



Domaine du  
**Moulin** de  
Saint-Yves

Réception de *M*ariage

---

*2019*



# Votre Mariage :

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





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



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

BREST

QUIMPER

PONT  
SCORFF

LORIENT

RENNES

VANNES

# Le Domaine du Moulin de Saint Yves ...

- Un lieu de réception authentique et unique au cœur d'un site naturel exceptionnel
- Une expérience et un savoir-faire de plus de 25 ans dans l'événementiel
- Une mise au point personnalisée avec nos équipes pour un parfait déroulement de votre réception



© STEVE ROUX

- Un accueil et un service souriant et attentionné
- Une cuisine savoureuse et créative, réalisée sur place
- Des salles spacieuses, climatisées, accessibles et indépendantes avec terrasses attenantes privatives en partie couvertes
- Des propositions cocktails et menus modulables, à partir de 71,00€, boissons incluses





© STEVE ROUX

- Une grande disponibilité dans le temps :  
salles utilisables 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 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 depuis plusieurs années pour son ambiance végétale,  
à proximité de la rivière le Scorff



© STEVE ROUX

# Les cocktails apéritifs



## Classique

Pétillant du Moulin  
 Jus d'orange, Perrier, Coca, olives, fruits secs  
 Assortiment de verrines, cuillères, bouchées froides, bouchées chaudes, cassolettes

<b>Formule</b> Bienvenue	durée 1h00	5 pièces par personne	15,00€
<b>Formule</b> Découverte	durée 1h30	8 pièces par personne	21,00€
<b>Formule</b> Dégustation	durée 2h	11 pièces par personne	27,00€
<b>Atelier</b> Culinaire	Minimum 50 personnes Associé aux formules « Découverte » et « Dégustation »		nous consulter

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.

### Bouchées froides

#### Verrines

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

#### 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

- Tartelettes, cakes, financiers et cannelés salés assortis

#### Cassolettes

- Cassolette de la mer
- Crumble de courgette et chèvre

## Tendance

Bulles de la Famille  
 Jus d'orange, Perrier, Coca, olives, fruits secs  
 Assortiment de verrines, cuillères, bouchées froides, bouchées chaudes, cassolettes

<b>Formule Atelier Culinaire</b>	durée 1h30 (minimum 50 personnes) 6 pièces par personne Complétées par 2 ateliers, remplaçant ainsi l'entrée	15,00€
<b>Formule Atelier Culinaire</b>	durée 2H (minimum 50 personnes) 9 pièces par personne Complétées par 2 ateliers, remplaçant ainsi l'entrée	21,00€
<b>Atelier Culinaire</b> supplémentaire		5,10€

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.



© A. MERCIER

# Les animations culinaires sous forme d'ateliers

En complément des formules « Découverte » ou « Dégustation » ou associées aux formules « 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 accompagné de crème d'Isigny, fromage frais aux herbes et citron

### Tartine & Cie

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

### Antipasti

Tomates mozzarella, poivrons et aubergines marinés, tapenade, pétales de jambon sec, pancetta, coppa accompagnés de croutons « Bruschetta »

### Vegan et gluten free

Gaspacho, salades en verrines, brochettes de crudités, smoothies, 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

Assortiment de brochettes de volaille et porc marinés « Thaï, oriental, basque, et BBQ »

### Street food

Mini wraps, mini bagels, club sandwich, burger, croque-monsieur, 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

### Plancha Vegan

Légumes à la plancha, leurs sauces vegan et sans gluten

# Les menus

Autour de plats authentiques, parfois revisités, élaborés sur place, nos équipes de cuisine et de service apportent le plus grand soin à la réussite de votre événement



## 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.

L'entrée peut être remplacée par 2 animations culinaires associées aux formules Cocktails Apéritifs «Tendance »

Une sélection de vins blanc, rosé et rouge ainsi que les eaux minérales plate et gazeuse sont proposées à discrétion jusqu'au dessert.  
Le service des bulles est compris.

Ces différentes propositions de menus sont modulables.

Il est possible, par exemple, de remplacer la formule de cocktail « Bienvenue » par la formule « Découverte » en supprimant le fromage, sans supplément de prix.



