



DOMAINE

Moulin de Saint-Yves



Restaurant de réceptions

Carte
2026



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

3 formules

boissons comprises

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.

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 !



Cocktail et buffets à thème pages 8 à 11

dès 32,00 €

Apéritif fourni et servi par le groupe 2,00 € + buffet 30,00 €

Menus et carte pages 3 à 7

dès 42,50 €

Apéritif à table 3,40 € + Menu 31,50 € + Forfait boisson 7,60 €

dès 50,50 €

Apéritif servi debout 11,40 € + Menu 31,50 € + Forfait boisson 7,60 €



Menus servis à table

à partir de
42,50 €

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)

Mousse de merlu au citron confit, réduction tomatée
et herbes fraîches

ou

Foccacia, éclats de mozzarella aux tomates rôties et roquette

Brochette de volaille, marinade citron-coriandre,
sauce piperade

ou

Cotriade de poissons et coquillages,
légumes rôtis au beurre d'algues

Entremet exotique*

ou

Gourmandise du Moulin
(verrine chocolat, caramel blé noir/
cake citron pavot lemon curd/ sorbet)

31,50 € (Entrée, plat, dessert)

Menu

Caprices du meunier

Croustillant de chèvre frais et magret fumé, poire pochée aux 4 épices

ou

Gravlax de truite aux herbes, pickles de légumes, crème iodée

ou

Duo de Saint Jacques et chorizo, bisque de crustacés au kari gosse
(Supplément 6,00 €)

Pavé de merlu lardé, tagliatelles de sarrasin, jus de coquillages

ou

Suprême de pintadeau farci aux pleurotes, jus corsé

ou

Canon de filet mignon en croûte d'herbes et parmesan

Sélection de fromages et mesclun aux fruits secs

Entremet « Instant de Vie » (parfum au choix) *

ou

Délice chocolat caramel, feuillantine croustillante

40,00 € (Entrée, plat, dessert)

48,00 € (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

Mousse de merlu au citron confit, réduction tomate et herbes fraîches

9,00 €

Foccacia, éclats de mozzarella aux tomates rôties et roquette (végé)

9,00 €

Velouté de petits pois à la menthe, crème de ricotta citronnée (sans gluten et végété)

9,00 €

Kefta de légumes, crème d'ail à la libanaise (végé, sans lactose, sans gluten)

9,00 €

Croustillant de chèvre frais et magret fumé, poire pochée aux 4 épices

14,00 €

Gravlax de truite aux herbes, pickles de légumes, crème iodée

14,50 €

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

19,00 €

Duo de Saint Jacques et chorizo, bisque de crustacés au kari gosse

20,00 €

Les poissons

Cotriade de poissons et coquillages de légumes rôtis au beurre d'algues

14,50 €

Pavé de merlu lardé, tagliatelles de sarrasin, jus de coquillages

16,00 €

Pavé de saumon, lentilles corail et lait de coco aux épinards, crémeux au combawa

18,00 €

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

21,50 €

Les viandes

Brochette de volaille, marinade citron coriandre, sauce piperade

14,50 €

Suprême de pintadeau farci aux pleurotes, jus corsé

18,00 €

Canon de filet mignon en croûte d'herbes et parmesan

19,00 €

Millefeuille d'agneau confit, jus de cuisson parfumé à la sauge

22,00 €

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

24,00 €

Les plats végétariens

Lentilles corail, lait de coco et épinard au curcuma (Végan, sans lactose et sans gluten)

13,00 €

Gnocchis de patate douce, oignons caramélisés et crème de parmesan

13,00 €

Les fromages

Duo de fromages et mesclun aux fruits secs

8,00 €

Amandine et poire pochée à la fourme d'Ambert

9,50 €

Les desserts servis à l'assiette

Gourmandise du Moulin (verrine chocolat, caramel blé noir/cake citron pavot lemon curd/sorbet)

8,00 €

Pavlova aux fruits de saison, caramel passion

8,00 €

Délice chocolat caramel, feuillantine chocolat

8,00 €

Les desserts présentés

Avec fontaine scintillante et inscription personnalisée

Les entremets

Entremet exotique (Mangue gelée passion, feuillantine, chocolat blanc)

8,00 €

Absolu chocolat (Mousse chocolat, feuillantine pralinée au confit de framboise)

9,00 €

Vanille caramel intense (Biscuit moelleux, crème légère vanille et cœur fondant caramel)

9,00 €

Les desserts signatures, par Jérôme Le Teuff

Vanille caramel-pécan

12,50 €

Piémont-chocolat

12,50 €

Fraisier ou framboisier à la vanille de Madagascar

12,50 €

Pièce montée 3 choux et nougatine

12,90 €



Menu Enfants

Apéritif : Jus de pommes et grignotages

Éventail de melon (en saison)

ou

Assiette de Rosette

Aiguillettes de poulet panées - potatoes

Brownie-cookie

Jus de pommes, Breizh cola, eau

Moins de 5 ans

Entrée - plat - dessert 14,50 €

Plat - dessert 11,50 €

de 5 à 12 ans

Entrée - plat- dessert 18,50 €

Plat - dessert 15,50 €

Repas Prestataire

DJ, photographe, baby-sitter...

Entrée, plat, dessert, softs.

