BROCHURE SÉMINAIRE

DOMAINE DES HAYES



3 SALLES DE RÉCEPTIONS

de 40 à 190 personnes

---

152 COUCHAGES

divisé en 34 chambres d'hôtel,
4 gîtes et 5 hébergements
atypiques

UN ESPACE DE 400 HECTARES

partagés entre parcs et forêt

Évènements d'entreprise
de 15 à 300 personnes

Idéalement situé :
RENNES - 25 min
PARIS - 1h30 (LGV)
NANTES - 1h20
VANNES - 50 min
ST MALO - 1h10
BREST - 2h30
CAEN - 2h10



Domaine des Hayes


Le Chateau


Le Préau


La Basse-Cour


La Cabane de Bernoë


Le Pavillon des Chasseurs


Le Cottage

Le Canut


Les Écuries


Les Cabanes de lutins


L'Orangerie


Léquinais

PLAN DU DOMAINE

NOS SALLES DE RÉCEPTIONS

Nos salles sont équipées de :

- WIFI
- Écran et vidéoprojecteur
- Tables, chaises, manges debout
- Parking privatifs, accès autocars



" LA GRANDE ORANGERIE "

Superficie	En U	Théâtre	Classe	Cocktail
190 M²	55 pers	190 pers	50 pers	250 pers





" LES ÉCURIES"

Superficie	En U	Théâtre	Classe	Cocktail
91 M²	39 pers	100 pers	36 pers	150 pers





" LA BASSE COUR "

Superficie	En U	Théâtre	Classe	Cocktail
50 M²	18 pers	40 pers	27 pers	50 pers





" LEQUINAIS"

Superficie	En U	Théâtre	Classe	Cocktail
86 M²	30 pers	100 pers	37 pers	120 pers



NOS SALLES DE SOUS-COMMISSION



m²	TARIF
Superficie	Journée
87 M²	300€ HT

"LE PRÉAU"



m²	TARIF
Superficie	Journée
50 M²	300€ HT

"L'ORANGERIE"



m²	TARIF
Superficie	Journée
20 M²	300€ HT

"LA BULLE"

NOS GÎTES



"LE COTTAGE"



"L'APPARTEMENT"



"LE PETIT LÉQUINAIS"



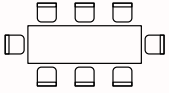
"LE GRAND LÉQUINAIS"

NOS FORMULES

PACKAGE AVEC BRETAGNE TRAITEUR MINIMUM 15 PERSONNES

Journée d'étude

Comprend :



LA LOCATION DE LA SALLE
Les Écuries, La Basse-Cour, Léquinais

+



CAFÉ D'ACCUEIL
Eaux, jus, café, thé, viennoiseries.

+

PAUSE PERMANENTE
Eaux, jus, café, thé à disposition.

+



UN DÉJEUNER
Au choix: Menu assis, cocktail dej, buffet froid ou barbecue..

+



PAUSE APRÈS- MIDI
Eaux, jus, café, thé, patisseries

Tarifs 2027
HAUTE SAISON

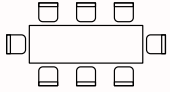
65€ HT / pers

Tarifs 2027
BASSE SAISON
jan-fév-nov-déc

54€ HT / pers

Séminaire résidentiel

Comprend :



LA LOCATION DE LA SALLE
Les Écuries, La Basse-Cour, Léquinais

+



CAFÉ D'ACCUEIL
Eaux, jus, café, thé, viennoiseries.

+

PAUSE PERMANENTE
Eaux, jus, café, thé à disposition.

+



UN DÉJEUNER
Au choix: Brunch ,Menu assis, cocktail dej, buffet froid ou barbecue..

+



PAUSE APRÈS- MIDI



UN DINER AVEC 1 APERITF ET VIN

Au choix: Menus assis,, cocktail dinatoire,, barbecue

+



UNE NUIT
En single ou multiple (de 2 à 7 pers/ chambre)

+



UN PETIT DÉJEUNER
Eaux, jus, café, thé, viennoiseries, baguettes, céréales, fruits...

Tarifs 2027
HAUTE SAISON

179.50€ HT / pers
en chambre multiple

235€ HT / pers en chambre single

Tarifs 2027
BASSE SAISON
jan-fév-nov-déc

161€ HT / pers en chambre multiple

223€ HT / pers en chambre single

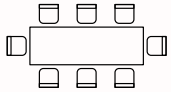
NOS FORMULES

PACKAGE AVEC BRETAGNE TRAITEUR

Soirée d'entreprise

Comprend :

A partir de 1 250€ HT selon le dîner et la location des chambres



LA LOCATION DE LA SALLE

Les Écuries, La Basse-Cour, Léquinais

+



UN DINER

Au choix: repas assis, cocktail, barbecue

EN OPTION 

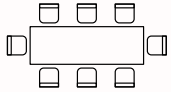
UNE NUIT

En single ou multiple (de 2 à 7 pers/ chambre)

Gestion libre

Comprend :

A partir de 3 100€ HT selon la salle



LA LOCATION DE LA SALLE

Les Écuries, La Basse-Cour, Léquinais

+



HÉBERGEMENT

Chambre de 1 à 7 personnes

EN OPTION 8.50€ HT/pers 

UN PETIT DÉJEUNER

Eaux, jus, café, thé, viennoiseries, baguettes, céréales, fruits...