# Menu

## « Au Fil de l'eau ... »

Finger de fromage frais aux herbes, crumble de sarrasin  
et pétales de jambon Ibérique

ou

Effiloché d'aile de raie aux pommes vertes, bavaroise au basilic

ou

2 Animations culinaires au cocktail au choix

(En complément des formules Cocktail Apéritif « Tendance »)



Médallions de filet mignon de porc, jus au Chorizo

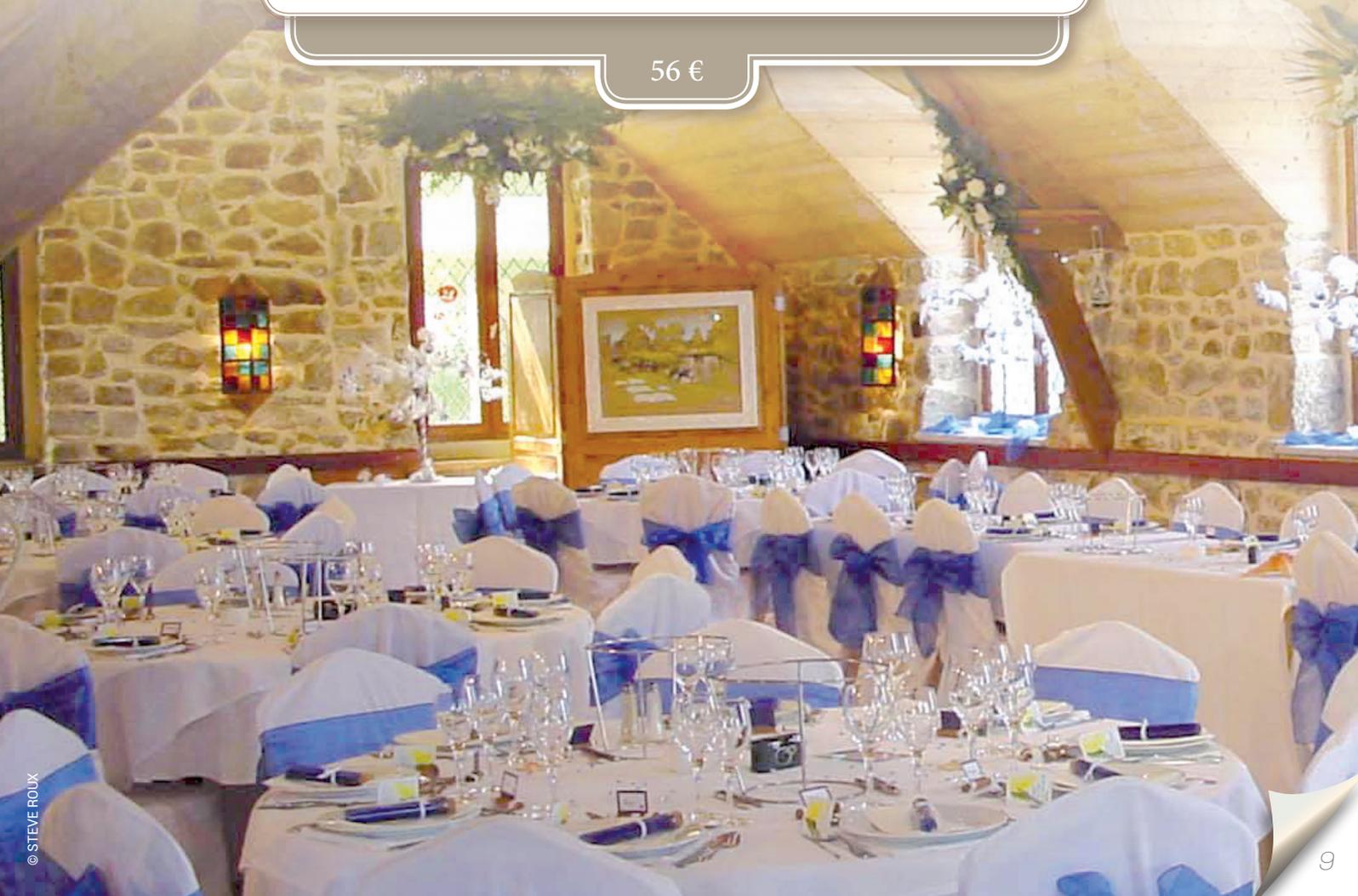
ou

Suprême de pintadeau sur sa peau, émulsion au cidre et romarin

ou

Dariole d'églefin lardée, embeurrée de jus de crustacés

56 €



# Menu

## « Les Noces du Meunier »

Déclinaison en trompe l'œil autour du canard  
(Sucette, bonbon et fruit déguisé)

