

DOMAINE
Moulin de Saint-Yves



Réceptions de Mariage

2023



Votre Mariage :

DANS UN LIEU UNIQUE, UN JOUR UNIQUE, CELUI DE VOS RÊVES !



Un écrin de nature pour votre réception de mariage

Au cœur d'un environnement exceptionnel de 5 hectares, en bordure du Scorff, le Domaine du Moulin de Saint-Yves accueille vos réceptions.

Cet ancien Moulin du XVII^e siècle et ses dépendances proposent des espaces totalement privés. Salles et jardins, sans aucun vis-à-vis, agrémentés de terrasses en partie couvertes permettent d'accueillir jusqu'à 240 personnes.

Pour faciliter l'organisation de votre journée sur-mesure, le service traiteur intégré propose un large choix de cocktails et menus élaborés sur place.

Par leur disponibilité et leur professionnalisme, les équipes vous accompagnent tout au long des préparatifs vous permettant de profiter pleinement de votre journée.

De nombreux services complémentaires sont proposés sur place : espace cérémonie laïque, hébergements semi collectifs, navette...

Vous bénéficiez ainsi d'un interlocuteur principal unique pour l'orchestration de votre réception et le confort de vos invités

À 10 minutes de la RN 165 - Coordonnées GPS : Latitude 47°50'42 N (47.84494) Longitude : 003°23'30 W (-3.39165)
Depuis le Bas Pont-Scorff, prendre la route de Cléguer (à droite avant le pont), depuis le Haut Pont-Scorff, prendre la route d'Arzano





Nos prestations comprennent :

Le service traiteur, l'accompagnement personnalisé de votre réception, la mise à disposition de la salle et de la terrasse le jour venu et une possibilité d'accès dès la veille pour la réalisation de votre décoration.

POUR LE COCKTAIL APÉRITIF :

- Les bulles et soft convenus à discrétion pour la durée choisie (formule « Classique »)
- Le rafraîchissement des boissons fournies par la famille (formule « Tendances »)
- Le mobilier (buffet, mange debout)
- La verrerie
- Le service

POUR LE REPAS :

- Les vins et eaux minérales convenus à discrétion pendant le repas
- Le service à table des bulles fournies par la Famille avec le gâteau des Mariés
- Café, thé, infusions sous forme de buffet en fin de repas
- Le mobilier (tables, chaises, dessertes)
- Le nappage et les serviettes en tissu blanc
- La vaisselle et la verrerie
- Le service (1 serveur pour 25 adultes)

POUR LA LOCATION DE SALLE :

- La jouissance de la salle jusqu'à 6h00
- La mise à disposition d'un office et d'un réfrigérateur pour les boissons pour la nuit
- La verrerie (1 coupe et un verre tube pour la nuit)
- Le nettoyage de la salle et de la terrasse
- Les droits SACEM et SPRE offerts

POUR LE RETOUR :

- La mise à disposition de la salle et des extérieurs aux horaires définis
- La mise en place des buffets, des tables et le service
- Les boissons convenues à discrétion pendant le repas
- Café, thé, infusions sous forme de buffet
- Le mobilier (tables, chaises, dessertes)
- Le nappage, la vaisselle et la verrerie
- Le service
- Le débarrasage et le nettoyage de la salle et de la terrasse.





Rafrâchissements

Mise à disposition en bonbonne avec robinet et verrerie éphémère

- Citronnade (les 8 L soit 30 pers.) 30,00 €
- Bar à sirop : fruits rouges, virgin Mojito, orangeade parfums (les 24 L soit 90 pers.) 90,00 €

Cocktails apéritifs



CLASSIQUE

Suivi d'un menu entrée, plat, fromage et gâteau des mariés

Pétillant du Moulin

Jus d'orange, Perrier, Coca, olives, fruits secs

Assortiment de verrines, cuillères, bouchées froides, bouchées chaudes, cassolettes

Les boissons sont servies à volonté pendant la durée prévue du cocktail. Whisky, Ricard et Bulles peuvent être fournis par la Famille.
Le pétillant du Moulin pouvant alors être utilisé lors du gâteau des Mariés ou pour le Retour de Noces.

