



Domaine du
Moulin de
Saint-Yves

Carte
2019

Réceptions familiales, amicales,
associatives ou professionnelles



Dans un lieu unique,
venez passer un moment convivial
de dégustation en famille



Nos atouts

- *Un lieu de réception authentique et unique au cœur d'un site naturel exceptionnel*
- *Une expérience et un savoir-faire reconnus*
- *Un accueil et un accompagnement personnalisés pour un parfait déroulement de votre réception*
- *Un service souriant et attentionné*
- *Une cuisine savoureuse et créative, réalisée sur place*
- *Des propositions de menus à partir de 30,00 € TTC apéritif et boissons inclus*
- *Des salles climatisées, accessibles et indépendantes avec terrasses attenantes privatives en partie couvertes*
- *La possibilité de prolonger la soirée jusqu'à 6h00*
- *Des jeux extérieurs, pièces de repos et vidéo pour les enfants*
- *De grands parkings attenants, accessibles à tous types de véhicules*
- *Un environnement de qualité : site primé pour son ambiance végétale, à proximité de la rivière le Scorff*

Pour bien préparer votre réception...

Vous pouvez, à votre convenance :

- *Élaborer votre menu en choisissant parmi nos formules d'apéritif, plats à la carte et forfaits boissons.*
- *Opter pour un menu à budget défini (30,00 €, 45,00 €, ...). Ces menus peuvent être adaptés en modifiant la formule d'apéritif, le dessert et/ou le forfait boissons ; le prix est réajusté en conséquence.*
- *Choisir la formule buffet crêpes à volonté.*

Le menu est à choisir commun à l'ensemble des invités. Il est toutefois possible de l'adapter pour tout régime particulier ou allergie.

La décoration et l'animation éventuelles sont assurées par le groupe. Des housses de chaises sont proposées à la location par le Moulin.

Un forfait de location de salle pour la nuit, jusqu'à 6h00 du matin est proposé en option (ménage assuré par nos soins), à confirmer au minimum 48h avant le jour de la réception.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information complémentaire, par téléphone ou Email

A péritifs

Par beau temps, les apéritifs peuvent être servis en terrasse en partie couverte, bénéficiant ainsi de la rivière ou du jardin

Formules debout avec boissons à volonté	Compris	3 bouchées chaudes	3 bouchées chaudes et froides, 1 verrine	4 bouchées froides et chaudes, 2 verrines
Champagne de la famille	Jus d'orange, Breizh Cola,	6,30 €	7,80 €	10,20€
Kir vin blanc, Rosé pamplemousse		6,80 €	8,20 €	10,60€
Pétilant, Ricard & Punch		8,00 €	9,50 €	11,90 €
Durée indicative		45 mn	45 mn	60 mn

L'apéritif peut être aussi servi à table

Formule à table 1 verre/pers	Compris	grignotages	2 bouchées chaudes
Kir vin blanc, Rosé pamplemousse	Jus d'orange, Breizh Cola	2,80 €	4,40 €
Pétilant (nature ou kir)		3,50 €	5,10 €

Bouchées froides

Verrines

Crèmeux de champignons
Passion Foie gras
Fraicheur saumon pommes citron
Melon & serrano

Cuillères & Brochettes

Bouchée végétarienne
Tomates & moza
Crevettes Thaï

Toasts et Cie

Wraps et canapés

Bouchées chaudes

Nos assortiments de :

Samossas
Feuilletés chauds
Chouquettes

Cake & Cie

Tartine auvergnate
Tartine provençale

Burgers & Cie

Tartelettes, cakes,
financiers et canelés salés assortis

Cassolettes

Cassolettes de la mer
Crumble de courgettes et chèvre



La carte

LES ENTRÉES

Gâteau de poissons
aux petits légumes
bouillon crémé à l'armoricaine
7,00 €

Galantine de lapin au Noilly,
pickles de légumes
6,80 €

Trois rillettes de poissons
aux agrumes et épices,
salade d'herbes folles
9,00 €

Fraîcheur de crevettes façon
Thaï et légumes croquants
9,20 €

Financier de fromage frais
aux herbes, crumble de sarrasin
et tomates séchées
9,50 €

