



Le Domaine du Moulin de Saint-Yves, à proximité de Lorient, idéalement situé entre Brest, Rennes et Nantes, à 7km de la N165, dispose de plusieurs salles pour vos journées d'étude, conventions, colloques, séminaires et conférences.

Ses prestations de qualité garantissent la réussite de votre réunion dans un cadre authentique regroupant, salles de réunions, espaces extérieurs et service de restauration.



Pour vos formations, réunions, conseils d'administration, lancements de produit, team building ou repas de comité d'entreprise, le site dispose de salles, climatisées pour la majorité, modulables de 10 à 240 personnes.





Pour vos rencontres professionnelles, 7 salles modulables pour optimiser vos journées ou 1/2 journées d'étude

- 2 salles pouvant accueillir jusqu'à 200 et 240 personnes
- 5 salles de réunions et sous commissions
- Configuration personnalisable des salles en classe, en U, en théâtre....
- Café d'accueil
- Mise en place de pauses selon votre programme : boissons chaudes et froides, viennoiseries, douceurs sucrées
- Wifi gratuit
- Equipements : vidéoprojecteur, écran (Connexions HDMI), paper-board, ...
- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite
- Grands parkings attenants gratuits

Configuration						
Noms des salles	Surface	THEATRE	U	BANQUET	CLASSE	COCKTAIL
Les Lavandières	200m ²	200	48	240	150	260
La Longère	180m ²	200	48	200	150	220
La Maison du Meunier	140m ²	140	36	130	100	150
Les Pêcheurs	96m ²	100	36	110	80	120
Le Moulin Etage	72m ²	70	36	80	50	105
La Salle du Déversoir	50m ²	50	18	50	20	70
Le Moulin RdC	40m ²	30	16	30	20	50

Pour fédérer vos équipes, améliorer leurs performances, éveiller leur créativité, vous profiterez des espaces du Domaine du Moulin de Saint-Yves en partenariat avec des prestataires qualifiés

Un moment de détente peut être intégré à votre journée. Nos espaces extérieurs, dans un environnement privilégié, ainsi que nos espaces intérieurs dédiés sont des atouts évidents pour le team building ou incentive.



FORFAIT JOURNÉE D'ETUDE - Tarifs HT - 2026

49,90 € par personne
(20 personnes minimum)

ACCUEIL Café, thé, infusions, jus de fruits, assortiment mini-viennoiseries

REUNION Salle spacieuse et lumineuse
Mise en place à votre convenance :
tables en U, théâtre, tables rondes ...
Eau plate en salle à volonté
Ecran, vidéoprojecteur, paper-board
Sonorisation, micro HF : sur réservation
Possibilité de matériel et salle(s) supplémentaire(s)

PAUSE Café, thé, infusions, jus de fruits, petites douceurs sucrées
ou

POT DE DEPART Café, thé, infusions, cidre, jus de fruits, crêpes
Par beau temps, l'accueil et les pauses peuvent être proposés en terrasse, partiellement couvertes.

DEJEUNER Entrée – Plat - Dessert
(Choisir parmi les propositions suivantes **ou laisser carte blanche à notre chef**)

Menu unique pour l'ensemble des participants
(Possibilité d'adapter les plats si allergie ou régime particulier)

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

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

Mousseline d'avocat et crevettes aux agrumes
ou

Kefta de légumes, crème d'ail à la libanaise

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

Canon de filet mignon en croute d'herbes et parmesan
ou

Brochette de volaille, marinade citron-coriandre, sauce piperade
ou

Gnocchis de patate douce, oignons caramélisés et crème de parmesan (végé)

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

Pavlova aux fruits de saison, caramel passion
ou

Délice chocolat caramel, feuillantine chocolat

Vins Blanc et Rouge Le Petit Pont IGP Pays d'Oc
Eau, café, thé ou infusions

PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES (Prix HT)

La 2^e pause Café, thé, infusions, jus de fruits, petits gâteaux 4,70 €

Les apéritifs

Servis à table accompagnés de gâteaux salés, fruits secs, olives et 2 feuilletés chauds

Kir vin blanc, jus de fruits	4,90 €
Pétillant, Ricard, Punch, jus de fruits	5,80 €

Servis debout accompagnés de gâteaux salés, fruits secs, olives et 4 bouchées (chaudes et froides) -durée max. 45 mn-

Kir vin blanc, jus de fruits	8,80 €
Pétillant, Ricard, Punch, jus de fruits	9,80 €

N'hésitez pas à nous consulter pour tout autre souhait (plat végétarien, menu de gala, ...)



