# Réceptions de Mariage

2024

© STEVE ROUX

# Votre Mariage :

DANS UN LIEU UNIQUE, UN JOUR UNIQUE, CELUI DE VOS RÊVES !



## Un écrin de nature
### pour votre réception de mariage

Depuis plus de 30 ans, le Domaine du Moulin de Saint Yves, Moulin du 17e siècle, accueille vos réceptions. Ses différentes salles, dans lesquelles la pierre est mise en valeur avec des sculptures et vitraux, sont agrémentées de jardins attenants remarquables, sans aucun vis-à-vis, complétées de terrasses en partie couvertes.

Pour faciliter l'organisation de votre journée, notre service traiteur intégré vous propose une cuisine savoureuse et créative avec un large choix de cocktails et menus élaborés sur place.

Par leur disponibilité et leur professionnalisme, nos équipes vous accompagnent tout au long des préparatifs.

De nombreux services complémentaires sont proposés sur place : espaces cérémonie laïque, hébergements semi-collectifs, navette, aires de jeux avec trampoline, pièces de repos avec écran et lecteur DVD (sauf la salle du Déversoir).

Vous bénéficiez ainsi d'un interlocuteur principal unique pour l'orchestration de votre réception et le confort de vos invités.

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 :

Le service traiteur, l'accompagnement personnalisé de votre réception, la mise à disposition de la salle et de la terrasse le jour venu et 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 (formules « Classique »)
· Le rafraîchissement des boissons fournies par la famille (formule « Tendance »)
· Le mobilier (buffet, mange debout)
· La verrerie
· Le service

## 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 blanc
· La vaisselle et la verrerie
· Le service (1 serveur pour 25 adultes)

## Pour la location de salle :

· 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

## Pour 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
· Le mobilier (tables, chaises, dessertes)
· Le nappage, la vaisselle et la verrerie
· Le service
· 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 8 L soit 30 pers.) ..... 32,00 €
- Bar à sirop : fruits rouges, virgin Mojito, orangeade (les 24 L soit 90 pers.) ..... 110,00 €
- Eaux minérales plate et gazeuse (les 6 bouteilles) ..... 18,00 €

# Cocktails apéritifs

« Fait Maison »

## Classique

Suivi d'un menu entrée, plat et gâteau des Mariés.

Pétillant du Moulin
Jus d'oranges, Perrier, Breizh Cola, olives, grignotage.
Assortiment de verrines, cuillères, bouchées froides, bouchées chaudes.

*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.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Formule Bienvenue | durée 1h00 | 5 pièces par personne | 21,00 € |
| Formule Découverte | durée 1h30 | 8 pièces par personne | 27,00 € |
| Formule Zénitude | durée 2h00 | 11 pièces par personne<br>*ou 6 pièces froides complétées par un atelier chaud ou 6 pièces chaudes complétées par un bar à thème* | 33,00 € |
| Animation Bar à Thème | Animation supplémentaire associée à la formule «Zénitude»<br>*Minimum 50 personnes* | | à partir de 7,00 € |

*Les assortiments de cuillères, verrines, bouchées froides et chaudes tiennent compte de la saisonnalité des produits et des tendances du moment entre classiques et créations. Les pièces froides sont présentées et servies en début de cocktail sur buffets et mange-debout, les dégustations chaudes sont ensuite proposées en passage plateau.*

Exemples de composition

- Finger foie gras et pain d'épices
- Cannelé bourguignon
- Pics billes aux herbes
- Planche de Cakes
- Mini Club kebab
- Cube apéritif
- P'tit suédois fumé
- Fondant de légumes
- Cuillère végétarienne
- Sablé tomates confites
- Melon & Serrano
- Parfait d'églefin
- Bagel au saumon
- Gratiné de légumes anciens
- Fonds moelleux et tapenades
- Falafel au basilic

## Tendance

Suivi d'un menu plat et gâteau des Mariés remplaçant ainsi l'entrée dans les menus « Invitation au voyage » et « Banquet des lavandières ».

