

Plaquette Mariage 2025

HÔTEL ***
LE MANOIR DE MOËLLIEN
RELAIS DU SILENCE



Sommaire

Présentation du domaine

1

Nos hébergements sur place

2

La privatisation du site

3

Le cocktail sur mesure

4

Nos menus Mariage

5

Le retour de noce

6



1. Présentation du domaine

Cyrille Elmkayes ainsi que son équipe auront le plaisir de vous accueillir au Manoir pour votre Mariage.

Le charme, l'authenticité et la sérénité des lieux vous permettront de vivre des instants précieux qui resteront gravés dans vos esprits et ceux de vos proches.

Découvrez la romance et l'élégance dans chaque détail :

- *Cérémonie laïque
- *Cocktail dînatoire
- *Dîner de mariage
- *Soirée de mariage
- * Brunch de mariage
- * Hébergement sur place



2. Nos Hébergements

Le Manoir dispose de 18 chambres confortables attenantes au Manoir donnant sur les jardins, permettant ainsi à vos invités de rester sur place le soir du Mariage et de poursuivre en toute quiétude les festivités le lendemain autour d'un brunch.

La privatisation du site ne comprend pas la location des chambres. Chaque chambre doit être payé le jour de l'arrivée.

Le manoir a une capacité totale de 100 couchages.



Chambres Orangerie

10 chambres double
Grand lit double ou 2 lits simples
Salle de bain avec douche
de 93€ à 103€

Chambres Ty Bihan

3 chambres de 2 à 3 personnes
Chambre spacieuse, salle de
bain avec baignoire
de 133€ à 163€

Chambres Ecuries

5 chambres duplex de 2 à 4 personnes
2 grands lits double
Salle de bain avec baignoire
de 153€ à 163 €

Dortoir

42 couchages
20€ le couchage

3. La privatisation du site

Formule à 4800 euros (privatisation du site)
comprenant:

L'accès aux différentes salles:

La salle Duchesse de 200m² (200 assises) Repas du soir et brunch du lendemain



La salle Comtesse de 95m² (95 assises)



La salle des gardes de 60 m² (pour les enfants)

Mise à disposition du Mobilier (tables, chaises, nappage, vaisselle)

Nettoyage des lieux par le personnel du Manoir

Soft à volonté pour le cocktail et la soirée dansante

Tireuse à bières/cidre + gaz (hors fut)

Mise à disposition d'un vidéo projecteur et d'un écran géant

Suite des mariés offerte la nuit du mariage





Nous avons obtenu le titre de “Maitre restaurateur” ainsi, nous proposons de réaliser toute la partie gastronomie de votre évènement

Cocktail, diner, brunch, nous serons heureux de vous partager notre “savoir-faire”



4. Votre cocktail sur mesure



Les pièces cocktail proposées lors du cocktail sont composées d'une partie chaude et d'une partie froide. Les tarifs sont en fonction du nombre de pièces :

Formule 10 pièces par personnes 13€ / personne

Formule 12 pièces par personnes 16€/ personne

Formule 14 pièces par personnes 18€ / personne

Formule 16 pièces par personne 20€ / personne

Nous proposons des boissons différentes comme accompagnement comme le punch ou le mojito maison à 16€ le litres

Différents ateliers sont proposés:

Atelier Saumon : Cannelloni, Gravlax, rillettes (3/pers-4€)
3/per-5€)

Atelier Huitre 3/pers - 5€)

Partie froide

Navette

Maki vegetarien

Cuillère de magret de canard au chèvre

Foie gras sur pain d'épices

Guacamole crevettes

Partie chaude

Mini Burger

Feuilleté aux champignons

Samossa de volaille

Atelier Foie gras: Gougère au beurre de foie gras et toast de pain d'épices

Atelier Jambon Ibérique (Prix sur demande en fonction du nombre d'invités)

5. Notre carte Mariage

Les entrées

Foie gras, chutney de pomme et son pain d'épice	26€
Langoustines, déclinaison d'agumes, bisque crémeuse	28€

Les plats

Filet de boeuf, céleri noisette, jus corsé	34€
Filet de bar, caviar d'aubergines, beurre blanc	35€

Les fromages

Trilogie de fromages	10€
Coulomiers rôti au miel, pain aux céréales	10€

Les desserts

Demi sphère chocolat, coeur passion	14€
La tarte au citron du Manoir	16€

Nous proposons un forfait vin (4 verres par personnes) qui varie entre 12€ et 16€.

