



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)

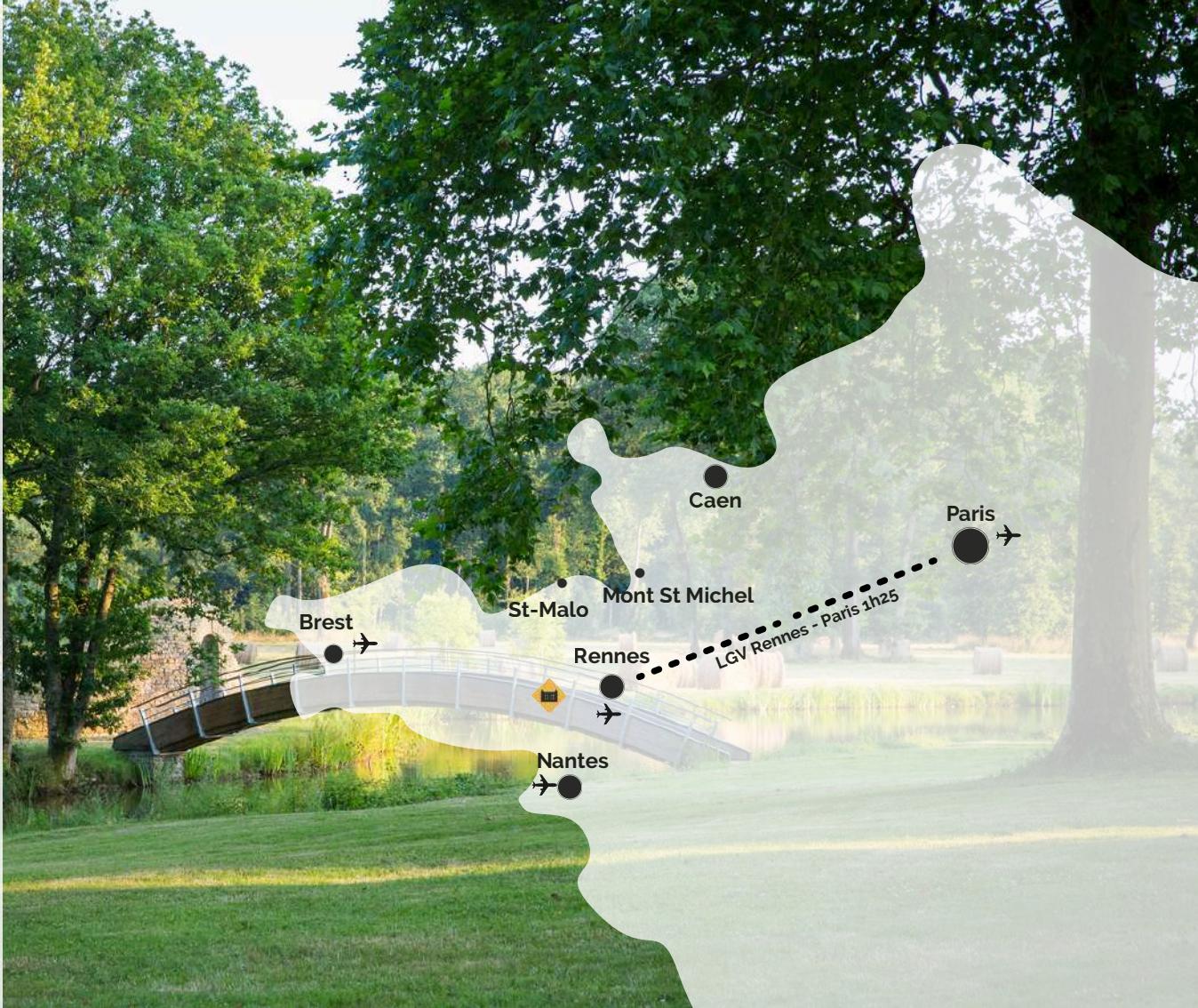
NANTES - 1h20

VANNES - 50 min

ST MALO - 1h10

BREST - 2h30

CAEN - 2h10





Domaine des Hayes

PLAN DU DOMAINE



La Cabane de Bernoë



Le Chateau



Le Préau



La Basse-Cour



Le Pavillon des Chasseurs



Le Cottage



L'Orangerie



Les Cabanes de lutins



Léquinais



Les Écuries



NOS SALLES DE RÉCEPTIONS

Nos salles sont équipées de :



