

Comme peu de moulin aujourd'hui, nous produisons nos farines sur meule de pierre. Cette méthode ancestrale préserve les éléments du grain. La farine ainsi obtenue nous permet de confectionner des fouées authentiques : légères et savoureuses. Nous préparons sur place et sous l'œil de vos invités ces délicieuses fouées : aussitôt cuites dans notre four à bois, vos invités les garniront de produits régionaux ou faits maison.

### Les menus

Les prix suivants sont à ajouter au frais de déplacement (entre 150 et 230€) et le prix des fouées nature (4.50€ par adulte et 3.50€ par enfant)

Menu Classique N° 1	Menu Traditionnel N°2	Menu Buffet debout N°3	Menu Elaboré N°4
Adulte 4.20€ Enfants 3.20€	Adultes 5,00€ Enfants 4.00€	Adultes 5,60 € Enfants 4,30€	Adultes 7,10€ Enfants 5.20€
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beurre d'ail persillé</li> <li>- Rillettes de porc</li> <li>- Mogettes de Vendée cuisinées</li> <li>- Chèvre frais cendré et Brie</li> <li>- Caramel au beurre salé maison</li> <li>- Nutella</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beurre d'ail persillé</li> <li>- Rillettes de porc</li> <li>- Mogettes de Vendée cuisinées ou Farce de la meunière</li> <li>- Rillauds ou Jambon de Vendée</li> <li>- Chèvre frais cendré et Brie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beurre d'ail persillé</li> <li>- Rillettes de porc</li> <li>- Andouille et boudins noir</li> <li>- Chèvre frais cendré et Brie</li> <li>- Caramel au beurre salé maison</li> <li>- Nutella</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beurre d'ail persillé</li> <li>- Rillettes de porc</li> <li>- Rillettes de Thon ou Rillettes de Sardines</li> <li>- Mogettes de Vendée cuisinées ou Farce de la meunière</li> <li>- Rillauds ou Jambon de Vendée ou Andouille et Boudins noir</li> <li>- Chèvre frais cendré et Brie</li> <li>- Caramel au beurre salé maison</li> </ul>
Nous conseillons ce menu pour les écoles	Nous conseillons ce menu pour vos repas de famille	Nous conseillons ce menu pour les évènements professionnels	Nous conseillons ce menu pour vos grandes réceptions

GARNITURES à la CARTE	Prix TTC Adulte	Prix TTC Enfant
<b>Entrées :</b>		
Beurre sel de Guérande	0.50	0.40
Beurre d'ail Persillé	0.70	0.60
Rillettes de Porc	1.30	1.00
Rillettes de Canard	1.60	1.30
Rillettes de Sardines	1.30	1.10
Rillettes de Thon	1.30	1.10
Rillettes de Saumon	1.80	1.50
<b>Plats chauds :</b>		
Mogettes de Vendée cuisinées	0.90	0.60
Farce de la meunière (champignons)	1.50	1.20
Galipettes	1.90	1.60
Mini-Rillauds	1.60	1.30
<b>Plats froids :</b>		
Jambon de Vendée (cru)	1.50	1.20
Andouille et Boudins Noir	1.30	1.10
<b>Fromages :</b>		
Chèvre frais cendré	1.20	1.10
Brie	0.80	0.60
Camembert	0.90	0.70
Emmental	0.90	0.70
<b>Desserts :</b>		
Nutella	0.60	0.60
Caramel au beurre salé maison	0.70	0.70
Confiture	0.40	0.40
Compote de pommes	0.50	0.50