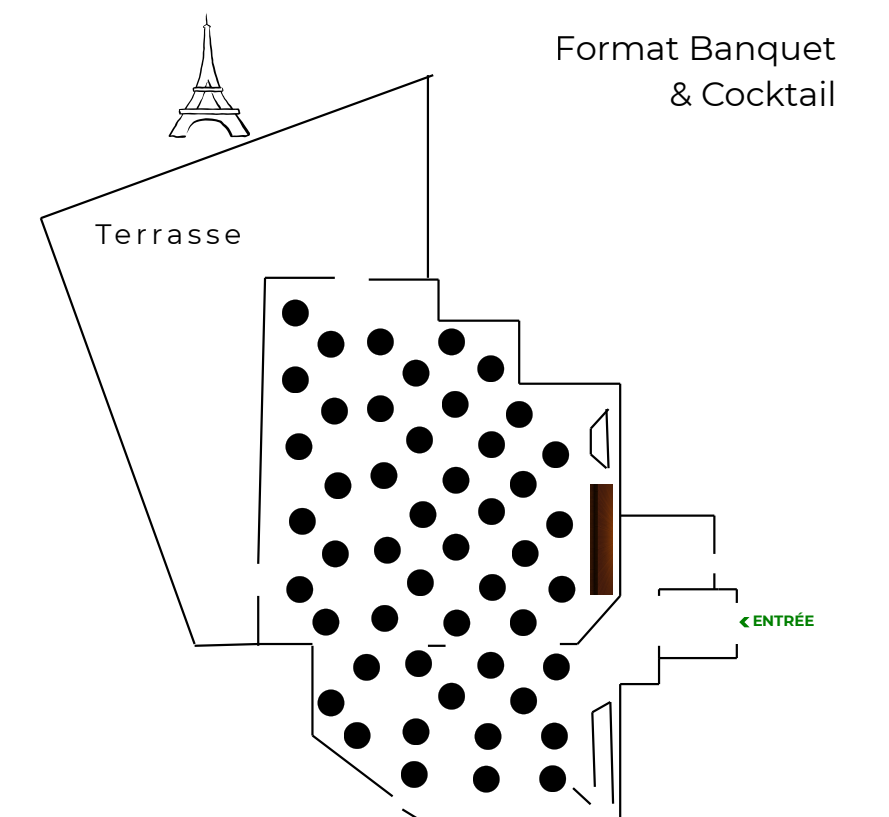
En U

84 collaborateurs



Banquet

160 collaborateurs



Cocktail

160 collaborateurs

Ces dispositions sont indicatives.

Nous restons à votre écoute pour agencer nos salles à votre convenance.

© 2025 SARL Moulin de la Galette - Tous droits réservés.

