



©Questembert Communauté

AUBERGE DU MOULIN NEUF : UN NOUVEAU GÉRANT

Dès le début mars, c'est Romuald BOYER qui sera aux commandes de l'Auberge du Moulin Neuf. Un choix de la collectivité motivé par le tempérament du jeune trentenaire qui souhaite donner un nouveau souffle à l'établissement !

Fort d'une expérience dans des restaurants de cuisine traditionnelle de la région et de traiteur à son compte, Romuald est prêt à relever le défi qui lui est lancé ; et pour ça, il ne manque pas d'idées et d'enthousiasme !

Une ouverture toute l'année

C'est la première chose que l'équipe a souhaité, consciente des besoins de la clientèle. " Nous ne sommes pas là que pour la clientèle touristique. Nous voulons mettre toutes les chances de notre côté pour fidéliser les habitants du territoire " souligne Romuald.

De juin à septembre :
le midi et le soir 7j/7,

D'octobre à mai :
les midis le mercredi,
jeudi, vendredi, samedi
et dimanche et certains
soirs sur réservation.

Les nouveautés ?

- des pizzas sur place ou à emporter,
- des Happy Hours* le vendredi soir de 18h30 à 20h sur une sélection de bières et cocktails,
- des "planches apéro",
- des glaces en vente au bar.

Une nouvelle équipe

Pour l'accompagner dans ce nouveau projet, Romuald s'est entouré d'un cuisinier (Félix) et d'un serveur (Samuel). Le recrutement d'un second serveur est en cours. Romuald quant à lui accueillera les clients et assurera le service au bar.

Une offre plus large

L'équipe proposera une restauration traditionnelle "fait maison", un service de traiteur, de la location de salle et un menu du jour le midi.

* Anglicisme signifiant littéralement « heure heureuse » est une période d'une ou de plusieurs heures au cours de laquelle un établissement propose des boissons (en particulier alcoolisées) à des tarifs plus avantageux que d'ordinaire.



©Romuald Boyer

De gauche à droite :
Félix (cuisinier), Romuald (gérant) et Samuel (serveur)

02 97 48 21 47
www.auberge-moulinneuf.fr