Bulles de la Famille.
Jus d'orange, Perrier, Coca, olives, grignotages.
Assortiment de verrines, cuillères, bouchées froides, bouchées chaudes.

*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.*

## Formule Ateliers culinaires

Durée 2h00 (minimum 50 personnes) ..... 27,00 €
8 pièces par personne
Complétées par 2 ateliers, remplaçant ainsi l'entrée

- Animation « Atelier culinaire » pour les personnes non présentes au repas , les 2 — à partir de 14,00 €
- Animation « Atelier culinaire » supplémentaire — à partir de 7,00 €

*En complément de la formule « Zénitude » 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.*

## Les bars à Thèmes

### Bar à huîtres
2 huîtres par personne, avec pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote, citron.

### Bar nordique
Saumon fumé, gravlax, Tarama, mousse de haddock servis sur blinis et pain nordique.

### Bar à tartines (+ 1,00 €)
Foie gras, rillettes de poissons à tartiner sur une sélection de pains spéciaux.

### Bar à tapas (+ 1,00 €)
Tomates mozzarella et farcies ricotta, poivrons marinés, assortiment de tapenades, charcuteries ibérique, pétales de jambon sec.

### Bar végé
Gaspacho, smoothie, crudités.

## Ateliers Chauds

### Breizh party
Roulés de galettes de blé noir garnies.

### Grill (+ 1,00 €)
Assortiments de brochettes de volaille, porc et agneau marinés.

### Street food
Wraps, bagels, burger, croque focaccia et panini.

### Plancha gourmande (+ 3,00 €)
Foie gras poêlé au sésame servi sur brioche.
ou
Noix de St Jacques escalopées snackées sur toast.

# 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 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 Cocktail Apéritif « Tendance ».
Le service des bulles est compris.

# Menu

## *Terroir et tradition*

Millefeuille de saumon et fromage frais.
ou
Demi-sphère tomate confite, basilic, crostini de tapenade *(végé)*.
ou
La brochette Breizh, compotée d'oignons, granité au cidre.

**********

Poitrine de porc confite au miel, garniture rustique.
*Servi en centre de table.*
ou
Rosace de volaille et embeurrée de légumes de saison,
sauce suprême façon Henri IV.
ou
Rôti de merlu, pommes de terre fondantes, jus corsé.

60,00 €

# Menu

## *Invitation au voyage*

Makis de thon inversés et effiloché de légumes croquants
*Thon, avocat, mangue, menthe poivrée, graines de sésame.*
ou
Ardoise de mezze libanais
*Falafels, kebbeh, houmous, pain pita, taboulé aux herbes.*
ou
2 Animations culinaires au cocktail au choix.
*En complément des formules Cocktail Apéritif « Tendance »*

**********

Filet mignon à la plancha, façon churrasco.
ou
Poulet fermier cuit à basse température aux épices,
bagels et condiments.
ou
Comme un tournedos de raie, nage de légumes parfumée
à la coriandre fraîche.

67,00 €



# Menu

## *Banquet des Lavandières*

Parfait de foie gras au vin du Jura, mikado au cacao.
ou
Ceviche de saint-Jacques, émietté de crabe
au pamplemousse rose.
ou
2 Animations culinaires au cocktail au choix.
*En complément des formules Cocktail Apéritif « Tendance »*

*********

Pavé de filet de bœuf poêlé, duxelle de champignons en croûte.
ou
Fondant de veau, savarin de pommes de terre, sauce morilles.
ou
Effeuillé de cabillaud, caviar d'aubergines
et millefeuille de légumes.

