



Domaine du  
**Moulin** de  
Saint-Yves

Réception de *M*ariage  

---

*2021*





Domaine du  
**Moulin de**  
Saint-Yves

*V*otre 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<sup>ème</sup> siècle et ses dépendances proposent des espaces totalement privatifs et sans aucun vis-à-vis, agrémentés de terrasses en partie couvertes permettant d'accueillir jusqu'à 240 personnes.

Par leur disponibilité et leur professionnalisme, nos équipes vous accompagnent tout au long des préparatifs de votre réception et vous assurent une prestation de qualité.



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



© STEVE FOUJX

## Nos prestations comprennent :

- L'accompagnement personnalisé de votre réception
- La mise à disposition de la salle et de la terrasse le jour venu
- et pratiquement toujours une possibilité d'accès dès la veille pour la réalisation de votre décoration

### *Pour le cocktail apéritif :*

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

### *Pour le repas :*

- Le service (1 serveur pour environ 25 adultes dont 1 responsable de salle)
- Les vins et eaux minérales convenus à discrétion pendant le repas
- Le service des bulles fournies par la famille avec le gâteau des mariés ou en ouverture de soirée dansante
- Café, thé, infusions sous forme de buffet en fin de repas
- Le mobilier (tables, chaises, dessertes)
- Le nappage et les serviettes en tissu
- La vaisselle et la verrerie



La location de salle pour la nuit comprend :

- 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

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
- La verrerie pour l'apéritif fourni par la famille
- Le mobilier (tables, chaises, dessertes)
- Le nappage, la vaisselle et la verrerie
- Le débarrassage et le nettoyage de la salle et de la terrasse



# Rafraîchissements



Mise à disposition en bonbonne avec robinet et verrerie éphémère

Citronnade (les 6 l soit 25 pers.) 20,00 €

Bar à sirop-fruits rouges, virgin Mojito, orangeade (les 18 l soit 75 pers.) 60,00 €

## Les cocktails apéritifs

  
« Fait Maison »

### 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

**Formule** Bienvenue durée 1h00 5 pièces par personne 16,00 €

**Formule** Découverte durée 1h30 8 pièces par personne 22,00 €

**Formule** Dégustation durée 2h00 11 pièces par personne 28,00 €

Animation **Atelier Culinaire** Associé à la formule «Dégustation» Minimum 50 personnes 5,50 €

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 au Moulin.

### 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

### Formule Atelier Culinaire

durée 2h00 (minimum 50 personnes) 22,00 €  
8 pièces par personne  
Complétées par 2 ateliers, remplaçant ainsi l'entrée

- Animation « Atelier culinaire » pour les personnes non présente au repas, les 2 11,00 €
- Animation « Atelier culinaire » supplémentaire 5,50 €

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.



## Bouchées froides

### Verrines

Purée de citron et crème de haddock  
Perles Passion & Foie gras  
Tartare de saumon zesté  
Pana cota de lard

### Cuillères & Brochettes

Bouchée végétarienne  
Tomates & mozza  
Crevettes Thaï

### Toasts et Cie

Wraps et canapés

Exemples  
de composition

## Bouchées chaudes

### Nos assortiments

Samossas  
Feuilletés chauds  
Chouquettes

### Cake & cie

Financiers et canelés salés assortis

### Cassolettes

Cassolette de la mer  
Crumble de courgette et chèvre

# Les animations culinaires sous forme d'ateliers

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

## Ateliers Froids



### Kiosque écailler

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

### Nordique

Saumon fumé, gravlax, Tarama, mousse de haddock servis sur blinis et pain nordique accompagné de crème fraîche, fromage frais aux herbes et citron

### Tartine & Cie

Foie gras & terrines maison, rillettes de saumon et merlu à tartiner sur une sélection de pains spéciaux

### Antipasti

Tomates mozzarella et farcies ricotta, poivrons marinés, assortiment de tapenades, pétales de jambon sec, accompagnés de croutons « Bruschetta »

