



DOMAINE
Moulin de Saint-Yves



Réception de Mariage 2027

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 privatifs pour votre évènement.

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





4

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

Cocktail + Repas
à partir de
84,00€ / adulte

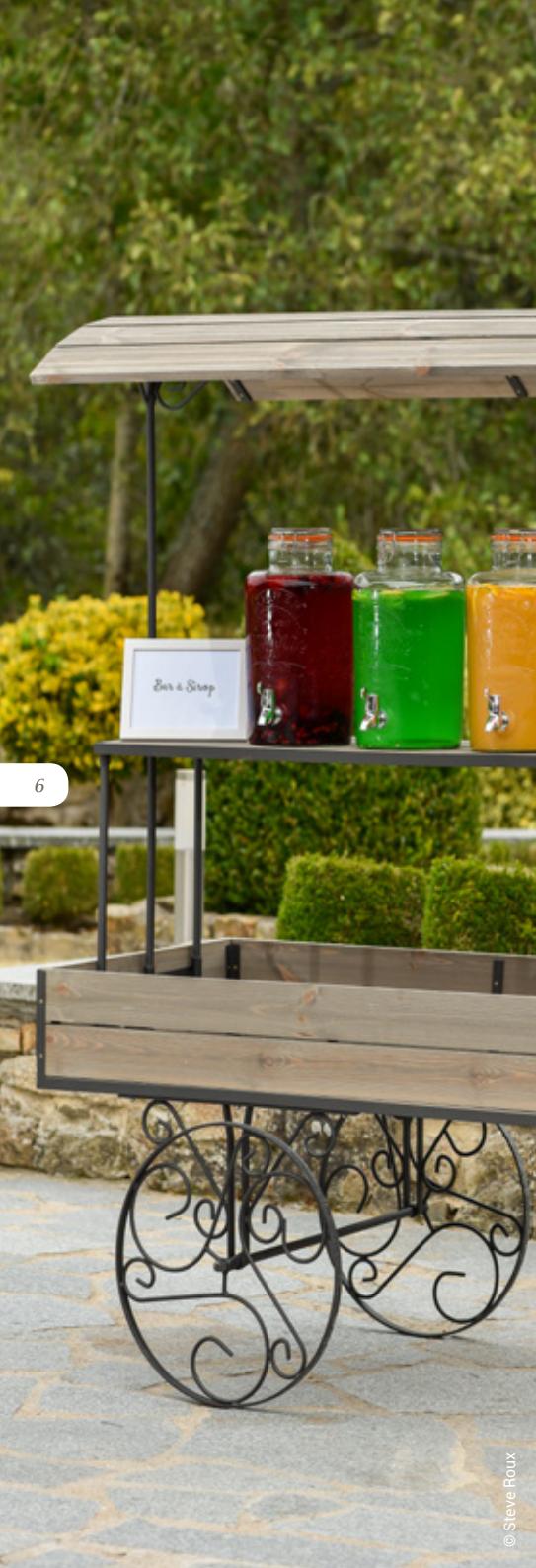
POUR LA LOCATION DE SALLE :

- 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 discréction 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

• 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 €

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

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 DE POMME, 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	21,00 €
Pétillant du moulin nature ou en cocktail, ou punch à volonté.....	23,00 €

Découverte Durée 1h30

8 pièces par personne	
Boissons alcoolisées de la Famille	26,00 €
Pétillant du moulin nature ou en cocktail, ou punch à volonté.....	29,00 €

Dégustation Durée 2h00

11 pièces par personne	
Boissons alcoolisées de la Famille	31,00 €
Pétillant du moulin nature ou en cocktail, ou punch à volonté.....	35,00 €
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	41,00 €
Pétillant du moulin nature ou en cocktail, ou punch à volonté.....	45,00 €



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

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



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

Assortiment de poissons fumés et marinés (saumon, haddock, lieu, ...), sauce scandinave.

BAR À TARTINES (suppl.+2,50 €)

Ganache de foie gras, saumon fumé, rillettes de poissons à tartiner sur une sélection de pains spéciaux.

ATELIERS CHAUDS

BREIZH PARTY

Roulés de galettes de blé noir garnies.

PLANCHА

Assortiments de brochettes de volaille, porc et agneau marinées.

Bouchées froides

Moelleux aux olives et à la crème d'anchois
Panna cotta de petits pois à la menthe
Ganache foie gras, poire pochée et magret fumé
Blinis de sarrasin et mousseline de truite au Kari gosse
Brochette tomate mozza au pesto
Concombre et crème fromagère au confit de poivrons
Légumes grillés, féta et crumble aux épices
Pic de crevettes marinées et légumes croquants
Tartare de thon et pastèque au pamplemousse

Exemples de composition



Bouchées chaudes

Cannelé au chèvre et au miel
Chouquette au comté
Accra de morue au curry vert
Cookies au chorizo ibérico
Croustillant d'andouille de Guémené au pommeau
Tartelette de maquereau fumé et fenouil rôti
Pain pita et viande confite, épices Chimichuri

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.