FORMULE BIENVENUE

durée 1h00

5 pièces par personne

19,00 €

FORMULE DÉCOUVERTE

durée 1h30

8 pièces par personne

25,00 €

FORMULE ZÉNITUDE

durée 2h00

11 pièces par personne

31,00 €

ou 6 pièces froides complétées par un atelier chaud ou 6 pièces chaudes complétées par un bar à thème

ANIMATION BAR À THÈME

Animation supplémentaire associé à la formule «Zénitude»
Minimum 50 personnes

6,50 €

TENDANCE

Suivi d'un menu plat, fromage et gâteau des mariés remplaçant ainsi l'entrée dans les menus « les noces du menier » et « banquet des lavandières ».

Bulles de la Famille

Jus d'orange, Perrier, Coca, olives, fruits secs

Assortiment de verrines, cuillères, bouchées froides, bouchées chaudes, cassolettes

Ces formules comprennent le rafraîchissement et le service des bulles éventuellement complétées par whisky et Ricard fournis par la Famille pendant la durée prévue du cocktail. Les softs sont fournis par le Moulin.

FORMULE ATELIERS CULINAIRES

Durée 2h00 (minimum 50 personnes)

25,00 €

8 pièces par personne

Complétées par 2 ateliers, remplaçant ainsi l'entrée

- Animation « Atelier culinaire »

pour les personnes non présentes au repas , les 2

13,00 €

- Animation « Atelier culinaire » supplémentaire

6,50 €

Exemples de composition

BOUCHÉES FROIDES

Sablé parmesan crème de radis
Crackers nordiques
Tomates & mozza au basilic
Cuillère crevette & ananas

Verrine saumon guacamole
Verrine tartare de pétoncle & passion
Verrine végétarienne
Fonds moelleux et tapenades

BOUCHÉES CHAUDES

Tartelette pomme & andouille
Crumble chèvre et miel
Assortiment de Mini cakes

Pruneaux bacon
Pastilla de canard
Fondant de cabillaud

Animations culinaires sous forme d'ateliers

En complément de la formule « Zénitude » ou associés à la formule « Tendance », les ateliers participent à l'animation de début de réception. Ils apportent rythme, dynamisme et convivialité en attirant l'attention sur des préparations minute.

LES BARS À THÈMES

BAR À HUÎTRES

2 huîtres par personne, avec pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote, citron

BAR NORDIQUE

Saumon fumé, gravlax, Tarama, mousse de haddock servis sur blinis et pain nordique

BAR À TARTINES

Foie gras, rillettes de poissons à tartiner sur une sélection de pains spéciaux

BAR À TAPAS

Tomates mozzarella et farcies ricotta, poivrons marinés, assortiment de tapenades, charcuteries ibériques pétales de jambon sec

BAR VÉGÉ

Gaspacho, smoothie, crudités

ATELIERS CHAUDS

BREIZH PARTY

Pics galettes saucisse et andouille travaillées sur les billig

GRILL

Assortiments de brochettes de volaille, porc et agneau marinés

STREET FOOD

Wraps, bagels, burger, croque focaccia et panini

PLANCHA GOURMANDE (+2,50 €)

Foie gras poêlé au sésame servi sur brioche, ou Noix de St jacques escalopées snackées à la provençale sur toast

Les menus

Autour de produits rigoureusement sélectionnés, nos équipes apportent le plus grand soin à l'élaboration des recettes afin de vous garantir une fraîcheur et une traçabilité optimale. Saveurs marines et produits du terroir sont travaillés dans nos cuisines avec gourmandise et s'adaptent aux régimes alimentaires spécifiques : sans gluten, végétarien, végan...



LES MENUS SE COMPOSENT

Les menus se composent d'une entrée, froide ou chaude, d'un plat, viande ou poisson, d'un fromage, et du gâteau des Mariés. Une sélection de vins blanc et rouge ainsi que les eaux minérales plate et gazeuse sont proposées à discrétion jusqu'au dessert. L'entrée peut être remplacée par 2 animations culinaires associées à la formule Cocktail Apéritif «Tendance ». Le service des bulles est compris.

Ces différentes propositions de menus sont modulables. Il est possible, par exemple, de remplacer la formule de cocktail « Découverte » par la formule « Zénitude » en supprimant le fromage sans supplément de prix.

