



DOMAINE

Moulin de Saint-Yves



Restaurant de réceptions

Carte
2023



© STEVEROUX



Le domaine du
Moulin de Saint-Yves
vous propose
3 formules
au choix

Un écrin de nature pour votre réception

Au cœur d'un environnement exceptionnel de 5 hectares, en bordure du Scorff, le Domaine du Moulin de Saint-Yves accueille vos réceptions familiales ou professionnelles.

Cet ancien Moulin du XVII^e siècle et ses dépendances proposent des espaces totalement privatifs composés de salles et jardins, sans aucun vis-à-vis, agrémentés de terrasses en partie couvertes.

Venez apprécier une cuisine savoureuse et créative, un savoir-faire reconnu.



Menus et carte servis à table [Page 3](#)

Formules cocktail [Page 8](#)

Buffets à thème [Page 11](#)



Menus servis à table*

à partir de
36,00 €

VOUS COMPOSEZ VOTRE REPAS EN ASSOCIANT :

Une formule d'apéritif

+

Un Menu (ci-dessous) **ou** Carte (entrée + plat + dessert)

+

Un forfait boissons

Menu

Saveurs du moulin

Minimum 18 adultes ou équivalence (ex : 16 adultes et 6 enfants)

Mousseline de poissons tomates confites et basilic

ou

Bohémienne de légumes et crème de chèvre

Moelleux de volaille, embeurrée de légumes de saison
craquant de risotto

ou

Poisson du Marché, préparé selon l'inspiration du Chef

Verrine exotique
(Brunoise de fruits, crème légère au rhum Havana, rocher coco)

ou

Le Caramel Poire

par personne

26,00 €

Menu

Caprices du meunier

Burger brioché, salpicon de canard fumé, gelée exotique

ou

Tartare de dorade et brunoise de pommes

ou

Noix de Saint-Jacques rôties, jus safrané et crémeux de panais
(Supplément 6,00 €)

Médaille de filet mignon de porc, senteurs des bois

ou

Suprême de pintadeau sur sa peau à l'estragon

ou

Pavé de sandre, fondue de poireaux saveur vanillée

Sélection de fromages et mesclun aux fruits secs

Le Mangue, passion citron vert

ou

Le Passionnément chocolat (ganache caramel passion chocolat 65 %)

par personne

37,00 € (Entrée, plat, dessert) 44,00 € (Entrée, plat, fromage, dessert)

* Valable pour l'année 2023 sous réserve de possibilité d'approvisionnement

La carte*

Les entrées

Verrine cream cheese
et radis, crumble
de sésame noir
8,20 €

Mousseline de poissons
tomates confites et basilic
7,80 €

Bohémienne de légumes
et crème de chèvre
8,20 €

Burger brioché, salpicon
de canard fumé, gelée
exotique
11,50 €

Tartare de dorade,
et brunoise de pommes
11,50 €

Foie gras au naturel*,
chutney de myrtilles
18,00 €

Noix de Saint-Jacques
rôties, jus safrané et
crémeux de panais
17,50 €

Salade fraîcheur au
quinoa, vinaigrette
d'agrumes (Vegan, sans
lactose et sans gluten)
8,60 €

Les poissons

Poisson du marché,
préparé selon l'inspiration
du chef
12,50 €

Pavé de saumon, purée
de patate douce, beurre
d'orange
17,00 €

Pavé de sandre fondue
de poireaux saveur
vanillée
17,00 €

Royale de filet de bar
aux petits légumes
22,00 €

Les viandes

Moelleux de volaille,
embeurrée de
légumes de saison,
craquant de risotto
12,00 €

Médaillon de filet mignon
de porc, senteurs des bois
16,20 €

Suprême de pintadeau
sur sa peau à l'estragon
17,00 €

Orloff de veau, polenta
catalane sauce au Maury
20,00 €

Eventail de magret de
canard IGP*, jus parfumé
23,00 €

Pavé de filet de
bœuf poêlé, feuilleté
de champignons
23,00 €

Vegan

Pad Thaï aux nouilles
chinoises et légumes
du moment
12,00 €

(Végan, sans lactose
et sans gluten)

