

A 30 km au nord d'Angers et à 8 km du Lion d'Angers,

LE DOMAINE DU MOULIN

Entrepreneurs : Pour vos évènements d'entreprise : séminaires, journées d'études, repas d'affaires, arbres de Noël, anniversaires d'entreprise, lancements de produits, ...

**Bateau Promenade-Restaurant
L'HIRONDELLE**

et la base fluviale de Chenillé Changé



Les Roulottes du Moulin



**Restaurant
La Table du Meunier**

Année 2011



Le Moulin – 49220 CHENILLÉ-CHANGÉ
Tél : 02 41 95 10 83 – Fax : 02 41 95 10 52

E-mail : reservation@restaurant-meunier.com
Internet : www.domainemoulin.com



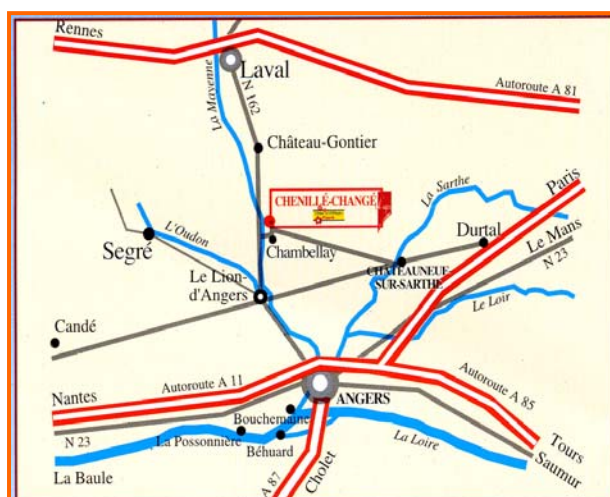
SOMMAIRE

DÉCOUVREZ AU COEUR DE L'ANJOU LE DOMAINE DU MOULIN	Page 3
LA TABLE DU MEUNIER	Page 4
JOURNÉE D'ÉTUDES au restaurant La Table du Meunier	Page 6
JOURNÉE D'ÉTUDES AU FIL DE L'EAU à bord du Bateau promenade restaurant L'Hirondelle	Page 7
LES HÉBERGEMENTS sur place	Page 8
SEMINAIRES SEMI-RESIDENTIELS OU RESIDENTIELS au Domaine du Moulin	Page 9
L'HIRONDELLE	Page 10
VOS REPAS D'ENTREPRISE A bord du Bateau promenade restaurant L'Hirondelle	Page 11
VOS REPAS D'ENTREPRISE Au restaurant La Table du Meunier	Pages 12 et 13
VOS CADEAUX D'ENTREPRISE, VOS INCENTIVES, PRIMES D'ENCOURAGEMENT	Pages 14 et 15

Distances de Chenillé-Changé :

VILLES	ANGERS	LAVAL	SAUMUR	CHOLET	LE MANS	NANTES	RENNES	TOURS	PARIS
en Km	30	50	80	90	90	100	100	110	290
VILLES	POUANCE	SEGRE	CHATEAU-BRIANT	CHATEAU-GONTIER	SABLE / SARTHE	CHATEAUNEUF SUR SARTHE	CANDE	DURTAL	TIERCE
en Km	42	17	61	18	29	17	34	37	20

Plan d'accès au Domaine du Moulin :



N'hésitez pas consulter notre site Internet www.domainemoulin.com
Vous y découvrirez les visites virtuelles du restaurant, de la base fluviale,
des bateaux, des roulottes et du village de Chenillé-Changé.

Tous nos prix sont TTC et sont susceptibles d'être modifiés au cours de l'année.

