



Domaine du
Moulin de
Saint-Yves

Réception de *M*ariage

2020





Domaine du
Moulin de
Saint-Yves

*V*otre Mariage :

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



Le Domaine du Moulin de Saint-Yves est un lieu de réceptions à proximité de Lorient.

Cet ancien Moulin du XVIIème siècle et ses dépendances remarquablement rénovés proposent des espaces de réception, totalement privés et sans aucun vis-à-vis, agrémentés de terrasses en partie couvertes permettant d'accueillir jusqu'à 240 personnes dans un environnement d'exception.

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 FLOUX

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



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	15,00 €
Formule Découverte	durée 1h30	8 pièces par personne	22,00 €
Formule Dégustation	durée 2h00	11 pièces par personne	27,00 €

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.

animation Atelier Culinaire	Associé à la formule «Dégustation» Minimum 50 personnes		5,10 €
------------------------------------	--	--	--------

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 Thai

Toasts et Cie

- Wraps et canapés

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

Exemples de composition

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) 8 pièces par personne Complétées par 2 ateliers, remplaçant ainsi l'entrée	22,00€
----------------------------------	--	--------

animation Atelier Culinaire 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.



© STEVE ROUX

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 accompagné de crème d'Isigny, fromage frais aux herbes et citron

Tartine & Cie

Foie gras, terrines maison, rillettes de saumon, sardine 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 croustons « 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

Assortiment de brochettes de volaille et porc marinées « 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 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 ... »

Bavaroise de poivrons, chips de Serrano et crumble de blé noir

ou

Marmite de coquillages, étuvée de cebetes et fèves au lard,
bouillon parfumé

ou

Opéra de saumon passion et citron vert



Filet mignon de porc laqué, pommes de terre fondantes

ou

Confit de canard façon Rossini revisité à la manière d'un burger

ou

Cœur filet de Merlu, embeurrée de poireaux jus de crustacés

57 €

Menu

« Les Noces du Meunier »

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

ou

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

ou

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



Orloff de veau, tomates et aubergines confites

ou

Suprême de pintadeau jus aux agrumes et oignons frits

ou

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

62 €



Menu

« Le Banquet des Lavandières »