Cheesecake au saumon
fumé, bouquet de mâche aux
noisettes torréfiées
13,50 €

Burger brioché au saumon
fumé, fruit de la passion et
crème d'aneth
15,50 €

Lingot de Foie gras au pavot,
marmelade de figues et cassis
15,50 €

Emietté de crabe
et Noix de coquilles saint-
Jacques en tartare acidulé
15,50 €

LES FRUITS DE MER

Plateau de fruits de mer
au cours

Homard
au cours

LES POISSONS

Pavé de merlu aux
herbes en escabèche
13,00 €

Dariole d'églefin lardée,
haricots de mer et embeurrée
de jus de crustacés
15,00 €

Brochette de Noix
de Saint-Jacques et
saumon au beurre nantais
17,00€

Dos de Cabillaud en croûte
d'herbes, émulsion au basilic
et tomates confites
17,00 €

Filet de bar, fondue de fenouil
et cake iodé aux algues
17,50 €



La carte

LES VIANDES

Cuisse de pintadeau au verjus
et sa garniture forestière
9,50 €

Tian d'épaule d'agneau
confite, jus au romarin
16,50 €

Parmentier de paleron et joue
de bœuf braisés, bouquet de
mâche et crumble aux olives
9,50 €

Volaille farcie cuite à basse
température, risotto crémeux
cappuccino de champignons
17,00 €

Médallions de filet mignon de
porc aux senteurs ibérique
13,70 €

Magret de canard
IGP* sud-ouest
poêlé au gingembre,
pommes de terre fondantes
19,00 €

Suprême de pintadeau sur
sa peau, réduction cidrée
parfumée à la coriandre
15,00 €

Pavé de filet de bœuf,
duxelle forestière en croûte,
jus parfumé au cresson
19,00 €

LES FROMAGES

Sélection de fromages et
mesclun aux fruits secs
6,00 €

Trio de spécialités laitières
(petit pot de crème au
romarin, verrine de fromage
frais, tomate cerise &
mozza marinées au basilic)
7,80 €

Tarte fine feuilletée au chèvre
et figues, vinaigrette parfumée
à la lavande
6,80 €

LES DESSERTS

servis à l'assiette

Verrine Choco-passion
et son crémeux coco
6,00 €

Moelleux aux épices,
caramel à l'orange et
crème glacée au spéculoos
7,40 €

présentés avec fontaines scintillantes et inscriptions personnalisées

Délice du verger aux pommes
et mousse au caramel
au beurre salé
5,90 €

Fraisier et sa verrine
de fraises du pays (en saison)
9,00 €

Délice aux fruits rouges
7,90 €

Pièce montée 2 choux
et un macaron
9,00 €

Succès au caramel sur
son croustillant praliné
7,90 €

Gourmandise du Meunier
(un entremet au choix, un
chou caramélisé, un macaron)
9,00 €

Feuillantine au chocolat
7,90 €

* indication géographique protégée



Menu

« Saveurs d'ici et d'ailleurs »

30 € par personne

Gâteau de poissons aux petits légumes,
bouillon crémé à l'armoricaine

ou

Galantine de lapin « maison » aux pommes et gelée de cidre

ou

Trois rillettes de poissons aux agrumes et épices,
salade d'herbes folles (suppl. 2,00 €)

•

Cuisse de pintade au verjus et sa garniture forestière

ou

Parmentier de paleron et joue de bœuf braisés,
bouquet de mâche et crumble aux olives

ou

Pavé de merlu aux herbes en escabèche (suppl. 3,00 €)

•

Verrine Choco-passion et crémeux coco

ou

Délice du verger aux pommes et mousse au caramel au beurre salé

ou

Pièce montée 2 choux et un macaron (suppl. 3,00 €)

Compris

Apéritif servi à table et grignotages
Kir, vin blanc, rosé pamplemousse
Bergerac Blanc et rouge
Eaux plates et gazeuses
Café thé et infusion



Menu

« Caprices du meunier »

45 € par personne (entrée, plat, dessert)
50 € par personne (entrée, plat, fromage, dessert)



Fraîcheur de crevettes façon Thaï et légumes croquants

ou

Financier de fromage frais aux herbes,
crumble de sarrasin et tomates séchées



Dariole d'églefin lardée, haricots de mer et embeurrée
de jus de crustacés

ou

Médallions de filet mignon de porc aux senteurs ibériques



Sélection de fromages et mesclun aux fruits secs



Feuillantine au chocolat, sur croustillant praliné

ou

Moelleux aux épices, caramel à l'orange
et crème glacée au spéculoos

Compris

Apéritif debout servi en terrasse
accompagné de 3 bouchées chaudes et grignotages

