

VOTRE MARIAGE





Un lieu unique

privatisé pour vous

Le Manoir de Kerhuel est un lieu rare
dédié aux mariages entièrement privatisé pour vous.

Une magnifique allée plantée de hêtres centenaires.

Une architecture remarquable avec vue dégagée sur la campagne.

Une terrasse plein sud et des jardins pour votre cocktail.

Une belle salle en pierre pour votre dîner.

Une piste de danse entièrement équipée pour votre soirée.

Un hôtel classé demeures & châteaux.

Une suite nuptiale de rêve.

24 chambres spacieuses et un dortoir pour héberger vos invités.

Une piscine chauffée, un sauna, un tennis, et deux salles de jeux.

Une restauration réalisée sur place par notre chef et sa brigade.

Un service de qualité et un personnel très attentif.

Et en plus

une accessibilité idéale

Gare de Quimper à 15 minutes.

Bornes de recharges.

Grand parking privé.

Accès wifi gratuit dans tout l'hôtel.

Au carrefour de nombreux lieux touristiques.



Tarif de la privatisation

weekend et jours fériés

- Janvier & février : 2 900 €
- Mars : 3 350 €
- Avril : 5 600 €
- Mai : 7 390 €
- Juin, juillet & août : 8 490 €
- Septembre (2 premiers weekends) : 6 990 €
- Septembre (2 derniers weekends) : 6 390 €
- Octobre (2 premiers weekends) : 5 300 €
- Octobre (2 derniers weekends) : 4 300 €
- Novembre : 2 850 €
- Décembre : 2 690 €

Ce prix comprend le mobilier de réception (tables, chaises, mange debout, consoles), les nappes, les serviettes, plus la vaisselle et les couverts, ainsi que le mobilier de jardin et le ménages des locaux.

Le règlement se fait en 3 fois :

- 50% lors de la réservation
- 25% un an avant la date de votre mariage
- 25% six mois avant la date de votre mariage

La privatisation du Manoir

vous disposez du Manoir en toute exclusivité

Le Manoir est privatisé le jour J à partir de 14h, jusqu'au lendemain à 17h.

Les chambres, elles, sont disponibles à partir 17h, et sont à libérer le lendemain à 12h.

Vous pouvez bien entendu - et vos invités aussi - réserver une chambre dès la veille, afin d'être reposé et sur place pour le matin de votre réception. pour vous préparer.

La salle dans laquelle vous dînez est mise à votre disposition la veille de votre mariage en fin d'après-midi.

Vous pouvez ainsi y déposer vos décorations, fleurs...

De mai à septembre, les week-ends sont réservés pour les mariages accueillant plus de cent convives adultes.



Les mariages en semaine

Nous organisons en semaine de nombreux mariages avec les mêmes prestations.

En semaine, profitez d'une remise de **30%** sur le tarif week-end, sans minimum de convives.

Les mariages d'hiver

Un mariage d'hiver peut être parfaitement féérique.

Imaginez un dîner aux chandelles, une décoration autour de nouveaux thèmes et un feu dans notre cheminée.

Le Manoir de Kerhuel est parfaitement adapté pour des événements «hors saison».

Au lieu des boissons rafraîchissantes, vous pourrez opter pour des vins chauds ou du chocolat. Et à la place des salades, pourquoi pas un bar à soupes ?