Menu

Au fil de l'eau

Mousseline de merlu, émulsion aux épices

ou

Pressé de joue de bœuf confite, pickles de légumes

ou

Verrine cream cheese et radis, crumble de sésame noir

Médailillon de filet mignon de porc, senteurs des bois

ou

Suprême de pintadeau sur sa peau à l'estragon

ou

Pavé de saumon, crémeux de patate douce, beurre d'orange



61,00 €



Menu

Les Noces du Meunier

Tartare de dorade et brunoise de pommes

ou

Burger brioché, salpicon de canard fumé et gelée exotique

ou

2 Animations culinaires au cocktail au choix
(En complément des formules Cocktail Apéritif « Tendance »)

Ballotine de volaille et croustillant de risotto aux pointes d'asperges

ou

Tian d'épaule d'agneau confite, jus au romarin

ou

Pavé de sandre, fondue de poireaux saveur vanillée



68,00 €

Menu

Le Banquet des Lavandières

Foie gras au naturel, chutney de myrtilles

ou

Délice de tourteau et crevettes aux perles citronnées

ou

2 Animations culinaires au cocktail au choix

(En complément des formules Cocktail Apéritif « Tendance »)

Pavé de Filet de bœuf poêlé, feuilleté de champignons

ou

Eventail de magret de canard IGP, jus parfumé

ou

Royale de filet de bar aux petits légumes



72,00 €





Inclus dans ces propositions de menus

FROMAGE

Duo de fromages au lait cru et mesclun aux fruits secs

ou Croustade de chèvre aux fines herbes, mélange provençal

GÂTEAU DES MARIÉS *Présenté en salle. Au choix :*

Fraisier ou Framboisier

Biscuit génoise, crème à la vanille de Madagascar, fraises ou framboises

Choco-noisette

Dacquoise Noisette et crémeux aux deux chocolats

Vanille-caramel-pécan

Crème Mousseline Caramel, Biscuit Chocolat, Caramel, Croustillant Praliné Noix de Pecan

Gourmandises des Mariés (suppl. 3,00 €)

Un chou de pièce Montée, verrine Pom'Breizh, le petit fraisier de Quéven

Pièce Montée traditionnelle (suppl. 2,50 €)

3 choux garnis de crème pâtissière à la vanille, nougatine

Weeding cake (suppl. 7,00 €)

Vanille-fraise ou framboise, Caramel-noisette, Citron

BOISSONS *proposées à volonté pendant la durée du repas*

Domaine Preignes Le Vieux blanc

Domaine Preignes Le Vieux rouge

Côteaux de Béziers Indication Géographique Protégée

Eaux minérales plate et gazeuse

Café, thé ou infusions

Le droit de bouchon pour les bulles servies à table, fournies par la Famille ou par le Moulin, est compris

Voir en OPTION : fourniture des Bulles par le Moulin

Prix nets, TVA 10% et 20% et service compris. En cas de hausse imprévisible ou rupture momentanée d'un produit ou d'un vin, un autre équivalent serait proposé





AUTRES VINS

Rigoureusement sélectionnés auprès de propriétaires récoltants,
le Domaine du Moulin de Saint-Yves vous propose les variantes suivantes en option :

Sauvignon de Gascogne	+ 1,50 €	Touraine Domaine d'Octavie	+ 2,30 €
Côtes de Bordeaux	+ 2,40 €	Anjou Rouge Domaine Matignon	+ 2,70 €
Domaine Preignes Le Vieux Rosé + 1,50 €			

*Les vins peuvent être fournis par la Famille diminuant ainsi le prix du menu de 3,00 €
Le rafraîchissement et le service sont assurés par le Moulin*

MENUS ENFANTS

Apéritif : Jus d'orange et grignotages
Eventail de melon ou Assiette de Rosette
Nuggets ou burger – Frites
Duo Donuts & Brownies
Jus d'orange, Breizh cola, eau

Moins de 5 ans : petite assiette 14,00 €
De 5 à 12 ans : grande assiette 18,00 €
Couvert sans repas : 10,00 €

OPTIONS DU REPAS

. Repas en début d'après-midi suivi d'un Cocktail dinatoire
. Plateau de fruits de mer
. Repas à thèmes

Nous consulter

. Gâteau des Mariés enfant : à partir de 8,00 €
. Gâteau des Mariés invités supplémentaires/prestataires : à partir de 13,50 €

Trou normand

Sorbet pomme verte et calva 4,10 €
Sorbet pamplemousse et pétillant 4,10 €

Lunch Box prestataire

20,00 €
Plateau repas (entrée, club sandwich,
entremet, grande bouteille d'eau, jus de fruit)
ou possibilité de servir le menu choisi servi à table

Durée de repas et temps de présence du personnel de service.
Durée de service incluse pour le repas et le réagencement de la salle pour la soirée dansante
(sans pouvoir dépasser 1h00 du matin) :

- 5h30 (entrée, plat, fromage, dessert, café)
- 4h30 (entrée, plat, dessert, café)
- 4h30 (plat, fromage, dessert, café)



LOCATION DE LA SALLE POUR LA NUIT

Place à la soirée !