Découvrez au cœur de l'Anjou **Le Domaine du Moulin**

Situé à **Chenillé-Changé** (à 30 km au nord d'Angers), Le Domaine du Moulin vous accueille dans son **Auberge-Restaurant, LA TABLE DU MEUNIER** ou sur son **Bateau-Promenade-Restaurant, L'HIRONDELLE** pour vos :

- **Journée d'études**
- **Séminaire de motivation, de travail, de détente**
- **Séminaire résidentiel**
- **Lancement de produits (mode, voitures...)**
- **Opération de marketing**
- **Anniversaire d'entreprise**
- **Inauguration**
- **Evènement sportif ou culturel**
- **Congrès**
- **Animation, Spectacle...**
- **Arbre de Noël**
- **Repas d'entreprise**
- **Repas Croisière**
- **Soirée de gala ou Soirée thématique**
- **Exposition (bijoux, poteries, tableaux...)**
- **Dégustation de produits (vins, produits locaux...)**



L'Auberge Restaurant **LA TABLE DU MEUNIER**, située en Anjou à Chenillé-Changé à 30 km d'Angers et 50 km de Laval, vous accueille dans son village classé « **Village de Charme** » et « **Village Fleuri** » **4 fleurs**. Installée dans une ancienne huilerie au bord de la rivière "la Mayenne", elle vous reçoit dans ses six salles, dont une véranda panoramique (capacité totale du restaurant : 220 personnes en restauration, 300 personnes en cocktail).

Trois salles au Rez-de-chaussée

La Véranda (Terrasse panoramique)



Capacité d'accueil :

40 personnes en réunion
70 personnes en repas
120 personnes en cocktail

Surface au sol : 67 m²

« La Loire »



Capacité d'accueil :

60 personnes en réunion
90 personnes en repas
150 personnes en cocktail

Surface au sol : 85 m²

« La Mayenne »



Cette salle est utilisée
comme salon, vestiaire ou lieu d'accueil.

Trois salles à l'étage

« La Sarthe »



Capacité d'accueil :

14 personnes en réunion
24 personnes en repas
40 personnes en cocktail

Surface au sol : 57 m²

« L'Oudon »



Capacité d'accueil :

12 personnes en réunion
20 personnes en repas
35 personnes en cocktail

Surface au sol : 39 m²

« La Maine »



Capacité d'accueil :

10 personnes en réunion
16 personnes en repas
30 personnes en cocktail

Surface au sol : 30 m²

Le Cadre extérieur. Nous disposons d'un préau, terrasse et jardin.



JOURNÉE D'ÉTUDES

au restaurant LA TABLE DU MEUNIER

TARIFS TTC DU FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDES

(Tarif donné pour un groupe de 12 personnes minimum)

* **Le Forfait JOURNÉE D'ÉTUDES avec déjeuner à 35.70 € par personne**
comprend :

- La location de la salle ou des salles de réunion
- Le café d'accueil
- Les 2 pauses (eau minérale, café, jus de fruits, cake)
- Le déjeuner avec boissons comprises (Kir, Anjou Blanc – Anjou Rouge et café)
- L'eau minérale

* **Le Forfait JOURNÉE D'ÉTUDES avec déjeuner et dîner à 56.70 € par personne**
comprend :

- La location de la salle ou des salles de réunion
- Le café d'accueil
- Le déjeuner avec boissons comprises (Kir, Anjou Blanc – Anjou Rouge et café)
- Le dîner avec boissons comprises (Kir, Anjou Blanc – Anjou Rouge et café)
- Les 2 pauses (eau minérale, café, jus de fruits, cake)
- L'eau minérale
- ***Une promenade d'1h00 en bateau habitable avec pilote offerte (à effectuer le jour de votre venue)***

Merci de choisir des plats identiques pour tout le groupe dans les propositions ci-dessous

(Les plats peuvent être modifiés en cours d'année)



MENU

Feuilleté de fruits de Mer à la fondue d'endives et sauce Cardamome

ou

Salade de Rouelles de boudin blanc aux pommes caramélisées

ou

Salade de croustillant de Sardines à la moutarde à l'ancienne

Pavé de Saumon à l'anis vert façon Cancalaise

ou

Aile de Raie Antiboise et riz basmati aux raisins

ou

Suprême de Poulet rôti aux Champignons sautés à l'estragon

ou

Joue de Porc confite à la graisse de canard

Panaché de Fromages et salade verte

ou

Chèvre Chaud de Montreuil sur Maine parfumé au Miel

ou

Crêmet d'Anjou et son coulis de fruits rouges

ou

Nougat Glacé au Cointreau et son coulis

Ou

Omelette Norvégienne

Boissons :