BAR À TAPAS

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

BAR À FOIE GRAS (suppl.+3,50 €)

Foie gras, pain aux fruits et assortiment de chutney

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

Carpaccio de St Jacques poêlé au beurre d'algues sur pain de campagne

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...

8



© Fabien Bigot

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 discrédition 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

Kefta de légumes, crème d'ail à la libanaise (Toum)

5,00 €

Tartare de bœuf « tigre qui pleure » patate douce rôtie aux sésames

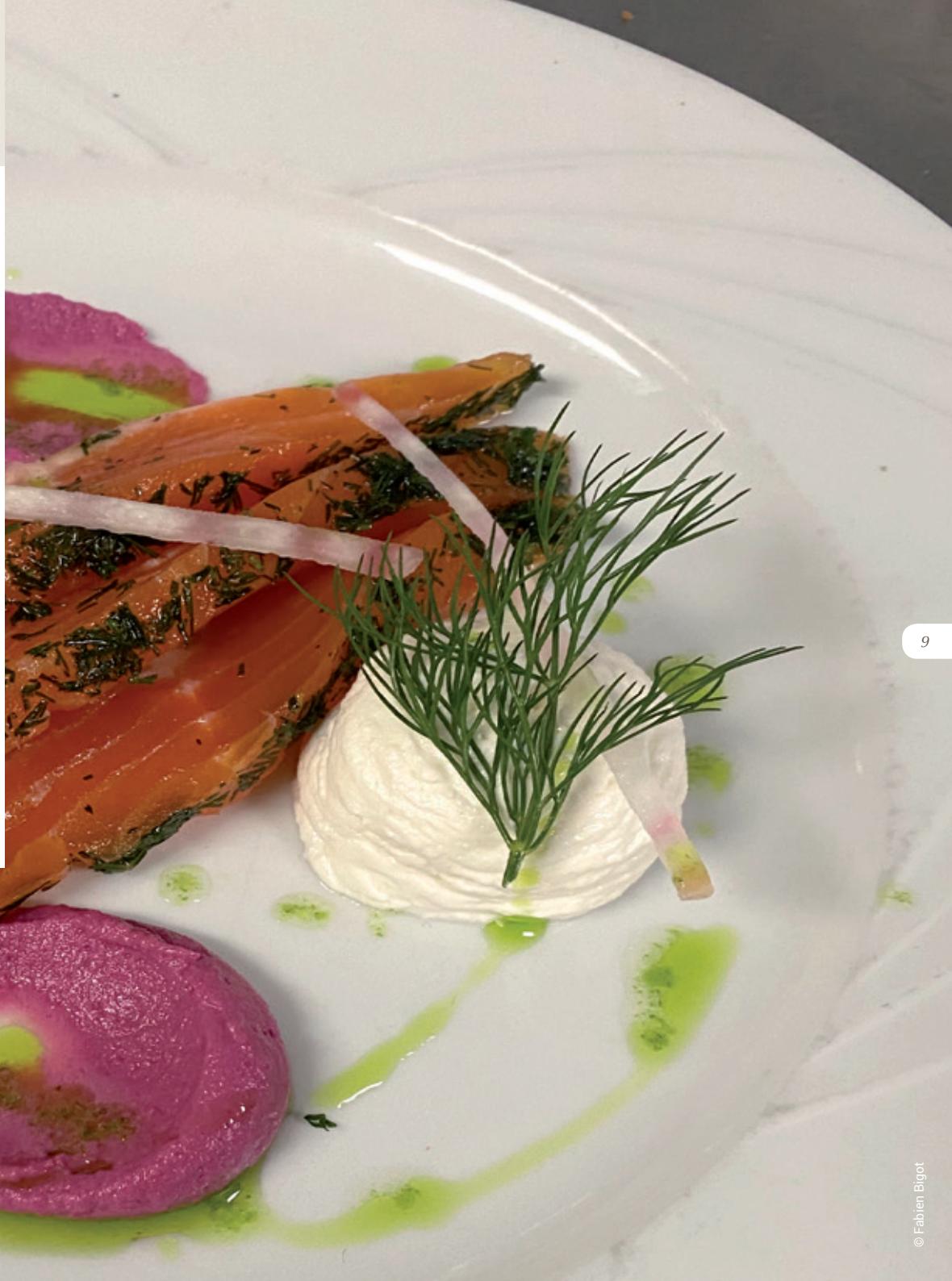
5,80 €

Crèmeux de tourteaux, granny Smith et fruit exotiques, graines torréfiées

6,10 €

Noix de Saint Jacques snackées, kasha et échalotes caramélisées,
beurre blanc au combawa