72,00 €

# Inclus dans ces propositions de menus

## Gâteau des Mariés *Présenté en salle. Au choix :*

**Fraisier ou Framboisier**
Biscuit génoise, crème à la vanille de Madagascar, fraises ou framboises *(selon la saison).*

**Piémont-Chocolat**
Biscuit noisette, Bavaroise Noisette, Crémeux Chocolat à 70%.

**Vanille-caramel-pécan**
Crème mousseline caramel, biscuit chocolat, caramel, croustillant praliné noix de pécan.

**Retour des Iles**
Moelleux amande, biscuit chocolat, crémeux exotique, crème chocolat blanc orange.

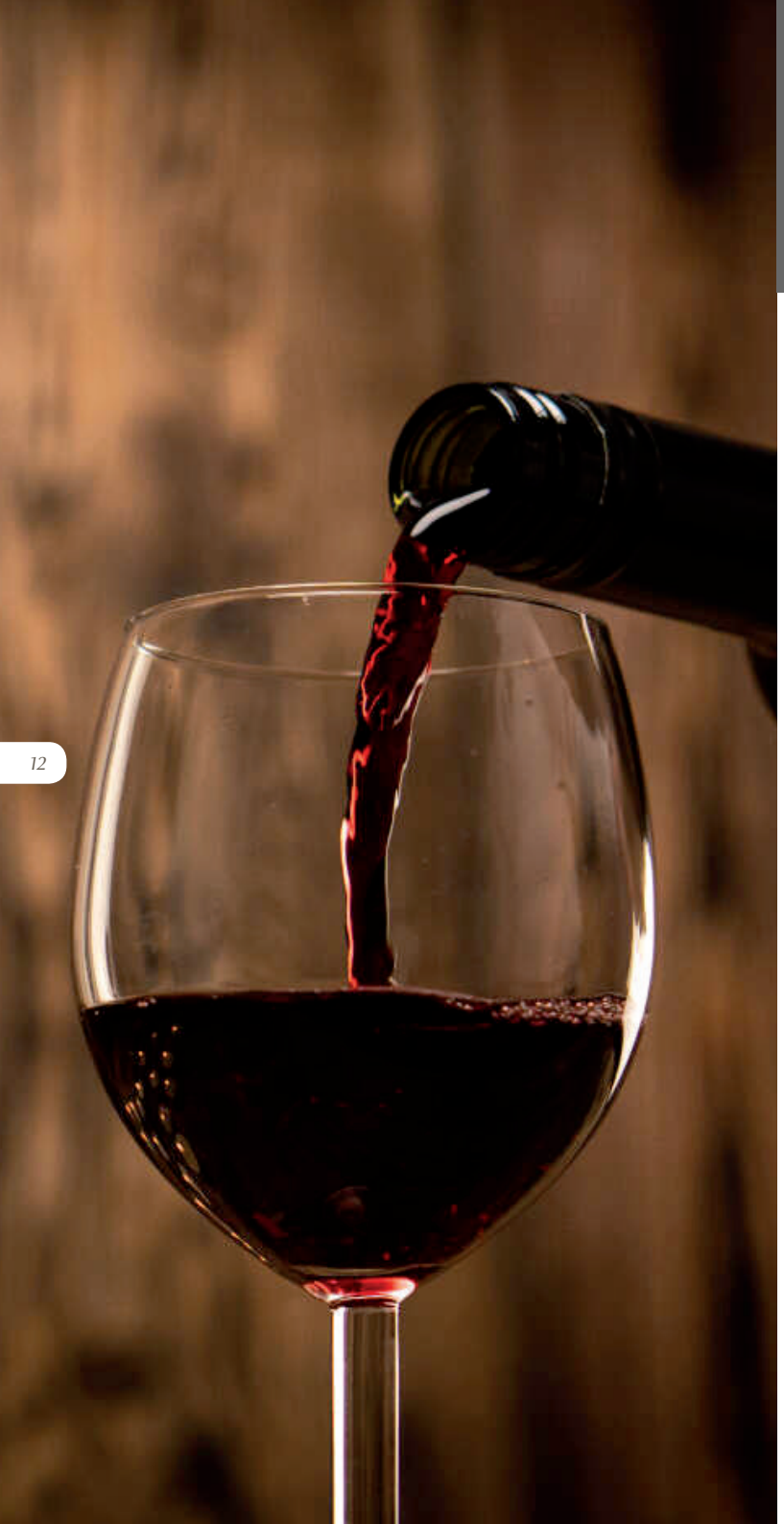
**Gourmandises des Mariés** (suppl. 3,50 €)
Un chou de pièce montée, verrine Pom'Breizh, le petit fraisier de Quéven

