Domaine du

Moulin de Saint-Yves

Réception de Mariage

2022

Domaine du
Moulin de
Saint-Yves

Votre Mariage :

dans un lieu unique, un jour unique, celui de vos rêves !

© STEVE ROUX

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 XVIIème 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.
Pour profiter de la soirée sans contrainte, le site dispose de plusieurs hébergements semi collectifs.

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

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 :

- 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
- Le service pour la durée choisie

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
- La vaisselle et la verrerie
- Le service (1 serveur pour 25 adultes)

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
- 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.)	25,00 €
Bar à sirop-fruits rouges, virgin Mojito, orangeade (les 18 l soit 75pers.)	75,00 €

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	18,00 €
Formule Découverte	durée 1h30	8 pièces par personne	24,00 €
Formule Zénitude	durée 2h00	11 pièces par personne ou 6 pièces froides complétées par un atelier chaud ou 6 pièces chaudes complétées par un atelier froid	30,00 €
Animation Atelier Culinaire Supplémentaire	Associé à la formule «Zénitude» Minimum 50 personnes		6,00 €

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) 24,00 €
8 pièces par personne
Complétées par 2 ateliers, remplaçant ainsi l'entrée

- Animation « Atelier culinaire »
  pour les personnes non présentes au repas , les 2 12,00 €
- Animation « Atelier culinaire » supplémentaire 6,00 €

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

Cuillères, verrines, brochettes & Cie

Royale de foie gras
Ceviche de saumon aux pommes
Crème haddock acidulée
Bouchée végétarienne
Tomates & mozza au basilic
Cuillère crevette & ananas

Toasts

Wraps et canapés

Exemples de composition

Bouchées chaudes

Cakes, cassolettes, tartines & Cie

Sablé parmesan
Feuilletés chauds
Bouchées au sarrazin
Financiers aux épices
Canelés persillés
Mini bruschetta
Tartines végan
Moussaka orientale
Cassolette côté mer

Foodpops chauds & froids

Les animations culinaires sous forme d'ateliers

En complément de la formule « Zéniturde » 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.

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 :

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 Cocktails Apéritifs «Tendance »
Le service des bulles est compris.

L'entrée peut être supprimée ou remplacée par un atelier supplémentaire associé à la formule de Cocktail « Zénitude »

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 ...

Dôme de poivron et chips de Serrano

ou

Mousseline de saumon frais et fumé, glaçage maracuja

ou

Assortiment de tapas servis en centre de table (suppl. 2,00 €)
À tartiner : Antipasti, rillettes océanes, charcuteries ibériques, tomatade, olives….

Canon de filet mignon de porc laqué, pommes de terre fondantes

ou

Confit de canard façon Rossini revisité façon burger

ou

Cœur de filet de Merlu aux senteurs iodées et jus de crustacés

58 €

© STEVE ROUX

Menu

Les Noces du Meunier

Magret de canard fumé et mangue comme un rouleau de printemps,
vinaigrette acidulée

ou

Velouté d'artichaut et mousseline de sandre
espuma de champignons et noisettes torréfiées

ou

2 Animations culinaires au cocktail au choix
(En complément de la formule Cocktail Apéritif « Tendance »)

Orloff de veau, tomates et aubergines confites

ou

Suprême de pintadeau jus aigre doux et crispy d'oignons

ou

Dos de saumon en croûte d'algues, crème de butternut

65 €

© A. MEROIER

Menu

Le Banquet des Lavandières

Ceviche de Saint-Jacques, émietté de crabe et pomelo, salade folle

ou

Opéra de Foie gras de canard aux fruits rouges

ou

2 Animations culinaires au cocktail au choix

(En complément de la formule Cocktail Apéritif « Tendance »)

Pavé de filet de bœuf poêlé, farci de champignons et persillade

ou

½ Magret de canard IGP sud-ouest rôti sur sa peau,
sauce BBQ « maison » pomme suédoise

ou

Royale de filet de sandre finement lardée, purée de fèves et verjus

70 €

© A. MERCIER

Inclus dans les propositions de menus

Fromage

Duo de fromages au lait cru et mesclun aux fruits secs

ou

Samossa de chèvre au miel de châtaignier & poivre Timuc,
vinaigrette parfumée à la lavande

Gâteau des Mariés

Présenté en salle,

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,
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. 2,00 €)
3 choux garni de crème pâtissière à la vanille,
nougatine

Weeding cake
(suppl. 7,00 €)
Vanille-fraise ou framboise,
caramel-noisette, citron

Décor personnalisable en pastillage,
sucre tiré, fleurs naturelles
(tarif : nous consulter)

Gâteau des Mariés enfant : à partir de 8,00 €

Gâteau des Mariés
invité supplémentaire/prestataire :
à partir de 13,50 €

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 (sans pouvoir dépasser 1h00 du matin) :

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

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 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 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 rafraichissement et le service
sont assurés par le Moulin

Les options du repas

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

Nous consulter.