Pétillant nature ou en kir,
Ricard, punch, Perrier, jus d'oranges et Breizh cola

Durée 45 minutes

Bergerac blanc et rouge - Eaux plates et gazeuses

Café thé et infusions



Menu

« Délices du moulin »

60 € par personne (entrée, plat, dessert)

65 € par personne (entrée, plat, fromage, dessert)



Lingot de Foie gras au pavot, marmelade de figues et cassis

ou

Cheesecake au saumon fumé,
bouquet de mâche aux noisettes torréfiées

ou

Brochette de Noix de Saint-Jacques et saumon au fumet de crustacés



Pavé de filet de boeuf, duxelle forestière en croûte,
jus parfumé au cresson

ou

Magret de canard IGP* du sud-ouest poêlé au gingembre,
pommes de terre fondantes

ou

Royale de Filet de bar aux olives, légumes méditerranéens



Sélection de fromages et mesclun aux fruits secs



Gourmandises du Meunier
(Un entremet au choix, un chou, un macaron)

ou

Fraisier et sa verrine de fraises du pays (en saison)

ou

Pièce montée (2 choux, un macaron)

Compris

Apéritif debout servi en terrasse
accompagné de 4 bouchées chaudes et froides, grignotages
Pétillant nature ou en kir, Ricard, punch, Perrier, jus d'oranges et Breizh cola

Durée 45 minutes

Sauvignon de Gascogne « Le Tuquet » et Saint Chinian "L'excellence Saint Laurent"
Eaux plates et gazeuses

Café thé et infusion

* Indication géographique protégée



Les forfaits Boissons

Vin blanc ou rosé, vin rouge, eaux plate et gazeuse.
Avec café, thé ou infusion compris



Forfait par personne, boissons à volonté pendant la durée du repas

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

Blanc : <i>Bergerac Fleur de Mondésir</i>	Pays d'Oc	2,20 €] 5,70 €
Rouge : <i>Bergerac Fleur de Mondésir</i>	Pays d'Oc	3,50 €	
Blanc : <i>Chardonnay</i>	Sud-Ouest	2,80 €] 6,50 €
Rouge : <i>Bordeaux Château Terrasson</i>	Bordeaux	3,70 €	
Rosé : <i>St Chinian l'Excellence St Laurent</i>	Languedoc	3,35 €] 8,30 €
Rouge : <i>St Chinian l'Excellence St Laurent</i>	Languedoc	4,85 €	
Blanc : <i>Sauvignon Le Tuquet</i>	Gascogne	4,40 €] 10,90 €
Rouge : <i>Blaye Château les Jouberts</i>	Bordeaux	6,50 €	
Blanc : <i>Mâcon Village Terres secrètes</i>	Bourgogne	5,75 €] 13,60 €
Rouge : <i>Bourgueil Vieilles Vignes</i>	Loire	7,85 €	

Boissons diverses

Forfait boissons enfants/ados « sans alcool ».....4,40 €
Forfait boissons adultes « sans alcool »..... 7,00 €

Trou normand

- Sorbet pomme verte et calvados..... 3,80 €
- Sorbet pamplemousse et pétillant..... 3,80 €

Muscat moelleux..... le verre (9cl)..... 2,80 €

Pétillant, hors prestations..... la bouteille..... 8,10 €

Champagne du Moulin, hors prestations..... la bouteille..... 18,50 €

Champagne servi à table (du groupe ou du Moulin) prestations/pers..... 1,50 €

Fontaine de champagne (du groupe ou du Moulin) prestations/pers..... 2,00 €

La prestation « pétillant/champagne » comprend le rafraîchissement,
la verrerie et le service à table ou en fontaine du champagne
fourni par le Moulin ou par le groupe

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Les Menus Enfant

Apéritif

Jus d'orange et grignotages

Eventail de Melon (en saison) ou Assiette de Rosette
Aiguillettes de poulet / Frites

Gourmandise glacée ou Mousse chocolat

Boissons : Jus d'orange, Breizh cola, Eau

Moins de 5 ans

Petites assiettes

Entrée – plat – dessert **11,00 €**
Plat – dessert **8,20 €**

de 5 à 12 ans

Grandes assiettes

Entrée – plat – dessert **16,00 €**
Plat – dessert **12,40 €**



Le Buffet Dînatoire

Assortiment de réductions salées froides & chaudes

ex. : Navettes garnies, club sandwich, salades en verrines, samossa, brochettes de volaille marinées, tartines, wraps ...