### Vegan et gluten free

Gaspacho, bar à jus, taccos veggie, tomatoes cake au lait de soja

## Ateliers Chauds



### Breizh party

Pics galettes saucisses, paimpolaise, club et guémenoise travaillées sur les billig, shooter cidré

### Brochettes du monde

Assortiments de brochettes de volaille, porc et agneau marinés et leurs sauces « Thaï, oriental, basque, et BBQ »

### Street food

Wraps, bagels, burger, croque-monsieur, panini et leurs condiments

### Plancha gourmande (+2,50 €)

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

### Plancha Vegan

Légumes à la plancha, leurs sauces vegan et sans gluten

# 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 :

*d'une entrée, froide ou chaude, d'un plat, viande ou poisson, avec 2 garnitures, d'un fromage, d'un assortiment de 3 douceurs avec présentation 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 Cocktails Apéritifs «Tendance»*

*Le service des bulles est compris.*

Ces différentes propositions de menus sont modulables.  
Il est possible de remplacer la formule de cocktail « Découverte » par la formule « Dégustation » en supprimant le fromage.  
(nous consulter).



# Menu

## Au Fil de l'eau ...

Fraicheur nordique aux fèves de soja et algues marinées,  
crème d'herbes

ou

Craquant de ricotta, pétales de jambon Serano  
et tomates confites au basilic

ou

Pastilla de canard confit aux agrumes,  
comme une sucette croustillante



Médaille de filet mignon de porc,  
crumble méditerranéen de céréales

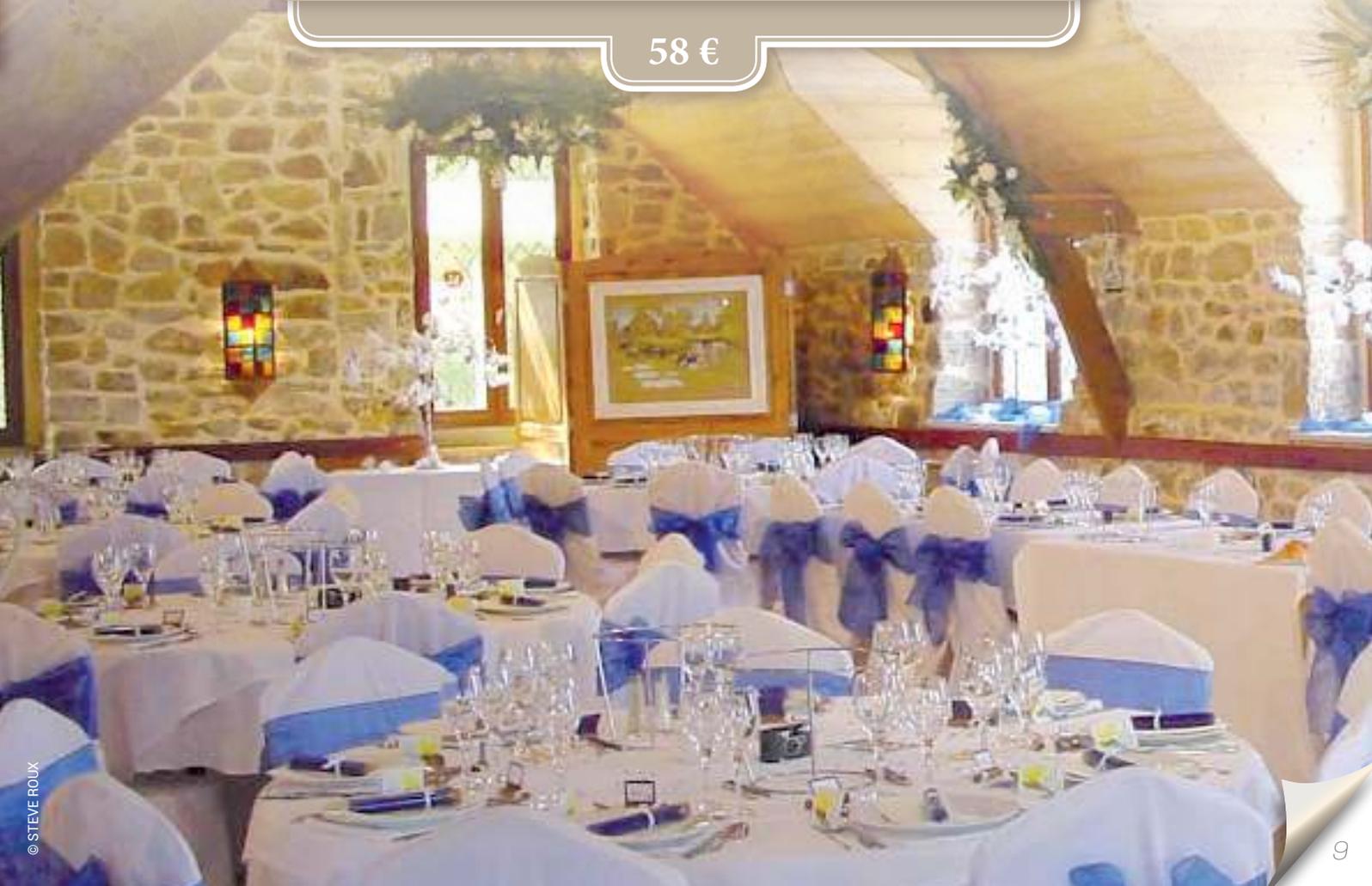
ou

Suprême de volaille au citron vert façon Pica Pollo

ou

Escalope de saumon au four,  
salade maraîchère au vinaigre de lavande

58 €



# Menu

## Les Noces du Meunier

Tataki de thon au sésame et légumes croquants

ou

Parfait de Foie gras gelée de vin jaune et croustille de pain épice

ou

2 Animations culinaires au cocktail au choix

