



DOMAINE

Moulin de Saint-Yves



Restaurant de réceptions

Carte
2024



© STEVEROLUX

Un écrin de nature pour votre réception

2

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.

Le moulin du XVII^e siècle et ses dépendances aux pierres apparentes ornées de sculptures artisanales et de vitraux originaux, composent un écrin unique, hors du temps.

Le charme des salles et des jardins à la française, ainsi que leurs terrasses, en partie couvertes offrent des espaces totalement privés pour votre événement.

La cuisine savoureuse et créative, au savoir-faire reconnu, contribuera sans nul doute à faire de votre journée, un moment inoubliable.

Bienvenue au Domaine !



Le domaine du
Moulin de Saint-Yves
vous propose

3 formules

au choix

pages 8 à 11

Cocktail et buffets à thème

*Boissons comprises,
apéritif fourni et servi
par le groupe*

dès 32,00 €

pages 3 à 7

Menus et carte

*Boissons comprises,
apéritif à table*

dès 40,00 €

*Boissons comprises,
apéritif servi debout
en intérieur ou extérieur*

dès 48,00 €



© Alexis Mettier

Menus servis à table

à partir de
40,00 €

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)

Timbale de poisson, fumet de crustacés et salade d'herbes

ou

Pana cota au basilic et chèvre frais, sablé de parmesan

Filet de poulet mariné, crumble ibérique, purée de saison
et jus corsé

ou

Poisson du Marché, préparé selon l'inspiration du Chef

Assiette gourmande
(Brownie chocolat et fruits secs, verrine tatin
et sorbet framboise)

ou

Le Mangué, passion citron vert*

29,00 €

Menu

Caprices du meunier

Opéra de saumon fumé, crème mascarpone au citron vert,
légumes croquants parfumés à l'aneth

ou

Déclinaison autour du Canard

(Navette au foie gras, pannequet de magret fumé, pressé de canard confit)

ou

Noix de Saint-Jacques rôties, jus aux algues et risotto d'épeautre
(Supplément 6,00 €)

Canon de filet mignon de porc et lard braisé laqué au sirop d'érable,
jus réduit à la moutarde à l'ancienne

ou

Moelleux de volaille, embeurrée de légumes de saison façon Henri IV

ou

Pavé de colin, pilaf de sarrasin persillé, crémeux de coquillages

Sélection de fromages et mesclun aux fruits secs

Le Vanille framboise*

ou

Le Passionnément chocolat* (ganache caramel passion chocolat 65 %)

39,00 € (Entrée, plat, dessert) 47,00 € (Entrée, plat, fromage, dessert)

* Dessert présenté avec fontaine scintillante et inscription personnalisée

La carte

La tarification inclut :

- la mise à disposition d'une salle et d'une terrasse privatives, des jardins attenants de 12h00 à 17h30 ou de 19h00 à 1h00.
- la fourniture et le service des menus, plats et boissons choisis.

Les entrées

Pana cota au basilic et chèvre frais, sablé de parmesan
8,50 €

Timbale de poisson, fumet de crustacés et salade
8,50 €

Dôme de légumes méditerranéens, chips de chorizo et olives en tapenade
10,40 €

Opéra de saumon fumé, crème mascarpone au citron vert, légumes croquants à l'aneth
13,00 €

Déclinaison autour du Canard (navette au foie gras, pannequet de magret fumé, pressé de canard confit)
13,00 €

Parfait de Foie gras au vin du Jura Mikado au cacao
18,00 €

Noix de Saint-Jacques rôties, jus safrané et crémeux de panais
19,00 €

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 colin, pilaf de sarrasin persillé, crémeux de coquillage safrané
17,30 €

Tartare de saumon, frites de patates douces et salade d'herbes
14,50 €

Tian de cabillaud, caviar d'aubergines et petits légumes
21,00 €

Les viandes

Filet de poulet mariné, crumble ibérique, purée de saison et jus corsé
12,50 €

Canon de filet mignon de porc et lard braisé laqués au sirop d'érable, jus réduit à la moutarde à l'ancienne
17,30 €

Moelleux de volaille, embeurrée de légumes de saison façon Henri IV
19,00 €

Fondant de veau, savarin de pommes de terre, sauce morilles
22,00 €

Filet de bœuf, façon tigre qui pleure, poêlée d'amandines persillée (viande marinée aux épices façon Thaï)
23,80 €

Vegan

Pad Thaï aux nouilles chinoises et légumes du moment
12,50 €

(Végan, sans lactose et sans gluten)

