

LE MOULIN FOURET
NORMANDIE

RÉUNIONS ET SÉMINAIRES

Saison 2020/2021



PRÉSENTATION

Vue d'ensemble rapide

Notre restaurant

Notre hôtel

Séminaires

Forfaits et options

Avis clients

Nos coordonnées

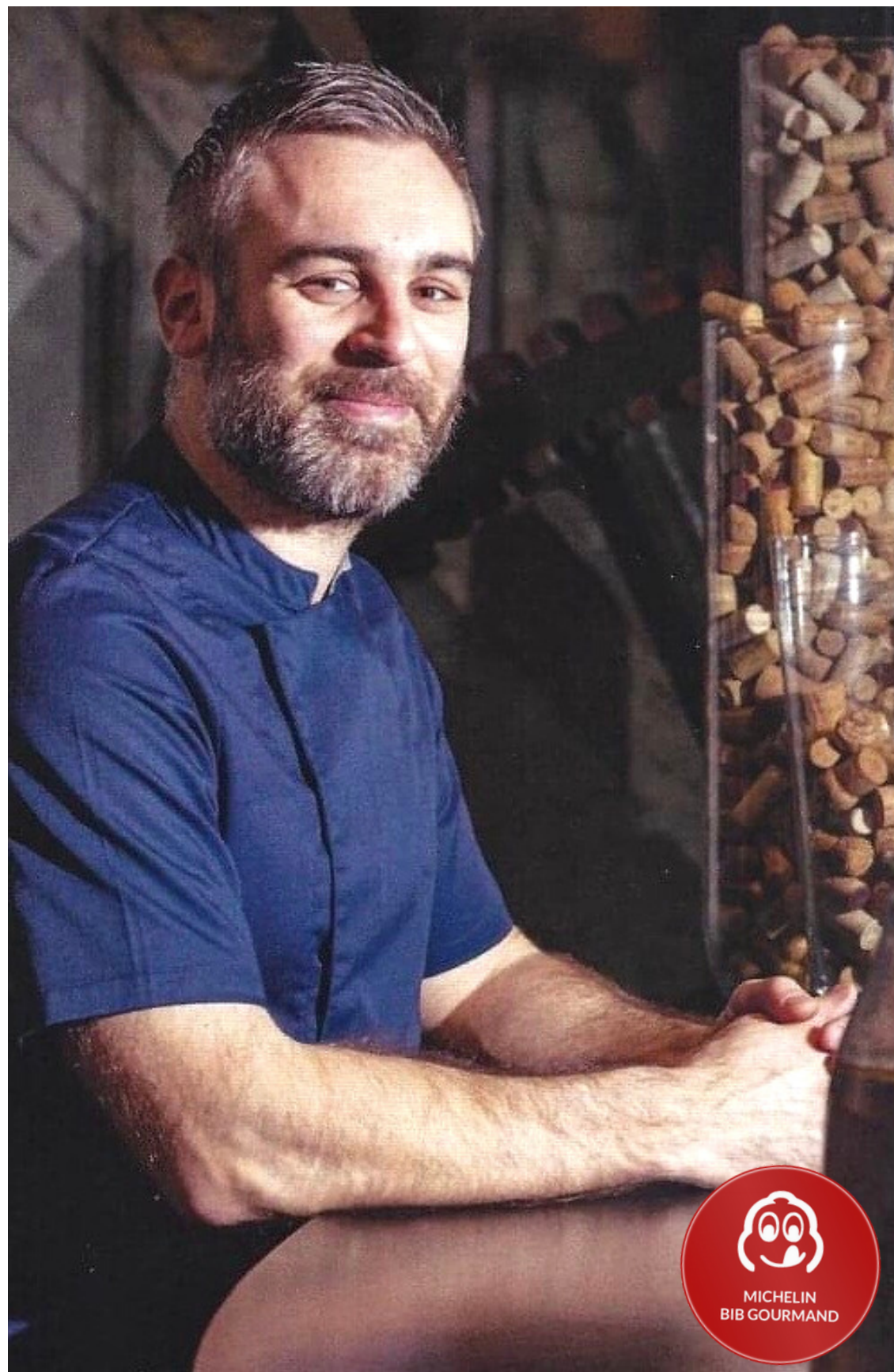




Notre table

Restaurant Gastronomique

Depuis 2018, Le Moulin Fouret a acquis sa réputation grâce à son restaurant gastronomique, où le chef Cédric Auger ravit les papilles de ses convives en y servant une cuisine raffinée et créative, préparée exclusivement à base de produits frais et de saison (BIB Gourmand Michelin 2020).



Le Chef

Cédric Auger

Formé par un chef étoilé et fort de plusieurs années d'expérience comme chef à Honfleur, Cédric Auger est un enfant du pays passionné par le terroir normand et l'art de la table. Avec l'énergie et le talent qui le caractérisent c'est en 2018 que ce chef, membre des Toques normandes, a repris les reines du restaurant gastronomique, en y apportant sa touche moderne. Il s'amuse autour de produits nobles, les agrémentant selon les saisons en bon épicurien. La créativité est son moteur. Sa signature: la touche rafraîchissante du sorbet qui accompagne ses plats.

L'Hôtel de Charme

Ancien moulin à aube du XVI^e qui se tient au coeur d'un parc boisé et fleuri de 1 hectare bordée par la Charentonne, ce lieu élégant et bucolique vient se parfaire de six chambres doubles, entièrement repensées et décorées avec soin. Chacune dans un style unique avec une touche d'exotisme, elles se veulent claires, apaisantes et confortables. Un écrin idéal pour vos séjours d'affaires en Normandie en forfait séminaires résidentiels.



SÉMINAIRES CLÉ EN MAIN

Le Moulin Fouret met à votre disposition des espaces dédiés pour accueillir vos évènements professionnels:

- Salle de séminaire