Emietté de crabe et tartare de Saint-Jacques,
salade folle et perle vinaigrée

ou

Lingot de Foie gras de canard, gelée au Muscat

ou

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



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

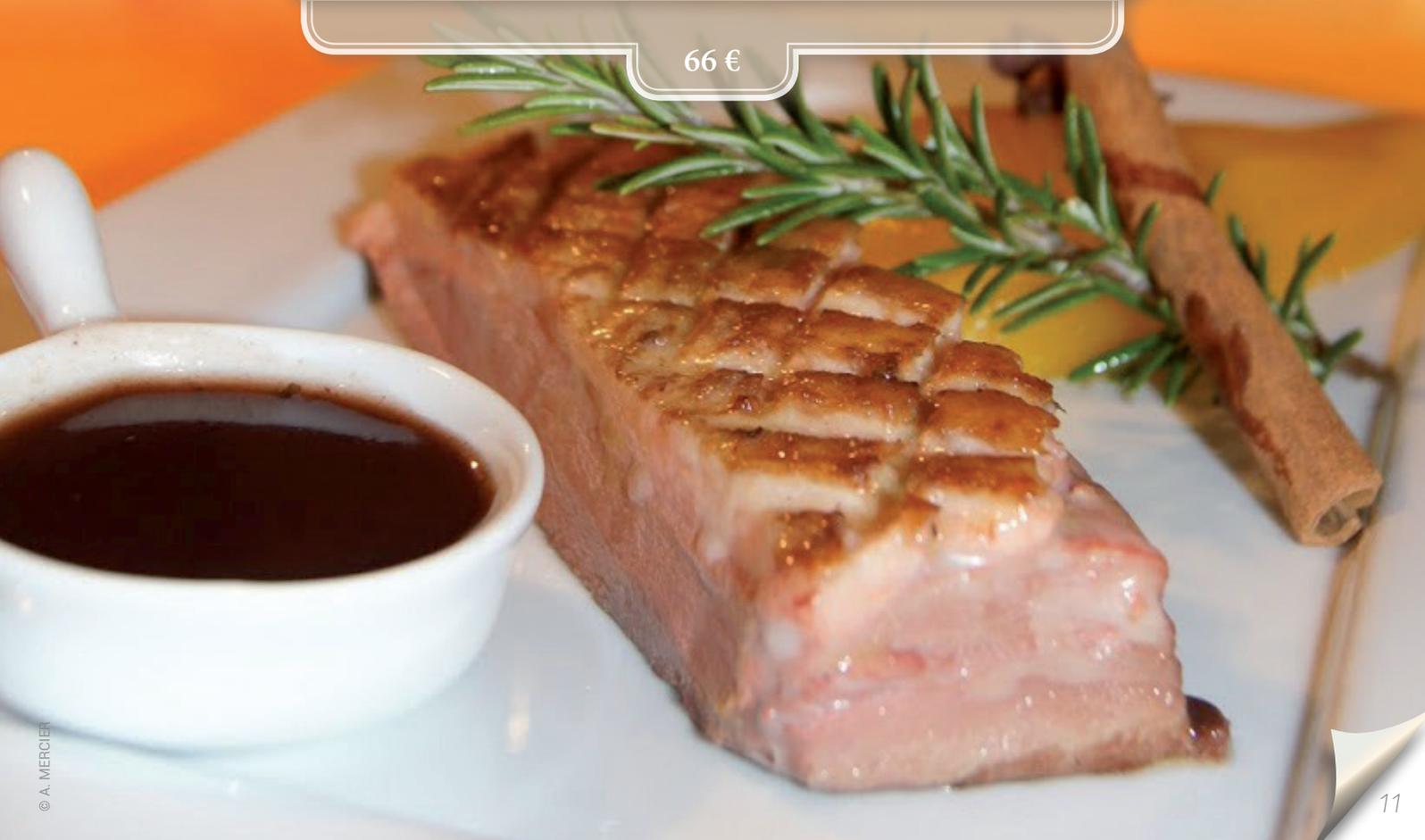
ou

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

66 €



Inclus dans les propositions de menus



F romage

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,
le gâteau comprend un assortiment de 3 douceurs

Un « classique » revisité en verrine au choix

Choc-orange : *ganache chocolat, mousse grand-Marnier et gavottes*

Forêt Noire : *griotte & amaréna, crème fouettée, éclat au cacao*

Demoiselles Tatin : *pommes caramélisées, crémeux cannelle
et crumble de sarrazin*

et

Une ½ sphère fruitée

Biscuit vanillé surmonté d'une fine mousse,

insert de fruit et d'un glaçage acidulé

parfum au choix Maracuja, Framboise, Poires

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

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

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.

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 :