Trou normand

Sorbet pomme verte et calva	4,00 €
Sorbet pamplemousse et pétillant	4,00 €

Lunch box prestataire

DJ, photographe, baby-sitter...
entrée, club sandwich, entremet,
grande bouteille d'eau, jus de fruit — 20,00 €

Menu 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	Moins de 5 ans	De 5 à 12 ans
10,00 €	12,50 €	17,50 €

© A. MERCIER

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

Romance

Votre ouverture de bal

dans une mise en scène de lumières et d'effets
(fumée blanche, fontaine d'étincelles)
suivie de la fontaine de Champagne.

Une animation romantique et magique pour débuter votre soirée

à partir de 450,00 €

Enflammée

Votre fontaine de Champagne

en lumière et en musique pour débuter votre soirée. *150,00 €*

Option fontaines d'étincelles *à partir de 100,00 €*

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

Options pour la soirée

Mises à disposition, sans service.

Encas salés & sucrés

• Atelier Tartine et Cie en libre-service	base 50 pers. :	195,00 €
• Clubs sandwichs et navettes	les 70 pièces :	135,00 €
• Assortiments de macarons	les 50 pièces :	75,00 €
• Réductions sucrées	les 50 pièces :	90,00 €
• Mur de Donuts	les 50 pièces :	90,00 €
• Corbeille de fruits frais de saison		
Small : 105 €, Médium : 160,00 €, Large :		210,00 €
• Soupe à l'oignon de la Famille, nous la faisons chauffer	Forfait :	30,00€

Bière pression

Mise en place d'un tirage pression fourni et géré par la famille

La tireuse à bière, la bouteille de CO^2, 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 attenant 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 :	72,00 €
• Méthode traditionnelle rosé Chevalier (carton de 6)	le carton :	84,00 €
• Champagne Brut Veuve Pelletier (carton de 6)	le carton :	132,00 €
• Champagne Palmer Brut (carton de 6)	le carton :	255,00 €

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

La 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		25,00 €
• Ecocup « Domaine du Moulin de saint-Yves »	les 50 :	15,00 €

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

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 laïque

Organisez 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.

Comprenant mise à disposition d'un espace dédié aux horaires convenus, arche, pupitre (120 places assises) — ***à partir de 265,00 €***

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) — ***40,00 €***
- 4,5m x 3m (20 personnes) — ***50,00 €***

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.

Navette

Sécurisez le retour de vos invités !
Le Moulin 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)

- Véhicule 9 places avec chauffeur pour une durée de 3 heures consécutives — ***365,00 €***

Offres de location

- Housses de chaises lycra blanc (posées et enlevées par la Famille) Prix unitaire : — ***2,00 €***
- 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 - gramophone, vieux téléphone, valise... — ***Liste et tarif sur demande***

Hébergement

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

Descriptif :
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.

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

Le retour de noces

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 3h, début au plus tard à 11h30)
Salle comprise : accessible à partir de 11h00 à disposition jusque 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 salle comprise
22,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans
9,50 €