Les fromages

Sélection de fromages et mesclun aux fruits secs
8,00 €

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

Dessert servi à l'assiette

Assiette gourmande ((Brownie chocolat aux fruits secs, verrine Tatin, sorbet framboises)
8,00 €

Les desserts présentés

Avec fontaine scintillante et inscription personnalisée

Les entremets by La Pause

Mangue, passion citron vert
8,00 €

Vanille framboise
8,70 €

Passionnement chocolat (ganache caramel passion chocolat 65%)
8,70 €

Trilogie gourmande (2/2 parts d'entremet au choix et un macaron)
10,20 €

Les desserts signatures, par Jérôme Le Teuff

Vanille caramel-pécan
11,80 €

Piémont-chocolat
11,80 €

Fraisier ou framboisier à la vanille de Madagascar
11,80 €

Pièce montée 3 choux et nougatine
12,20 €

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 **14,00 €**

Plat – dessert **11,00 €**

de 5 à 12 ans

Entrée – plat – dessert **18,00 €**

Plat – dessert **15,00 €**

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

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	Jus d'orange, Breizh Cola,	8,50 €	10,75 €	14,50 €
Kir vin blanc, Rosé pamplemousse & punch		11,40 €	13,65 €	17,40 €
Pétillant, Ricard & Punch		14,00 €	16,75 €	20,50 €
Durée indicative		45 mn	60 mn	60 mn
Planche de tapas pour 10 personnes	à partir de 40,00 € (voir page 9)			
Formule à table 1 verre/pers	Compris	Grignotages	2 bouchées chaudes	
Kir vin blanc, Rosé pamplemousse	Grignotages Jus d'orange, Breizh Cola	3,40 €	6,40 €	
Pétillant (nature ou kir)		4,20 €	7,20 €	

Les pièces servies dans les formules apéritifs

Bouchées froides

Sablé parmesan, crème de chèvre et tomate confite
Bagel saumon fumé, aneth et citron vert

Bouchées chaudes

Canelés assortis
Bouchées Breizh
Pizza pincée à l'origan

Verrine froides

Parfait d'églefin et humus à la coriandre
Bohémienne de légumes provençaux et tapenade d'olives, mikado aux herbes

Les Forfaits boisson

Vin blanc ou rosé, vin rouge, eau minérale plate,
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	3,20 €] 7,60 €
Rouge : <i>Petit-Pont Rouge</i>	Pays d'Oc IGP	4,40 €	
Rosé : <i>Domaine Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Béziérs	3,60 €] 8,00 €
Rouge : <i>Petit-Pont Rouge</i>	Pays d'Oc IGP	4,40 €	
Blanc : <i>Domaine Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Béziérs	3,60 €] 8,80€
Rouge : <i>Domaine Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Béziérs	5,20 €	
Blanc : <i>Sauvignon Le Tuquet</i>	Gascogne	5,20 €] 13,20 €
Rouge : <i>Blaye Château les Jouberts</i>	Bordeaux	8,00 €	
Blanc : <i>Sauvignon de Touraine Domaine d'Octavie</i>	Loire	7,00 €] 15,50 €
Rouge : <i>Anjou Rouge Domaine Matignon</i>	Loire	8,50 €	

Les boissons diverses

Forfait eau minérale gazeuse en complément	1,00 €
Forfait boissons enfants/ados « sans alcool »	5,00 €
Forfait boissons adultes « sans alcool »	7,60 €
Trou normand	
• Sorbet pomme verte et calvados	5,00 €
• Sorbet pamplemousse et pétillant	5,00 €
Pétillant Blanc de Blancs Chevallier, hors prestations	la bouteille 15,00 €
Champagne du Moulin, hors prestations	la bouteille 25,00 €
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 29,00 €

Enfants de 5 à 12 ans
15,00 €

Moins de 5 ans
11,00€

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 et briochains
garnie, wraps, cakes,
burgers, brochettes marinées,
cassiolette fruits de mer,
crevettes twist

PIÈCES SUCRÉES

ex. : Macarons, cheesecakes,
tartes tropéziennes, donuts,
verrines, brochettes de fruits

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



Les planches apéritives et pièces à partager

Mise à disposition sans service au moment de l'apéritif

Pour 10 personnes (*panachage possible*)

CÔTÉ TERRE

60 pièces minimum soit 750 g environ

Pétales de jambon sec, charcuteries ibériques, antipasti, brochettes tomate & mozza, involtini, olives, radis.

40,00 €

CÔTÉ MER

60 pièces minimum soit 750 g environ

Rillettes de poisson sur toast, tarama et blinis, thon à l'aneth, salade de fruits de mer, poivrons grillés, olives, radis.