Les fromages

Sélection de fromages
et mesclun aux fruits secs
7,50 €

Croustade de chèvre
au fines herbes,
mélange provençal
8,50 €

Les desserts servis à l'assiette

Verrine exotique
(Brunoise de fruits, crème légère
au rhum Havana, rocher coco)
7,00 €

Cheesecake,
compotée de fruits
rouges et sorbet cassis
8,50 €

Les desserts présentés

Avec fontaine scintillante
et inscription personnalisée

Les entremets by La Pause

Mangue,
passion citron vert
7,00 €

Caramel poire
8,50 €

Passionnement
chocolat (ganache
caramel passion chocolat 65%)
8,50 €

Trilogie gourmande
(2/2 parts d'entremet
au choix et un macaron)
10,00 €

Les desserts signatures, par Jérôme Le Teuff

Vanille caramel-pécan
11,50 €

Choco-noisette
11,50 €

Fraisier ou framboisier
à la vanille de Madagascar
11,50 €

Pièce montée 3 choux
et nougatine
12,00 €

* Valable pour l'année 2023 sous réserve de possibilité d'approvisionnement



Menu
Enfants

Apéritif : Jus d'orange et grignotages

Éventail de melon (en saison)

ou

Assiette de Rosette

Aiguillettes de poulet panées frites

Duo donuts & brownies

Jus d'orange, Breizh cola, Eau

Moins de 5 ans

Entrée - plat - dessert 12,50 €

Plat - dessert 10,00 €

de 5 à 12 ans

Entrée - plat - dessert 18,00 €

Plat - dessert 14,80 €

Lunch box Prestataire

DJ, photographe, baby-sitter...

Repas froid

Comprenant entrée, sandwich,
dessert, bouteille d'eau, soda)

20,00 €

ou

Possibilité de servir le menu
identique au groupe

Les Apéritifs



6

Par beau temps, les apéritifs « formules debout » 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	1 bouchée froide 1 verrine 2 bouchées chaudes	2 bouchées froides 2 verrines 2 bouchées chaudes
Champagne de la famille	Grignotages Jus d'orange, Breizh Cola,	8,60 €	11,90 €	13,10 €
Kir vin blanc, Rosé pamplemousse		9,20 €	12,50 €	13,70 €
Pétillant, Ricard & Punch		10,40 €	13,70 €	15,00 €
Planche de tapas pour 10 personnes	45,00 €			
Durée indicative		45 mn	60 mn	60 mn
Formule à table 1 verre/pers	Compris	Grignotages	2 bouchées chaudes	
Kir vin blanc, Rosé pamplemousse	Grignotages Jus d'orange, Breizh Cola	3,40 €	5,30 €	
Pétillant (nature ou kir)		4,60 €	6,50 €	

Les pièces servies dans les formules apéritifs

Bouchées froides

Sablé parmesan crème de radis
Cuillère crevette mangue & ananas

Verrines

Saumon guacamole
Tartare pétoncle & passion
Végétarienne

Bouchées chaudes

Crumble chèvre miel
Tartelette maquereau fumé et fenouil
Assortiments de mini-cakes

Les Forfaits boisson

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.

Les vins

Blanc : <i>Petit-Pont Blanc</i>	Pays d'Oc IGP	2,80 €] 6,80 €
Rouge : <i>Petit-Pont Rouge</i>	Pays d'Oc IGP	4,00 €	
Blanc : <i>Domaine Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Bézier	3,30 €] 7,30 €
Rouge : <i>Petit-Pont Rouge</i>	Pays d'Oc IGP	4,00 €	
Rosé : <i>Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Bézier	3,30 €] 7,90 €
Rouge : <i>Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Bézier	4,60 €	
Blanc : <i>Sauvignon Le Tuquet</i>	Gascogne	5,10 €] 12,60 €
Rouge : <i>Blaye Château les Jouberts</i>	Bordeaux	7,50 €	
Blanc : <i>Sauvignon de Touraine Domaine d'Octavie</i>	Loire	4,60 €] 14,90 €
Rouge : <i>Anjou Rouge Domaine Matignon</i>	Loire	8,50 €	