**Pièce Montée traditionnelle** (suppl. 2,70 €)
3 choux garnis de crème pâtissière à la vanille, nougatine

**Weeding cake** (suppl. 8,00 €)
Vanille-fraise ou framboise, caramel-noisette, citron

. Gâteau des Mariés **enfant** : à partir de ..... 9,00 €
. Gâteau des Mariés **invités supplémentaires/prestataires** : à partir de ..... 14,80 €

*Disponibilité des produits, hausses tarifaires, impact crise sanitaire type " grippe aviaire " :*
*Nos propositions sont établies de nombreux mois à l'avance. En cas de hausse imprévisible ou rupture momentanée d'un produit, un autre serait proposé.*





# Inclus dans ces propositions de menus

## 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 vin, un autre équivalent serait proposé.*

## Autres vins

Rigoureusement sélectionnés auprès de propriétaires récoltants,
le Domaine du Moulin de Saint-Yves vous propose les variantes suivantes en option :

Sauvignon de Gascogne ..... + 1,60 €
Côtes de Bordeaux ..... + 2,60 €
Touraine Domaine d'Octavie.....+ 2,50 €
Anjou Rouge Domaine Matignon ..... + 3,00 €

Domaine Preignes Le Vieux Rosé + 1,60 €

*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.*

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

# Options pour le repas

## Fromages

SERVIS À L'ASSIETTE

Duo de fromages au lait cru et mesclun aux fruits secs. ..... 8,00 €

ou

Chausson roquefort et noix de cajou, roquette parfumée au vinaigre de miel. ..... 9,50 €

SUR ARDOISE EN CENTRE DE TABLE

*Accompagnés de pains spéciaux, raisins et fruits secs.*

**Fromages de Chez Tène**

Assortiment de cinq fromages affinés.

Poids : 1,6 kg

Pour 20 à 25 personnes (2 à 3 ardoises). ..... 280,00 €

*(Les produits non consommés pourraient être mis à disposition pour la nuit ou le lendemain ou sous forme de buffet).*

### Trou normand

Sorbet pomme verte et calva. ..... 5,00 €

Sorbet pamplemousse et pétillant... 5,00 €

### Cocktail dînatoire

Précédé d'un repas en début d'après-midi.

*Nous consulter.*

### Lunch Box prestataire

Plateau repas (entrée, club sandwich, entremet, eau de source, soda). ..... 21,00 €

ou

Possibilité de servir le menu choisi servi à table.

## MENUS 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.

Moins de 5 ans : petite assiette..... 15,00 €

De 5 à 12 ans : grande assiette ..... 19,00 €

Couvert sans repas :..... 10,00 €

# 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*

### *Votre fontaine de champagne*

*En accompagnement du gâteau des Mariés.*

#### Enflammée

En lumière et en musique ..... 160,00 €
Option fontaine d'étincelles (les 4)..... 180,00 €

### *Votre ouverture de bal*

#### Romance

Dans une mise en scène de lumières et d'effets (fumée blanche, fontaine d'étincelles froides) .
Une animation romantique et magique pour débuter votre soirée.....320,00 €

*Prestations assurées par le Moulin aux horaires prévus lors de la mise au point en coordination avec votre animateur / DJ et au plus tard à 00 h30.*
*Bulles non fournies.*