LE CYRANO - 450 M²

CAPACITÉS DES SALLES

Théâtre

200 collaborateurs

Classe

150 collaborateurs

En U

80 collaborateurs

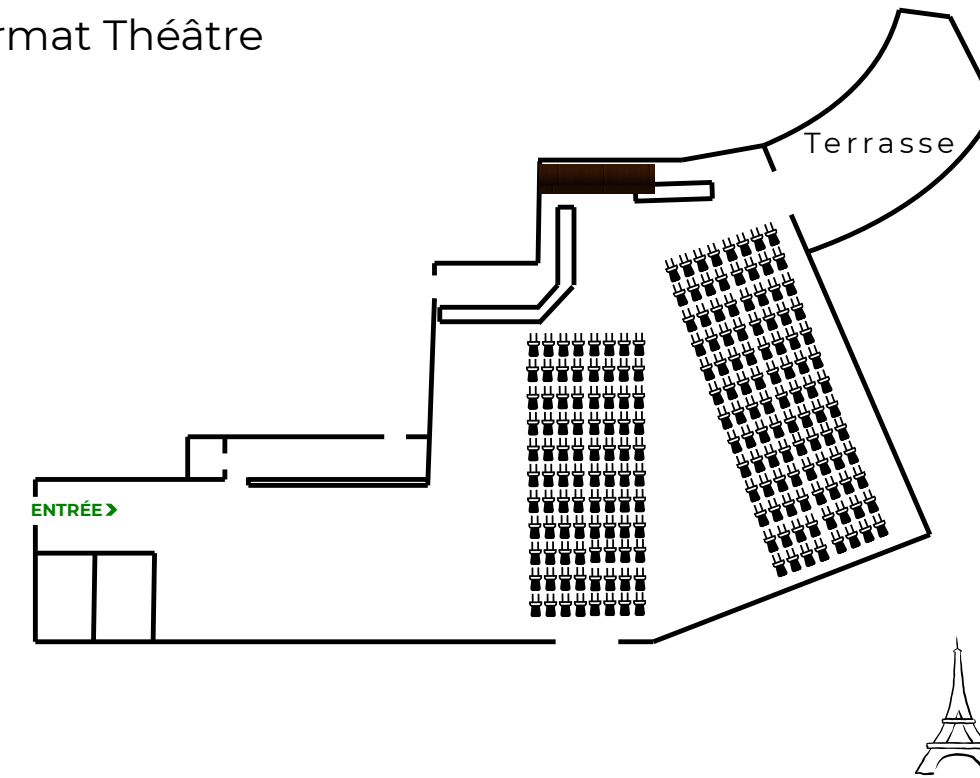
Banquet

300 collaborateurs