RESERVATION

Dès votre décision prise, pour retenir la salle, nous confirmer par mail

Nous communiquer ensuite dès que possible
les heures d'arrivée - pauses - repas – départ

le choix de menu

le matériel nécessaire

la disposition souhaitée

l'adresse de facturation

nous confirmer le nombre de participants 8 jours avant l'évènement

Facturation sur la base de l'effectif confirmé 72h00 avant la date prévue

Le Domaine du Moulin de Saint-Yves, idéalement situé entre Brest, Rennes et Nantes, se situe à :

- 20 min du centre-ville de Lorient, du Palais des Congrès et de la gare SNCF
- 10 min de la sortie de la voie express N165 (sortie n°44, Quéven/Ploemeur/Aéroport)
- 15 min de l'aéroport de Lorient-Lann Bihoué
- 15 km des plages et de l'océan

Domaine du Moulin de Saint-Yves

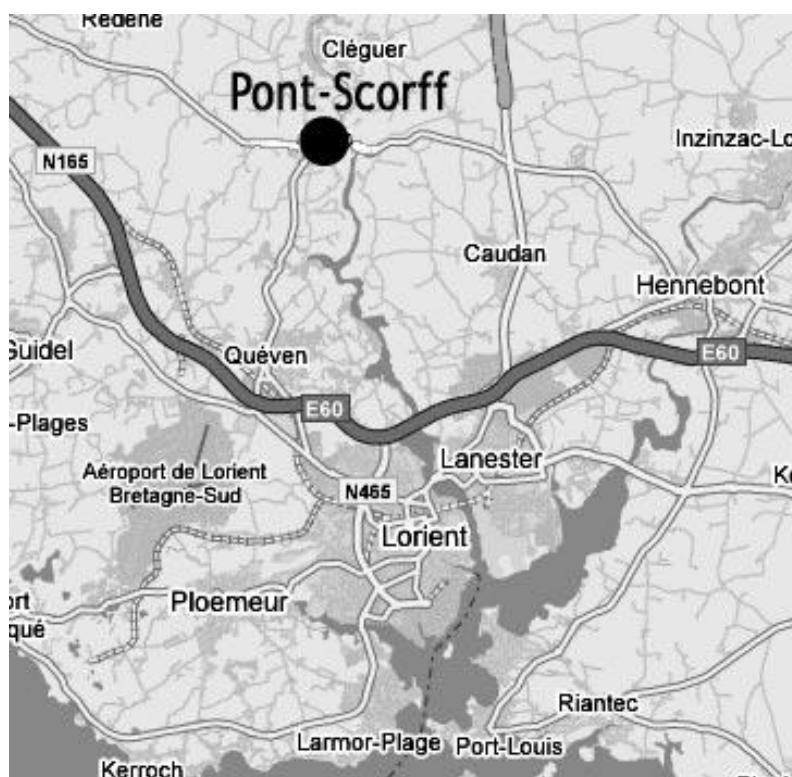
56620 PONT-SCORFF

Tél. : +33 (0)2 97 32 62 16

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 »



Pour un lancement de produit ou une présentation de catalogue, un départ en retraite, un arbre de Noël ou un repas de CE

Cocktails apéritifs, Animations culinaires, servis en terrasse pour profiter de la magie des lieux.

Repas à table ou en buffet, cocktail déjeunatoire ou dinatoire, buffet à thème, nos équipes vous conseillent et vous guident dans l'organisation de votre événement.