Kir, Anjou Blanc – Anjou Rouge (1 bouteille pour 4 pers) et café

Journée d'études AU FIL DE L'EAU

à bord du Bateau-Promenade Restaurant L'HIRONDELLE

TARIF TTC DU FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDES

	De 12 à 20 personnes	De 21 à 72 personnes
Du 12/02/11 au 31/10/11	69.50 €	63.50 €
Du 01/11/11 au 30/12/11	60.50 €	52.50 €

* **Le forfait journée d'études comprend :**

- La location du bateau en navigant (de 9h00 à 17h00)
- Le café d'accueil
- Le déjeuner avec boissons comprises (Kir, Anjou Blanc – Anjou Rouge et café)
- Les deux pauses (eau minérale, café, jus de fruits et cake)
- L'eau minérale

Pour toute autre demande, nous vous adresserons un devis détaillé.

Matériel disponible sur simple demande : paper board et microphone

Merci de choisir des plats identiques pour tout le groupe dans les propositions ci-dessous

(Les plats peuvent être modifiés en cours d'année)



MENU

Feuilleté de Pétoncles à la fondue de poireaux, sauce crustacés
ou
Salade de croustillant de sardines à la moutarde à l'ancienne

Pavé de Saumon à l'anis vert façon Cancalaise
ou
Joue de Porc confite à la graisse de Canard

Panaché de fromages et salade verte
ou
Crêmet d'Anjou et son coulis de fruits rouges
ou
Bavarois aux fruits et son coulis

Boissons :

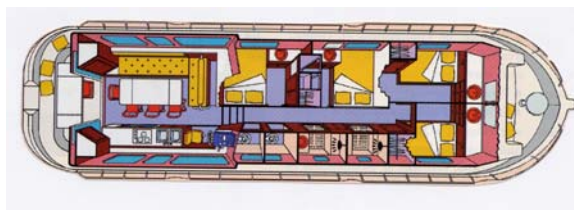
Kir, Anjou Blanc - Anjou Rouge (1/2 bouteille pour 4 pers) et café

LES HÉBERGEMENTS SUR PLACE avec le Domaine du Moulin

Dans le cadre de nos **séminaires résidentiels** ou **semi-résidentiels**, différentes formules d'hébergements sont proposées :

- **à bord des Bateaux** de Maine Anjou Rivières,
Transformés en véritables « **hôtels flottants** », nos bateaux sont entièrement équipés (eau chaude et froide courante, WC, douche, cabines séparées, chauffage...)

Coupe intérieure de la Pénichette 1500 R



- **en roulotte**, les Roulettes du Moulin (hébergements insolites)
9 roulettes-gîtes d'une capacité de 4 - 5 personnes entièrement équipées et 1 roulotte accessible aux personnes à mobilité réduite de 2 personnes (confortables, raffinés et colorés) avec terrasses privées et barbecues. **Activités de loisirs sur place : piscine couverte et chauffée. Vélos, sauna et jacuzzi (payants).**



Intérieur d'une roulotte



Piscine chauffée et couverte

Les hébergements sur place ou aux alentours

- **en gîtes ruraux ou gîtes de pêche à Chenillé-Changé**,
2 gîtes mitoyens. Ancien presbytère du XVIème dans le bourg avec accès à la Mayenne. Capacité de 6 à 8 personnes par gîte. **Nous consulter pour les tarifs.**



Gîte de Chenillé Changé



- Pour connaître la liste des **hébergements aux alentours**, nous interroger.