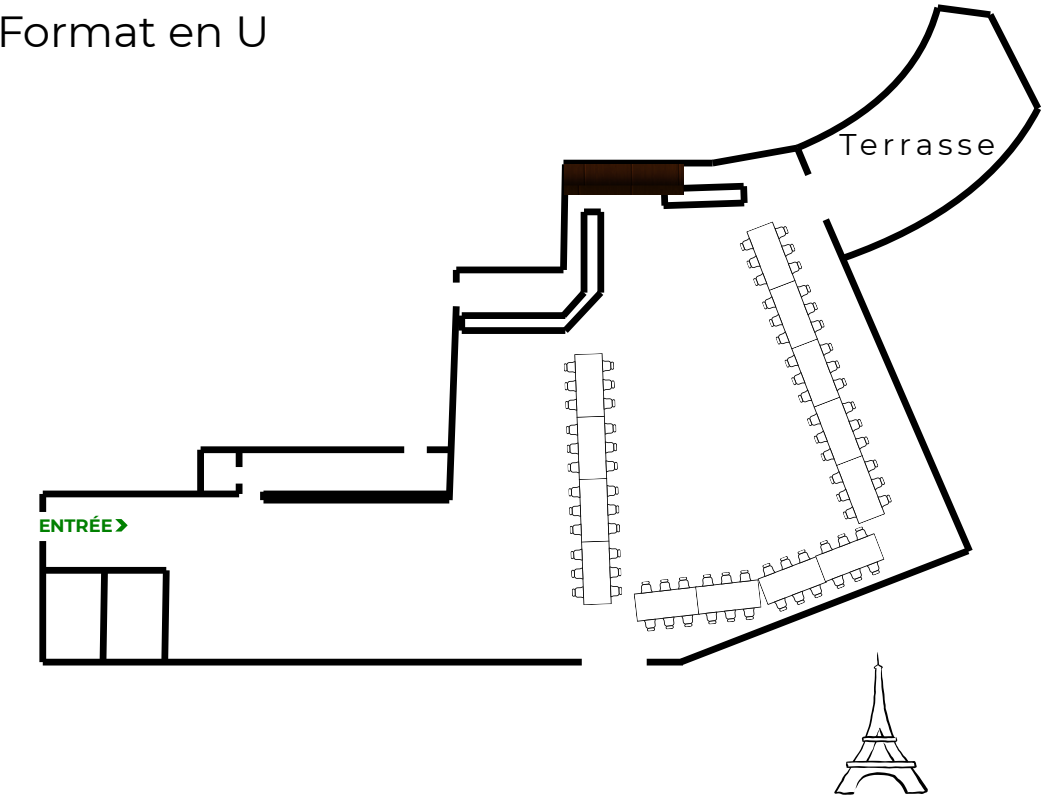
Cocktail

450 collaborateurs

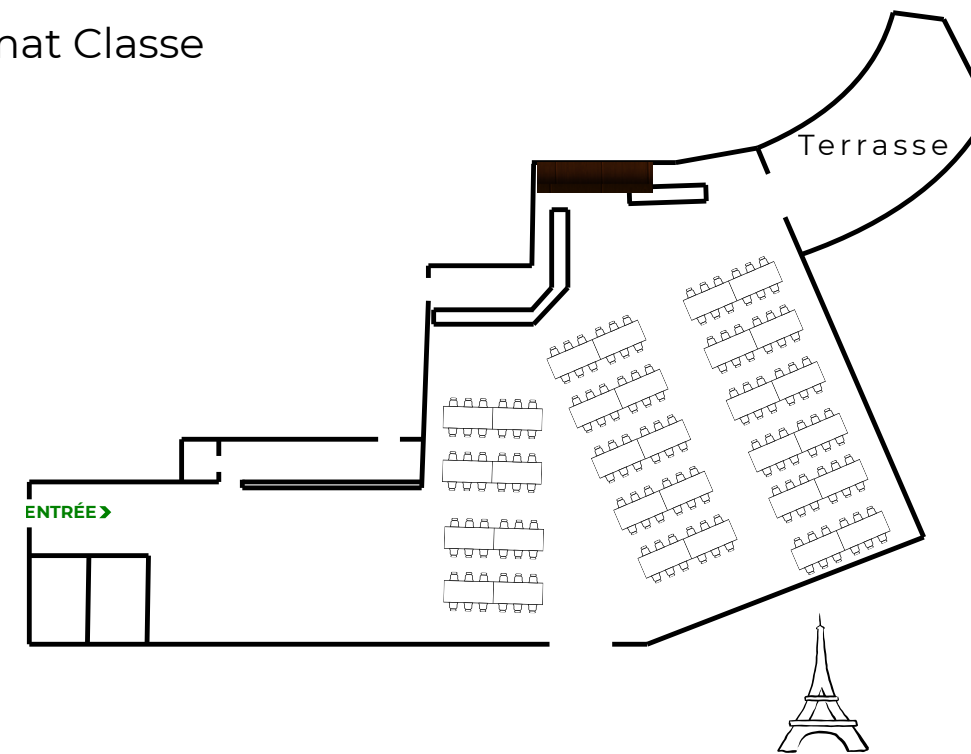
Format Théâtre



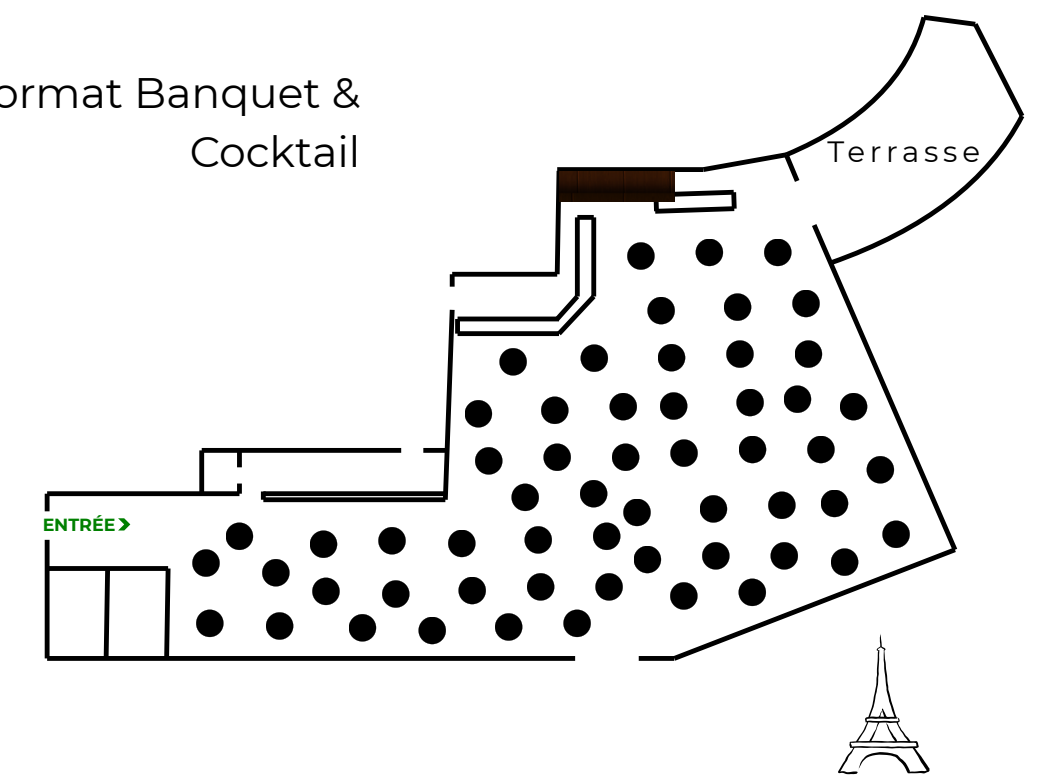
Format en U



Format Classe



Format Banquet & Cocktail

