



# 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)

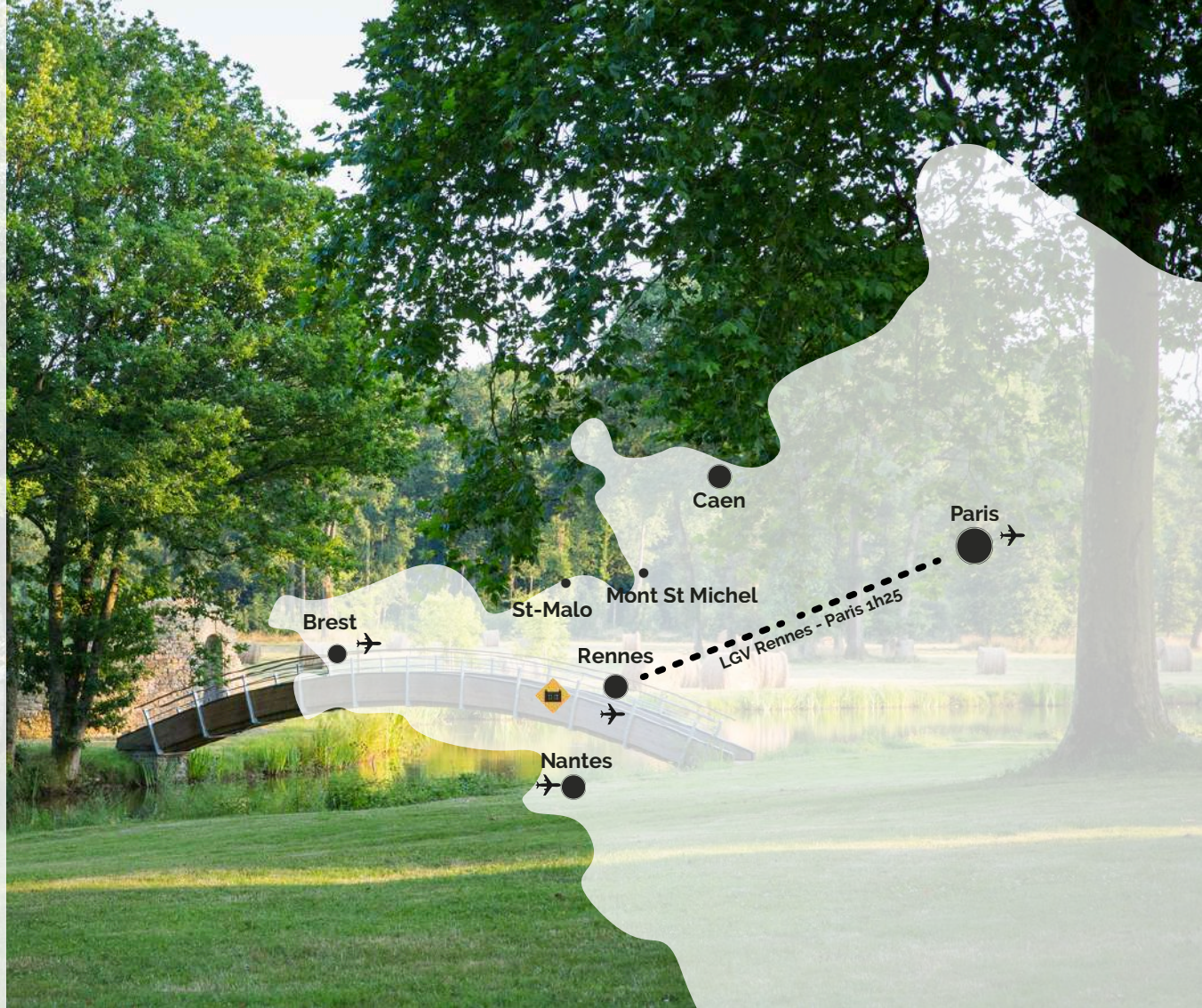
NANTES - 1h20

VANNES - 50 min

ST MALO - 1h10

BREST - 2h30

CAEN - 2h10







# Domaine des Hayes



La Cabane de Bernoë



Les Cabanes de lutins



L'équinais



Le Château



Le Cottage



Les Écuries



L'Orangerie



Le Préau



La Basse-Cour



Le Pavillon des Chasseurs

Le Canut

## PLAN DU DOMAINE

# NOS SALLES DE RÉCEPTIONS

Nos salles sont équipées de :