ou

Cheesecake au saumon fumé, bouquet de mâche aux noisettes torréfiées

ou

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



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

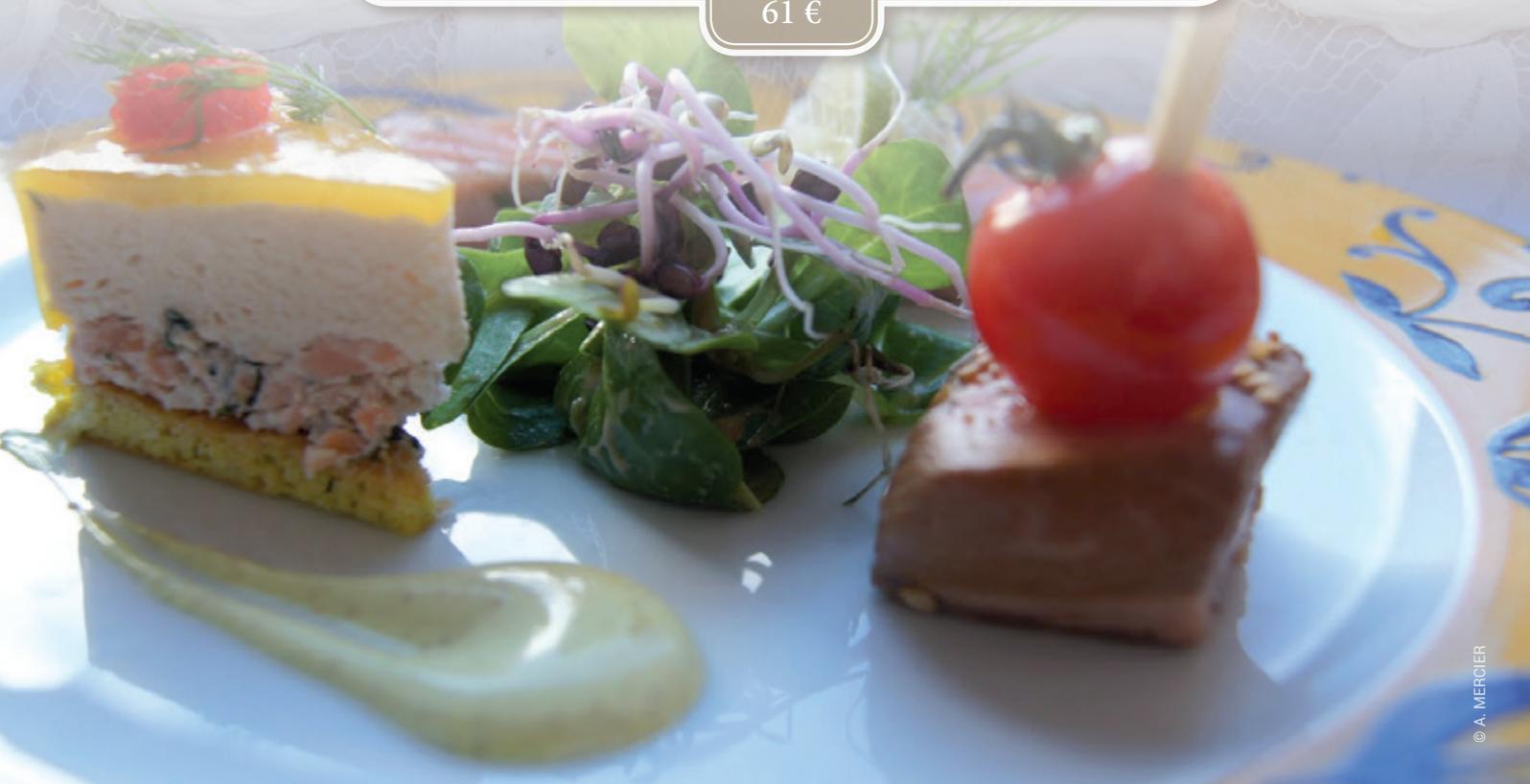
ou

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

ou

Cabillaud au four gratiné aux cranberries, beurre blanc à la mandarine

61 €



# Menu

## « Le Banquet des Lavandières »

Lingot de Foie gras au pavot torréfié,  
marmelade de figues & cassis

ou

Burger brioché au saumon fumé, gelée au fruit de la passion  
et crème d'herbes fraîches