SÉMINAIRES SEMI-RÉSIDENTIELS ou RÉSIDENTIELS au Domaine du Moulin

TARIF TTC DU FORFAIT SEMI-RÉSIDENTIEL OU RÉSIDENTIEL

(Tarif donné, pour un groupe de 12 personnes minimum, sur la base de 2 personnes par roulotte ou 1 personne par cabine sur bateau habitable, hors week-end et jours fériés)

* **Le Forfait SEMI-RÉSIDENTIEL à 84.70 € par personne comprend :**

- La location de la salle ou des salles de réunion,
- Le café d'accueil,
- La nuitée en roulotte ou en bateau habitable,
- Le petit déjeuner,
- Le déjeuner ou dîner avec boissons comprises (Kir, Anjou Blanc – Anjou Rouge, café),
- Les 2 pauses (eau minérale, café, jus de fruits, cake),
- L'eau minérale
- ***Une promenade d'1h00 en bateau habitable avec pilote offerte*** (à effectuer le jour de votre venue)

* **Le Forfait RÉSIDENTIEL à 109.70 € par personne comprend :**

- La location de la salle ou des salles de réunion,
- Le café d'accueil,
- La nuitée en roulotte ou en bateau habitable,
- Le petit déjeuner,
- Le déjeuner avec boissons comprises (Kir, Anjou Blanc – Anjou Rouge, café),
- Le dîner avec boissons comprises (Kir, Anjou Blanc – Anjou Rouge, café),
- Les 2 pauses (eau minérale, café, jus de fruits, cake),
- L'eau minérale
- ***Une promenade d'1h00 en bateau habitable avec pilote offerte*** (à effectuer le jour de votre venue)



Pour les menus se référer en page 6 de notre brochure.

Nous pouvons vous adresser un devis détaillé en fonction de vos attentes :

- nombre de personnes par roulotte (de 1 à 4 personnes),
- activités annexes (visite du moulin à eau, promenade en bateau, visite du Domaine des Rues)...

Possibilité de pause campagnarde : supplément de 5 € par personne (avec pain de campagne, charcuterie, beurre, cornichons, moutarde)

LE MATÉRIEL DISPONIBLE (sur réservation)

Matériel mis gratuitement à votre disposition	Matériel disponible (demandez nos tarifs)
- Sonorisation	- Photocopieur
- Ecran	- Téléphone
- Téléviseur	- Vidéo projecteur
- Wifi	- Télécopieur
- Paper Board	- Autres sur demande

L'HIRONDELLE

Bateau-promenade Restaurant

sur les bords de la **Mayenne**, de l'**Oudon**, de la **Sarthe**, de la **Maine** ou de la **Loire**

Le Bateau-Promenade Restaurant l'**Hirondelle** vous accueille pour vos projets au départ de **Chenillé-Changé** ou **Grez-Neuville** (sur la Mayenne) ou au départ d'**Angers** (sur la Maine).



Capacité d'accueil :

80 personnes en réunion
72 personnes en repas
90 personnes en cocktail
118 personnes en croisière

Surface totale : 90 m²

Les Plus

Longueur de 26 mètres
Terrasse panoramique
Salon chauffé
Grandes baies vitrées



Trajets proposés pour une durée de 3h00:

Au départ de Chenillé-Changé :

Navigation sur la rivière « La Mayenne ». Remontée jusqu'à Daon. Passages d'écluses.

Au départ de Grez-Neuville :

Navigation sur la rivière « La Mayenne ». Remontée jusqu'à Montreuil sur Maine et sur l'Oudon jusqu'au Lion d'Angers. Passages d'écluses.

Au départ d'Angers :

Navigation sur la Maine et tour de l'Ile St Aubin (par la Mayenne et la Sarthe) ou descente vers la Loire

Pour une autre durée, nous consulter pour l'itinéraire.