(En complément des formules Cocktail Apéritif «Tendance »)



Ballottine de Volaille farcie cuite à basse température,  
risotto aux pointes d'asperges

ou

Mixed grill d'agneau, sauce BBQ « maison »  
pomme suédoise à la sarriette

ou

Filet de dorade à l'orientale, tartelette de tomates et tapenade d'olives

65 €



# Menu

## Le Banquet des Lavandières

Notre Foie gras de canard au naturel et son chutney de myrtilles

ou

Pannequet de saumon fumé et pétoncles aux éclats d'agrumes confits

ou

2 Animations culinaires au cocktail au choix

(En complément des formules Cocktail Apéritif «Tendance»)



Pavé de Filet de Bœuf, escalivade de légumes, sauce au tanin

ou

½ Magret de canard IGP sud-ouest à la plancha aux poires  
et à l'anis étoilé

ou

Noix de Coquilles Saint-Jacques snackées,  
purée de patate douce au beurre noisette

70 €



Inclus dans les propositions de menus



*F*romage

Duo de fromages au lait cru et mesclun aux fruits secs

ou

Pain perdu aux fruits rouges et chèvre chaud sur lit de roquette





# Gâteau des mariés

Présenté en salle,  
le gâteau comprend un assortiment de 3 douceurs

## Un « classique » revisité en verrine au choix

*Dulce de leche :*

Confiture de lait, noix de pécan éclat de brownies

*Amaretti :*

Moka & mascarpone, poudre de cacao, biscuit aux amandes

*Chouchou :*

Glace Caramel au beurre salé et Praliné cacahuètes

et

## Une ½ sphère au choix

*Exotique Mangue Ananas, Tutti frutti, Choco framboise*

Biscuit vanillé surmonté d'une fine mousse,  
insert de fruit et glaçage acidulé

et

## Une pièce montée

Forme « Tambour » avec socle en nougatine  
et plaque personnalisée

Chou caramélisé, crème pâtissière  
à la vanille de Madagascar



# S

ervice  
des bulles

En fontaine, en buffet ou à table  
Possibilité de mise en scène originale,  
en lumière et en musique



