



DOMAINE

Moulin de Saint-Yves



Réception de Mariage 2026

Restauration & prestations annexes



Votre Mariage :

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



Un écrin de nature pour votre réception de mariage

En bordure du Scorff, 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.

Pour faciliter l'organisation de votre journée, notre service traiteur intégré propose un large choix de prestations. Nos propositions actuelles et créatives contribuent à faire de ce jour un moment de bonheur inoubliable.

La disponibilité et le professionnalisme reconnus de nos équipes vous accompagnent tout au long de vos préparatifs. Vous bénéficiez ainsi d'un interlocuteur principal unique pour l'orchestration de votre réception et le confort de vos invités.

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.

Laissez vous guider !

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 :

- Le service
- Les boissons convenues pour la durée choisie
- Le rafraîchissement des boissons
- Le mobilier et le nappage des buffets apéritifs, ateliers et mange debout
- La verrerie

POUR LE REPAS :

- Le service (1 serveur pour 25 adultes)
- Les vins et eaux minérales convenus 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)
- Le nappage et les serviettes en tissu blanc
- Une table à urne nappée
- La vaisselle et la verrerie

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 buffet nappé pour les boissons 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.



Rafrâchissements

Les rafraîchissements d'accueil sont mis disposition en bonbonne avec verrerie éphémère dès l'arrivée des premiers invités avant le service du cocktail à l'heure prévue

- Citronnade (les 8 L soit 30 pers.).....40,00 €
- Bar à sirop : fruits rouges, virgin Mojito, orangeade (les 24 L soit 90 pers.).....120,00 €
- Eaux minérales plate et gazeuse (les 6 bouteilles)20,00 €

Cocktails apéritifs



Votre repas de Mariage comme il vous plaît :

- Cocktail apéritif *Bienvenue, Découverte* ou *Dégustation*, suivi d'un repas servi à table entrée, plat, dessert.
- Cocktail apéritif *Dégustation* ou *Tendance*, suivi d'un repas servi à table plat, dessert.

SOFTS DU MOULIN À VOLONTÉ

JUS D'ORANGE, EAU PÉTILLANTE, BREIZH COLA

OLIVES & GRIGNOTAGES

ASSORTIMENT DE VERRINES, CUILLÈRES, BOUCHÉES FROIDES, BOUCHÉES CHAUDES

Bienvenue Durée 1h00

5 pièces par personne
Boissons alcoolisées de la Famille 20,00 €
Pétillant du Moulin à volonté 22,00 €

Découverte Durée 1h30

8 pièces par personne
Boissons alcoolisées de la Famille 25,00 €
Pétillant du Moulin à volonté 28,00 €

Dégustation Durée 2h00

11 pièces par personne
Boissons alcoolisées de la Famille 30,00 €
Pétillant du Moulin à volonté 34,00 €
Atelier complémentaire (minimum 50 pers) ... à partir de 7,00 €

Tendance Durée 2h00

8 pièces par personne, complétées par deux ateliers
Boissons alcoolisées de la Famille 40,00 €
Pétillant du Moulin à volonté 44,00 €



Les boissons prévues sont servies à volonté pendant la durée du cocktail choisie
Whisky, Ricard, ou autres compléments de boissons peuvent être fournis par la Famille

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



Exemple de composition

Bouchées froides

Caponata de légumes crumble de parmesan
Mousseline de saumon, crème de céleris,
zeste de citron vert
Gaufrette à l'aneth et à la truite fumée
Blinis de sarrasin à la crème de haddock
Burger de foie gras au chutney de fruits exotiques
Financier basilic, crème fromagère au confit de poivrons
Moelleux de tomates confites, Serrano et tapenade d'olive
Ceviche de pétoncle au yuzu

Bouchées chaudes

Bouchée napolitaine
Tartelette de poissons fumés au curry
Croustade d'andouille de Vire au comté
Cake de blé noiset moutarde à l'ancienne
Cannelé de légumes méditerranéens
Accra de cabillaud au wakamé
Croc kébab au paprika fumé



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.

Ateliers

*Les ateliers participent à l'animation de début de réception.
Ils apportent rythme, dynamisme et convivialité en attirant l'attention
sur des préparations minute*



ATELIER FROIDS

BAR À HUÎTRES

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

BAR NORDIQUE

Saumon mariné gravlax aux herbes et épices, tarama,
mousse de haddock servis sur blinis et pain nordique.

BAR À TARTINES (suppl.+2,50 €)

Foie gras, saumon fumé et rillettes de poisson à tartiner
sur une sélection de pains spéciaux.

BAR À TAPAS

Tomates mozzarella, involtini, poivrons marinés, crostini
de tapenades, charcuterie ibérique, pétales de jambon sec,
olives.



ATELIERS CHAUDS

BREIZH PARTY

Roulés de galettes de blé noir garnies.