ou

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



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

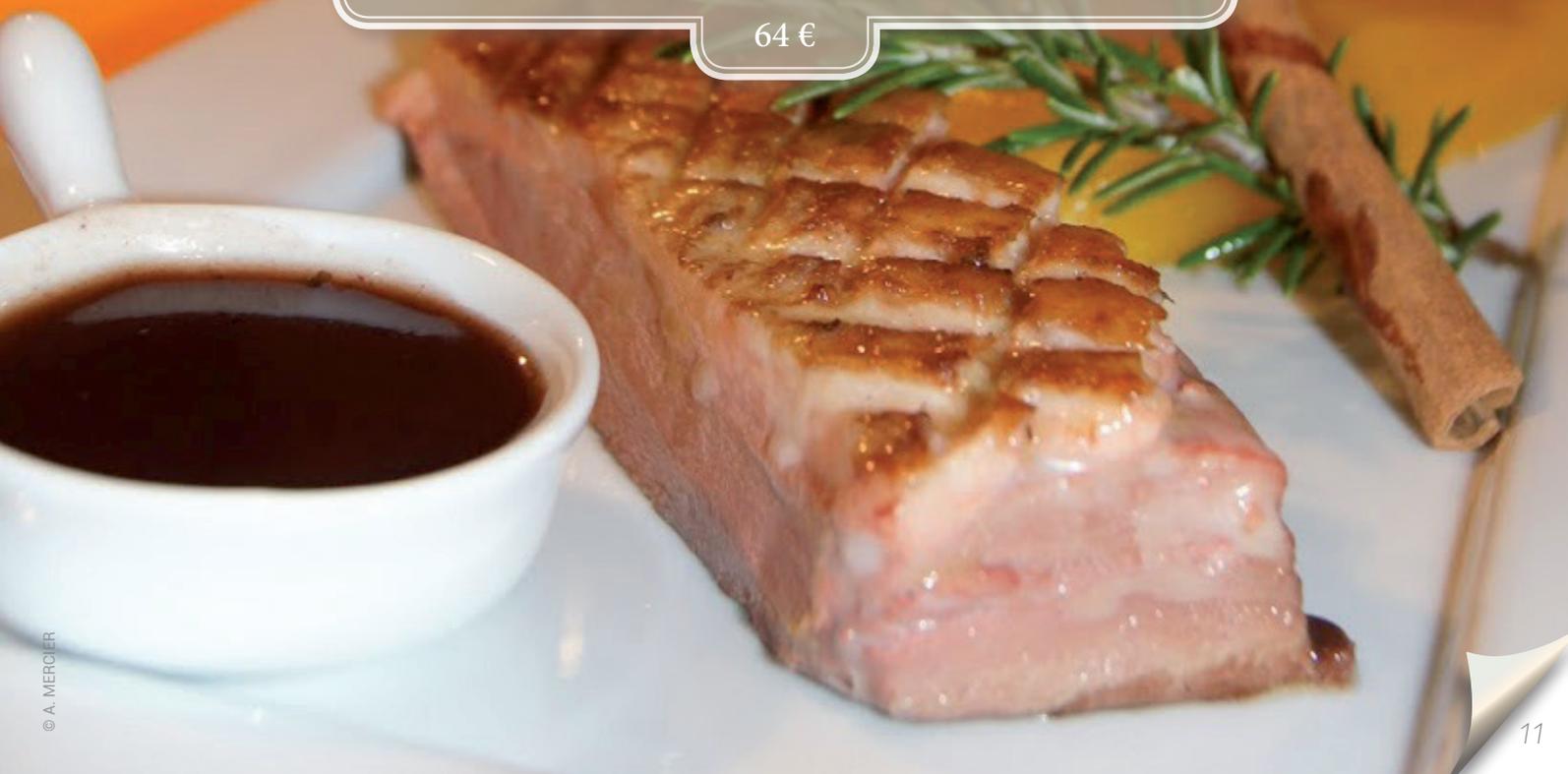
ou

Magret de canard poêlé au gingembre,  
pommes de terre fondantes

ou

Royale de filet de bar aux olives,  
légumes méditerranéens

64 €



Inclus dans les propositions de menus



- Le fromage
- Le gâteau des Mariés et le service des bulles
- Les boissons à volonté