Assortiment de réductions sucrées

ex. : Brochettes de fruits, Pana Cotta variées, bavares aux fruits, mini-verrines sucrées (riz au lait, mousse chocolat, sucette au chocolat, Lemond curd revisité Verrine pommes cannelle)

Vins rosé et Bergerac rouge, eaux, jus de fruits, Breizh cola, café, thé, infusions

Début du Service, au plus tard : 21h00

Durée du service : 1h00

Adulte **25,00 €**
Enfants (3 à 12 ans) **11,00 €**



Le Buffet Crêpes à volonté

minimum 20 adultes
(ou équivalence, ex : 18 adultes et 5 enfants)

Apéritif

Apéritif éventuel à la charge du groupe
Verrerie fournie par nos soins et dressée sur buffet
Service assuré par le groupe
(Durée : 1 heure)

Composition du buffet crêpes

GALETTES BLÉ NOIR :

jambon, andouille, œuf, fromage, oignons, tomates, garniture forestière

CRÊPES FROMENT :

sucre, confitures, Nutella, caramel au beurre salé, chantilly, glace vanille

BOISSONS :

cidre, jus d'orange, eau plate, café, thé ou infusions

Début du Service Crêpes, au plus tard : 21h00 (après apéritif)

Durée du service Crêpes : 2h00

Adulte **25,00 €**
Enfants (3 à 12 ans) **9,50 €**



NOS CONDITIONS GÉNÉRALES

Menu commun à l'ensemble du groupe (sauf régime)

À choisir, au plus tard, un mois auparavant.

Possibilité de menu sans sel, sans gluten, végétarien,

Nombre de convives à préciser **8 jours** avant la manifestation.

Minimum de 10 personnes adultes.

Salle mise à disposition pour le groupe seul (sous réserve de disponibilité)

Salle à disposition jusqu'à :

17h30 pour un déjeuner

01h00 pour un dîner ou pour un déjeuner suivi d'un buffet

02h00 pour un buffet crêpes (minimum 20 adultes)

Possibilité de location de salle au-delà d'une heure du matin (jusqu'à 6h00)

Dans ce cas, salle sous la responsabilité du groupe.

Tables au choix avec nappage tissu :

rondes de 10 personnes (8 à 11)

longues (U, T, L, doublées, ...)

Décoration et animation éventuelles par le groupe.

Pour les enfants

Aire de jeux extérieure

Pièce de couchage pour les plus jeunes avec écran et lecteur DVD

(sauf salle du Rez-de-chaussée du Moulin et salle du Déversoir)

Le réservataire s'engage à :

Assurer la surveillance des enfants sous sa responsabilité

Respecter les horaires définis (heure d'arrivée, heure de repas)

Faire respecter l'interdiction de fumer (décret n° 2006-1386 du 15/11/06)

Ne pas utiliser les petits confettis, bombes et tout produit inflammable

(y compris les fontaines scintillantes)

Ne pas monter sur les chaises et tables

Enlever la décoration éventuelle

Ne pas utiliser de pétards et feux d'artifice

Ne pas franchir les protections extérieures

Laisser les lieux, salle et jardin dans un état correct

Modalités

Réservation par versement d'arrhes encaissées à la date du repas :

10,00 € / adulte.

Règlement des prestations le jour même ou sur RV dans la semaine qui suit.

Seront facturés, à hauteur de 50 %, les repas des personnes absentes

non signalées 48 heures avant la date.

Pour toute visite, confirmation de réservation ou de menu,

Merci de bien vouloir prendre RDV

L'accueil est ouvert :

Lundi au Vendredi : 10h00 à 12h00 / 14h00 à 18h00 (17h30 d'octobre à mars)

Samedi après-midi : 14h00 à 18h00

Photos non contractuelles.

Notes



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 10 personnes.*

*Nos salles de caractère, totalement modulable 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 événement.*

Vous pourrez apprécier

*nos repas associatifs et autocaristes dès 24,00 € (boissons comprises),
nos formules crêpes dès 25,00 € (boissons comprises),
Nos prestations mariage à partir de 71,00 € (boissons comprises)
Nos forfaits Journée d'étude dès 37,00 € HT (boissons comprises)*
Tarifs 2019

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



Domaine du
**Moulin de
Saint-Yves**

CONTACT

Moulin St Yves
56620 PONT SCORFF
02 97 32 62 16
contact@moulinstyves.com
www.moulinstyves.com

ACCÈS

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