+3,00 €

Sauvignon de Gascogne Le Tuquet
Côtes de Bordeaux

+ 4,00 €

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

Le Brownie Tout-choco

Jus d'orange, Breizh cola, Eau

Moins de 5 ans

petite assiette 12,00 €

De 5 à 12 ans

grande assiette 16,00 €

Les options du repas

Plateau de Fruits de mer
Repas à thème
Cocktail dinatoire

Nous consulter

Trou normand

Sorbet pomme verte et calva 3,90 €

Sorbet mandarine et pétillant 3,90 €

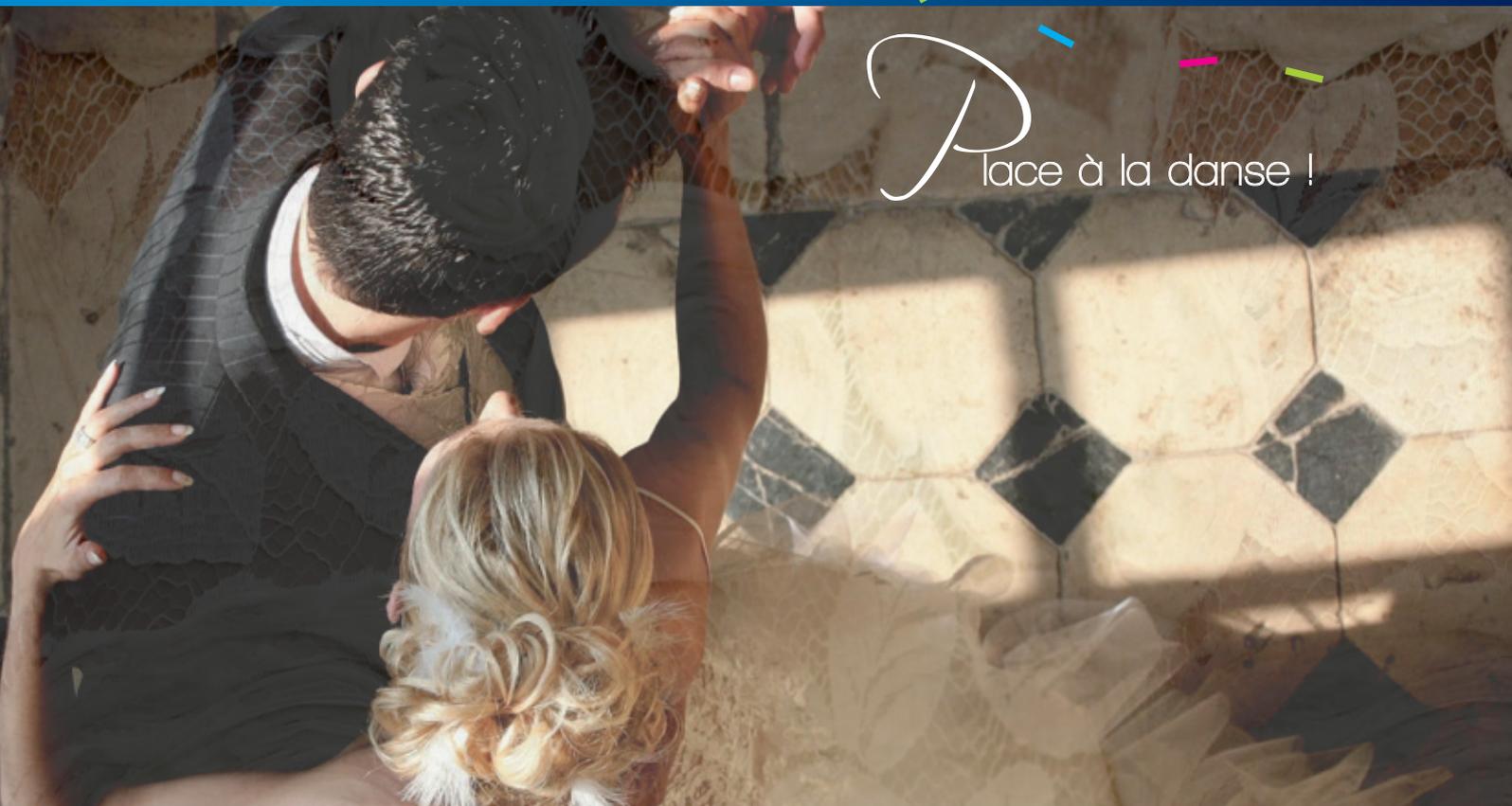
Menu Prestataires

DJ, photographe, baby-sitter... 29,00 €

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 : 12,10 €
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 : 18,00 €
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							
	Forfait boissons	3	6	9	12	15	18		
		52,00€	104,00€	156,00€	208,00€	260,00€	312,00€		

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>Brut Blanc de Blanc 11,25 €</i>	67,50€	135,00€	202,50€	270,00€	337,50€	405,00€		
	<i>Méthode traditionnelle Rosé 13,00 €</i>	78,00€	156,00€	234,00€	312,00€	390,00€	468,00€		
	<i>Champagne 21,00€</i>	126,00€	252,00€	378,00€	504,00€	630,00€	756,00€		

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

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 €



Cérémonie laïque

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 et les prestations dédiées afin de vous permettre de profiter pleinement de ce moment.



Prestation cérémonie Laïque

Comprenant mise à disposition d'un espace dédié aux horaires convenus, arche, sonorisation, pupitre (120 places assises)

200,00 €

Location de tente (installation par le Moulin)

- 3m x 3m (15 personnes)
- 4,5m x 3m (20 personnes)

35,00 €

45,00 €

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

Kit décoration (thème champêtre ou romance)

Comprenant un tapis pour l'allée centrale à usage unique (15m), rouleau de tulle (18m), portes bouquets, déco couvre bancs, une bt d'eau 20 cl par personne

2,50 €/pers.

Rafraîchissements (mise à disposition en bonbonne avec robinet et verrerie éphémère)

- Citronnade (les 6 l soit 25 pers.)
- Bar à sirop-fruits rouges, virgin Mojito, orangeade (les 18 l soit 75pers.)

