



Restaurant de Réceptions - Pont-Scorff

Le Domaine du Moulin de Saint-Yves, à proximité de Lorient, idéalement situé entre Brest, Rennes et Nantes, à 7km de la N165, dispose de plusieurs salles pour vos journées d'étude, conventions, colloques, séminaires et conférences.

Ses prestations de qualité garantissent la réussite de votre réunion dans un cadre authentique regroupant, salles de réunions, espaces extérieurs et restauration.



Pour vos formations, réunions, conseils d'administration, lancements de produit, team building ou repas de comité d'entreprise, le site dispose de salles, climatisées pour la majorité, modulables de 10 à 240 personnes.





Pour vos rencontres professionnelles, en petit ou grand comité 7 salles modulables pour optimiser vos journées ou 1/2 journées d'étude

- 2 salles pouvant accueillir jusqu'à 200 et 240 personnes
- 5 salles de réunions et sous commissions
- Configuration personnalisable des salles en classe, en U, en théâtre....
- Café d'accueil
- Mise en place de pauses selon votre programme : boissons chaudes et froides, viennoiseries, gâteaux salés ou sucrés
- Wifi gratuit
- Equipements : vidéoprojecteur, écran (Connexions HDMI, VGA), paper-board...
- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite
- Grands parkings attenants gratuits

Noms des salles	Surface	Configuration				
		THEATRE	U	BANQUET	CLASSE	COCKTAIL
Les Lavandières	200m ²	200	48	240	150	260
La Longère	180m ²	200	48	200	150	220
La Maison du Meunier	140m ²	140	36	130	100	150
Les Pêcheurs	96m ²	100	36	110	80	120
Le Moulin Etage	72m ²	70	36	80	50	105
La Salle du Déversoir	50m ²	50	18	50	20	70
Le Moulin RdC	40m ²	30	16	30	20	50

Pour fédérer vos équipes, améliorer leurs performances, éveiller leur créativité, vous profiterez des espaces du Domaine du Moulin de Saint-Yves en partenariat avec des prestataires qualifiés

Un moment de détente peut être intégré à votre journée. Nos espaces extérieurs, dans un environnement privilégié, ainsi que nos espaces intérieurs dédiés sont des atouts évidents pour le team building ou incentive.

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE - Tarifs HT - 2021

39,00 € par personne

(15 personnes minimum)

ACCUEIL

Café, thé, infusions, jus de fruits, assortiment mini-viennoiseries

REUNION

Salle spacieuse et lumineuse

Mise en place à votre convenance :

tables en U, théâtre, tables rondes ...

Eau plate en salle à volonté

Ecran, vidéoprojecteur, paper-board

Sonorisation, micro HF : sur réservation

Possibilité de matériel et salle(s) supplémentaire(s)

PAUSE

Café, thé, infusions, jus de fruits, petits gâteaux

ou

POT DE DEPART

Café, thé, infusions, cidre, jus de fruits, crêpes

Par beau temps, l'accueil et les pauses peuvent être proposés en terrasse, partiellement couvertes.

DEJEUNER

Entrée – Plat - Dessert

(choisir parmi les propositions suivantes ou laisser carte blanche à notre chef)

Menu unique pour l'ensemble des participants

(possibilité d'adapter les plats si allergie ou régime particulier)

Verrine façon Caesar ou Océane

ou Craquant de ricotta, pétales de jambon Serrano

ou Mousseline de poisson aux petits légumes, salade d'herbes

ou Salade au Quinoa d'Anjou blond et rouge, vinaigrette d'agrumes

(Vegan, sans lactose et sans gluten)

Cœur de merlu à la vapeur d'herbes, timbale de céréales

ou Brochette de volaille au citron, lingot de polenta

ou Parmentier de joue de bœuf braisée aux petits légumes

ou Pad Thai aux nouilles chinoises et légumes du moment

(Végan, sans lactose et sans gluten)

Verrine Amaretti

ou Folie normande aux pommes et calvados

ou Assiette gourmande (mini tarte tropézienne, brownies, glace)

ou Cheesecake aux fruits rouges

(Vegan, sans lactose et sans Gluten)

Petit Pont Blanc et Rouge

Eau, café, thé ou infusions

PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES (Prix HT)