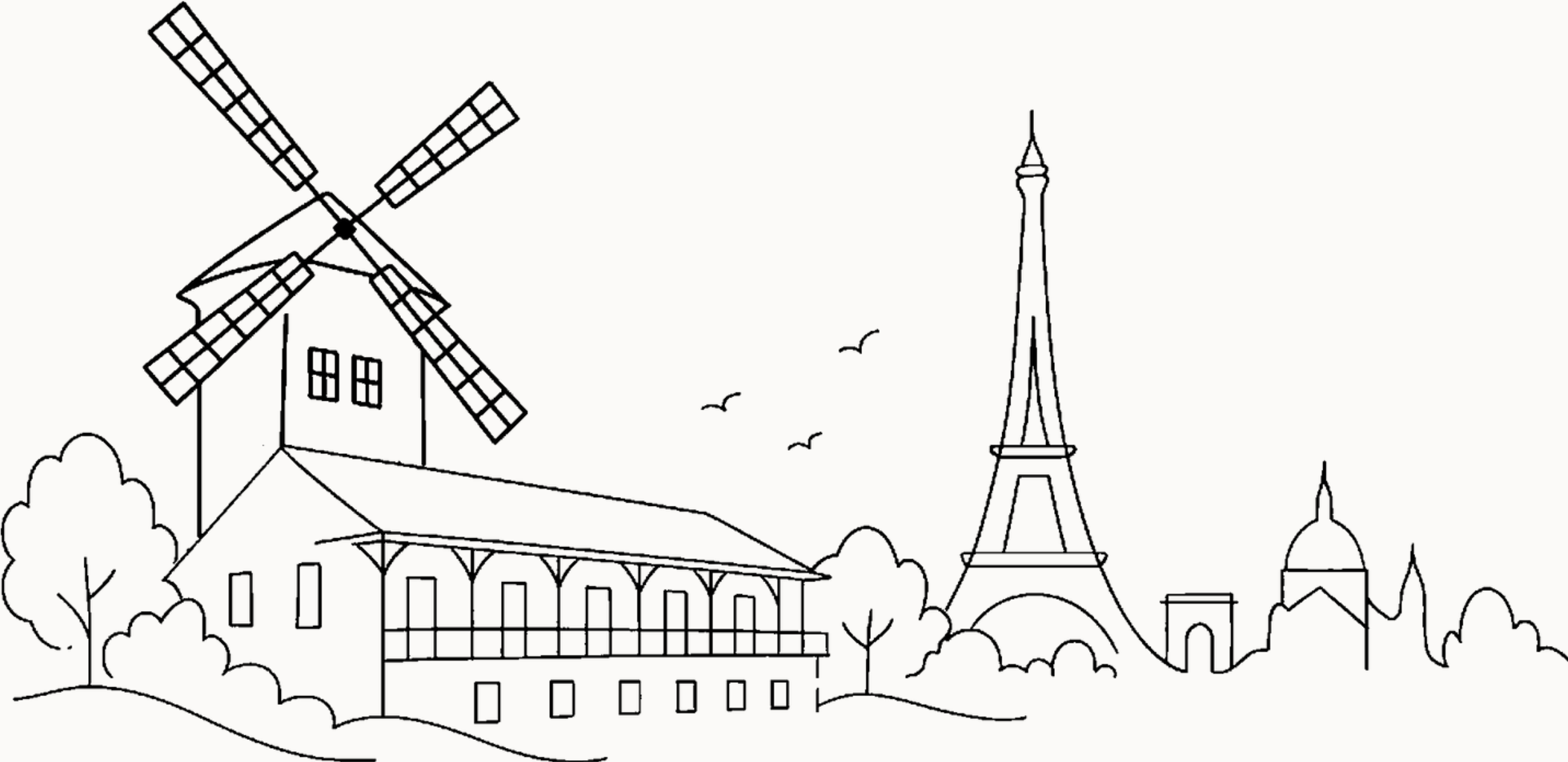


Ces dispositions sont indicatives.

Nous restons à votre écoute pour agencer nos salles à votre convenance.

© 2025 SARL Moulin de la Galette - Tous droits réservés.