Les bouteilles d'eaux sont offertes pour le cocktail et la soirée dansante.

Elles sont facturées pendant le repas au tarif de 4€ la bouteille.

Le café et le thé sont au tarif de 2,00€

5. Nos Menus Mariages

Menu 52€

Les entrées

Aumonière de pétoncle, fondue de poireaux et sa bisque crémée

Salmorejo, jambon serrano

Les plats

Filet de colin, déclinaison de carottes, sauce iodée

Médailon de volaille, farce à l'huile de truffe, jus court

Les desserts

Feuillantine aux chocolats et son croustillant praliné

Gourmandise vanille, fruits rouges

Menu 62€

Les entrées

Ceviche de lieu et mangue, vinaigrette passion

Magret de canard fumé par nos soins et son condiment de poire aux épices

Les entrées

Lieu de nos côtes, déclinaison de petits pois, sauce vierge

Mignon de porc, crumble de noix, déclinaison de betterave et jus fumé

Les desserts

Sablé breton pomme et caramel aéré

Feuillantine aux chocolats et son croustillant praliné

5. Nos Menus Mariages

Menu 70€

Les entrées

Langoustines aux agrumes sur son palet au cresson de fontaine

Foie gras pressé, chutney de pomme et son pain d'épices

Les plats

Filet de bar, caviar d'aubergine et gourmandises de pois

Filet de boeuf snacké, céleri noisette, jus corsé

Les desserts et fromages

Triologie de fromages

Coulommiers rôti au miel

Tarte au citron façon Manoir

Demi sphère glacée chocolat, coeur acidulé

Menu enfant 20€

Les entrées

Chiffonnade de jambon & melon

Assortiment de crudités

Les plats

Poisson blanc, pommes pont neuf et jus marin

Volaille basse température, pommes pont neuf et jus blond

Les desserts

Sorbet Vanille fraise

Palet chocolat

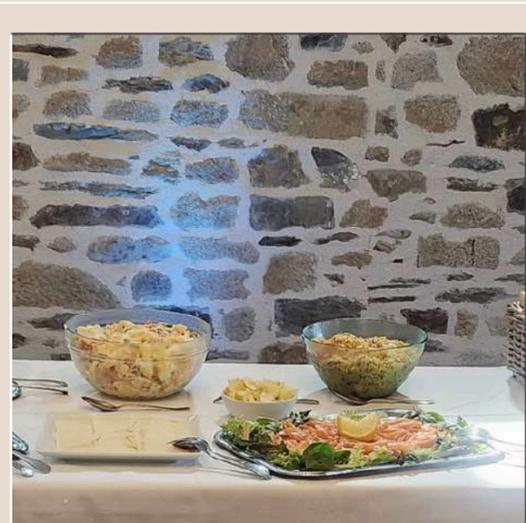
Les nounous ont un repas enfant en portion adulte au tarif de 30€ ⁸

6. Le retour de noce

Les premiers levés pourront profiter d'un petit déjeuner buffet à 12€ en attendant le brunch.

Le brunch est une prestation de 03h00

Nous en proposons deux sortes:



Le brunch traditionnel

Il se compose de charcuterie, fromages, salade piémontaise, salade de riz taboulé, saumon fumé

Boissons chaudes, jus de fruits, Pains, viennoiseries, salade de fruits, tarte aux fraises pommes et chocolat (selon saison)

Tarif de 25€ par personne

Le brunch breton

Comprenant 3 crêpes salé/sucré par personnes faites sur bilig devant vous.

Eau, boissons chaudes et jus de fruits compris.

Pour accompagner votre brunch, nous proposons du cidre kerné à 8€ la bouteille.