- Confort et fonctionnalité
- Jusqu'à 20 participants
- Équipements de travail
- Repas et pauses gourmandes
- Menu gastronomique
- Libre accès au parc & terrasse
- Forfait journées d'étude
- Forfait séminaires résidentiels





Notre salle

Fonctionnelle et esthétique

Au premier étage de l'établissement, nous disposons d'une belle salle de séminaire alliant confort et fonctionnalité, pouvant accueillir réunions, formations et événements professionnels jusqu'à 20 personnes. Un espace thé/café avec, à disposition des participants, machine à espresso et gourmandises pour les moments de détente et collations, et un accès direct sur l'extérieur.

EQUIPEMENTS

Table de réunion

Une grande table extensible pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes et chaises en tissu pour un confort optimal.

Vidéoprojecteur

Un dispositif de qualité, projection LCD et entrée HDMI + système HIFI et accès Internet.

Paperboard

L'outil indispensable pour vos conférences et événements professionnels.

Espace Thé/Café

Machine Nespresso à votre disposition pour une journée coworking conviviale.

CE QUE NOUS PROPOSONS

Déjeuner gastronomique

Un menu complet sur mesure, préparé autour de produits de saison par le renommé Chef Auger. Une cuisine moderne et de qualité qui satisfera les palais les plus exigeants.

Espaces dédiés

Tous les éléments essentiels à une réunion professionnelle harmonieuse: une salle conviviale et lumineuse mais aussi l'accès au parc pour se retrouver et se ressourcer.

Pause gourmandes

Des pâtisseries et autres douceurs sont proposées dans la matinée et dans l'après midi pour les moments de détente.

Chambres d'hôtel

Six chambres doubles, entièrement rinnovées, offrant une literie et des équipements de qualité, toutes donnant sur le parc et la verdure.



