



DOMAINE

Moulin de Saint-Yves



Restaurant de réceptions

Carte
2025



© STEVEROUX



Le domaine du
Moulin de Saint-Yves
vous propose

3 formules *au choix* *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^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 41,00 €

Apéritif à table 3,40 € + Menu 30,00 € + Forfait boisson 7,60 €

dès 49,00 €

Apéritif servi debout 11,40 € + Menu 30,00 € + Forfait boisson 7,60 €



© Alexis Mercier

Menus servis à table

à partir de
41,00 €

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)

Mousseline d'avocats et crevettes aux agrumes

ou

Feuilleté de chèvre chaud et confit de tomates, jambon Serrano, jeunes pousses à la vinaigrette au miel

Tendre volaille aux épices Chimichurri, garniture du moment

ou

Pavé de colin rôti, crémeux de moules parfumé à l'aneth

Palette gourmande
(verrine de fruits rouges mascarpone,
fondant chocolat et sorbet)

ou

Le Mangue, fruits de la passion *

30,00 € (Entrée, plat, dessert)

Menu

Caprices du meunier

Assiette du Périgord

(Burger de canard confit, sucette de foie gras à la figue et magret fumé)

ou

Tiramisu de saumon, lait de coco et fruits de la passion

ou

Noix de Saint-Jacques poêlées, émulsion de patates douces
au lait de coco
(Supplément 6,00 €)

Suprême de poulet farci aux champignons, jus au poivre vert

ou

Filet mignon de porc caramélisé au miel et au soja

ou

Dos de cabillaud rôti, crumble de chorizo, et légumes croquants

Sélection de fromages et mesclun aux fruits secs

Le Vanille framboise *

ou

Le Royal chocolat *

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

Feuilleté de chèvre chaud et confit de tomates, jambon Serrano, jeunes pousses à la vinaigrette au miel
9,00 €

Mousseline d'avocats et crevettes aux agrumes
9,00 €

Bavarois de légumes du soleil, crumble aux herbes et pesto
10,40 €

Tiramisu de saumon, lait de coco et fruits de la passion
13,00 €

Assiette du Périgord (Burger de canard confit, sucette de foie gras à la figue et magret fumé)
13,00 €

Gourmandin de foie gras mi-cuit, poire pochée au sauternes
18,00 €

Noix de Saint-Jacques poêlées, émulsion de patates douces au lait de coco
19,00 €

Délice aux deux quinoa, légumes croquants et salades d'herbes
8,60 €
(Vegan, sans lactose et sans gluten)

Les poissons

Pavé de colin rôti, crémeux de moules parfumé à l'aneth
13,00 €

Dos de cabillaud, crumble de chorizo et légumes croquants
15,00 €

Filet de saumon en croûte aux algues, blé noir au confit d'échalotes
17,50 €

Fantaisie de bar, fenouil rôti au beurre citronné
21,50 €

Les viandes

Tendre de volaille aux épices Chimichurri, garniture du moment
13,00 €

Filet mignon de porc caramélisé au miel et au soja
17,30 €

Suprême de poulet farci aux champignons, jus au poivre vert
19,00 €

Tian d'agneau confit, saveur mentholée
22,00 €

Tournedos de bœuf cuit au sautoir, persillade de légumes, sauce aux morilles
24,00 €

Vegan

Dahl de lentilles corail
12,50 €

(Vegan, sans lactose et sans gluten)

Les fromages

Sélection de fromages et mesclun aux fruits secs
8,00 €

Chausson Roquefort et noix de cajou, roquette parfumée au vinaigre de miel
9,50 €

Dessert servi à l'assiette

Palette gourmande (Verrine de fruits rouges et mascarpone, fondant au chocolat, sorbet)
8,00 €

Les desserts présentés

Avec fontaine scintillante et inscription personnalisée

Les entremets

Mangue, fruit de la passion
8,00 €

Royal chocolat
8,70 €

Vanille framboise
8,70 €

Les desserts signatures, par Jérôme Le Teuff

Vanille caramel-pécan
12,00 €

Piémont-chocolat
12,00 €

Fraisier ou framboisier à la vanille de Madagascar
12,00 €

Pièce montée 3 choux et nougatine
12,40 €

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 €

Lunch box Prestataire

DJ, photographe, baby-sitter...