15,00 €

55,00 €



Le retour de nocces



Brunch

(Service de 3h, Début de service à 11h30)
Salle comprise à disposition jusqu'à 16h00



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
20,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans
9,50 €



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

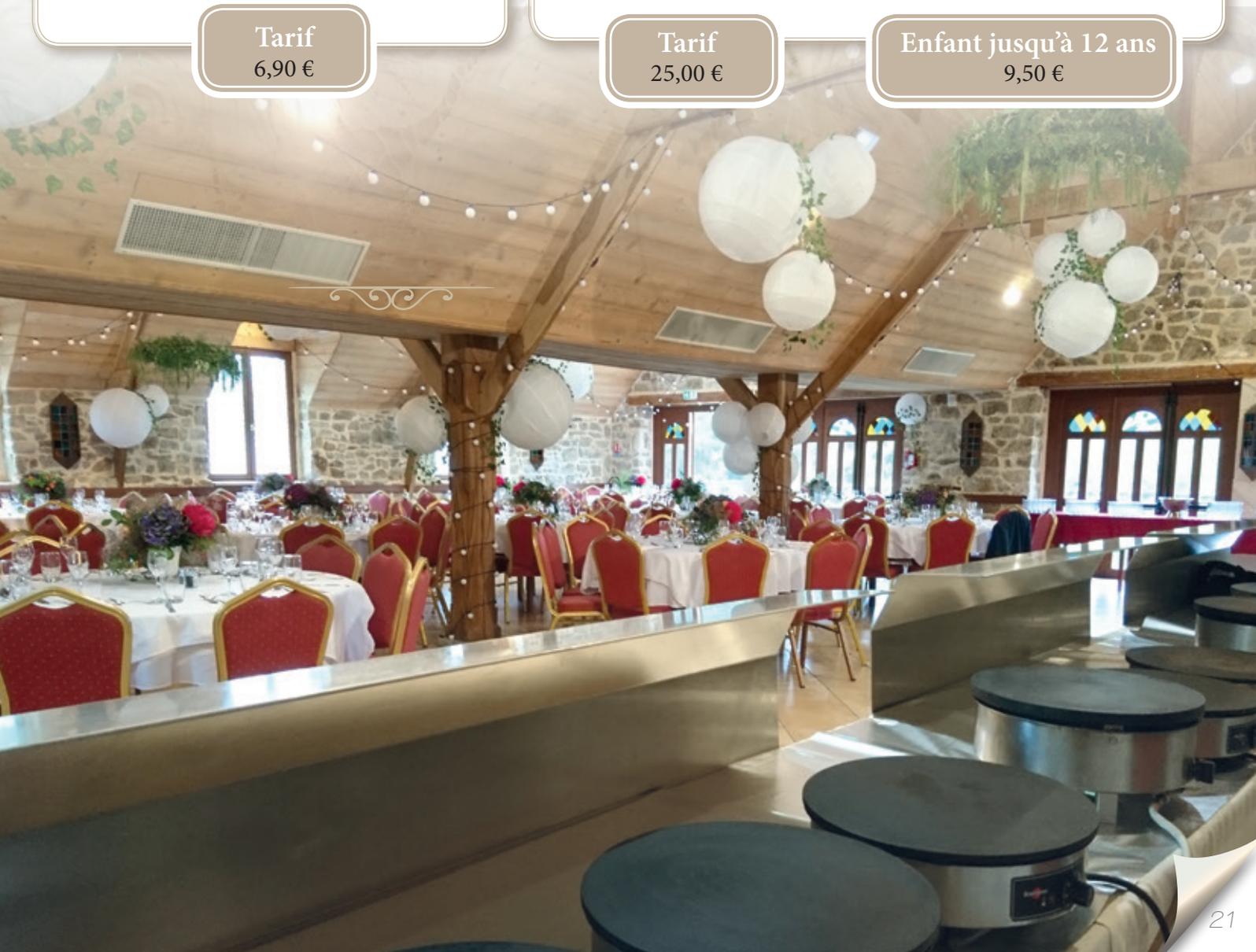
Fourni et servi par le Moulin (durée 45 mn)

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

Tarif
6,90 €

Tarif
25,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans
9,50 €



Formule 2

Grillade party



Option Apéritif

Fourni et servi par le Moulin (durée 45 mn)

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

Tarif
6,90 €

(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

Tarif
27,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans
9,50 €





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 24,00 € (boissons comprises), nos formules crêpes dès 25,00 € (boissons comprises), nos menus Carte dès 30,00 € (apéritif et 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.



Retrouvez et suivez notre actualité sur Twitter et Facebook.

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