En fin de repas, nous assurons la préparation de la salle et mettons en place vos boissons pour la soirée. Vous profitez ainsi des lieux en autonomie jusqu'à 6h00 du matin, sans contrainte de ménage.

Les salles, de différentes surfaces permettent de proposer la bonne capacité pour plus de convivialité en fonction du nombre de personne envisagé.

Tarif : nous consulter

ENFLAMMÉE

Votre fontaine de Champagne en lumière et en musique pour débiter votre soirée.

150,00 €

Option fontaines d'étincelles froides

à partir de 100,00 €

ROMANCE

Votre ouverture de bal dans une mise en scène de lumières et d'effets (fumée blanche, fontaine d'étincelles froides) suivie de la fontaine de Champagne. Une animation romantique et magique pour débiter votre soirée.

à partir de 450,00 €

Prestations assurées par le Moulin en coordination avec votre animateur/DJ. Bulles non fournies.





OPTIONS POUR LA SOIRÉE

Mises à disposition, sans service.



16

Notre conseil

Bulles, les quantités à prévoir :

- Servies à table avec le gâteau des mariés :
1 bt pour 7-8 personnes
- Pour la fontaine de champagne :
1 bt pour 8-10 personnes
- Pour la soirée :
1 bt pour 10 personnes

ENCAS SALÉS & SUCRÉS

- Atelier Tartine et Cie en libre-service
 - Clubs sandwiches et navettes
 - Assortiments de macarons
 - Réductions sucrées
 - Mur de Donuts
 - Soupe à l'oignon de la Famille, nous la faisons chauffer
 - Corbeille de fruits de saison
- | | |
|-----------------|----------|
| base 50 pers. : | 250,00 € |
| les 70 pièces : | 160,00 € |
| les 50 pièces : | 80,00 € |
| les 50 pièces : | 120,00 € |
| les 50 pièces : | 110,00 € |
| Forfait : | 30,00 € |
- Small : 110 € / Médium : 165,00 € / Large : 220,00 €

BIÈRE PRESSION

Mise en place d'un tirage pression fourni et géré par la Famille. La tireuse à bière, la bouteille de CO², les fûts, et les gobelets sont déposés la veille dans la salle et installés le jour J par le Moulin au minimum 2 heures avant votre arrivée (le service et le renouvellement des fûts sont assurés par la Famille).

- En extérieur 35,00 €
- À l'intérieur (lorsque c'est possible) 70,00 €

BOISSONS DU MOULIN

Mises à disposition de vos invités sous forme de buffet en début de soirée et dans le réfrigérateur attendant à la salle pour le renouvellement par la famille au cours de la soirée

SOFT DRINKS

- 12 eaux de source (1,5 l), 6 softs sans bulles (1 l),
6 sodas (1,5l), 6 eaux pétillantes (0,70 l), glaçons
- | | |
|-----------------|----------|
| base 50 pers. : | 120,00 € |
|-----------------|----------|

BULLES DU MOULIN

Servies en accompagnement du gâteau des Mariés, ou lors de la Fontaine de Champagne.

- Brut Blanc de blancs Chevalier (carton de 6) le carton : 84,00 €
- Méthode traditionnelle rosé Chevalier (carton de 6) le carton : 96,00 €
- Champagne Brut Veuve Pelletier (carton de 6) le carton : 144,00 €
- Champagne Palmer Brut (carton de 6) le carton : 276,00 €

Les cartons non ouverts pourraient être repris en les rapportant la semaine suivant le Mariage

VERRERIE

Mise à disposition en complément de la coupe et du verre à eau sur tables

- 36 Verres à vins ou flûtes, 36 verres tumbler les 72 : 25,00 €
- Ecocup « Domaine du Moulin de saint-Yves » les 50 : 15,00 €





Et si tout devenait simple ...