Inclus dans les propositions de menus

## Les boissons

Proposées à volonté pendant la durée du repas

Domaine Preignes Le Vieux blanc  
Domaine Preignes Le Vieux rouge  
(Côteaux de Bézier Indication Géographique Protégée)  
Eaux minérales plate et gazeuse  
Café, thé ou infusions

Le droit de bouchon pour les bulles, 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 par un sommelier

Le Domaine du Moulin de Saint-Yves vous propose les variantes suivantes en option :

+3,50 €

Sauvignon de Gascogne Le Tuquet  
Côtes de Bordeaux

+ 4,50 €

Touraine Domaine d'Octavie  
Anjou Rouge Domaine Matignon

+1.50 €

Domaine Preignes Le Vieux Rosé

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



# M

enu 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

Couvert sans repas  
10,00 €

Moins de 5 ans  
12,00 €

De 5 à 12 ans  
17,00 €

## Les options du repas

Plateau de Fruits de mer  
Repas à thème  
Cocktail dinatoire

Nous consulter

### Trou normand

Sorbet pomme verte et calva 4,00 €

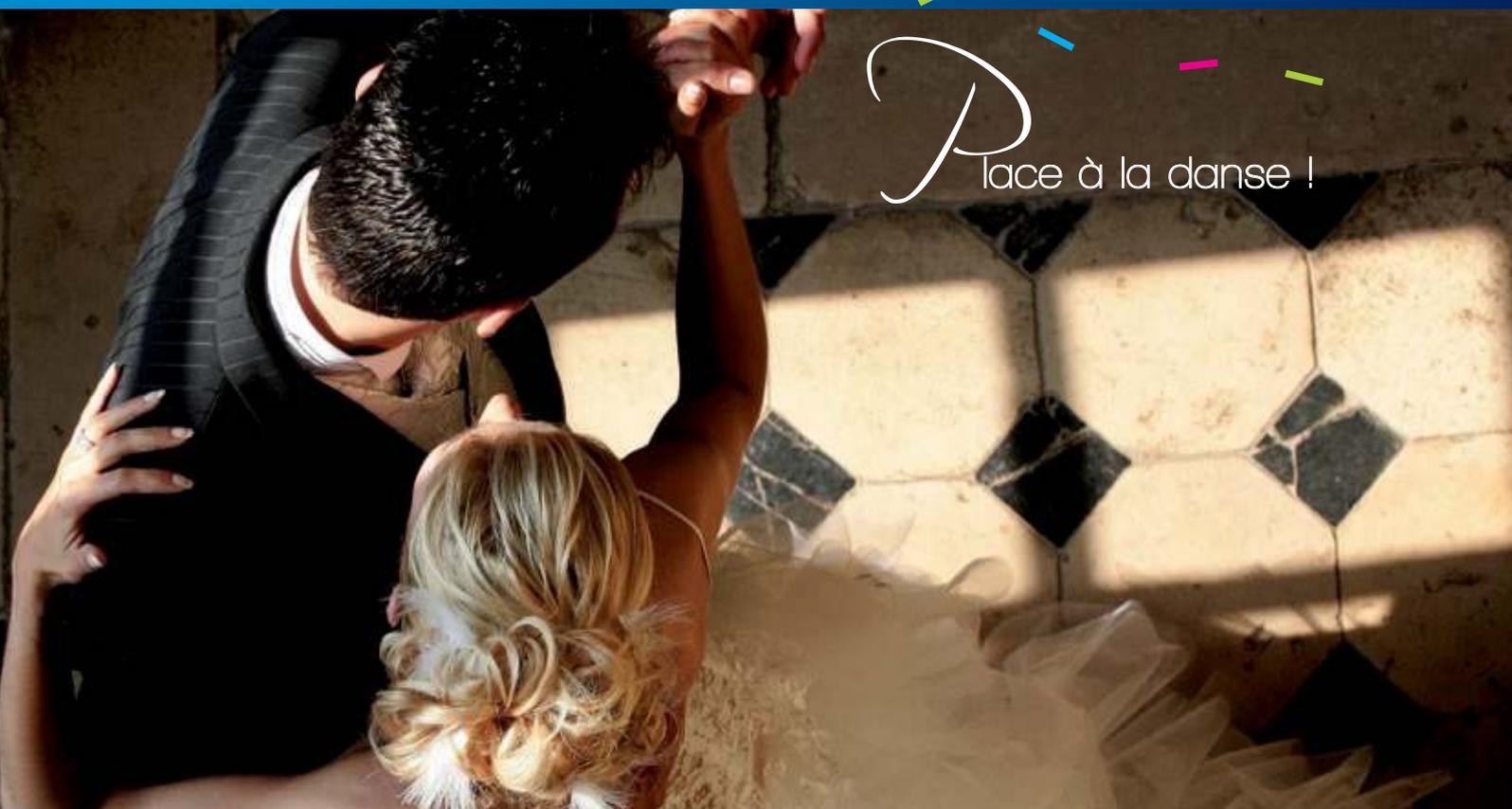
Sorbet mandarine et pétillant 4,00 €

### Menu Prestataires

DJ, photographe, baby-sitter... 30,00 €

Entrée - Plat - Dessert - Boissons

# Location de la salle pour la nuit



Place à la danse !

Après le repas vous disposez de la salle jusqu'à 6h00 du matin sans contrainte de ménage.  
Les salles, de différentes capacités, vous sont proposées en fonction du nombre de personne envisagé.

*Tarif* : nous consulter

## Les options de la soirée dansante

Le repas ayant lieu en début d'après-midi peut être suivi d'un Cocktail dînatoire ou autre proposition.  
(Nous consulter)

Assortiments de réductions sucrées. Macarons. Brioches .....	Nous consulter
Gâteau des Mariés et prestations Champagne	
pour les invités se rajoutant à la soirée.....	Prix par personne : 13,50 €