48,00 €

LES CAKES

Les 3 soit 720 g environ

Cakes végétarien, saumon, campagnard.

28,00 €

PAIN SURPRISE « LE NORDIQUE »

48 sandwiches soit 800 g environ

Tarama, Poulet curry, tomatade, rillettes saumon.

35,00 €



Les buffets à thème

Pour accompagner votre apéritif : nos planches apéritives et pièces à partager (voir page 9)

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

Durée du service : 3h00

Les apports en complément des buffets (fromage, gâteaux d'anniversaire, ...) ne sont pas autorisés

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 ROSTER FURN

- 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.
ou Gâteau « Mangue passion & citron vert » avec présentation.

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.
ou Gâteau « Mangue passion & citron vert » avec présentation.

LE GRILL

- Grillades (chipolata, merguez, pilons de poulet marinés, tranche de lard) 300 g/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.
ou Gâteau « Mangue passion & citron vert » avec présentation.

L'IBÉRIQUE

- Paëlla (riz safrané, poulet, moules, poulpes, crevettes, lotte).
- Entremet exotique, salade de fruits frais, nougat glacé, crème fouettée.
ou Gâteau « Mangue passion & citron vert » avec présentation.

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 boissons comprises :

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

Fromage en complément des buffets

- Planches de fromages
à partager servies en centre de table 5,00 €
- Duo de fromages servi à l'assiette 8,00 €

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)	29,00 €	29,00 €	29,00 €
Buffet Rost er Forn	30,00 €	30,00 €	30,00 €
Buffet Ibérique		30,00 €	30,00 €
Cocktail dinatoire 12 pièces	35,00 €	33,00 €	30,00 €
Buffet Crêpes	35,00 €	33,00 €	30,00 €
Buffet Grill	36,00 €	34,00 €	31,00 €
Buffet Oriental	37,00 €	35,00 €	32,00 €
Enfant de moins de 5 ans	11,00 €	11,00 €	11,00 €
Enfant de 5 à 12 ans	15,00 €	15,00 €	15,00 €
Location de salle jusqu'à 6h00	280,00 €	400,00 €	540,00 €
Tirage pression fourni et installé par le groupe en extérieur	gratuit		
Tirage pression fourni et installé par le groupe en intérieur	forfait 70,00 €		
Apéritif fourni et servi par le groupe	2,00 €		
Apéritif fourni et servi par le Moulin	à partir de 3,40 €		
Remise en température des pièces apéritives du groupe, sans service	forfait 40,00 €		
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 €)

12

TARIF

Basse saison

du 01/01/24 au 29/03/24
et 04/11/24 au 31/12/24

Haute saison

du 30/03/24
au 03/11/24

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

- **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.
- Pour toute location de salle (au-delà d'1 heure du matin) et/ou d'hébergement, une attestation d'assurance responsabilité civile sera demandée ainsi qu'un dépôt de garantie de 750,00 €.
- 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.
- Les cierges magiques, confettis, feux d'artifices, lanternes volantes chinoises sont formellement interdits.
- Ecran à disposition dans la salle et location de vidéoprojecteur (sur réservation).
- Espace de jeux : il est à prévoir la surveillance des enfants qui sont sous la responsabilité de leurs parents. Une aire de jeux extérieure et l'espace vidéo attenant à la salle (sauf salle du Déversoir et rez-de-chaussée du Moulin) sont mis à disposition. Les jardins ne sont pas des espaces de jeux
- 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.
- La prévention des TIAC (Toxi-infection alimentaire collective) passe par de bonnes pratiques d'hygiène dans les différentes phases de la chaîne alimentaire : matières premières, transformation, préparation, conservation.
Le Moulin de Saint-Yves se dégage de toute responsabilité en cas d'apports extérieurs par le Client.

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 72 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

Photos non contractuelles.

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 privés, composés de salles indépendantes et modulables, sans aucun vis-à-vis, agrémentés de terrasses en partie couvertes et jardins attenants.
- L'accès à la salle la veille ou le matin même pour votre décoration (selon disponibilité).
- 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 rectangular area with a dashed 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 **30,00 €** (boissons comprises),*

*Nos buffets à thème dès **30,00 €** (boissons comprises),*

*Nos menus dès **40,00 €** (apéritif et boissons comprises),*

*Nos prestations mariage à partir de **81,00 € TTC***

*Nos forfaits Journée d'étude dès **48,00 € HT***

(Tarifs 2024)



Domaine du Moulin de Saint-Yves

56620 PONT-SCORFF

www.moulinstyves.com

accueil@moulinstyves.com

02 97 32 62 16