Un interlocuteur unique pour l'organisation et la coordination de votre journée !
Le Domaine du Moulin de Saint-Yves vous propose un éventail de prestations et services complémentaires pour la réussite de votre réception et le confort de vos invités

ESPACE DE CÉRÉMONIE

Organiser votre cérémonie laïque sur votre lieu de réception présente de nombreux avantages et facilite grandement les déplacements le Jour J.
Le Domaine du Moulin de Saint-Yves propose un espace spécialement aménagé afin de vous permettre de profiter pleinement de ce moment.

Notre conseil :

*Entourez-vous de vos prestataires (sonorisation, fleuriste, décoratrice, photographe, officiant de cérémonie) !
Ils sauront vous conseiller et mettre leurs compétences à votre service le Jour J pour la réussite de votre cérémonie.*

- **Espace de cérémonie laïque** 280,00 €
Comprenant mise à disposition d'un espace dédié aux horaires convenus,
arche, pupitre (120 places assises)
- **Location de tente** (installation par le Moulin)
 - 3m x 3m (15 personnes) 40,00 €
 - 4,5m x 3m (20 personnes) 50,00 €

Les tentes permettent d'adapter la configuration de votre cérémonie en fonction de la météo.
Option à confirmer au plus tard 72 heures avant le Jour J

PRESTATAIRES

Retrouvez notre sélection de prestataires qui rendront votre jour unique : DJ, photographes, fleuristes, décorateurs, wedding planer, baby-sitter, animateurs BAFA, transports (taxi, VTC).

OFFRES DE LOCATION

- **Vidéoprojecteur** (salle équipée d'un écran) : 35,00 €
- **Bonbonnières pour Candy bar** (bonbons non fournis) : 35,00 €
- **Charette pour Candy bar** : 60,00 €
- **Déco vintage, phonographe, vieux téléphone, valise...** Liste et tarif sur demande



HÉBERGEMENT

Des hébergements semi collectifs de 12/13 personnes sont proposés sur site.
(selon disponibilité)

DESRIPTIF :

- Ensemble de lits simples et/ou doubles et/ou superposés
- Liseuse individuelle avec port USB
- WC, lavabos, douche et lave-mains, miroirs
- Plateau de bienvenue (bouilloire - café et thé solubles, encas sucrés)
- Fourniture kit literie jetable (drap housse, taie et drap plat)
- Linge de toilette et couvertures non fournis

Arrivée à partir de 15h00. Départ 11h00 au plus tard.

- Caution : 750,00 € (par chèque à la réservation)
- Remise en état de propreté à prévoir (à défaut forfait ménage : 45,00€)

TARIF	Basse saison	Haute saison
	Mi-octobre à fin mars	Début avril à mi-octobre
La nuitée	195,00 €	300,00 €
La nuitée supplémentaire	95,00 €	150,00 €

NAVETTE

Sécurisez le retour de vos invités !

Le Domaine du Moulin de Saint-Yves propose un service de navette vers leurs lieux d'hébergements les plus proches (Camping Entre-Terre et Mer et Ty Nenez à Pont-Scorff, Résidence hôtelière du Val Quéven)

Mise à disposition d'un véhicule 9 places avec chauffeur pour une durée de 3h00 heures consécutives.

390,00 €



Le retour de Noces

Entre la fin de la matinée et le début de l'après-midi, cette formule "Brunch" combine des plats et boissons typiques des premiers et deuxièmes repas de la journée, en commençant généralement par le sucré.



Synthèse tarifaire

	Entre 25 et 40 adultes	Entre 41 et 60 adultes	Supérieur à 60 adultes
Brunch	28,00 €	26,00 €	24,00 €
Buffet Crêpes	32,00 €	30,00 €	28,00 €
Buffet Grillades	34,00 €	32,00 €	30,00 €
Enfant jusqu'à 12 ans	14,00 €	14,00 €	14,00 €
Apéritif fourni et servi par le groupe	2,00 €		
Apéritif fourni et servi par le Moulin	à partir de 8,50 €		
Verrerie complémentaire	2,00 €		
Vaisselle supplémentaire	2,00 €		

Brunch

Minimum 25 adultes ou équivalence, ex : 20 adultes et 10 enfants
(Service de 3h, début au plus tard à 11h30)

Salle comprise : accessible à partir de 11h00 à disposition jusqu'à 16h00.