Corbeille de fruits frais de saison.....	Small 98,00 € Médium 147,00 € Large 196,00 €
Soupe à l'oignon de la Famille. nous la faisons chauffer.....	Forfait : 20,00 €
Tireuse à bière fournie par la famille (installée en extérieur).....	gratuit
Tireuse à bière fournie par la famille (installée dans la salle).....	60,00 €
Installation en extérieur par le Moulin de la tireuse fournie par la famille.....	45,00 €



# Boissons pour la soirée fournies par le Moulin

(hors apéritif et repas)

Ces boissons sont mises au frais par le Moulin dans le réfrigérateur attendant à la salle

Fourniture de boissons pour la soirée dansante		20 adultes ou +	40 adultes ou +	60 adultes ou +	80 adultes ou +	100 adultes ou +	120 adultes ou +	Autres quantités nous consulter
SOFT	<i>J. orange 1l. Eau 1,5l. Coca 1,5l. Perrier 1l.</i>	Nombre de bouteilles de chaque						
		3	6	9	12	15	18	
Forfait boissons		53,00€	106,00€	159,00€	212,00€	265,00€	318,00€	

Les cartons non ouverts pourraient être repris en les rapportant la semaine suivant le Mariage  
Les bouteilles non consommées seraient à emporter

Fourniture de boissons pour la soirée dansante		20 adultes ou +	40 adultes ou +	60 adultes ou +	80 adultes ou +	100 adultes ou +	120 adultes ou +	Autres quantités nous consulter
BULLES		Nombre de bouteilles						
		6	12	18	24	30	36	
	<i>Brut Blanc de Blanc 11,50 €</i>	69,00 €	138,00€	207,00€	276,00€	345,00€	414,00€	
	<i>Méthode traditionnelle Rosé 13,25 €</i>	79,50 €	159,00€	238,50€	318,00€	397,50€	477,00€	
<i>Champagne 21,50€</i>		129,00€	258,00€	387,00€	516,00€	645,00€	774,00€	



# 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*

## Hébergement

Lors de votre événement, logez une partie de vos invités pour une ou plusieurs nuits dans un hébergement proche de la salle

## Transport

Sécurisez le retour de vos invités !