WIFI



Écran et vidéoprojecteur



Tables, chaises, manges debout



Parking privatisés, accès autocars



" LA GRANDE ORANGERIE "

m ²	En U	Théâtre	Classe	Cocktail
190 M ²	55 pers	190 pers	50 pers	250 pers



" LES ÉCURIES "

m ²	En U	Théâtre	Classe	Cocktail
91 M ²	39 pers	100 pers	36 pers	150 pers



" LA BASSE COUR "

m ²	En U	Théâtre	Classe	Cocktail
50 M ²	18 pers	40 pers	27 pers	50 pers



" LEQUINAIS "

m ²	En U	Théâtre	Classe	Cocktail
86 M ²	30 pers	100 pers	37 pers	120 pers



NOS SALLES DE SOUS-COMMISSION



"LE PRÉAU"



Superficie
87 M²

TARIF

Journée
300€



"L'ORANGERIE"



Superficie
50 M²

TARIF

Journée
300€



"LA BULLE"



Superficie
20 M²

TARIF

Journée
300€



"LE COTTAGE"



"L'APPARTEMENT"

NOS GÎTES



"LE PETIT LÉQUINAIS"



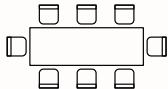
"LE GRAND LÉQUINAIS"

NOS FORMULES

PACKAGE AVEC BRETAGNE TRAITEUR

Journée d'étude

Comprend :



LA LOCATION DE LA SALLE

Les Écuries, La Basse-Cour, Léquinain



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

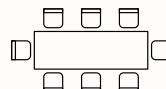
Eaux, jus, café, thé, patisseries

Tarifs 2026
HAUTE SAISON

61€ HT / pers

Séminaire résidentiel

Comprend :



LA LOCATION DE LA SALLE

Les Écuries, La Basse-Cour, Léquinain



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

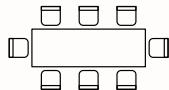
180€ HT / pers en chambre single

NOS FORMULES

PACKAGE AVEC BRETAGNE TRAITEUR

Soirée d'entreprise

Comprend :



LA LOCATION DE LA SALLE

Les Écuries, La Basse-Cour, Léquinain



UN DINER

Au choix: repas assis, cocktail, barbecue

EN OPTION



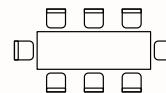
UNE NUIT

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 :



A partir de
2 925€ HT
selon la salle

LA LOCATION DE LA SALLE

Les Écuries, La Basse-Cour, Léquinain



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**

L'Appartement



- jusqu'à 14 personnes
- 4 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 Pavillon des Chasseurs



- Jusqu'à 35 personnes
- Accès PMR
- 11 chambres
- Modulables lit double ou lit simple**

Léquinai Familial



- Jusqu'à 10 personnes
- Accès PMR
- 5 chambres
- Modulables lit double ou lit simple**

Le Petit Léquinai



- 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 féta

Guacamole et saumon mariné 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 :

Conchiglie 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 crémeux 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, 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 cuison 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 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 + 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 SOIREE

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 groupes 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



Bières

L'Ombre Jaune 89.00€ HT

Bière blonde **100 % Local**
Fût de 20l

L'Ombre Blanche 89.00€ HT

Bière Blanche **100 % Local**
Fût de 20l

Coreff - Blonde 89.00€ HT

Fût de 20l

Tireuse à bière fournie et
écocup

Digestif

Get 27 17.00€ HT

75 cl

Bayleys 15.00€ HT

75 cl

Possibilité de rhum, Gin et Whisky sur demande

100 % Local
Le cidre et les softs
proviennent de la **Cidrerie
de Brocéliande** à 25km du
domaine produits issus de
l'agriculture biologique



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 6.00€ HT
Brocéliande - 1l **100 % Local**

Jus de Pomme Pétillant 6.00€ HT
Brocéliande - 75cl **100 % Local**

Jus de Fruit 5.00€ HT
au choix parmi un panel - 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 / 07.76.99.50.51