## F romage

Brie de Meaux et St Nectaire, salade de jeunes pousses

ou

Tarte fine feuilletée au chèvre sur lit de roquette,  
vinaigrette parfumée à la lavande

ou

Trio de spécialités laitières

(petit pot de crème au romarin, verrine de fromage frais,  
tomate cerise/mozzarella en brochette)

(+2,00€)





## Gâteau des mariés

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

### Une verrine au choix

Choco-passion, crémeux coco des Iles  
Vacherin de fruits rouges, crème légère Mascarpone  
Pommes rôties cannelle, crémeux Carambar®, crumble au blé noir

et

### Un entremet au choix

Lemond cup cake meringué  
Succès BZH aux pommes caramélisées  
Financier au Thé matcha et fruits des bois

et

### Une pièce montée

Chou caramélisé, crème mousseline



## Service 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**

Sauvignon de Gascogne, Rosé St Chinian, Côtes de Bordeaux

Eaux plate et gazeuse

Le droit de bouchon pour les bulles, fourni par la Famille ou par le Moulin, est compris.

Voir en OPTION : fourniture des Bulles par le Moulin.

## Après le repas

Café, Thé et infusions sont servis  
sous forme de buffet en terrasse.

Nous mettons à profit ce moment  
pour installer votre Open bar  
et configurer la salle pour la soirée dansante.



# Autres menus

## Menu enfants

Apéritif :  
Jus d'orange et grignotages

Eventail de melon ou Assiette de Rosette

Aiguillettes de poulet – Frites

Gourmandise Nutella®

Jus d'orange, Breizh cola, Eau

Moins de 5 ans  
petite assiette 11,00€

De 5 à 12 ans  
grande assiette 16,00€



*M*enu prestataires

DJ, photographe, baby-sitter...

Entrée - Plat - Dessert - Boissons

28,00€



# Autres prestations



## Location de la salle pour la nuit

### Le forfait de location comprend :

- La jouissance des lieux jusqu'à 6h00 du matin, SACEM offerte.
- La mise à disposition d'un réfrigérateur pour les boissons pour la nuit.
- La fourniture et la mise en place d'une verrerie par le Moulin.
- Le nettoyage de la salle et de la terrasse par le Moulin.

Forfait : nous consulter



## Les options du repas

### Plateau de Fruits de mer

Nous consulter

### Trou normand

Sorbet pomme verte et calva 3,80 €

Sorbet mandarine et pétillant 3,80 €

### Autres vins pendant le repas

Seront proposés en début d'année 2019

# 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)**

## Kiosque à gâteaux à thème

(classique, tendance, cupcake, verrines, wedding cake...) nous consulter.