La 2^e pause Café, thé, infusions, jus de fruits, petits gâteaux 3,00 €

Les apéritifs

Servis à table accompagnés de gâteaux salés, fruits secs, olives et 2 feuilletés chauds

Kir vin blanc, jus de fruits 3,90 €

Pétillant, Ricard, Punch, jus de fruits 4,70 €

Servis debout accompagnés de gâteaux salés, fruits secs, olives et 4 bouchées (chaudes et froides) -durée max. 45 mn-

Kir vin blanc, jus de fruits 7,90 €

Pétillant, Ricard, Punch, jus de fruits 9,00 €

N'hésitez pas à nous consulter pour tout autre souhait (plat végétarien, menu prestige, ...)



RESERVATION

Dès votre décision prise, pour retenir la salle, nous confirmer par mail

Nous communiquer ensuite dès que possible

les heures d'arrivée - pauses - repas – départ

le choix de menu

le matériel nécessaire

la disposition souhaitée

l'adresse de facturation

La semaine précédente, ou 3 jours avant au plus tard, nous confirmer le nombre de participants

En cas d'absences non signalées 48h00 avant la date prévue, une participation de 50 % serait facturée.

Le Domaine du Moulin de Saint-Yves, idéalement situé entre Brest, Rennes et Nantes, se situe à :

- 20 min du centre-ville de Lorient, du Palais des Congrès et de la gare SNCF
- 10 min de la sortie de la voie express N165 (sortie n°44, Quéven/Ploemeur/Aéroport)
- 15 min de l'aéroport de Lorient-Lann Bihoué
- 15 km des plages et de l'océan

Domaine du Moulin de Saint-Yves

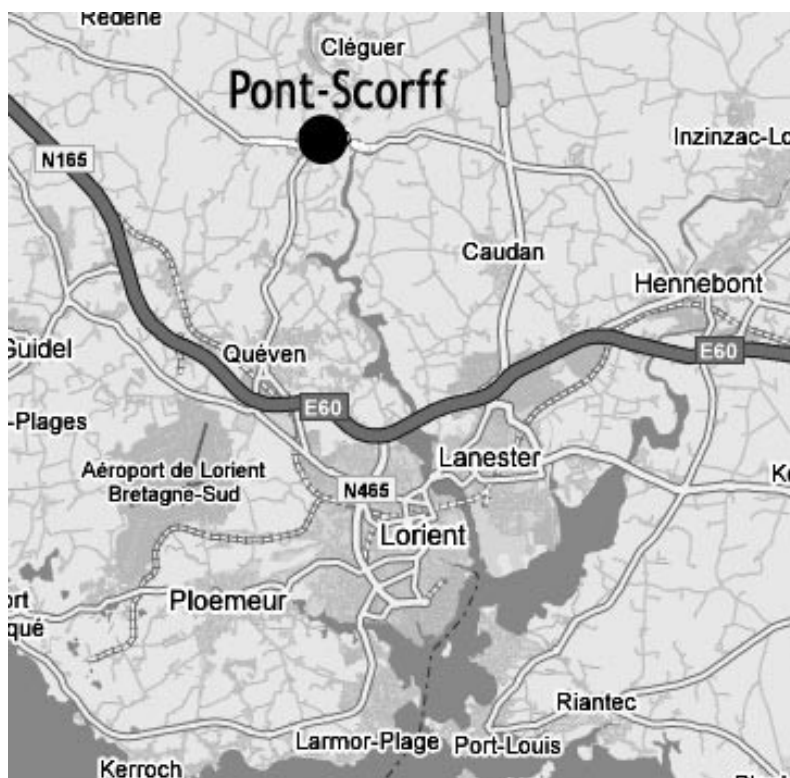
56620 PONT-SCORFF

Tél. : +33 (0)2 97 32 62 16

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 »



Pour un lancement de produit ou une présentation de catalogue, un départ en retraite, un arbre de Noël ou un repas de CE

Cocktails apéritifs, Animations culinaires, servis en terrasse pour profiter de la magie des lieux.

Repas à table ou en buffet, cocktail déjeunatoire ou dînatoire, buffet crêpes, nos équipes vous conseillent et vous guident dans l'organisation de votre événement.