VOS REPAS D'ENTREPRISE

À bord du bateau promenade restaurant l'Hirondelle

Afin de mieux vous servir, nous vous remercions de choisir un menu et des plats identiques pour tout le groupe

FORMULE 1

Kir et ses amuse-bouche

Feuilleté de Poisson aux épinards et duxelle de Champignons, sauce au Beurre Blanc
ou
Salade de rondelles de boudin blanc aux pommes

Aile de Raie façon Antiboise
ou
Joue de Porc confite à la graisse de Canard

Panaché de Fromages

Tarte aux Fruits de Saison

Sauvignon / Anjou Rouge
(1/2 bouteille par personne)
Café

FORMULE 2

Kir et ses amuse-bouche

Terrine de Saumon aux herbes fraîches et sa crème acidulée
ou
Croustillant de Canard aux Pommes
et son bouquet de salade

Dos de Colin à la Bretonne
ou
Sauté de Porc au Caramel

Panaché de Fromages

Crêmet d'Anjou au Coulis de Fruits rouges

Sauvignon / Anjou Rouge
(1/2 bouteille par personne)
Café

FORMULE 3

Cocktail Maison et ses amuse-bouche

Médaille de Saumon fumé au Chèvre frais
et asperges vertes
ou
Carpaccio de Magret de Canard à la vinaigrette
balsamique
ou
Déclinaison de Tomates (soupe, tartare et espumas) (*)

Pavé de Saumon à la crème de Poivron doux
ou
Parmentier de Canard, jus au foie gras

Panaché de Fromages

After Eight et sa sauce menthe

Sauvignon / Anjou Rouge
(1/2 bouteille par personne)
Café

FORMULE PRESTIGE

Soupe Angevine et ses amuse-bouche

Terrine de Foie Gras de Canard maison
à l'Aubance et son verre de Coteaux de l'Aubance

Filet de Sandre au Beurre Blanc et son verre de Sauvignon

Magret de Canard aux Morilles et sa sauce au Foie Gras
et son verre d'Anjou Villages

Croustillant de Brie et son verre d'Anjou Villages

Marbré au Caramel et aux Poires
et sa coupe de Crémant de Loire

Café

Tarif par personne	Formule 1		Formule 2		Formule 3		Formule Prestige	
	Nb de Pers.	Durée de navigation	Nb de Pers.	Durée de navigation	Nb de Pers.	Durée de navigation	Nb de Pers.	Durée de navigation
	20 à 29 pers	≥ 30 pers	20 à 29 pers	≥ 30 pers	20 à 29 pers	≥ 30 pers	20 à 29 pers	≥ 30 pers
3 Heures	54.00€	45.50€	61.00€	52.50€	62.50€	54.00€	----	----
4 Heures	58.80€	50.30€	66.00€	57.50€	67.50€	59.00€	80.50€	72.50€

Le tarif comprend l'apéritif, le repas, les vins, le café, la croisière, le service.



- 10%
sur les tarifs de cette page
pour les repas pris entre
le 12/02 et le 30/04/11
et entre
le 01/10 et le 30/12/11

(°) Suivant la saison.

Possibilité d'un plat supplémentaire à 9.50 € par personne.
Les menus et les tarifs peuvent être modifiés en cours d'année

VOS REPAS D'ENTREPRISE

Au restaurant La Table du Meunier

MENU PRESTIGE

Feuilleté d'Asperges, sauce Maltaise (suivant la saison)
ou
Terrine de Foie Gras de Canard Maison à l'Aubance
et son verre de Coteaux de l'Aubance
ou
Feuilleté de Saint Jacques coraillées
à la crème de Ciboulette
ou
Poêlée d'escargots au Boulgour façon risotto
et jus de viande corsé

Filet de Sandre au Beurre Blanc
ou
Pavé de Saumon à l'anis vert façon Cancalaise
ou
Brochette de Saint Jacques aux Coques
et sauce Cardamome (+2.00 €)
ou
Filets de Sole rôtis aux Artichauts et Chorizo

Eventail de Magret de Canard aux pommes
et au beurre blanc
ou
Pièce de Bœuf à la Plancha, sauce aux champignons
ou
Carré d'Agneau en croûte, jus à la Piautre
ou
Demi-Pigeon au Foie Gras,
en feuilleté et embeurré de chou vert (+2.00 €)

Plateau de Fromages affinés
ou
Chèvre Chaud de Montreuil sur Maine
parfumé au Miel

Bavarois aux fruits et son coulis
ou
Fraisier
ou
Framboisier
ou
Nougat Glacé au Cointreau et son coulis
ou
Croquebouches (+2.00 €)