6,70 €





Menu *Au four et au Moulin*

Mousse de lieu fumé, caponata et focaccia grillé
ou

Velouté de petits pois à la menthe, crème de ricotta citronné

Gnocchis de patate douce, oignons caramélisés
et crème de parmesan

ou

Ballotin de volaille farcie au chorizo, sauce churrasco



entrée + plat + dessert
63,00 €

plat + dessert
51,00 €



Menu *Les Noces du Meunier*

Tartare de truite et concombre au fruit de la passion,
joue de mangue caramélisée au sésame

OU

Pressé de volaille fermière, pickles de légumes, crème aux aromates

Canon de filet mignon, pleurotes persillées, grenailles rôties,
réduction griottes et poivre vert

OU

Pavé de merlu lardé, tagliatelles de sarrasin,
jus de coquillages au beurre fumé

II



entrée + plat +dessert
68,00 €

plat + dessert
54,00 €



12

© modin

Menu

Le Banquet des Lavandières

Brochette de Saint Jacques et lomo, croustillant blé noir,
caviar d'aubergine au piment d'Espelette

ou

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de betteraves rouge,
toast brioché

Tournedos de bœuf, darphin de pomme de terre et carottes rôties,
jus corsé au balsamique

ou

Filet de dorade royale, polenta aux olives,
étuvée de légumes croquants au curry vert



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, Bavaroise Noisette, Crèmeux 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, ½ part entremet (parfum au choix).

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 **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



14

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
- Côtes de Béziers 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 Le Tuquet	+ 1,90 €
Côtes de Bordeaux Château les Jouberts	+ 2,90 €
Touraine Domaine d'Octavie	+ 2,90 €
Domaine Preignes Le Vieux Rosé	+ 1,60 €
Anjou Rouge Domaine Matignon	+ 3,30 €

*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.



© Fabien Bigot

Options pour le repas

FROMAGES

SERVIS À L'ASSIETTE

Duo de fromages au lait cru et mesclun aux fruits secs.	8,00 €
Croustillant de camembert au confit de Sauternes	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).

15

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

Mise en lumière 160,00 €
Option fontaines d'étincelles (les 2) 140,00 €

Votre ouverture de bal

ROMANCE

Dans une mise en scène de lumières et d'effets (fumée blanche, 4 fontaines d'étincelles froides).
Une animation romantique et magique pour débuter votre soirée 260,00 €

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 SOIREE

Mises à disposition, sans service.



© moulin

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 sandwichs et navettes les 70 pièces : 185,00 €
- Assortiments de macarons les 50 pièces : 95,00 €
- Réductions sucrées les 50 pièces : 180,00 €
- Corbeille de fruits de saison Small : 120,00 € / Médium : 180,00 € / Large : 235,00 €
- Soupe à l'oignon (service et débarrassage 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

Le service et le renouvellement des fûts sont assurés par la Famille

- Tirage pression fourni et mis en place par la Famille (sans frais supplémentaires).
La tireuse à bière, la bouteille de CO₂, les fûts, et les gobelets sont à déposer la veille dans la salle.
- Tirage pression fourni et mis en place par le Moulin (Ecocup non fournies)
Bière artisanale « La Belle Joie », blonde ou ambrée, le fût de 30l..... 99,00€
(Facturation en direct)

17

BOISSONS POUR LA SOIREE DANSANTE

Mises à disposition sous forme de buffet en début de soirée.

Un réfrigérateur attenant à la salle permet, au cours de la soirée, le renouvellement des boissons par la famille. Au choix :

Fournies par la Famille (sans droit de bouchon).

Fournies par le Moulin :

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.