NOTRE TRAITEUR



FORMULES "CLÉ EN MAINS"

À PARTIR DE 20 ADULTES | PRIX HT PAR PERSONNE

TABLES DRESSÉES | VIN À DISCRÉTION | SERVICES & MAÎTRES D'HÔTEL | PARKING PRIVÉ

"LE MORNING BOOST"

19 €

JUS PRESSÉS



VIENNOISERIES



CAFÉ - THÉ

"PAUSE RÉSEAU" *

48 €

ENTRÉE



PLAT



DESSERT



CAFÉ - THÉ

"LE MOULIN"

59 €

1 KIR OU BOISSONS SANS ALCOOL

5 PIÈCES COCKTAIL



PLAT



FROMAGE



DESSERT



CAFE - THE

FORMULES "CLÉ EN MAINS"

À PARTIR DE 20 ADULTES | PRIX HT PAR PERSONNE

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

"LE BUFFET"

72 €

APERITIF



BUFFET
GASTRONOMIQUE



FROMAGE



DESSERT



CAFE - THE

"CIEL DE PARIS"

86 €

APERITIF



ENTRÉE



PLAT



FROMAGE



DESSERT



CAFE - THE

"L'ICONIC"

105 €

APERITIF & ANIMATIONS
CHAMPAGNE OU COCKTAILS À VOLONTÉ



ENTRÉE



PLAT



FROMAGE



DESSERT & CHAMPAGNE



CAFE - THE

LE MENU

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES INVITES

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

Entrées

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 Saint-Jacques



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



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

PLATS

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

Paris Brest, praliné caramel noisette



Fondant au chocolat, coeur coulant et sa crème anglaise vanillée



Charlotte aux fruits de saison

LE MENU LE BUFFET

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES INVITEES

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

PIÈCES SALÉES



Pita d'aubergines au Cantal accompagné de sa roquette



Bowl de Saint-Jacques snackées, jus de champignons corsés et mousseline de panais



Volaille cuite à basse température, en croûte d'herbes, accompagnée d'un jus corsé aux morilles



Mini plat de légumes rôtis et stracciatella



Mini kebab d'effiloché de canard confit

FROMAGES



Brie de Meaux



Brie truffé



Comté de 24 mois



Cantal entre-deux

PIÈCES SUCRÉES



Tartelette du moment



Paris-Brest revisité aux fruits de saison



Fondant au chocolat, coeur coulant et sa crème anglaise vanillée



Pièce montée de choux
(supplément 6,50€)



Wedding cake personnalisé
(supplément 6,50€)

PIÈCES COCKTAILS

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES INVITÉS

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

.....
7,28 € / 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

L'APÉRITIF

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 12,50€



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)