© D. ROPERS

# Options pour la soirée

*Mises à disposition, sans service.*



## Encas salés & sucrés

- Atelier Tartine et Cie en libre-service ..... base 50 pers. : ..... 270,00 €
- Clubs sandwichs et navettes ..... les 70 pièces : ..... 175,00 €
- Assortiments de macarons ..... les 50 pièces : ..... 90,00 €
- Réductions sucrées ..... les 50 pièces : ..... 140,00 €
- Mur de Donuts ..... les 50 pièces : ..... 120,00 €
- Corbeille de fruits de saison : Small : 120 € / Médium : 180,00 € / Large : 220,00 €
- 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. : ..... 130,00 €

### 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 : ..... 90,00 €
- Méthode traditionnelle rosé Chevalier (carton de 6) ..... le carton : ..... 102,00 €
- Champagne Brut Veuve Pelletier (carton de 6) ..... le carton : ..... 150,00 €

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

## Verrerie

Mise à disposition en complément de la coupe et du verre à eau sur tables

- 36 verres à vins ou flûtes, 36 verres tubes ..... les 72 . : ..... 30,00 €
- Ecocup « Domaine du Moulin de Saint-Yves » ..... les 50 : ..... 20,00 €

### 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

© STEVE ROUX

# 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

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 afin de vous permettre de profiter pleinement de ce moment.

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.*

• **Espace de cérémonie laïque**
Comprenant mise à disposition d'un espace dédié aux horaires convenus,
arche, pupitre (120 places assises) ..... 200,00 € plus 1,60€ par personne

• **Location de tente** (installation par le Moulin)
3m x 3m (15 personnes) ..... 45,00 €
4,5m x 3m (20 personnes) ..... 55,00 €

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.

## PRESTATAIRES

Retrouvez notre sélection de prestataires qui rendront votre jour unique : DJ, photographes, fleuristes, décorateurs, weeding planer, baby-sitter, animateurs BAFA, transports (taxi, VTC).

## OFFRES DE LOCATION

- **Chevalet en bois** ..... 15,00 €
- **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, phonograme, 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.
- Fourniture kit literie jetable (drap housse, taie et drap plat).
- WC, lavabos, douche et lave-mains, miroirs.
- Plateau de bienvenue (bouilloire - café et thé solubles, encas sucrés).
- Linge de toilette et couvertures non fournis.

*Arrivée à partir de 15h00. Départ 11h00 au plus tard.*

- Caution : 750,00 € (par chèque à la réservation).
- Remise en état de propreté à prévoir (à défaut forfait ménage : 45,00€).

| Tarif | Basse saison<br>*Mi-octobre à fin mars* | Haute saison<br>*Début avril à mi-octobre* |
|---|---|---|
| La nuitée | 205,00 € | 320,00 € |
| La nuitée supplémentaire | 100,00 € | 160,00 € |

# Navette

Sécurisez le retour de vos invités !

Le Domaine du Moulin de Saint-Yves propose un service de navette vers leurs lieux d'hébergements les plus proches (Exemples : Camping Entre-Terre et Mer et Ty Nenez à Pont-Scorff, Résidence hôtelière du Val Quéven, hôtels zone de Kerpont -Lanester, Caudan).

Mise à disposition d'un véhicule 9 places avec chauffeur
pour une durée de 3h00 heures consécutives. ..... 400,00 €

# Le retour de Noces

## Tarifs

| | Entre 25 et 39 adultes | Entre 40 et 60 adultes | Supérieur à 60 adultes |
|---|---|---|---|
| Brunch | 30,00 € | 28,00 € | 26,00 € |
| Buffet paëlla | - | 30,00 € | 28,00 € |
| Buffet crêpes | 34,00 € | 32,00 € | 30,00 € |
| Buffet grillades | 36,00 € | 34,00 € | 32,00 € |
| Enfant jusqu'à 12 ans | 15,00 € | 15,00 € | 15,00 € |
| Apéritif fourni et servi **par le groupe** | 2,00 € par adulte | | |
| Apéritif fourni et servi **par le Moulin** | à partir de 9,60 € | | |
| Verrerie complémentaire | 2,00 € | | |
| Vaisselle complémentaire | 2,00 € | | |



## *Brunch*

*Service de 3h00, début au plus tard à 11h30*
*Salle comprise : accessible à partir de 11h00 à disposition jusque 16h00*

Entre la fin de la matinée et le début de l'après-midi, cette formule combine des plats et boissons typiques des premier et deuxième repas de la journée, en commençant généralement par le sucré.