35,00 €

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 de pommes, Breizh Cola, Grignotages	8,50 €	10,75 €	14,50 €
Kir vin blanc, Rosé pamplemousse & punch		11,40 €	13,90 €	17,60 €
Pétillant, Ricard & Punch		14,00 €	17,00 €	20,70 €
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	Jus de pommes, Breizh Cola, Grignotages	3,40 €	6,40 €	
Pétillant (nature ou kir)		4,30 €	7,30 €	

Les pièces servies dans les formules apéritifs (exemples de composition)

Bouchées froides

- Caponata de légumes crumble de parmesan
- Mousseline de saumon, crème de céleri, 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 à l'ancienne
- Cannelé de légumes méditerranéens
- Accra de cabillaud au wakamé
- Croc kebab au paprika fumé

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	3,10 €] 7,60 €
Rouge : <i>Petit-Pont Rouge</i>	Pays d'Oc IGP	4,50 €	
Rosé : <i>Domaine Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Bézier	3,80 €] 8,30 €
Rouge : <i>Petit-Pont Rouge</i>	Pays d'Oc IGP	4,50 €	
Blanc : <i>Domaine Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Bézier	3,80 €] 9,10 €
Rouge : <i>Domaine Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Bézier	5,30 €	
Blanc : <i>Sauvignon Le Tuquet</i>	Gascogne	5,40 €] 13,70 €
Rouge : <i>Blaye Château les Jouberts</i>	Bordeaux	8,30 €	
Blanc : <i>Sauvignon de Touraine Domaine d'Octavie</i>	Loire	7,20 €] 15,90 €
Rouge : <i>Anjou Rouge Domaine Matignon</i>	Loire	8,70 €	

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	5,20 €
• Sorbet pamplemousse et pétillant	5,70 €
Pétillant Blanc de Blancs Chevallier, hors prestations ... la bouteille	18,00 €
Champagne du Moulin, hors prestations la bouteille	28,00 €
Champagne servi à table (du groupe ou du Moulin) prestations/pers	1,80 €
Fontaine de champagne (du groupe ou du Moulin) prestations/pers	2,30 €
Tirage pression, fût de bière blonde artisanale 30l. « La Belle Joie »	99,00 €
Ecocup non fournies (facturation en direct)	

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 **30,00 €**

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
garnis, cakes, verrines
mini-burgers, brochettes
marinées, crevettes twist,
parmentier confit de canard.

PIÈCES SUCRÉES

ex. : Réductions sucrées,
Financier pistache,
cheesecakes, 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.

41,00 €

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.

49,00 €

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 (brunch : 11 h30) 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 aux pruneaux, salade de fruits frais, glace caramel salé, crème fouettée et entremet exotique (avec possibilité de 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 et entremet exotique (avec possibilité de 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 et entremet exotique (avec possibilité de présentation).

L'IBÉRIQUE

- Paëlla (riz safrané, poulet, moules, poulpes, crevettes, lotte).
- Moelleux aux amandes, salade de fruits frais, glace nougat, crème fouettée et entremet exotique (avec possibilité de présentation).

LE BRUNCH

- Viennoiseries, brioches, pancakes, œufs brouillés, bacon, salade de Fusilli à la sicilienne, charcuteries, assortiment de fromages, fromage blanc, salade de fruits frais.
- Café, Thé, infusions, chocolat chaud, Jus de fruit, eau minérale plate.

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 €

Dessert à présenter en complément du buffet crêpes

- Gâteau 1/2 part (entremet à choisir en page 4) 4,00 €

Tarif des buffets

	Entre 20 et 35 adultes	Entre 36 et 60 adultes	Supérieur à 60 adultes
Cocktail dinatoire 12 pièces	32,00 €	30,00 €	30,00 €
Buffet Rost er Forn	30,00 €	30,00 €	30,00 €
Buffet Ibérique	-	30,00 €	30,00 €
Brunch (uniquement le dimanche matin)	32,00 €	30,00 €	28,00 €
Buffet Crêpes	35,00 €	33,00 €	30,00 €
Buffet Oriental	36,00 €	34,00 €	31,00 €
Buffet Grill	37,00 €	36,00 €	33,00 €
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 3h00			
Basse saison	100,00 €	150,00 €	200,00 €
Haute saison	200,00 €	300,00 €	400,00 €
Location de salle jusqu'à 6h00			
Basse saison	150,00 €	200,00 €	250,00 €
Haute saison	300,00 €	400,00 €	500,00 €
Apéritif fourni et servi par le groupe	2,00 €		
Apéritif fourni et servi par le Moulin	à partir de 3,40 €		
Verrerie ou vaisselle complémentaire	1,50 €		
Vidéoprojecteur	35,00 €		



。 Les hébergements

*Des hébergements semi collectifs 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

du 01/01/26 au 29/03/26
et 02/11/26 au 31/12/26

Haute saison

du 30/03/26
au 01/11/26

La nuitée	230,00 €	350,00 €
La nuitée supplémentaire	120,00 €	180,00 €

*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 :
- 15h30 pour un brunch
- 17h30 pour un déjeuner.
- 01h00 pour un dîner.
- Pour toute location de salle (au-delà d'une 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.
- Écran 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 avec trampoline 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 par chèque, numéraire ou virement. Les CB ne sont pas acceptées.
- 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 matin : 10h00 à 12h00

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 privatifs, 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 3h00 ou 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 évènement*





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 dès 30,50 €

Nos buffets à thème dès 30,00 €

Nos menus dès 42,50 € (apéritif et boissons comprises),

Nos prestations mariage à partir de 83,00 € TTC

Nos forfaits Journée d'étude dès 49,90 € HT

(Tarifs 2026)



Domaine du Moulin de Saint-Yves

56620 PONT-SCORFF

www.moulinstyves.fr

accueil@moulinstyves.com

02 97 32 62 16