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES INVITES

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

9,05 € / INVITÉ



MINI-BURGER DE BŒUF, VIANDE HACHÉE MINUTE

7,27 € / INVITÉ



ASSORTIMENT DE GALETTES DE SARRASIN

SNACKÉES

7,27 € / INVITÉ

À LA DÉCOUPE

1 JAMBON AOP PATA NEGRA
DÉCOUPÉ PAR NOS SOINS

727,27 €



BAR À CEVICHE - THON, SAUMON

9,05 € / INVITÉ



FOIE GRAS MI-CUIT SUR PAIN D'ÉPICES
ACCOMPAGNÉ DE SON CHUTNEY MAISON

9,05 € / INVITÉ

À LA MER

ASSORTIMENT DE FRUITS DE MER : 3 HUÎTRES, BULOTS (100 G),
CREVETTES ROSES DE MADAGASCAR (50 G) ET CREVETTES

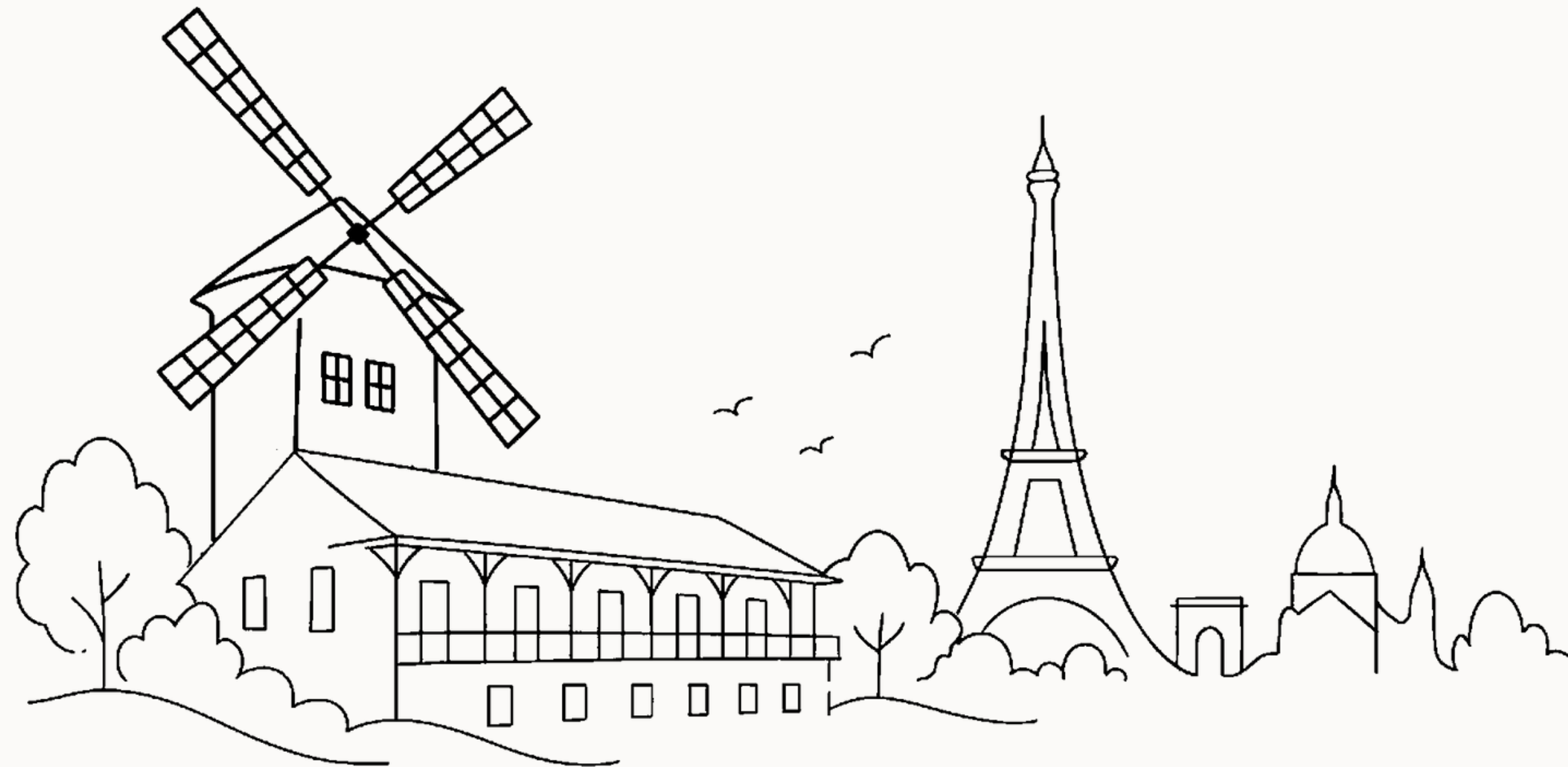
GRISES (50 G)