**En libre-service sous forme de buffet**
Viennoiseries, brioches, pancakes, œufs brouillés, bacon, salade de Fusilli à la sicilienne, charcuteries, assortiments de fromages Yaourt, Fromage blanc, salade de fruits frais.

**Boissons**
Café, Thé, infusions, chocolat chaud, Jus de fruit, eau minérale plate.

*À partir de*
26,00 €
*salle comprise*

***Service de 2h00, début au plus tard à 14h00***
***Salle comprise, à disposition jusqu'à 17h30***

*minimum 25 adultes crêpes et grillades, 40 adultes paëlla (ou équivalence, ex : 20 adultes et 10 enfants)*

***Apéritif fourni et servi par la Famille***
Verrerie mise en place par le Moulin..... 2,00 €

***Option Apéritif fourni et servi par le Moulin*** (durée 45 mn)
Kir vin blanc, jus de fruits, 3 feuilletés chauds et grignotages ..... 8,50 €

***Les boissons comprises***

Le Petit Pont rouge, rosé,
ou cidre pour le buffet crêpes.
Eau minérale plate
Café, thé, infusions

# *Paëlla*

*La paëlla est préparée devant vous pendant le temps d'apéritif, en terrasse lorsque le temps le permet.*

Riz safrané, lotte, poulet, chorizo, calamar, crevettes, moules.

Salade de fruits frais,
Brownies aux noix de pécan,glace, chantilly.

# *Crêpes à volonté*

**Galettes blé noir**
Jambon, andouille, œuf, emmental, garniture forestière.

**Crêpes froment**
Sucre, chocolat, caramel au beurre salé, glace, confiture, chantilly.

# *Grillade party*

*Les grillades sont préparées devant vous pendant le temps d'apéritif, en terrasse lorsque le temps le permet.*

Chipolata, merguez, saucisses aux herbes, pilons de poulet marinés, tranches de lard, pommes de terre au four et crème de ciboulette, escalivade de légumes d'été.

Salade de fruits frais,
Brownies aux noix de pécan, glace, chantilly.

© STEVE ROUX

# 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.
- Des plats authentiques élaborés sur place, en privilégiant les produits locaux.
- Des propositions de cocktails et menus modulables, à partir de 80,00 € boissons incluses.
- 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 hébergements sur place à proximité de la salle retenue.
- Pour les enfants : des aires de jeux extérieurs équipées de trampoline et des pièces de repos avec espace vidéo.
- De grands parkings attenants, accessibles à tous types de véhicules.

## 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'acompte.

## Notes *pour votre évènement*

DOMAINE

# 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 évènements professionnels à partir de 12 personnes.*

*Nos salles de caractère, totalement modulables et indépendantes, de capacités complémentaires, permettent d'accueillir jusqu'à 240 places assises dans la salle la plus spacieuse avec une possibilité d'utilisation jusqu'à 6h00 du matin.*

*Autour de plats authentiques élaborés sur place, nos équipes apportent le plus grand soin à la réussite de votre évènement.*

*Une expérience, un savoir-faire reconnu, vous permettront d'apprécier nos buffets à thèmes dès 29,00 € (boissons comprises), nos repas associatifs et autocaristes dès 29,50 € (boissons comprises), nos menus dès 36,00 € (apéritifs et boissons comprises) - tarifs 2023 -*

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