Les boissons diverses

Forfait boissons enfants/ados « sans alcool »	4,90 €
Forfait boissons adultes « sans alcool »	7,70 €
Trou normand	
• Sorbet pomme verte et calvados	4,40 €
• Sorbet pamplemousse et pétillant	4,40 €
Muscat moelleux	le verre (9cl) 3,10 €
Pétillant Blanc de Blancs Chevallier, hors prestations	la bouteille 13,20 €
Méthode Traditionnelle Rosé, hors prestations	la bouteille 15,40 €
Champagne du Moulin, hors prestations	la bouteille 24,40 €
Champagne servi à table (du groupe ou du Moulin) prestations/pers	1,65 €
Fontaine de champagne (du groupe ou du Moulin) prestations/pers	2,20 €

*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*

Formules Cocktails dînatoires

Début du Service, au plus tard : 14h00 ou 21h00

Durée du service : 2h00

Adultes
à partir de **29,50 €**

Enfants de 5 à 12 ans
15,00 €

Moins de 5 ans
10,00€

Apéritif

Fourni et servi par le Moulin (voir page 6)

ou

Fourni et servi par la famille (voir page 11)

Verrerie fournie et dressée par le Moulin en quantité suffisante

Cocktail 12 pièces

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

En version 6 pièces salées froides + 6 pièces salées chaudes

ou

4 pièces salées froides + 4 pièces salées chaudes + 4 pièces sucrées

PIÈCES SALÉES FROIDES & CHAUDES

ex. : navettes garnies, club sandwich, planches de tapas « terre et mer », cassolette de fruits de mer, pastilla de canard confit, assortiment de verrines.

PIÈCES SUCRÉES

ex. : macarons, mini chocolat, chou à la crème, mini tartelettes au citron, mini caramel-pécan et verrines

Petit Pont rouge et rosé
Eau minérale plate
Buffet de café, thé et infusions

Les Ateliers

En complément des cocktails dînatoires

50 personnes minimum

KIOSQUE ÉCAILLER

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

6,60 €

BREIZH PARTY

Pics galettes saucisses, paimpolaise, club et guéménais travaillées sur les billig, shooter cidré

6,60 €

BROCHETTES DU MONDE

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

6,60 €

STREET FOOD

Wraps, bagels, burger, croque-monsieur, panini et leurs condiments

6,60 €

PLANCHA GOURMANDE

Noix de St Jacques escalopées snackées à la provençale sur toast

9,35 €





les buffets à thème

Début du Service, au plus tard : 14h00 ou 21h00

Durée du service : 3h00

Apéritif

Fourni et servi par le Moulin (voir page 6)
ou Fourni et servi par la famille (voir page 11)

*Verrerie fournie
et dressée par le Moulin
en quantité suffisante*

LES CRÊPES À VOLONTÉ

- Galettes blé noir : jambon, andouille, œuf, fromage, garniture forestière.
- Crêpes froment : sucre, confitures, Nutella, caramel au beurre salé, glace vanille, crème fouettée.

LE ROST ER FORN

- Echine de porc « VPF » rôtie et son jus au thym pommes de terre fondantes, salade verte.
- Far breton, salade de fruits frais, glace caramel salé, crème fouettée.

L'ORIENTAL

- Couscous garni avec : semoule, légumes de saison, poulet, merguez et souris d'agneau, pois chiche, harissa.
- Baklava, salade de fruits frais, nougat glacé, crème fouettée.

LE GRILL

- Grillades (chipolata, merguez, pilons de poulet marinés, tranche de lard) 300g/pers, Pommes de terre rôties, escalivade de légumes, crème de ciboulette.
- Brownies aux noix de pécan, salade de fruits frais, glace caramel salé, crème fouettée.

L'IBÉRIQUE

- Paëlla (riz safrané, poulet, moules, poulpes, crevettes).
- Entremet exotique, salade de fruits frais, nougat glacé, crème fouettée.