En libre-service sous forme de buffet

Viennoiseries, brioches, pancakes

Œufs brouillés, bacon

Assortiment de charcuteries

(pâté de campagne, rillettes, jambon blanc et Serrano)

Salade de Fusilli à la sicilienne (thon, câpres, olives, tomates)

Fromages (Fourme, Emmental, Brie)

Yaourt, Fromage blanc

Salade de fruits frais

Boissons à volonté

Jus de fruit, Eau minérale plate

Café, thé, infusions, chocolat chaud

Boissons de la famille en complément
(flûte ou verre à vin)

2,00 €

À partir de
24,00 €
salle comprise



Apéritif fourni et servi par la Famille
Verrerie mise en place par le Moulin

2,00 €

Option Apéritif : fourni et servi par le Moulin (durée 45 mn)
Kir vin blanc, jus de fruits, 3 feuilletés chauds et grignotages

8,50 €

Buffet de crêpes à volonté

*Minimum 25 adultes ou équivalence, ex : 20 adultes et 10 enfants.
Service de 2h, début au plus tard à 14h00.
Salle comprise, à disposition jusqu'à 17h30.*

Ingrédients salés au choix

Jambon, œuf, fromage, andouille,
Mélange forestier (tomate, champignons, lardons, oignons)

Ingrédients sucrés au choix

Chocolat, caramel au beurre salé, confiture,
Beurre, sucre, chantilly

Boissons à volonté

Cidre, eau minérale plate,
Café, thé, infusions

Grillade party

*Minimum 25 adultes ou équivalence, ex : 20 adultes et 10 enfants.
(Service de 2h, début au plus tard à 14h00)
Salle comprise, à disposition jusqu'à 17h30*

Grillades et condiments

(Chipolata, merguez, saucisse aux herbes, pilons de poulet
marinés, tranche de lard)
Pommes de terre cuites au sel et crème de ciboulette
Légumes d'été à la plancha

Salade de fruits frais, Brownies aux noix de pécan

Boissons à volonté

Vins du Languedoc IGP
Le Petit Pont rouge et rosé
Eau minérale plate
Café, thé, infusions



À partir de
28,00 €
salle comprise



À partir de
30,00 €
salle comprise



Choisir le Domaine du Moulin de Saint-Yves en quelques mots :



- Une organisation simplifiée avec un seul prestataire pour le lieu de réception et la restauration.
- L'écrin rêvé pour votre réception de mariage au cœur d'un environnement naturel exceptionnel de 5 hectares.
- Une expérience et un savoir-faire de plus de 30 ans dans l'événementiel.
- Une mise au point personnalisée avec nos équipes pour un parfait déroulement de votre réception.
- Un accueil et un service souriant et attentionné.
- Une cuisine savoureuse et créative, réalisée sur place.
- Des propositions de cocktails et menus modulables, à partir de 80,00 €, boissons incluses.
- Une grande disponibilité dans le temps : salles disponibles jusqu'à 6h00 du matin le jour venu et une possibilité d'accès dès la veille pour la réalisation de votre décoration.
- Des hébergements sur place à proximité de la salle retenue
- Une information précise et détaillée des frais engagés avant le jour J.
- Des jeux extérieurs, pièces de repos et vidéo pour les enfants (sauf salle du déversoir).
- De grands parkings attenants, accessibles à tous types de véhicules.

MODALITES DE RESERVATION

Option :

Possibilité de poser une option pendant 15 jours, sans engagement.

Option devenant caduque au terme des 15 jours, sauf si demande de prolongation.

Ce temps d'option permet de fournir tout renseignement complémentaire.

Réservation ferme :

Etablissement d'un Contrat et versement d'acompte.

Notes pour votre événement





Le Domaine du Moulin de Saint-Yves vous accueille toute l'année dans un cadre enchanteur pour vos réceptions familiales, associatives et vos évènements professionnels à partir de 12 personnes.

Nos salles de caractère, totalement modulables et indépendantes, s'agrémentent de terrasses partiellement couvertes.

Autour de plats authentiques élaborés sur place, nos équipes apportent le plus grand soin à la réussite de votre évènement.

Vous pourrez apprécier nos repas associatifs et autocaristes dès 28,00 € (boissons comprises), nos buffets à thèmes dès 26,00 € (boissons comprises), nos menus dès 33,00 € (apéritif et boissons comprises). Tarifs 2022.



Domaine du Moulin de Saint-Yves
56620 PONT-SCORFF
www.moulinstyves.com
accueil@moulinstyves.com
02 97 32 62 16