## Gâteau des Mariés et prestations Champagne

Pour les Invités se rajoutant à la soirée ----- Prix par personne : 11,90€

Cascade de fruits frais de saison ----- Prix par personne : 1,25€

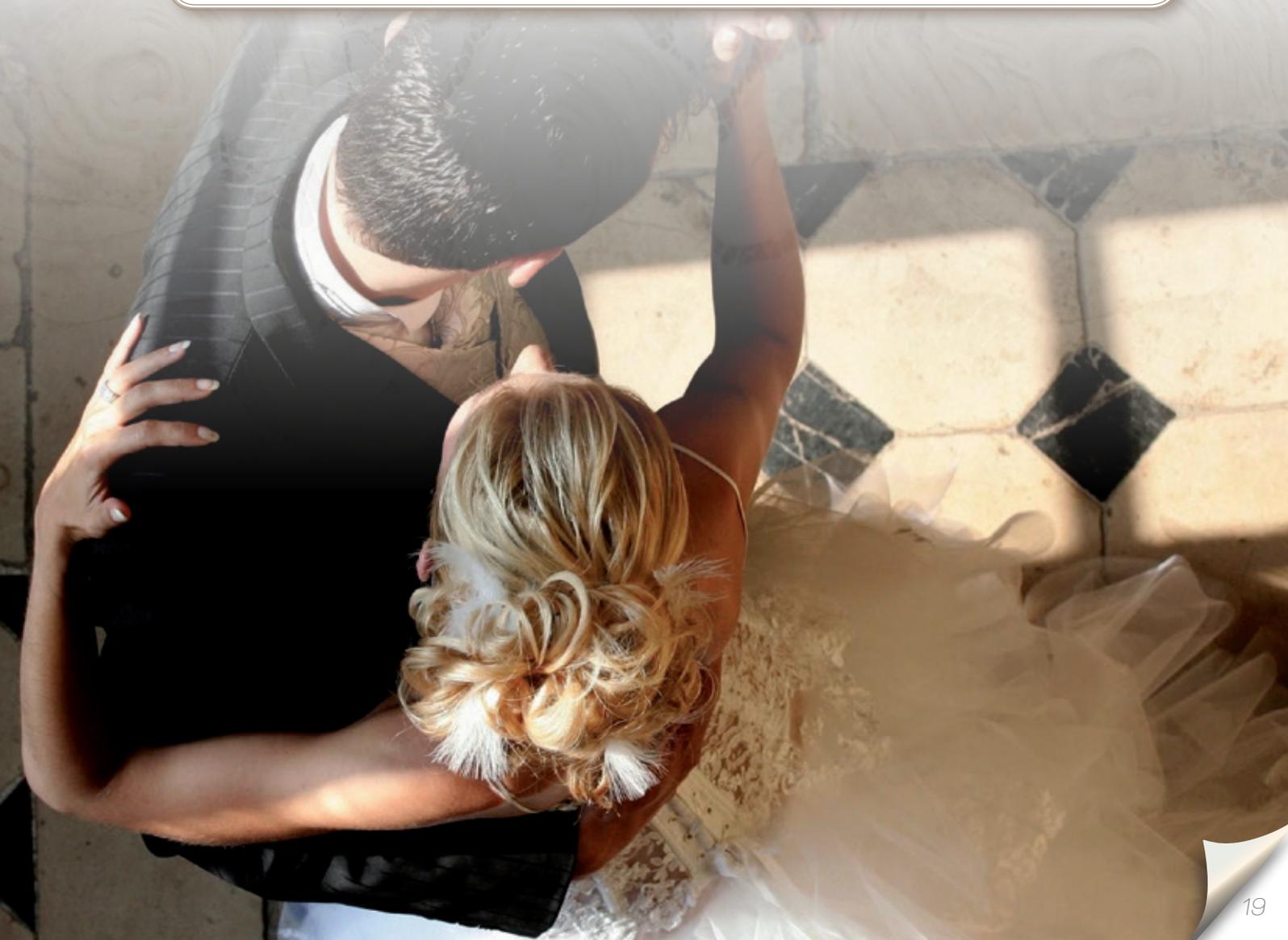
## Soupe à l'oignon de la Famille.

Nous la faisons chauffer ----- Forfait : 18,00€

## Tirage pression

Fourni et installé par la famille ----- Prix par personne : 0,75€

Installation par le Moulin du tirage fourni par la famille ----- Forfait : 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	50,00€	100,00€	150,00€	200,00€	250,00€	300,00€		

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>Pétillant 8,10€</i>	48,60€	97,20€	145,80€	194,40€	243,00€	291,60€		
	<i>Crémant Loire 9,90€</i>	59,40€	118,80€	178,20€	237,60€	297,00€	356,40€		
	<i>Champagne 18,50€</i>	111,00€	222,00€	333,00€	444,00€	555,00€	666,00€		

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

## Les offres de location

- Arche pour cérémonie laïque (sur le site) ..... 60,00€
- Prestation cérémonie laïque Chaises (installation par le Moulin)..... 1,50€ La chaise
- Housses de chaises lycra blanc  
(posées et enlevées par la Famille) ..... 2,00€ Prix unitaire
- Vidéoprojecteur (salle équipée d'un écran)..... 30,00€
- Bonbonnières pour candy bar (bonbons non fournis)..... 30,00€

# Le retour de nocces



Deux formules au choix, Boissons comprises  
Salle comprise, à disposition jusqu'à 17h30

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

## Buffet de crêpes à volonté

(Service de 2h, début au plus tard à 14h00)

### Ingrédients salés au choix

Jambon, Œuf, Fromage, Andouille,  
Mélange forestier (Tomate, Champignons, Lardons, Oignons)