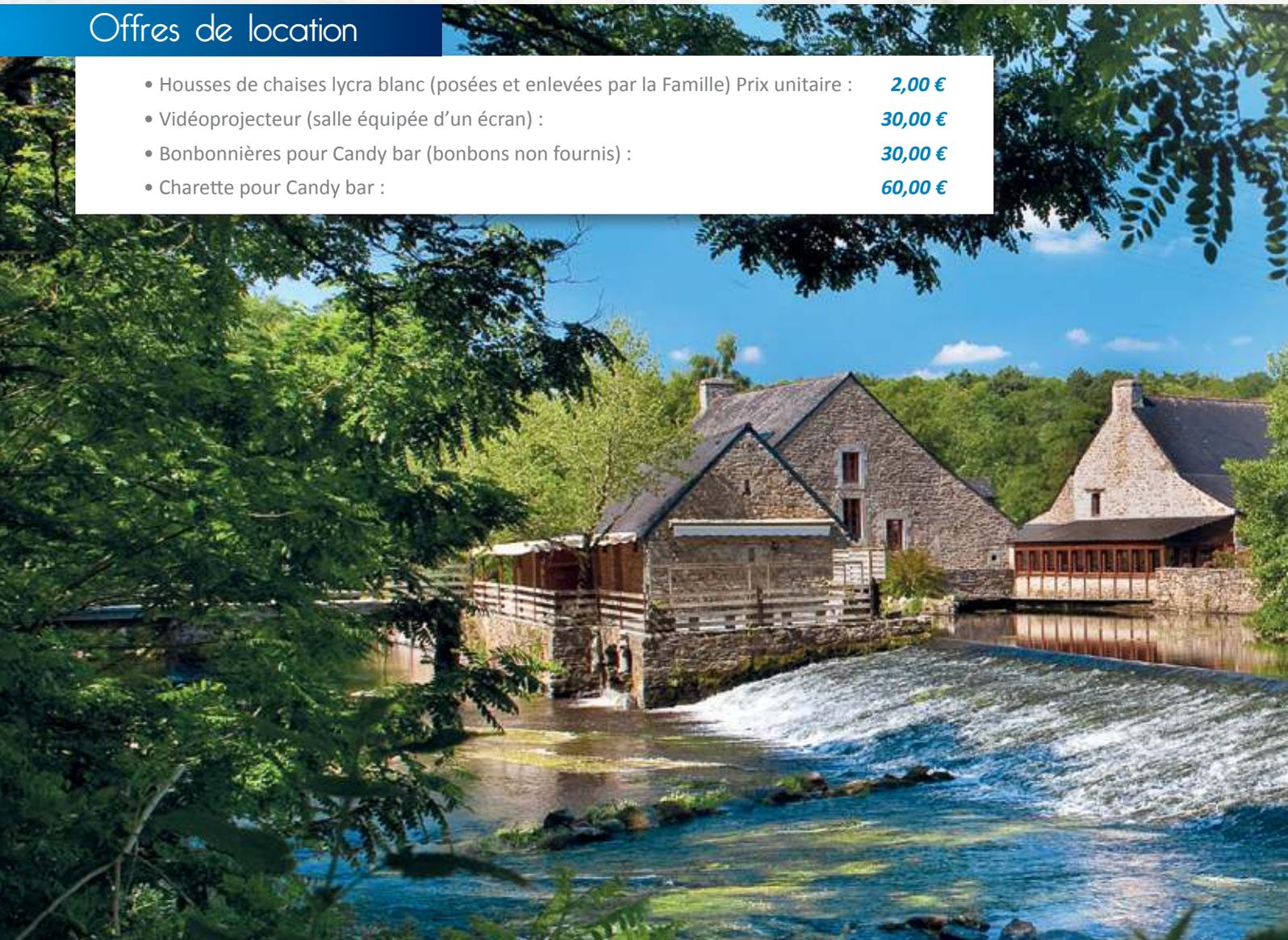
Le Domaine du Moulin de Saint-Yves propose un service de navette vers leurs lieux d'hébergements les plus proches (Camping Entre-Terre et Mer et Ty Nenez à Pont-Scorff, Résidence hôtelière du Val Quéven)