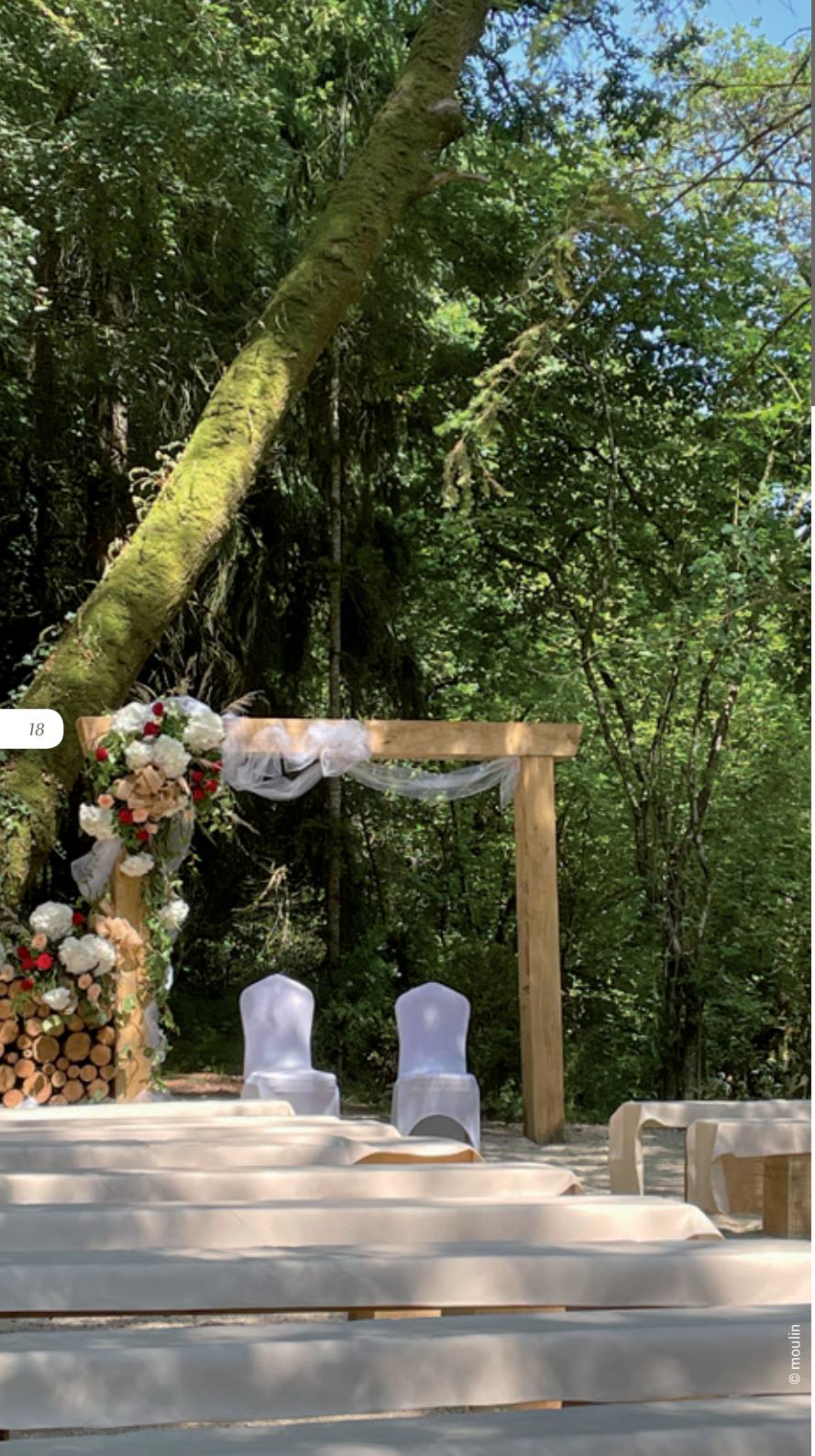
- Brut Blanc de blancs Chevalier (carton de 6) le carton : 96,00 €
- Champagne Brut Veuve Pelletier (carton de 6) le carton : 159,00 €

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 €
- Ecocup consignées les 50 : 20,00 €



18

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

Comportant 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, phonogramme, 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 2 novembre au 20 mars	Haute saison 21 mars au 1 ^{er} 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 les destinations de votre choix ou les 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 Kerpoint -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	33,00 €	31,00 €	29,00 €
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 personne		
Apéritif fourni et servi par le Moulin	à partir de 11,40 €		
Verrerie complémentaire	2,00 €		
Vaisselle complémentaire	2,00 €		

20

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.



Les buffets à thème

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)

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,
chantilly, moelleux aux amandes.



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 €

Enfants

Jus de pomme, Breizh cola et grignotages 3,00 €

Les boissons comprises

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

Crêpes à volonté

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

Galettes blé noir

Jambon, andouille, œuf, emmental,
garniture forestière.

OPTIONS :

Chèvre-miel : + 1,00€

Fondue de poireaux aux fruits de mer : + 2,00€

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,
fondant au chocolat, glace,
chantilly, far aux pruneaux.







MODALITES DE RESERVATION

Option :

Possibilité de poser une option pendant 15 jours, sans engagement.

Option devenant caduc 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.

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 35 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 84,00 € 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.

Notes pour votre évènement



© moulin



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 dès **30,50 €** (boissons comprises), nos menus dès **42,50 €** (apéritifs et boissons comprises) - tarifs 2026 -*

Photos non contractuelles



Domaine du Moulin de Saint-Yves

56620 PONT-SCORFF

www.moulininstyves.fr

accueil@moulininstyves.com

02 97 32 62 16