Repas froid

Comprenant entrée, sandwich,
dessert, bouteille d'eau, soda)

20,00 €

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
Boissons alcoolisées de la famille	Jus de pommes, Breizh Cola, Grignotages	8,50 €	10,75 €	14,50 €
Kir vin blanc, Rosé pamplemousse & punch		11,40 €	13,80 €	17,60 €
Pétillant, Ricard & Punch		14,00 €	16,90 €	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 €	7,20 €	

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

Bouchées froides

Sablé tomate épices,
crèmeux olives noires

Moelleux aneth et citron,
rillettes de hadock

Verrine froides

Royale de petit pois à la menthe

Bohémienne de légumes provençaux
et tapenade d'olives, mikado aux
herbes

Bouchées chaudes

Canelés assortis
Bouchées Breizh
Fripon en aumônière

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	3,20 €] 7,60 €
Rouge : <i>Petit-Pont Rouge</i>	Pays d'Oc IGP	4,40 €	
Rosé : <i>Domaine Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Bézier	3,70 €] 8,20 €
Rouge : <i>Petit-Pont Rouge</i>	Pays d'Oc IGP	4,50 €	
Blanc : <i>Domaine Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Bézier	3,70 €] 9,00 €
Rouge : <i>Domaine Preignes Le Vieux</i>	Côteaux de Bézier	5,30 €	
Blanc : <i>Sauvignon Le Tuquet</i>	Gascogne	5,30 €] 13,40 €
Rouge : <i>Blaye Château les Jouberts</i>	Bordeaux	8,10 €	
Blanc : <i>Sauvignon de Touraine Domaine d'Octavie</i>	Loire	7,10 €] 15,70 €
Rouge : <i>Anjou Rouge Domaine Matignon</i>	Loire	8,60 €	

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	5,00 €
• Sorbet pamplemousse et pétillant	5,00 €
Pétillant Blanc de Blancs Chevallier, hors prestations	la bouteille 17,00 €
Champagne du Moulin, hors prestations	la bouteille 27,00 €
Champagne servi à table (du groupe ou du Moulin) prestations/pers 1,70 €
Fontaine de champagne (du groupe ou du Moulin) prestations/pers 2,20 €

*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, wraps, cakes,
burgers, brochettes marinées,
cassiolette fruits de mer,
crevettes twist

PIÈCES SUCRÉES

ex. : Macarons, cheesecakes,
tartes tropéziennes, donuts,
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.

40,00 €

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.

48,00 €

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 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, salade de fruits frais, glace caramel salé, crème fouettée.
ou Gâteau « Mangue, fruits de la passion » avec 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.
ou Gâteau « Mangue, fruits de la passion » avec 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.
ou Gâteau « Mangue, fruits de la passion » avec présentation.

L'IBÉRIQUE

- Paëlla (riz safrané, poulet, moules, poulpes, crevettes, lotte).
- Entremet exotique, salade de fruits frais, nougat glacé, crème fouettée.
ou Gâteau « Mangue, fruits de la passion » avec présentation.

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 €

Tarif des buffets

	Entre 20 et 35 adultes	Entre 36 et 60 adultes	Supérieur à 60 adultes
Cocktail dinatoire 10 pièces (précédé d'un déjeuner)	30,00 €	30,00 €	30,00 €
Buffet Rost er Forn	30,00 €	30,00 €	30,00 €
Buffet Ibérique		30,00 €	30,00 €
Cocktail dinatoire 12 pièces	35,00 €	33,00 €	30,00 €
Buffet Crêpes	35,00 €	33,00 €	30,00 €
Buffet Oriental	36,00 €	34,00 €	31,00 €
Buffet Grill	37,00 €	35,00 €	32,00 €
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 6h00	300,00 €	450,00 €	580,00 €
Tirage pression fourni et installé par le groupe en extérieur	gratuit		
Tirage pression fourni et installé par le groupe en intérieur	forfait 70,00 €		
Apéritif fourni et servi par le groupe	2,00 €		
Apéritif fourni et servi par le Moulin	à partir de 3,40 €		
Remise en température des pièces apéritives du groupe, sans service	forfait 40,00 €		
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 €)

12

TARIF

Basse saison

du 01/01/25 au 31/03/25
et 03/11/24 au 31/12/25

Haute saison

du 1/04/25
au 02/11/25

La nuitée **220,00 €** **340,00 €**

La nuitée supplémentaire **110,00 €** **170,00 €**

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 :
- 17h30 pour un déjeuner.
- 01h00 pour un dîner.
- Pour toute location de salle (au-delà d'1 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 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.
- 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 privés, 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 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 événement

A large rectangular area with a dashed border, containing horizontal dashed lines for writing notes.





DOMAINE

Moulin de Saint-Yves

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 et autocaristes dès **30,50 €** (boissons comprises),*

*Nos buffets à thème dès **30,00 €** (boissons comprises),*

*Nos menus dès **41,00 €** (apéritif et boissons comprises),*

*Nos prestations mariage à partir de **82,00 € TTC***

*Nos forfaits Journée d'étude dès **49,50 € HT***

(Tarifs 2025)



Domaine du Moulin de Saint-Yves

56620 PONT-SCORFF

www.moulinstyves.com

accueil@moulinstyves.com

02 97 32 62 16