NOS LOGEMENTS

La Basse Cour



Jusqu'à 35 personnes

Accès PMR

11 chambres

Modulables lit double ou lit simple

Le Pavillon des Chasseurs



Jusqu'à 35 personnes

Accès PMR

11 chambres

Modulables lit double ou lit simple

L'Appartement



jusqu'à 14 personnes

4 chambres

Modulables lit double ou lit simple

Léquinais Familial



Jusqu'à 10 personnes

Accès PMR

5 chambres

Modulables lit double ou lit simple

Le Cottage



Jusqu'à 4 personnes

Accès PMR

1 chambre

1 lit king size non modulable
+ 1 canapé convertible

Le Petit Léquinais



Jusqu'à 6 personnes

2 chambres

Modulables lit double ou lit simple

NOS LOGEMENTS INSOLITES

Les Wigwams



Jusqu'à 16 personnes

3 tentes wigwams

Espace commun

Les Cabanes de lutins

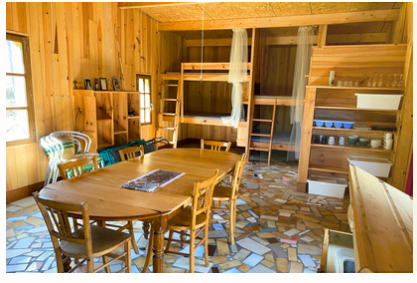


Jusqu'à 6 personnes

2 cabanes de lutins

Espace commun

La Cabane de Bernoë



Jusqu'à 8 personnes

Espace commun

NOS MENUS

Nos formules repas incluent le service, le pain ainsi que les eaux minérales plates, gazeuses et café.

Pour les repas assis, *le choix du menu est unique* pour l'ensemble du groupe.

Les formules déjeuner ne comprennent pas d'alcool.

Pour le dîner, un apéritif et l'accord mets et vins sont inclus.

En Option pour le déjeuner :

Apéritif
3.00 € HT :
Kir
Verre de vin
Bière

Accord vin pour le déjeuner
4.50 € HT

-

En Option déjeuner ou diner :

Cocktail alcoolisé en bonbonne au choix à **12€ HT le litre :**

Pina colada,
Cosmopolitan basilic
Caribbean Mule,
Spritz,
Fiero Spritz

Ou sous forme de bar fait sur place
2 verres par personne 12.50 € HT

MENU PRINTEMPS ETE

DÉJEUNER

Entrée :

Croustillant de canard et abricot sec, crème fraîcheur de féta

Guacamole et saumon marinée fumé par nos soins, mélanges de pousses

Salade de mi cuit de bœuf à la thaï

Nems de feta , mozzarella et romarin chutney rhubarbe

Plat :

Pavé de boeuf servi saignant, pommes grenailles légèrement ailé, crème de champignons shiitaké

Suprême Poulet grillé à la thaïe, riz coriandre et jus de cuisson aux herbes

Cabillaud au citron confit, pommes de terre grenailles et poireaux au beurre demi-sel

Risotto à l'encre de seiche, poêlée de crevettes marinées, condiments iodée et herbes fraîches

Poké bowl du moment

Dessert :

Macaron vanille framboise

Kouign amann

Tarte tatin servi tiède et crème fouettée

Forêt Noire

Salade de fraises, éclats de meringues et balsamique réduits

MENU AUTOMNE/HIVER

DÉJEUNER

Entrée :

Potimarron rôti, oeuf mollet et crumble parmesan

*

Cappuccino de patates douces, émulsion ciboulette

*

Cotriade bretonne

Plat :

Conchiglies de canard, éclat de noix et parmesan

*

Risotto sarrazin, tomme bretonne et noix concassés

*

Mijoté de veau et shitakés réduction cacao

Dessert :

Tirabreizh

*

Eclair spéculoos et coulis caramel beurre salé

*

Poire bretonne poché au vin

DÎNER

Entrée :

Haddock fumé par nos soins , salade fraicheur,menthe, salicorne et sphère citron poivre