## Prestataires

Retrouvez notre sélection de prestataires, indispensable pour trouver les professionnels qui rendront votre jour unique ! DJ, Photographes, fleuristes, décorateurs, wedding planer, baby-sitter, animateurs BAFA, transports (taxi, VTC)

## Offres de location

- Housses de chaises lycra blanc (posées et enlevées par la Famille) Prix unitaire : **2,00 €**
- Vidéoprojecteur (salle équipée d'un écran) : **30,00 €**
- Bonbonnières pour Candy bar (bonbons non fournis) : **30,00 €**
- Charette pour Candy bar : **60,00 €**



# 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.

## Espace de cérémonie laïque

Comprenant mise à disposition d'un espace dédié aux horaires convenus, arche, pupitre (120 places assises) **à partir de 250,00 €**



### 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.



## Location de tente

- 3m x 3m (15 personnes) **35,00 €**
- 4,5m x 3m (20 personnes) **45,00 €**

Installation par le Moulin. 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.

# Le retour de nocces



## Brunch

*Entre la fin de la matinée et le début de l'après-midi, cette formule combine des plats et boissons typiques du premier et du deuxième repas de la journée, en commençant généralement par le sucré*  
Minimum 30 adultes, ou équivalence (ex : 25 adultes et 10 enfants).

(Service de 3 h , début de service à 11h30)  
Salle comprise 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)  
Concombre, tomates  
Fromages (Fourme, Emmental, Brie)  
Fromage blanc  
Salade de fruits frais

### Boissons à volonté

Jus de fruits, Eaux minérales plate et gazeuse  
Café, Thé, infusions

#### Tarif

21,50 € salle comprise

Enfant jusqu'à 12 ans

9,50 €

Boissons de la famille  
en complément  
(flûte ou verre à vin)  
1,50 €



## Formule 1

# B

## uffet de crêpes à volonté

(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)  
Salade verte

### Ingrédients sucrés au choix

Chocolat, Caramel au Beurre Salé, Confitures,  
Beurre, Sucre, Chantilly

### Boissons à volonté

Cidre, Eau minérale plate  
Café, thé, infusions



### Option Apéritif

Fourni et servi par le Moulin (durée 45 mn)

Kir vin blanc, jus de fruits,  
3 feuilletés chauds et grignotages

Tarif  
7,00 €

### Tarif

26,00 € salle comprise

Enfant jusqu'à 12 ans  
10,00 €



# Déjeuner

Deux formules **au choix**, Boissons comprises  
Apéritif fourni et servi par la Famille  
Verrerie mise en place par le Moulin

Minimum 30 adultes ou équivalence  
(ex : 25 adultes et 10 enfants).

## Formule 2

### Grillade party

(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 verte

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



#### Option Apéritif

Fourni et servi par le Moulin (durée 45 mn)

Kir vin blanc, jus de fruits,  
3 feuilletés chauds et grignotages

Tarif  
7,00 €

#### Tarif

28,00 € salle comprise

Enfant jusqu'à 12 ans  
10,00 €







Domaine du  
**Moulin de**  
**Saint-Yves**



*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 26,00 € (boissons comprises), nos formules crêpes dès 25,00 € (boissons comprises), nos menus Carte dès 30,00 € (apéritif et boissons comprises). Tarifs 2020.*



*Nous sommes à votre disposition sur rendez-vous du lundi au samedi pour une visite et l'organisation de votre évènement.*



*Retrouvez et suivez notre actualité sur Twitter et Facebook.*

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