Forfait Journée d'études

Une formule all-inclusive comprenant les nécessités de base d'un séminaire, incluant: déjeuner gastro, pauses gourmandes, la mise à disposition de la salle de réunion et de ces équipements, pouvant accueillir jusqu'à 20 participants, ainsi que l'accès au parc et terrasse pour les moments de détente.

Tarif à partir de 75€ par personne.



Forfait séminaires résidentiels

Une journée d'étude complétée par une nuit dans une de nos chambres confortables. Des activités peuvent être proposées: cours de cuisine, promenade à vélos sur la voie verte..., ou toute autre demande spécifique. L'équipe du Moulin Fouret met à votre disposition toutes ses prestations et son savoir faire pour rendre votre séjour d'affaire unique.

Tarif sur devis.

NOS CLIENTS SATISFAITS



Août 2020

Étape incontournable si vous êtes en Normandie. Tout y était, le cadre splendide, le calme, la gentillesse et le professionnalisme du personnel... Sans oublier l'excellente table de Cédric.

Juillet 2020

Un cadre apaisant et serein que l'on partagera sans limite avec nos proches. L'accueil y est excellent : tous les membres du personnel sont d'une gentillesse naturelle ravivante! La chambre est très confortable et décorée avec goût et classe, tout comme le reste de l'établissement. Quant à la cuisine, les plats sont raffinés et les mélanges très originaux des saveurs offrent une expérience gustative unique. Merci à tous.



Août 2020

En un mot : Parfait ! D'abord le cadre est absolument charmant et bucolique... Ensuite, les plats sont délicieux et magnifiquement présentés. Aucune fausse note ! Un régal du début à la fin pour un prix raisonnable au vu de la qualité. Enfin, l'équipe vient parfaire le tout en étant très réactive aux besoins des clients, tout en étant discrète. Un restaurant qui a tout d'une grande table.

Juillet 2020

Splendide déjeuner dans un cadre verdoyant magnifique. Produit frais et locaux. Superbe présentation de plats dont les saveurs sont surprenantes et très bien équilibrées. Le Chef Cedric mérite au minimum 1 étoile. Service attentionné.



Août 2020

Très bonne table. Les plats sont équilibrés. On se régale de choses fines, c'est bien préparé avec des touches aromatiques. C'est une cuisine roborative sans oublier la qualité de l'accueil. Bref, juste sublime.

Juin 2020

Très belle adresse! En cuisine le chef manie avec maestria les saveurs et les couleurs ce qui nous donne des assiettes magnifiques et délicieuses. Côté hôtel, chambres joliment décorées, très bonne literie et calme assuré. Le cadre avec le jardin et ses cours d'eau est très reposant. Et pour finir, l'accueil et le service, très sympathique et efficace.



NOS RÉSEAUX SOCIAUX



Facebook

Suivez toutes nos actualités en direct
facebook.com/lemoulinfourernormandie

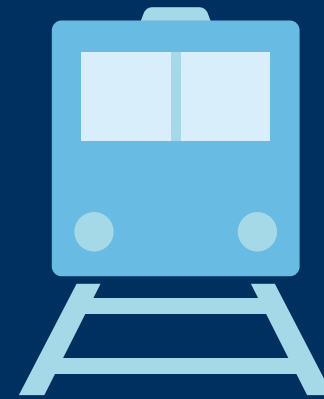


Instagram

Nouveautés et menus
instagram.com/lemoulinfoureret

UN EMPLACEMENT IDÉAL

A seulement 1h45 de Paris et à 5mn du centre de Bernay, Le Moulin Fouret est idéalement situé pour organiser vos séjours d'affaires.



Gare de Bernay
Direct depuis Paris et Rouen



A13 / A28
1h45 de Paris - 1h de Rouen



Aéroport de Deauville 55km
Aéroport du Havre 80km



Coordonnées



Adresse postale

2, route du moulin fouret
27300 Treis Sants en Ouche



Numéro de téléphone

02 32 43 19 95 - 07 81 68 42 07



Adresse e-mail

lea.lemoulinfouret@gmail.com