WIFI



Écran et vidéoprojecteur



Tables, chaises, manges debout



Parking privés, accès autocars



" LA GRANDE ORANGERIE "



Superficie  
190 M²



En U  
55 pers



Théâtre  
190 pers



Classe  
50 pers



Cocktail  
250 pers



" LES ÉCURIES "



Superficie  
91 M²



En U  
39 pers



Théâtre  
100 pers



Classe  
36 pers



Cocktail  
150 pers



" LA BASSE COUR "



Superficie  
50 M²



En U  
18 pers



Théâtre  
40 pers



Classe  
27 pers



Cocktail  
50 pers



" LEQUINAIS "



Superficie  
86 M²



En U  
30 pers



Théâtre  
100 pers



Classe  
37 pers



Cocktail  
120 pers





# NOS SALLES DE SOUS-COMMISSION



"LE PRÉAU"



Superficie  
87 M<sup>2</sup>

## TARIF

Journée  
300€



"L'ORANGERIE"



Superficie  
50 M<sup>2</sup>

## TARIF

Journée  
300€



"LA BULLE"



Superficie  
20 M<sup>2</sup>

## TARIF

Journée  
300€

## NOS GÎTES



"LE COTTAGE"



"L'APPARTEMENT"



"LE PETIT LÉQUINAIS"



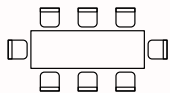
"LE GRAND LÉQUINAIS"

# NOS FORMULES

## PACKAGE AVEC BRETAGNE TRAITEUR

### 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, pâtisseries

Tarifs 2026  
HAUTE SAISON

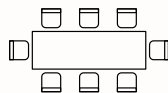
**61€ HT / pers**

Tarifs 2026  
BASSE SAISON  
jan-fév-nov-déc

**51€ 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 APERITIF 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 2026  
HAUTE SAISON

**169€ HT / pers** en  
chambre multiple

**210€ HT / pers** en  
chambre single

Tarifs 2026  
BASSE SAISON  
jan-fév-nov-déc

**154€ HT / pers** en  
chambre multiple

**180€ HT / pers** en  
chambre single

# NOS FORMULES

## PACKAGE AVEC BRETAGNE TRAITEUR

### Soirée d'entreprise

Comprend :



#### LA LOCATION DE LA SALLE

Les Écuries, La Basse-Cour, Léquinais

+



#### UN DINER

Au choix: repas assis, cocktail,  
barbecue

EN OPTION



#### UNE NUIT

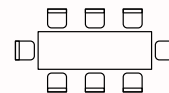
En single ou multiple (de 2 à 7  
pers/ chambre)

A partir de  
**1 030€ HT**  
selon le dîner  
et la location  
des chambres



### Gestion libre

Comprend :



#### 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...

A partir de  
**2 925€ HT**  
selon la salle

# 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

## Léquinois 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 Léquinois



-  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 dîner :

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 fêta

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 aillé, 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 crème 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 meringué

Tarte chocolat

# BUFFET FROID

## Les salades

Salade lentilles, tomates confites, fêta 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  
légèrement 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 fêta revisité VG

Moussaka végétarienne VG

Caviar de courgettes et oignons frits  
VG

Mini burger aubergine et fêta 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 + 1 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€ /personne**

## FORMULE DE BASE

3H

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

**30€ /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€ /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€ /personne**

## ENVIE DE QUELQUES VERRES ENTRE COLLABORATEURS ?

**10€ /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 **Cidrie  
de Brocéliande** à 25km du  
domaine produits issus de  
l'agriculture biologique



## Bières

L'Ombre Jaune	89.00€ HT
Bière blonde <b>100 % Local</b>	
Fût de 20l	
L'Ombre Blanche	89.00€ HT
Bière Blanche <b>100 % Local</b>	
Fût de 20l	
Coreff - Blonde	89.00€ HT
Fût de 20l	
Tireuse à bière fournie et écocups	

## Digestif

Get 27	17.00€ HT
75 cl	
Bayleys	15.00€ HT
75 cl	
Possibilité de rhum, Gin et Whisky sur demande	

## Vins et Cidre

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

## Soft

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





**Le Domaine des Hayes**

N°de SIRET 53130740300018 / Atout France IM035220001

[contact@domaine-des-hayes.fr](mailto:contact@domaine-des-hayes.fr) / 07.76.99.50.51