PLANCHA

Assortiments de brochettes de volaille,
porc et agneau marinées.

PÉPITES DE FOIE GRAS (suppl. + 3,50 €)

À la plancha au sésame servi sur brioche.

NOIX DE SAINT-JACQUES (suppl. + 3,50 €)

Snackées sur toast, tomatade et fleur de sel.

STREET FOOD

Wraps, bagels, burger, croque focaccia et panini.

Les menus

Nos équipes ont imaginé pour vous des menus originaux et authentiques, mêlant créativité, tradition et découverte. Elles apportent le plus grand soin à l'élaboration des recettes afin de vous garantir une fraîcheur et une traçabilité optimale. Saveurs marines, produits locaux et de 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, d'un plat, et du gâteau des Mariés
Les formules « plat + gâteau des Mariés » sont uniquement proposées en complément d'un cocktail d'apéritif de 2h00.
Des options sont proposées (Mise en bouche, fromage, trou normand) en page 9 et 15
- D'une sélection de vins blanc, et rouge, les eaux minérales plate et gazeuse servies à discrétion jusqu'au dessert.
- Des boissons chaudes (café, thé, infusions) servies sous forme de buffet pendant la préparation de la salle pour la soirée.
- Le panachage des plats d'un menu à l'autre est possible

*Se mettre en appétit
avant le service du plat chaud*

Mises en bouche en complément des menus « Plat-dessert »

Mises en bouche

Croustillant de canard confit, sauce aigre douce à l'orange
5,80 €

Gravlax de saumon à l'aneth, crème de raifort
5,80 €

Noix de Saint jacques snackée, fenouil confit,
marinière de coquillage safrané
6,70 €





Menu

Au four et au Moulin

Bavarois de haddock et truite fumée, pistou basilic et amandes

ou

Carpaccio de betterave rouge,
mouseline de chèvre frais au piment d'Espelette
et crumble de noisettes (végé)

Moelleux de volaille farci aux champignons,
pesto aux herbes et légumes fondants

ou

Pavé de saumon rôti, crumble aux algues et basilic,
dahl de lentilles corail



entrée + plat + dessert

63,00 €

plat + dessert

51,00 €



Menu

Les Noces du Meunier

Ceviche de thon aux fruits de saison, façon Thaï

OU

Terrine de foie gras,
poire pochée aux quatre épices

Tournedos de colin en feuille de nori,
garniture rustique, bisque de crustacés

OU

Médaille de filet mignon laqué aux épices et au miel,
écrasé de patate douce au lait de coco

11



entrée + plat + dessert
68,00 €

plat + dessert
54,00 €



12

Menu

Le Banquet des Lavandières

Saint Jacques marinées aux perles d'agrumes,
émietté de crabe et céleri, jeunes pousses

ou

Marbré de bœuf confit, pépite du Périgord,
pickles de légumes croquants

Fantaisie de bar poêlé, mousseline de céleri persillée,
jus d'étrille au Kari-gosse

ou

Filet de bœuf cuit au sautoir, sarrasin d'amandines,
sauce aux morilles



entrée + plat + dessert
75,00 €

plat + dessert
58,00 €



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, Bavaoise 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. 3,60 €)

Un chou de pièce montée, verrine Pom'Breizh, le petit fraisier de Quéven

Pièce Montée traditionnelle (suppl. 2,80 €)

3 choux garnis de crème pâtissière à la vanille, nougatine

Wedding cake (suppl. 8,50 €)

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 15,00 €

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
- Eaux minérales plate et gazeuse
- Café, thé ou infusions sous forme de buffet

Côteaux de Béliers Indication Géographique Protégée

*Le droit de bouchon pour les bulles servies à table, fournies par la Famille ou par le Moulin, est compris
Voir en OPTION : Bulles du Moulin (page 17)*

*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	+ 1,90 €	Touraine Domaine d'Octavie	+ 2,90 €
Côtes de Bordeaux	+ 2,90 €	Anjou Rouge Domaine Matignon	+ 3,30 €
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 rafraîchissement 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 €
- Amandine et poire rôtie à la fourme d'Ambert 9,50 €

SUR ARDOISE EN CENTRE DE TABLE

Accompagnés de pains spéciaux, raisins et fruits secs.

Fromages affinés associant types de laitage, affinage et différentes provenances
Assortiment de cinq fromages affinés.

Poids : 1,6 kg

Pour 20 à 25 personnes (2 à 3 ardoises). 290,00 €

(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 calvados 5,20 €
- Sorbet pamplemousse et pétillant... 5,70 €

Repas prestataire

- Entrée plat dessert soft 35,00 €

ou

Le menu choisi pour le mariage.

