



DOMAINE

# Moulin de Saint-Yves



© STEVE ROUX

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

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<sup>e</sup> 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 privatisés pour votre évènement.

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 €*



© moulin

# Menus servis à table

à partir de  
42,50 €

VOUS COMPOSEZ VOTRE REPAS EN ASSOCIANTE :  
Une formule d'apéritif  
+  
Un Menu (ci-dessous) ou Carte (entrée + plat + dessert)  
+  
Un forfait boissons



## 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)



## 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 tomatée 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 végé)  
9,00 €

Kefta de légumes, crème d'ail à la libanaise (végé, sans lactose, sans gluten)  
9,00 €

## 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 €

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 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 €

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 €



© F. BIGOT

# Menu Enfants

Apéritif : Jus de pommes et grignotages

\*\*\*

Éventail de melon (en saison)

ou

Assiette de Rosette

\*\*\*

Aiguillettes de poulet panées - potatoes

\*\*\*

Brownie-cookie

5

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

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
<b>Champagne de la famille</b>	Jus de pommes, Breizh Cola, Grignotages	8,50 €	10,75 €	14,50 €
<b>Kir vin blanc, Rosé pamplemousse &amp; punch</b>		11,40 €	13,90 €	17,60 €
<b>Pétillant, Ricard &amp; Punch</b>		14,00 €	17,00 €	20,70 €
<b>Durée indicative</b>		<b>45 mn</b>	<b>60 mn</b>	<b>60 mn</b>
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	
<b>Kir vin blanc, Rosé pamplemousse</b>	Jus de pommes, Breizh Cola, Grignotages	3,40 €	6,40 €	
<b>Pétillant (nature ou kir)</b>		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
- Cake de blé noir et moutarde à l'ancienne
- Cannelé de légumes méditerranéens
- Accra de cabillaud au wakamé
- Croc kébab 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 €	
Rouge : <i>Petit-Pont Rouge</i>	Pays d'Oc IGP	4,50 €	7,60 €
Rosé : <i>Domaine Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Béziers	3,80 €	
Rouge : <i>Petit-Pont Rouge</i>	Pays d'Oc IGP	4,50 €	8,30 €
Blanc : <i>Domaine Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Béziers	3,80 €	
Rouge : <i>Domaine Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Béziers	5,30 €	9,10 €
Blanc : <i>Sauvignon Le Tuquet</i>	Gascogne	5,40 €	
Rouge : <i>Blaye Château les Jouberts</i>	Bordeaux	8,30 €	13,70 €
Blanc : <i>Sauvignon de Touraine Domaine d'Octavie</i>	Loire	7,20 €	
Rouge : <i>Anjou Rouge Domaine Matignon</i>	Loire	8,70 €	15,90 €

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 .....
Champagne servi à table (du groupe ou du Moulin) prestations/pers .....	28,00 €
Fontaine de champagne (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

<b>Adultes</b>	à partir de <b>30,00 €</b>
<b>Enfants</b> de 5 à 12 ans	<b>15,00 €</b>
Moins de 5 ans	<b>11,00€</b>

Verrerie fournie et dressée par le Moulin en quantité suffisante

8

## 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.

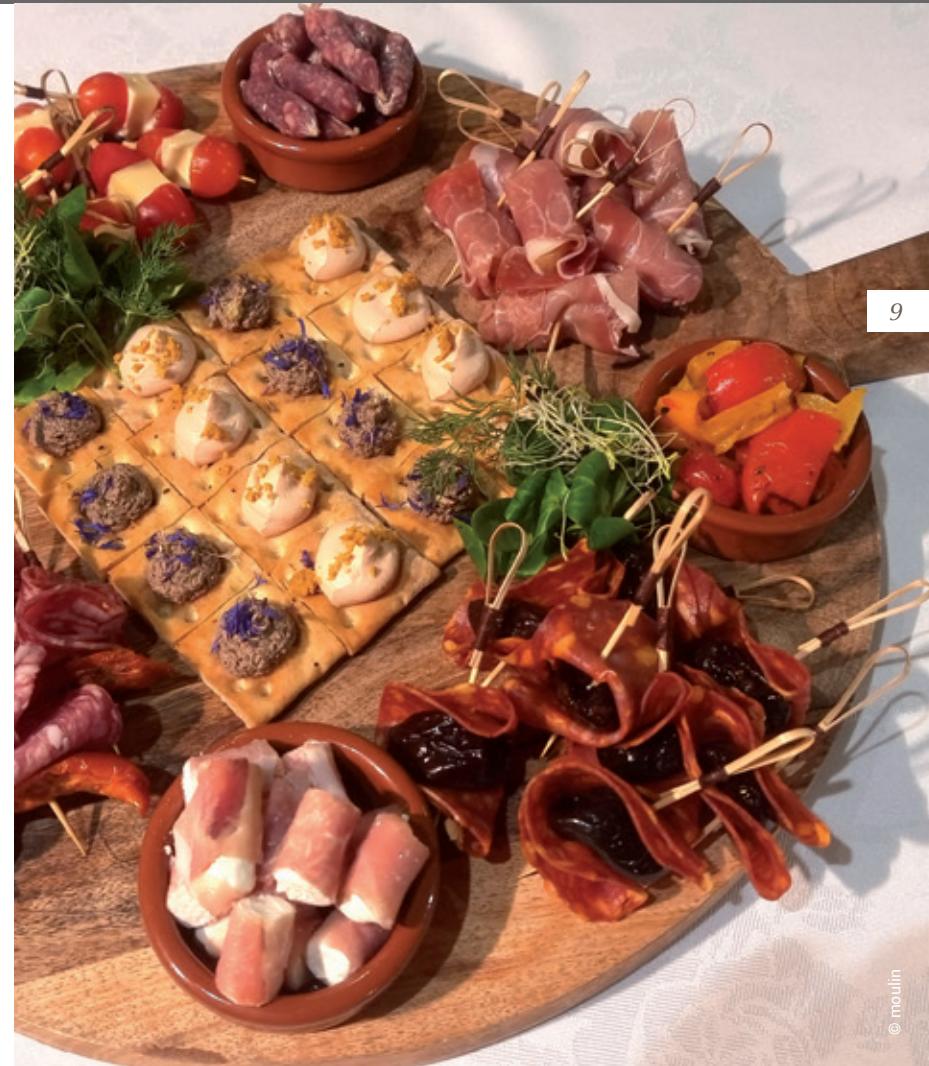
28,00 €

## 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 ROST ER FORN

- 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.



## 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 ½ 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 €
<b>Location de salle jusqu'à 3h00</b>			
Basse saison	100,00 €	150,00 €	200,00 €
Haute saison	200,00 €	300,00 €	400,00 €
<b>Location de salle jusqu'à 6h00</b>			
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	<b>230,00 €</b>	<b>350,00 €</b>
La nuitée supplémentaire	<b>120,00 €</b>	<b>180,00 €</b>

*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 €*







14

## 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.

## 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](http://www.moulinstyves.fr)

[accueil@moulinstyves.com](mailto:accueil@moulinstyves.com)

02 97 32 62 16