41.50€

Boissons non comprises

MENU SUPREME

Filet de Sandre au Beurre Blanc
ou
Filet de Colin à la crème de moules au curry
ou
Aile de Raie Antiboise et riz basmati aux raisins
ou
Blinis de Saumon fumé à la fondue de Poireaux
ou
Terrine de Foie Gras de Canard Maison
à l'Aubance et son verre de Coteaux de l'Aubance

Suprême de Pintade farcie au Foie Gras,
sauce aux Champignons des Bois
ou
Pièce de Bœuf à la Plancha,
sauce aux champignons
ou
Pavé de Biche aux marrons confits
et caramel de betteraves (+2.00 €)
ou
Eventail de Magret de Canard aux pommes
et au beurre blanc
ou
Souris d'Agneau cuit dans son jus
et Haricots coco au piment d'Espelette

Croustillant de Brie aux Pommes
ou
Chèvre Chaud de Montreuil sur Maine
parfumé au Miel

Bavarois aux fruits et son coulis
ou
Nougat Glacé au Cointreau et son coulis
ou
Fraisier
ou
Framboisier
ou
Croquebouches (+2.00 €)

32.95 €

Boissons non comprises



VOS REPAS D'ENTREPRISE

au restaurant La Table du Meunier

MENU TRADITION

Terrine de Foie Gras de Canard Maison à l'Aubance
et son verre de Coteaux de l'Aubance (+3.50 €)

ou

Rouleau de Saumon fumé au Chèvre
et Asperges vertes

ou

Croustillant de Pétoncles à la fondue de poireaux,
sauce curry

ou

Blinis tiède d'andouille, crème de moutarde à l'ancienne

Filet de Sandre au Beurre Blanc

ou

Aile de Raie Antiboise et riz basmati aux raisins

ou

Gigot d'Agneau rôti aux Haricots coco
et piment d'Espelette

ou

Parmentier de Canard confit, jus au Foie Gras
et roquette

ou

Joue de Porc confite à la graisse de Canard

ou

Pièce de Bœuf à la plancha, sauce aux champignons

Panaché de Fromages et salade verte
ou

Chèvre Chaud de Montreuil sur Maine
parfumé au Miel

Crêmet d'Anjou et son coulis de fruits rouges

ou

Bavarois aux fruits et son coulis

ou

Omelette Norvégienne flambée au Cointreau

ou

Framboisier

ou

Croquembouches (+2.00 €)

26.50 €

Boissons non comprises

MENU HARMONIE

Feuilleté de fruits de Mer à la fondue d'endives
et sauce Cardamome

ou

Salade de rouelles de boudin blanc
aux pommes caramélisées

ou

Salade de croustillant de Sardines
à la Moutarde à l'ancienne

Pavé de Saumon à l'anis vert façon Cancalaise
ou

Aile de Raie Antiboise et riz basmati aux raisins

ou

Suprême de Poulet rôti aux Champignons
sautés à l'estragon

ou

Joue de Porc confite à la graisse de canard

Panaché de Fromages et salade verte
ou

Chèvre Chaud de Montreuil sur Maine
parfumé au Miel

ou

Crêmet d'Anjou et son coulis de fruits rouges

ou

Nougat Glacé au Cointreau et son coulis

19.95 €

Boissons non comprises

**CE MENU N'EST PAS SERVI
LE SAMEDI SOIR ET LE DIMANCHE MIDI**

**- Possibilité d'un FORFAIT VINS
à 10.00 € par personne**

Cocktail Soupe Angevine

Sauvignon (Landreau)

Anjou Villages (Landreau)

**- Possibilité de choisir vos VINS
à LA CARTE au moment de la
réservation**

- Café à 1.85 €

**Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de choisir
un menu et des plats identiques pour toute la table.**

Les menus et les tarifs peuvent être modifiés en cours d'année

Trou Angevin ou Trou Normand à 2.50 €



VOS CADEAUX D'ENTREPRISE, VOS

Vous cherchez une **idée de cadeau** pour vos clients, vos fournisseurs, vos distributeurs, vos cadres et collaborateurs, un départ en retraite... ou une **idée originale** pour motiver ou récompenser votre personnel ou vos commerciaux.