Tarif de 30€ par personne



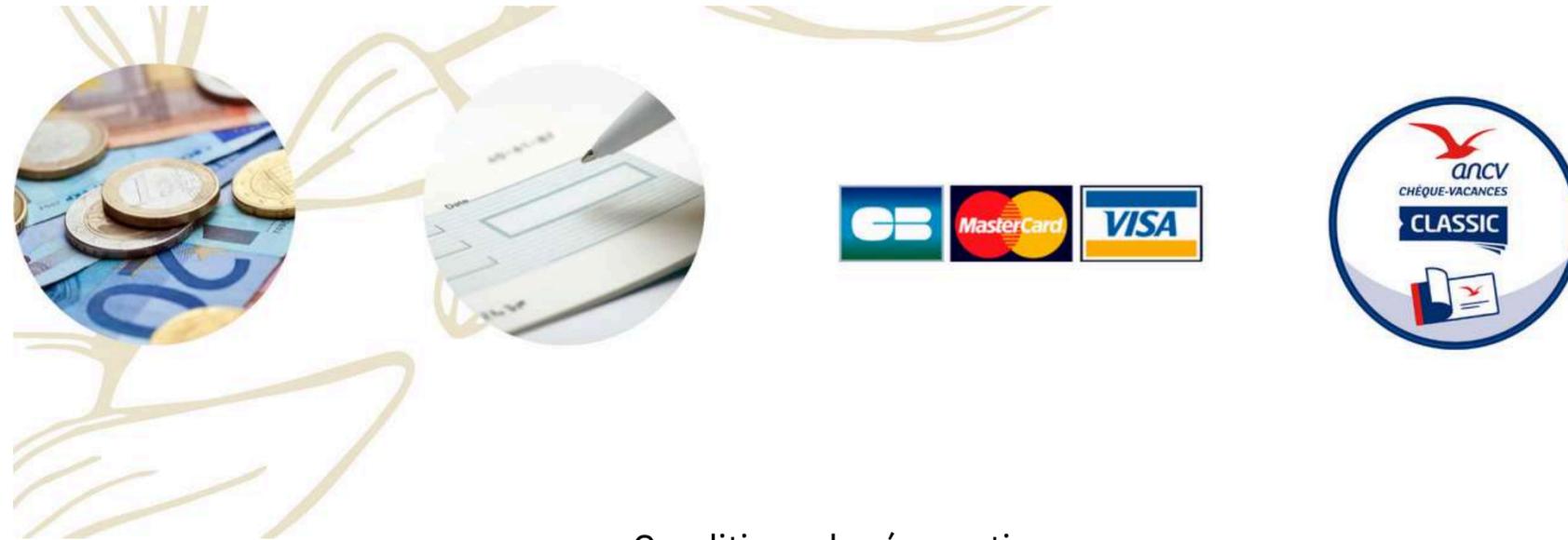
29550 PLONEVEZ - PORZAY
E-mail : bienvenue@manoirmoellien.fr

Tél : 02 98 92 50 40
www.manoirmoellien.fr

NOS TARIFS 2024

NOS CHAMBRES	DESCRIPTION	BASSE SAISON Du 01/04 au 15/06 Et du 16/09 au 30/10	HAUTE SAISON Du 16/06 au 15/09
Bâtiment Orangerie 10 chambres 2 personnes	Chambre double Grand Lit Salle de bain avec douche	93 €	103 €
Bâtiment Ecurie 5 chambres Duplex 2 à 4 personnes	Duplex avec un étage De 2 à 4 personnes * Salle de bain avec baignoire	133 €	143 €
Bâtiment Ty Bihan 2 chambres 2 personnes + 1 lit	Grande chambre De 2 à 3 personnes * Salle de bain avec baignoire	153 € (2 pers)	163 € (2 pers)
La Saint Ronan 1 chambre (à l'étage) 2 personnes + 1 lit	Chambre très spacieuse De 2 à 3 personnes * Salle de bain avec baignoire	153 € (2 pers)	163 € (2 pers)
* Personne supplémentaire	Lit de 90 ou 140 cm En fonction du type de chambre	20 € (1 pers)	20 € (1 pers)
Petit déjeuner buffet		12 €	12 €
Petit déjeuner enfants -12 ans	De 8h00 à 10h00	6 €	6 €
Petit déjeuner en chambre		14 €	14 €
Supplément Animal de compagnie	Pour 1 animal	8 € / JOUR	8 € / JOUR
Taxe de séjour	Par jour et par personne	1.45 €	1.45 €
Dortoir 42 couchages	Par jour et par personne	20 €	20 €

MOYENS DE PAIEMENT



Conditions de réservation

Nous vous demandons un numéro de carte bancaire pour garantie. Aucun montant ne sera prélevé à l'avance, le règlement s'effectuera sur place.

Conditions d'annulation

Vous pouvez annuler votre réservation jusqu'à 72h avant votre arrivée. Passé ce délai, le séjour vous sera entièrement débité.

Tout séjour commencé est dû, il n'est pas possible d'annuler ou de modifier votre réservation sans frais en cours de séjour



Hôtel ***
LE MANOIR DE MOËLLIEN
Relais du silence