Cocktail dînatoire

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

MENUS ENFANTS

- Apéritif : Jus de pomme et grignotages.
- Eventail de melon ou Assiette de Rosette.
- Nuggets potatoes ou burger potatoes (+2,00€).
- Brownie-Cookie
- Jus de pomme, Breizh cola, eau.

- Moins de 5 ans : petite assiette..... 16,00 €
- De 5 à 12 ans : grande assiette..... 20,00 €
- 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 personnes envisagé.

Tarif : nous consulter

Votre fontaine de champagne

En accompagnement du gâteau des Mariés.

ENFLAMMÉE

En lumière et en musique 160,00 €

Option fontaines d'étincelles (les 4) 210,00 €

Votre ouverture de bal

ROMANCE

Dans une mise en scène de lumières et d'effets (fumée blanche, fontaines d'étincelles froides).

Une animation romantique et magique pour débiter votre soirée.....330,00 €

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.

Notre conseil

Bulles, les quantités à prévoir :

- *Servies à table avec le gâteau des mariés : 1 bouteille pour 7-8 personnes*
- *Pour la fontaine de champagne : 1 bouteille pour 8-10 personnes*
- *Pour la soirée : 1 bouteille pour 10 personnes*

OPTIONS POUR LA SOIRÉE

Mises à disposition, sans service.



ENCAS SALÉS & SUCRÉS

- Les tartinables en libre-service base 50 pers. : 280,00 €
(rillettes de poisson, terrine de campagne, foie gras, crème fromagère et pains)
- Clubs sandwiches et navettes les 70 pièces : 185,00 €
- Assortiments de macarons les 50 pièces : 95,00 €
- Réductions sucrées les 50 pièces : 170,00 €
- Mur de Donuts les 50 pièces : 125,00 €
- Corbeille de fruits de saison Small : 120,00 € / Médium : 180,00 € / Large : 235,00 €
- Soupe à l'oignon (service et débarrasage assuré par la Famille)
(compris maintien en température, vaisselle éphémère, croûtons, fromage râpé)
50 pers. : 220,00 € 75 pers. : 280,00 € 100 pers. : 350,00 €

BIÈRE PRESSION

Mise en place d'un tirage pression fourni et géré par la famille. La tireuse à bière, la bouteille de CO², 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 attendant 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 (1 l), glaçons base 50 pers. : 140,00 €

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 : 96,00 €
- Champagne Brut Veuve Pelletier (carton de 6) le carton : 159,00 €

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 €
- Ecocups consignées les 50 : 20,00 €

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 (animateur, 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 la mise à disposition d'un espace dédié aux horaires convenus,
arche, pupitre (120 places assises) 210,00 € 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, wedding 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, phonographe, vieux téléphone, valise... *Liste et tarif sur demande*

La mise en place de tables nappées pour le matériel de sonorisation, candy-bar, arbre à empreintes, photobooth... est une prestation complémentaire.



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 3 novembre au 30 mars	Haute saison 31 mars au 2 novembre
La nuitée	230,00 €	350,00 €
La nuitée supplémentaire	120,00 €	180,00 €

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 3 heures consécutives.....430,00 €
- Le retour le lendemain, pour une durée de 1h30 consécutive.....180,00 €

Le retour de Noces



Tarifs

	Entre 25 et 39 adultes	Entre 40 et 60 adultes	Supérieur à 60 adultes
Brunch	32,00 €	30,00 €	28,00 €
Buffet paëlla	-	33,00 €	30,00 €
Buffet crêpes	35,00 €	33,00 €	30,00 €
Buffet grillades	37,00 €	36,00 €	33,00 €
Enfant jusqu'à 12 ans	16,00 €	16,00 €	16,00 €
Apéritif fourni et servi par le groupe	2,00 € par adulte		
Apéritif fourni et servi par le Moulin	à partir de 11,40 €		
Verrerie complémentaire	2,00 €		
Vaisselle complémentaire	2,00 €		

Brunch

Service de 2h00, début au plus tard à 11h30
Salle comprise à disposition jusque 15h30

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, Fromage blanc, salade de fruits frais.

Boissons

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

À partir de
28,00 €
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 11,40 €

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,
fondant au chocolat, glace.

À partir de
30,00 €
salle comprise



Crêpes à volonté

Les galettes et crêpes sont réalisées devant vous,
garnitures au choix.

Galettes blé noir

Jambon, andouille, œuf, emmental,
garniture forestière.

Crêpes froment

Sucre, chocolat, caramel au beurre salé,
glace, confiture, chantilly.

À partir de
30,00 €
salle comprise



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,
fondant au chocolat, glace .

À partir de
33,00 €
salle comprise







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 30,00 € (boissons comprises), nos repas associatifs et autocaristes dès 30,50 € (boissons comprises), nos menus dès 41,00 € (apéritifs et boissons comprises) - tarifs 2025 -

Photos non contractuelles



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