Confiez-nous votre budget, nous vous proposerons une idée de Cadeau adaptée à votre demande.

Voici ci-dessous une sélection de cadeaux :

2 repas au restaurant La Table du Meunier à partir de 63 € à Chenillé-Changé sur les bords de la rivière « La Mayenne »

comprenant **le repas** (sur la base de notre « Menu l'Oudon » : entrée, plat et dessert)
et les vins (sur la base d'un forfait avec kir, Anjou Blanc et Anjou Rouge)



2 repas croisières (déjeuner ou dîner) à partir de 93 € à bord du Bateau Promenade Restaurant l'Hirondelle

Au départ de Chenillé-Changé, Grez-Neuville ou Angers

comprenant la croisière de 3h, le repas, l'apéritif, les vins, le café, fond musical et le service.



1 nuitée en roulotte (hébergement insolite) à partir de 85 € pour 4 personnes **aux Roulettes du Moulin** à Chenillé-Changé

Roulotte entièrement équipée. Accès à la piscine chauffée et couverte.
Activités de loisirs sur place.



INCENTIVES ET PRIMES D'ENCOURAGEMENT

1 JOURNÉE

en bateau habitable sans permis à partir de **230 €** (de 2 à 8 pers)

avec **Maine Anjou Rivières**

au départ de Chenillé-Changé, sur la rivière « La Mayenne »,
comprenant la location du bateau de 10h00 à 18h00, l'initiation au pilotage,
les guides touristiques et le carburant.

1 WEEK-END

en bateau habitable sans permis à partir de **270 €** (de 3 à 6 pers)

1 MINI SEMAINE

en bateau habitable sans permis à partir de **308 €** (de 3 à 6 pers)

1 SEMAINE

en bateau habitable sans permis à partir de **539 €** (de 3 à 6 pers)

avec **Maine Anjou Rivières**

au départ de Chenillé-Changé, sur la rivière « La Mayenne » ou
au départ de Châteauneuf sur Sarthe, sur la rivière « La Sarthe » ou
au départ d'Angers sur la rivière « La Maine »,

comprenant la location du bateau équipé, vaisselle et literie,
l'initiation au pilotage et les guides touristiques (hors carburant, caution, extras...)

Les tarifs varient selon la période, le type de bateau et le nombre de personnes à bord.



Pour tout achat d'un cadeau d'entreprise, nous vous adresserons une « Pochette Cadeau » à remettre aux personnes concernées.

Les heureux bénéficiaires nous contacteront afin de réserver la date de leur choix suivant nos disponibilités.

Prenez le temps de vous promener dans le village de Chenillé-Changé « Village de Charme » de 150 habitants. Ce village du Haut Anjou Segréen **classé 4 fleurs (depuis 2005)** a reçu un des 1er Prix Nationaux des Villes et Villages fleuris et **l'Oscar National de l'Environnement** pour la préservation et la mise en valeur du patrimoine bâti.

Vous y découvrirez notamment :

- **l'Eglise St Pierre (XIIe Siècle), à visiter**
inscrit à l'Inventaire des Monuments Historiques
- **le Coteau de la Vierge (XIXe siècle)**
- **Moulin à eau en activité, à visiter**
inscrit à l'Inventaire des Monuments Historiques
- **le Domaine des Rues, à visiter**
Elevage de vaches « Rouge des Prés » (ex Maine Anjou)
- **le Château des Rues et son jardin potager**
inscrit à l'Inventaire des Monuments Historiques
- **le Petit Café- Epicerie**
- **la Carrière d'extraction, à visiter**
- **les bords de la rivière « La Mayenne »**



Renseignements et réservations :

Aurélie ou Anne

Tél : 02 41 95 10 83

Fax : 02 41 95 10 52

E-mail : reservation@restaurant-meunier.com

Internet : www.domainemoulin.com