*

Nems de boeuf et menthe , yaourt grec fines herbes

*

Oeuf parfait, mousseline de carottes, carottes croquantes & crème de truffe

*

Pressé de Boeuf façon pot au feu, émulsion ciboulette et légumes rôties

Plat :

Pavé de thon snacké, wok de nouilles sautés, légumes et caramel de soja

*

Filet mignon de porc celtes, purée de pommes de terre aux herbes, pleurotes et shitakés et jus brun au whisky breton

*

Suprême de volaille fermière, pomme de terre de Noirmoutier, petits légumes
et jus de cuisson crémé au champignon des bois

*

Demi magret de canard servi rosé, pomme de terre bretonne extra fondante,
réduction de vin rouge et truffe

*

Filet de dorade, purée de pommes de terre aux herbes, petits légumes et
beurre d'agrumes

Dessert :

Mignardises du moment par 4

*

Fondant au chocolat noir, ganache montée chocolat

*

Tarte citron basilic, crème à la vanille de bourbon



BARBECUE

DÉJEUNER OU DÎNER

En Trio

Pavé de thon mariné miel, cannelle

Médaillon de veau cardamome et herbes fraîches

Haut de cuisse de volaille de Janzé épices tandoori et cumin

Accompagné de pommes de terre rôties et d'une salade de crudités variée

Mignardise sous forme de buffet à dessert

Café

Accompagné de pain boulanger, d'eau minérale plate et gazeuse

BRASERO

+5 € PAR PERSONNE
MIN 50 PERS.

Plat façon Mix grill pour 1 pers.

Demi magret de canard cannelle et piment d'Espelette

Entrecôte limousine (800g/ 4 personnes) chimichurri

Demi Suprême de volaille de Janzé aux épices cajun

*

Poireaux marinés et grillés

Courgette marinée

Pomme de terre grenaille à l'ail et beurre de romarin

*

Sauce poivre de Sichuan
Sauce échalote, vin de Bordeaux et truffe

Le dessert : Buffet de dessert

Cheesecake

Tarte citron méringué

Tarte chocolat



BUFFET FROID

Les salades

Salade lentilles, tomates confites, féta et vinaigrette à la roquette

*

Salade de pâtes et lard rôti, petits légumes et vinaigrette au cidre

*

Salade de poulet et parmesan façon César

Les planches

Houmous de pois chiche à l'huile d'olive et menthe

*

Assortiment de Charcuterie (Saucisse sèche, Serrano, saucisse piquante, rosette et condiments)

*

Saumon fumé en tranche

*

Assortiment de fromages sur planches

*

Trilogie de verrines du moment

Le sucré

Mini kouign amann

*

Mini tarte citron basilic

*

Mousse au chocolat

BRUNCH ANGLAIS

Le chaud

Oeuf brouillé aux herbes
*
Saucisse grillé
*
Effiloché de porc cuisson de 7 heures Haricots blanc en sauce légérement épicé

Salades et dips

Salade de pâtes, dinde, tomates confites et vinaigrette au cidre
*
Salade de lentilles, féta, tomates et pistou à la roquette
*
Salade de filet de poulet et parmesan façon césar Houmous de pois chiche avec gressins

Le Froid

Plateau de Charcuterie Serrano, saucisse sèche, saucisse piquantes et condiments
*
Plateau de saumon fumé Accompagné d'une crème fines herbes

Le sucré

Assortiment de viennoiseries maison (brioche chocolat, croissants et pain au chocolat)
*
Pancakes et sauce chocolat, caramel et chantilly
*
Salade de fruits frais Cocktail de jus de fruits

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

(17 PIÈCES PAR PERSONNE DONT 10 SALÉES + 4 PIÈCES ATELIERS + 3 DESSERT)

Exemple de pièces salées 10 au choix

Aumônière croustillante de haddock fumé, ciboulette et citron

Bretzel magret fumé et condiments

Comté fumé, émulsion truffe noire

Panna Cotta “Black”, salicorne et tomate confite

Brochette de crevettes coco et citron vert

Sphère citron échalote, saumon braisé

Ballottine de volaille fermière, crème de tome bretonne et poivre noir

Tartelette miel, feta & romarin

Pavé de canard mariné, fumé et braisé, mangue et sésame torréfié

Club Suédois saumon fumé, crème acidulée et citron vert

Navette tome bretonne et truffe noire VG

Concombre, tomate et féta revisité VG

Moussaka végétarienne VG

Caviar de courgettes et oignons frits VG

Mini burger aubergine et féta VG

3 pièces sucrés par personnes

Fondant chocolat, ganache montée chocolat blanc et marron

Tarte pomme romarin, crème vanillée

Mix macarons

Mini opéra

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

(17 PIÈCES PAR PERSONNE DONT 10 SALÉES + 4 PIÈCES ATELIERS + 3 DESSERT)