### Ingrédients sucrés au choix

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

### Boissons à volonté

Cidre, Eau plate,  
Café, thé, infusions

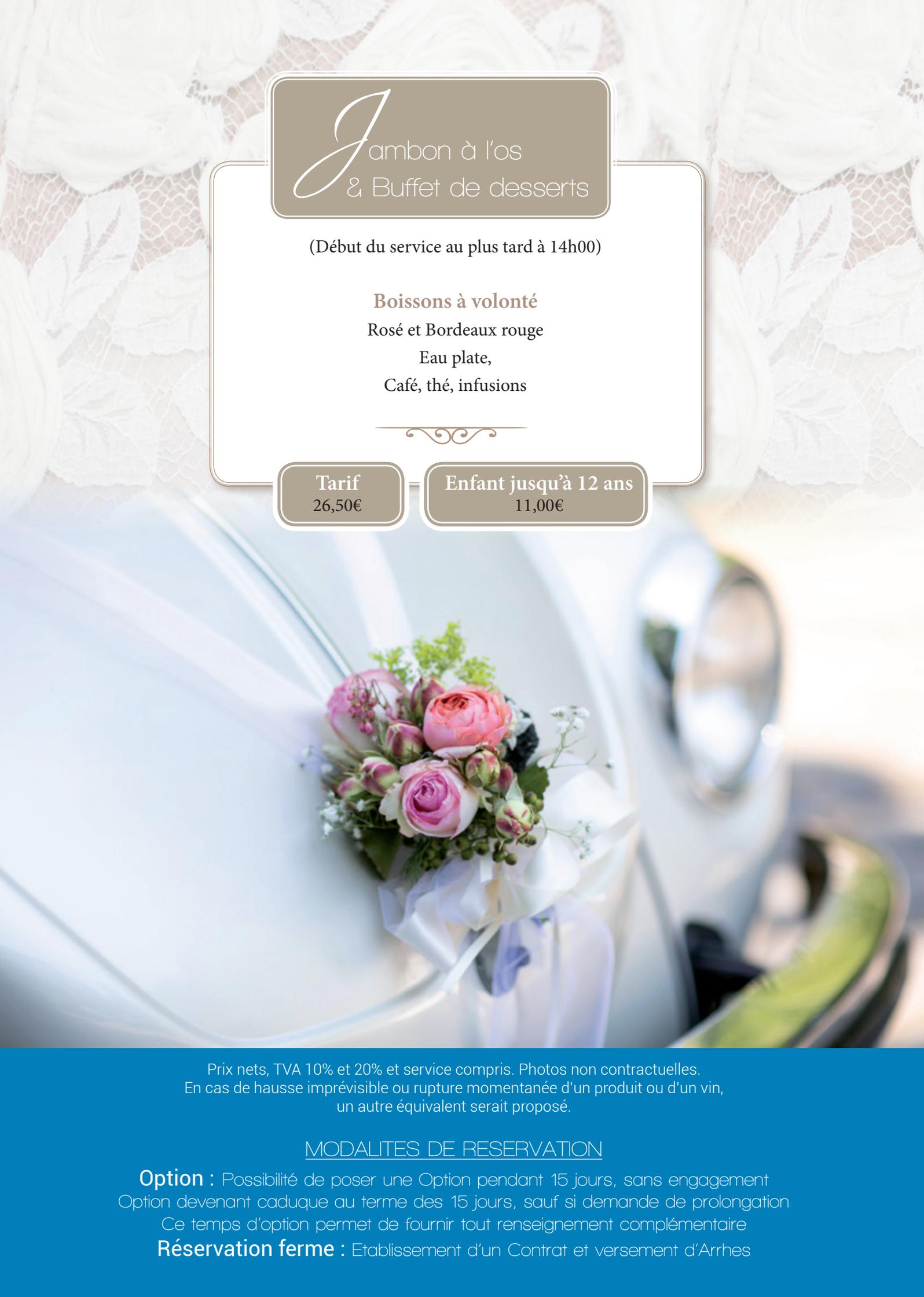


### Option Apéritif

Fourni et servi par le Moulin (durée 45 mn)  
Kir vin blanc, jus de fruits,  
feuilletés chauds et grignotages  
5,50€

Tarif  
25,00€

Enfant jusqu'à 12 ans  
9,50€



Jambon à l'os  
& Buffet de desserts

(Début du service au plus tard à 14h00)

**Boissons à volonté**

Rosé et Bordeaux rouge

Eau plate,

Café, thé, infusions

Tarif  
26,50€

Enfant jusqu'à 12 ans  
11,00€

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

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





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 10 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 23,00 € (boissons comprises), nos formules crêpes dès 24,00 € (boissons comprises), nos menus Carte dès 28.90 € (apéritif et boissons comprises) . Tarifs 2018.*



*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  
02 97 32 62 16