15€ / INVITÉ

CARTE DES VINS

VINS ROUGES	BOUTEILLE	COCKTAILS ET AUTRES	BOUTEILLE
CÔTES DU RHÔNE, OGIER	29,16 €	SOUPE CHAMPENOISE 15 L	350,00 €
SAINT EMILION, LE CLOCHER	20,90 €	PUNCH 15 L	250,00 €
PESSAC LEOGNAN, CHATEAU LA GARDE	40,91 €	SANGRIA BLANCHE OU ROUGE MAISON 15 L	250,00 €
CÔTE DE PROVENCE, CHATEAU FONT DE BROC	31,82 €	MOJITO MAISON 15 L	250,00 €
CÔTE DE PROVENCE, CHATEAU FONT DE BROC MAGNUM	63,64 €	SPRITZ MAISON 15 L	250,00 €
SAINT ROMAIN, MAISON CHRISTOPHE BUISSON	152,73 €	VIRGIN MOJITO (NATURE, FRUITS ROUGES ET PASSION)	83,33 €
		ANGEL	83,33 €
		VIRGIN COLADA	83,33 €
		TROU NORMAND / INVITÉ	4,50 €
		THÉ À LA MENTHE DESSERT / INVITÉ	2,08 €
		FORFAIT BOISSON SOFT SUR UNE BASE DE 50 INVITÉS	208,33 €
		FORFAIT BOISSON ALCOOLISÉ : 4 ALCOOLS DE BASE	416,67 €
		(WHISKY BALLANTINES'S, VODKA WYBOROWA, GIN BEEFEAYER, RHUM HAVANA CLUB) + 3 BOUTEILLES DE CHAMPAGNE CANARD DUCHÊNE ICONIC	
VINS BLANCS	BOUTEILLE	CHAMPAGNES	BOUTEILLE
CHABLIS, MAISON LAROCHE	52,73 €	CANARD DUCHÊNE CUVÉE ICONIC	37,50 €
CHARDONNAY, LES BORIES BLANQUES	16,36 €	CANARD DUCHÊNE CUVÉE ICONIC MAGNUM	66,67 €
POUILLY-FUMÉ, JOSEPH MELLOTT	31,82 €	CANARD DUCHÊNE CUVÉE ICONIC JÉROBOAM 3L	158,33 €
SAUVIGNON BLANC, N°1 DE DOURTHE	16,36 €	CANARD DUCHÊNE CUVÉE ICONIC MATHUSALEM 6L	291,67 €
CÔTE DE PROVENCE, CHATEAU FONT DE BROC	31,82 €	CANARD DUCHÊNE BLANC DE BLANCS CHARLE VII	40,00 €
CÔTE DE PROVENCE, CHATEAU FONT DE BROC MAGNUM	63,64 €	CANARD DUCHÊNE ROSÉ CHARLES VII	40,00 €
		R. RUINART	62,50 €
		RUINART BLANC DE BLANCS	75,00 €
VINS ROSÉS	BOUTEILLE		
GRIS DE BLANC, GERARD BERTRAND	20,00 €		
CÔTE DE PROVENCE, CHATEAU FONT DE BROC	31,83 €		
CÔTE DE PROVENCE, CHATEAU FONT DE BROC MAGNUM	63,64 €		
TIREUSE À BIÈRE			
CHOIX 2 FÛTS : LEFFE, TRIPLE KARMELIET, IPA, STELLA, CORONA, JUPILER, HOEGAARDEN	416,67 €		

NOS PRESTATIONS



NOS PRESTATIONS

PENDANT L'APÉRITIF

FORFAIT SOFT POUR 50 INVITES	208,00 €
SOUPE CHAMPENOISE 15 LITRES	350,00 €
PLANTEUR 15 LITRES	250,00 €
PUNCH 15 LITRES	250,00 €

ANIMATIONS CULINAIRES & SERVICE TRAITEUR

ANIMATION BAR À CRÊPES SUCRÉES PAR INVITÉS	4,55 €
ANIMATION BAR À FRUIT PAR INVITÉS	7,27 €
SUPPLÉMENT PLATEAU DE L'ÉCAILLER À L'UNITÉ	15,00 €

PHOTOGRAPHIE

PHOTOBOOTH 400 TIRAGES PAPIER, PARTAGE PAR MAIL ET WHATSAPP	416,67 €
---	----------

ANIMATIONS

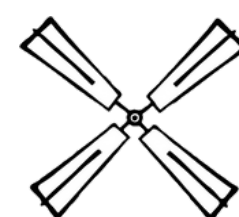
PRESTATION DJ	1 000,00 €
PRESTATION DJ AVEC ANIMATION (BLINDTEST / KARAOKÉ)	1 500,00 €
PRESTATION MAGICIEN - CLOSE UP DE 2 HEURES	1 000,00 €
ANIMATION GROUPE - PRÉSENCE DE 2 ANIMATEURS - MUR DIGITAL ET BIATHLON LASER	2 950,00 €
SABRAGE DE BOUTEILLES DE CHAMPAGNE CANARD DUCHÊNE - REMISE D'UN DIPLÔME SUR LA BASE DE 30 PARTICIPANTS	1 500,00 € 1 200,00 €
AJOUT DE 30 BOUTEILLES DE CANARD - DUCHÊNE	950,10 €

LOCATION MATÉRIEL ET SERVICE

LOCATION MATÉRIEL SON	100,00 €
LOCATION MATÉRIEL DE SON (SONO + MICRO)	125,00 €
LOCATION D'UN VIDEOPROJECTEUR	50,00 €
PACK SÉMINAIRE : SONO, MICRO, VIDEOPROJECTEUR ET PAPERBOARD	200,00 €
LOCATION MATÉRIEL SON ET LUMIÈRE	208,33 €
HOUSSAGE DE CHAISE	1,67 €



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