LES BOISSONS COMPRISES :

- Eau minérale plate
- Petit-Pont rouge, rosé ou cidre* (sur la base d'1/2 bouteille de vin ou cidre* par personne)
- Café, thé, infusions sous forme de buffet

* buffet crêpes

Tarif des buffets

	Entre 20 et 35 adultes	Entre 36 et 60 adultes	Supérieur à 60 adultes
Cocktail dinatoire 10 pièces (précédé d'un déjeuner)	28,00 €	28,00 €	28,00 €
Buffet Rost er Forn	29,00 €	29,00 €	29,00 €
Buffet Ibérique		29,00 €	29,00 €
Cocktail dinatoire 12 pièces	35,00 €	33,00 €	30,00 €
Buffet Crêpes	35,00 €	33,00 €	30,00 €
Buffet Grill	35,00 €	33,00 €	30,00 €
Buffet Oriental	36,00 €	34,00 €	31,00 €
Enfant de moins de 5 ans	9,00 €	9,00 €	9,00 €
Enfant de 5 à 12 ans	13,50 €	13,50 €	13,50 €
Apéritif fourni et servi par le groupe	2,00 €		
Apéritif fourni et servi par le Moulin	à partir de 3,40 €		
Gâteau anniversaire	à partir de 7,80 €		
Location de salle jusqu'à 6h00	270,00 €	390,00 €	530,00 €
Verrerie complémentaire	1,50 €		
Vaisselle supplémentaire	2,00 €		

Les hébergements

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.
- WC, lavabos, douche et lave-mains, miroirs.
- Plateau de bienvenue (bouilloire - café et thé solubles, encas sucrés).
- Fourniture kit literie jetable (drap housse, taie et drap plat).
- Linge de toilette et couvertures non fournis.
- Arrivée à partir de 15h00. Départ 11h00 au plus tard.
- Remise en état de propreté à prévoir (à défaut forfait ménage : 45,00€)

TARIF

Basse saison

01/01/23 au 26/03/23
et 06/11/23 au 31/12/23

Haute saison

27/03/23
au 05/11/23

La nuitée **205,00 €** **320,00 €**

La nuitée supplémentaire **100,00 €** **160,00 €**

La réservation d'un ou plusieurs hébergements est soumise à la signature d'un contrat de location et au versement d'un dépôt de garantie d'un montant de 750,00 €







Conditions Générales (extrait)

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 12 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.

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.

Ecran à disposition dans la salle et location de vidéoprojecteur

(sur réservation).

La tarification s'entend TTC, service compris sauf en cas de hausse excessive de certaines matières premières et/ou énergie ou de variation des taux de TVA.

Modalités

- Réservation par versement d'arrhes encaissées à la date du repas : 10,00 € / adulte.
- Versement d'un acompte de 60 % du montant de la prestation, au plus tard 3 semaines avant le repas.
- Règlement du solde le jour même ou sur RDV dans la semaine qui suit.
- Seront facturés les repas (hors boissons) des personnes absentes, non signalées 48 heures avant la date de la réception.

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

Choisir le Domaine du Moulin de Saint-Yves en quelques mots :



- . Des plats authentiques élaborés sur place, en privilégiant les produits locaux.
- . Des espaces totalement privatifs, composés de salles indépendantes et modulables, sans aucun vis-à-vis, agrémentés de terrasses en partie couvertes et jardins attenants.
- . La possibilité de prolonger jusqu'à 6h00 du matin votre réception familiale, associative ou votre événement professionnel.
- . Des hébergements semi-collectifs, sous format dortoirs de 12/13 personnes.
- . Pour les enfants : des aires de jeux extérieures équipées de trampoline et des pièces de repos avec espace vidéo (sauf salle du Déversoir).

Notes pour votre événement

A large white rectangular area with a decorative border, containing horizontal dashed lines for writing notes.





DOMAINE

Moulin de Saint-Yves

Le Domaine vous accueille toute l'année dans un cadre enchanteur pour vos réceptions familiales, associatives et vos évènements professionnels à partir de 12 personnes.

Vous pourrez apprécier :

Nos repas associatifs et autocaristes dès 29,50 € (boissons comprises),

Nos buffets à thème dès 29,00 € (boissons comprises),

Nos menus dès 36,00 € (apéritif et boissons comprises),

Nos prestations mariage à partir de 80,00 € TTC

Nos forfaits Journée d'étude dès 46,00 € HT

(Tarifs 2023)



Domaine du Moulin de Saint-Yves

56620 PONT-SCORFF

www.moulinstyves.com

accueil@moulinstyves.com

02 97 32 62 16