Si boissons
de la famille
en complément

Fourniture flûte
ou verre à vin
1,50 €

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 1

Buffet 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

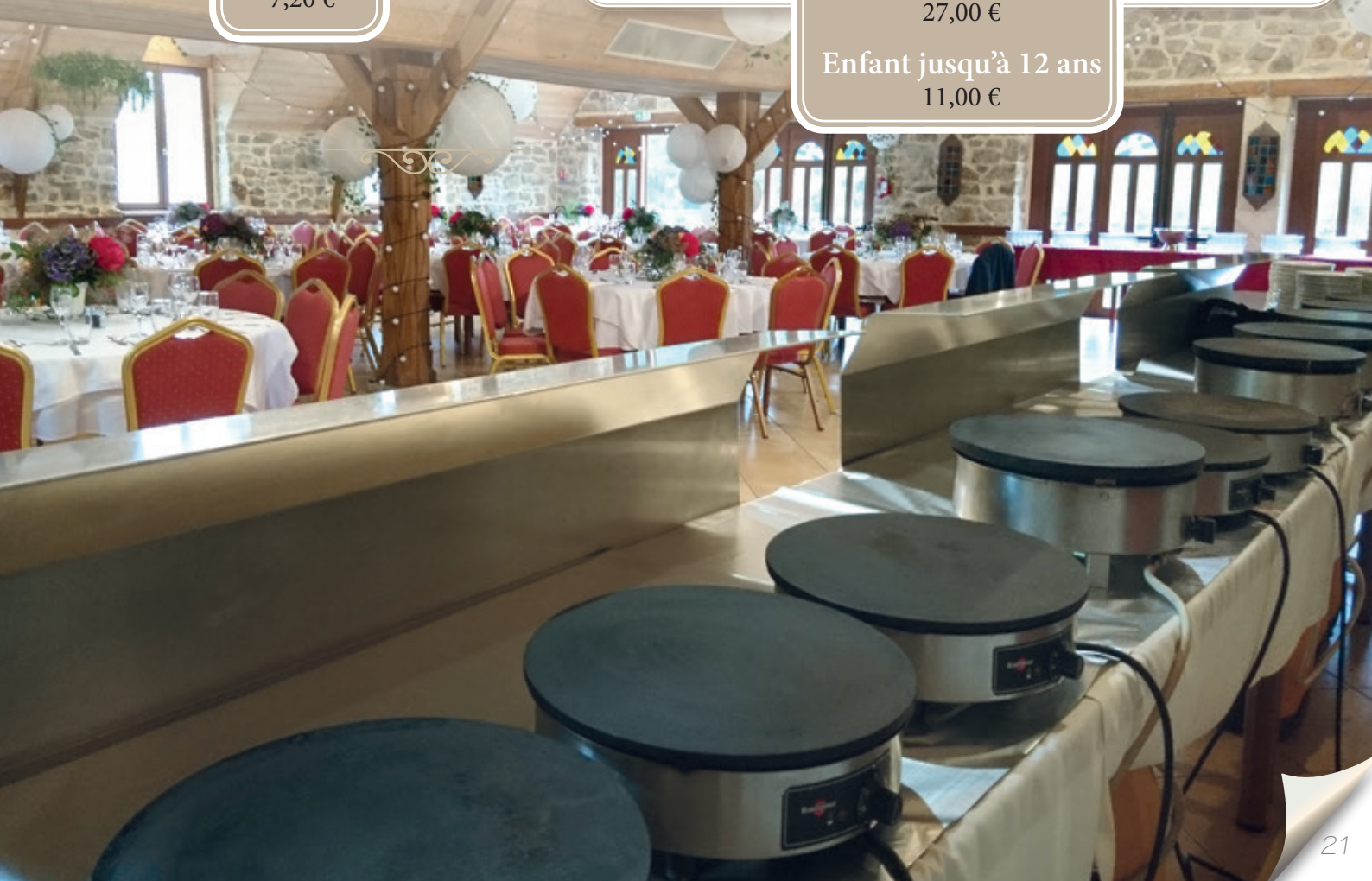
Tarif salle comprise
27,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans
11,00 €

Option Apéritif
Fourni et servi par le Moulin

(durée 45 mn)
Kir vin blanc, jus de fruits,
3 feuilletés chauds et grignotages

Tarif
7,20 €



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 cuite 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

Tarif salle comprise
29,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans
11,00 €

Option Apéritif
Fourni et servi par le Moulin

(durée 45 mn)
Kir vin blanc, jus de fruits,
3 feuilletés chauds et grignotages

Tarif
7,20 €

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 76,00 €, boissons incluses.
- Une grande disponibilité dans le temps : salles disponibles jusqu'à 6h00 du matin le jour venu et pratiquement toujours une possibilité d'accès dès la veille, gratuitement, 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.

Notes

Pour votre évènement

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'Arrhes.

Photos non contractuelles

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 26,50 € (boissons comprises), nos formules crêpes dès 26,00 € (boissons comprises), nos menus Carte dès 31,00 € (apéritif et boissons comprises). Tarifs 2021.

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

Conception graphique : florence-delage.com