Choisir dans la liste 2 ateliers

Atelier Risotto

Atelier Bar à Huîtres

Atelier découpe de Saumon Fumé

Atelier Fumage Sensoriel

Atelier Plancha

Atelier Barbecue Japonais " K O K K O K A M A D O "

Atelier découpe de Jambon Serrano 50 pers minimum

Atelier Galettes

Atelier découpe de Foie Gras

Atelier Savoyard

SOIRÉE FESTIVE

5 PIÈCES COCKTAILS + I PLAT UNIQUE +BAR A DESSERT



Thème Réunionnais (rougail saucisse)

*

Thème Espagnol (paëlla)

*

Thème Oriental (coucous)

*

Thème Savoyard (tartiflette)

Inclus par personne : 2 verres de cocktail + 2 verres de vin

FORMULE TRANQUILLITÉ FIN DE SOIRÉE

Vous souhaitez être certain de manquer de rien alors on s'occupe de tout même du service et du rangement (min 20 personnes)

FORMULE APÉRITIVE

1H30

- Planches apéritives (charcuterie - fromage)
- Bières bretonnes à la pression
- Vin blanc
- Vin rouge
- Rosé
- Assortiment de soft (sodas...)

25€ HT /personne

FORMULE DE BASE

3H

- Bières bretonnes à la pression
- Vin blanc
- Vin rouge
- Rosé
- Assortiment de soft (sodas...)

30€ HT/personne

FORMULE PREMIUM

3H

- Bières bretonnes à la pression
- Vin blanc
- Vin rouge
- Rosé
- Assortiment de soft (sodas...)
- 1 cocktail au choix
- Digestif : Get 27, Baileys

40€ HT /personne

FORMULE VIP

3H

- Bières bretonnes à la pression
- Vin blanc
- Vin rouge
- Rosé
- Assortiment de soft (sodas...)
- 1 cocktail au choix
- Digestif : Get 27, Baileys
- Champagne

50€ HT / personne

ENVIE DE QUELQUES VERRES ENTRE COLLABORATEURS ?

10€ HT /personne

Nous vous proposons, une formule en **autonomie** pour les groupe de **moins de 20 personnes.**
Nous vous mettons à disposition une glacière avec un **mix de boissons**, pour 2/3 verres par personne.

LA CAVE DES HAYES



Profitez de la fête, on s'occupe du reste !

Parce que nous vous offrons **simplicité et sérénité** : bières, vins, cidres et softs :

✅ Issus de **Producteurs Locaux**
✅ Une **Gestion complète du verre** par nos soins
✅ La **Garantie** que tout ce qui n'est pas consommé est repris et **non facturé**

Moins de logistique pour vous, plus de convivialité pour vos invités.





Un bar équipé rien que pour vous pour 200€

Avec la location du bar, profitez de :

✅ Une **tireuse à bière** (tête plate & tête creuse)
✅ Un **réfrigérateur**
✅ Une **machine à glaçons**
✅ ECO CUPS + VERRE A VIN
✅ Un lave verre

Le + : une formule en toute autonomie !



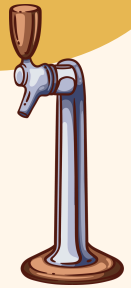
LA CAVE DES HAYES





100 % Local

Le cidre et les softs proviennent de la **Cidrerie de Brocéliande** à 25km du domaine produits issus de l'agriculture biolohique



Bières

L'Ombre Jaune Bière blonde **100 % Local** Fût de 20l	95.00€ HT
L'Ombre Blanche Bière Blanche **100 % Local** Fût de 20l	95.00€ HT
Coreff - Blonde Fût de 20l	95.00€ HT

Tireuse à bière fournie et écocups

Digestif

Get 27 75 cl	17.00€ HT
Bayleys 75 cl	15.00€ HT

Possiblité de rhum, Gin et Whisky sur demande

Vins et Cidre

Uby n°3 - Blanc Colombard Ugni - 75cl	9.50€ HT
Uby n°6 - Rosé Fruité - 75 cl	9.50€ HT
Côtes de Bourg Château de la Roche Joubert - 75 cl	9.50€ HT
Cidre Brocéliande 75cl	8.00€ HT
Vouvray Château de la Roche Joubert - 75 cl	16.00€ HT



Soft

Jus de Pomme Brocéliande - 1l **100 % Local**	6.00€ HT
Jus de Pomme Pétillant Brocéliande - 75cl **100 % Local**	6.00€ HT
Jus de Fruit au choix parmi un pannel - 1l	5.00€ HT
Eau Plate ou Pétillante - 1l	3.00€ HT





Le Domaine des Hayes

N°de SIRET 53130740300018 / Atout France IM035220001
contact@domaine-des-hayes.fr / 07.76.99.50.51