



MOULIN
de la FORGE

VOTRE OFFRE
DE SÉMINAIRE

sur mesure et tout inclus

Groupe
MOULIN
de la
FORGE

Faire naître les idées justes



L'Histoire du Lieu

Le Moulin de la Forge propose à ses visiteurs une expérience de revitalisation unique où la nature est omniprésente et invite à la rêverie et aux émotions.

Ancienne ferme, équipée d'un moulin à eau et d'une briquetterie, le Moulin de la Forge a fait l'objet d'une rénovation minutieuse, dans le respect de savoir-faire anciens, faisant appel aux artisans locaux.

Les extérieurs sont spectaculaires. Une rivière s'écoule paisiblement au fond du vallon et alimente plusieurs retenues d'eau. Un verger de pommiers conservatoire, un potager qui respecte les principes de la permaculture, une harde de cervidés, sont autant de belles surprises à découvrir.

Les chambres et espaces de réunion offrent quant à eux tout le confort nécessaire. Tout est ici réuni pour créer des moments uniques.



Tout savoir sur le Moulin

LE MOULIN DE LA FORGE, L'ART DE VIVRE AU BORD DE L'EAU

Découvrez le Moulin de la Forge un lieu magique, niché dans son vallon, où tout concourt à la réussite d'une « mise au vert » sous le signe de la réflexion, de la convivialité et de la détente.

5 hectares d'étangs et 40 hectares de campagne vallonnée où il fait bon se ressourcer, se détendre et travailler ensemble.

Tout au long de votre séminaire, nous sommes à votre écoute pour répondre à vos besoins.





Les salles

Nos salles de réunion sont toutes ouvertes sur la nature.

Vous y trouverez tous les équipements nécessaires au bon déroulement de votre séminaire :

- Vidéoprojecteur et sonorisation,
- Ecrans,
- Accès wifi,
- Paperboards,
- Barres aimantées pour afficher vos documents
- Mobilier modulable
- Carnets en papier recyclé issus de forêt labellisés FSC.
- Crayons de mine, plutôt que stylos, dans une logique de durabilité

Nous répondrons à vos besoins spécifiques de matériel avec plaisir.

CAPACITÉ D'ACCUEIL DE NOS SALLES

	Surface	Capacité d'accueil (en nb. de personnes)		
	M²	TABLES EN U	THÉÂTRE	EN ÎLOTS
L'ÉTANG	170	60	140	90
1867	65	20	40	30
LA CHARETTERIE	138	55	135	85

Des salles de sous-commission sont disponibles en complément.

SALLE DE SOUS COMMISSION



1867



LA CHARRETERIE



Les salons

Retrouvez chez nous la chaleur d'une « maison amie ». Nous avons imaginé nos salons et salles à manger pour que le partage et la convivialité soient au cœur des moments de détente. Les échanges informels sont privilégiés, dans un climat chaleureux et apaisant. `

Tous les espaces sont privatisés afin que vous soyez à l'aise, à tout moment...



LE MOULIN



LA FORGE



LA RIVIÈRE



La table

Au coin du feu, au bord de l'eau, face à la nature, sur la terrasse, autour d'un barbecue... C'est souvent autour de belles tablées que se nourrissent les échanges et se renforcent les liens. Dans chaque maison, le chef et son équipe ont à cœur de proposer toute l'année une cuisine gourmande et inventive, privilégiant les produits de saison et de terroir. Les savoureux buffets offrent une solution pratique à l'heure du déjeuner; les repas du soir prennent volontiers un caractère plus gastronomique pour le plus grand plaisir de nos convives.

Dans une volonté de valoriser la richesse de nos territoires, nous favorisons les partenaires locaux. De fait, 73 % des fournisseurs de notre cuisine se situent dans un rayon de 80 km autour de nos domaines.

Nous sommes également fiers et heureux de valoriser les abondantes récoltes de notre potager bio en vous proposant des alternatives 100% végétariennes.



Nos produits du terroir

Le Moulin de la Forge a à cœur de valoriser les produits issus de ses cultures, du travail de ses hommes et de ses femmes. Nous produisons ainsi nos propres terrines et mijotés, ainsi que nos jus et pâtes de fruits, issus de notre verger.

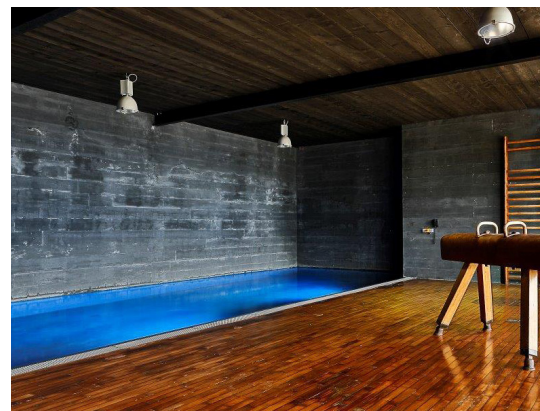
Et si vous surpreniez vos collaborateurs avec d'authentiques produits du terroir ? Composons ensemble vos coffrets cadeaux !



Les activités

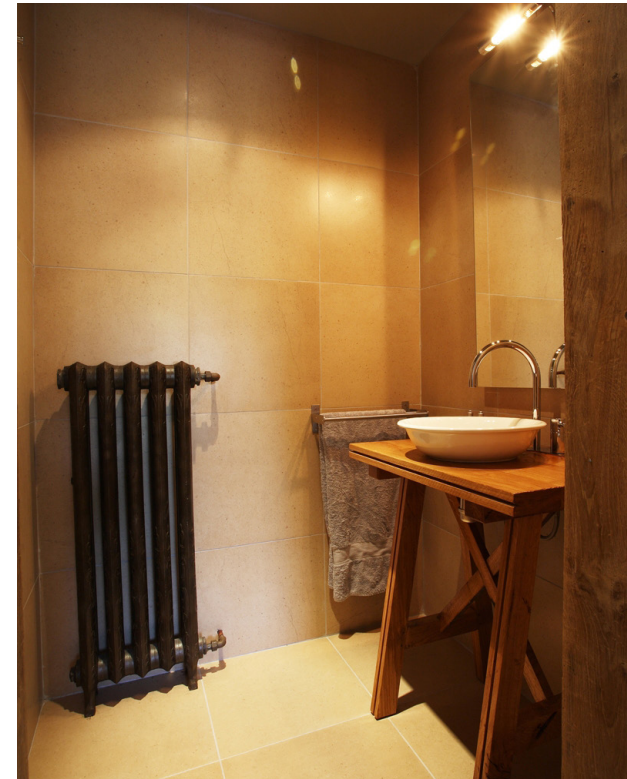
- Piscine couverte & hammam
- Découverte de notre harde de cerf et biches
- Cueillette puis Team cooking au jardin (en saison)
- Tennis
- Défis écologiques
- Course en radeaux
- Feux de camp
- Vélo
- Casino
- Construction de radeaux
- Parcours nature et biodiversité
- Concert
- Poterie

Contactez-nous pour établir votre programme d'activités sur-mesure, en fonction de vos envies, du planning de votre séminaire et des possibilités de chacun de nos sites.



Les chambres

64 chambres dont 48 twinables



24h de bonheur

VOTRE SÉJOUR AU MOULIN

Le forfait 24h inclus les prestations du forfait journée, auxquelles s'ajoutent les suivantes :



L'accueil

Thé, café, eau, jus de pommes maison, jus de pomme / betterave maison avec mini-viennoiseries, corbeille de fruits de saison.



Séance de travail dans votre salle de réunion

Découvrez une salle de caractère, privatisée et parfaitement équipée, modulable selon vos envies.

Une pause gourmande est prévue en milieu de matinée.



Le déjeuner sur mesure

Salades froides, entrées chaudes, viande et/ou poisson, accompagnements, plateau de fromages, dessert, corbeille de fruits de saison. Produits locaux, maisons pour d'autres ; vin à discrétion.



La pause gourmande

Gourmandises maisons élaborées par nos pâtisseries, soft, boissons chaudes, corbeille de fruits de saison.

Dégustation de nos terrines, de notre jus de pomme et de notre cidre maison.

24h de bonheur

VOTRE SÉJOUR AU MOULIN

Le forfait 24h inclus les prestations du forfait journée,
auxquelles s'ajoutent les suivantes :



Temps personnel

Temps libre à la découverte
du Moulin..



Apéritif et dîner

Apéritif et digestif.
Entrée, plat, dessert ; produits
locaux, légumes du jardin, corbeille
de fruits de saison, etc



Votre soirée

Soirée dans votre salon privatisé ou
autour du feu de camp
avec alcools traditionnels...



Pour se lever du bon pied

Produits frais, locaux (fromagerie/
crèmerie) céréales, pain divers,
viennoiseries, confitures maison,
plateau de charcuterie, fruits etc...



Nous trouver

À une heure au nord-ouest de Paris,
dans un rayon de 20 km, nos trois lieux
vous attendent. Si près, si dépaysants...
Vous vous y sentirez comme chez vous.

60590 Le Vaumain





MOULIN
de la FORGE

Contact

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Anne Sophie et Magali

info@moulinde laforge.com

03 44 49 61 31

Groupe
MOULIN
de la
FORGE

Faire naître les idées justes