Plan du Manoir

un espace sur mesure

Salle de banquet
150m²



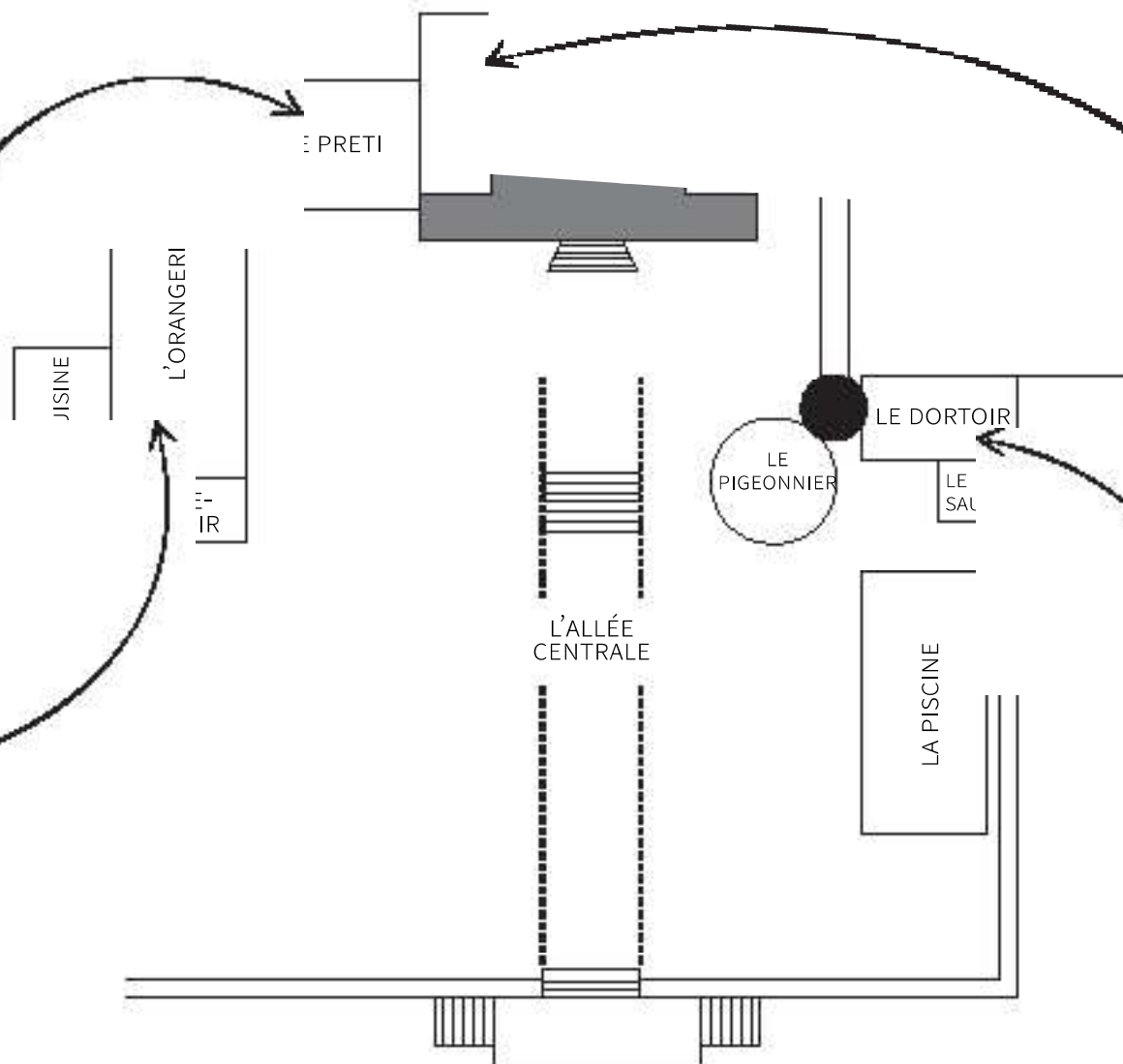
Salle de danse
120m²



Petit salon
50m²



Dortoir
60m²



Carte 2026

Nos équipes mettent
toute leur passion à votre service
pour faire de votre réception
un moment magique
et inoubliable.





Votre cocktail

Votre cocktail se déroule sous notre tente nomade de 300m² et dans nos jardins.

L'hiver, le cocktail est servi dans notre salle de l'Orangerie (jusqu'à 130 personnes).

Nous mettons à votre disposition divers mobiliers de jardin : chaises, tables, canapés d'extérieurs et mange-debouts.

Pour rendre votre cocktail vivant et convivial, nous avons imaginé des ateliers, des bars à thème ainsi que des bouchées.

Les ateliers

mis en scène devant vos convives

	prix par personne
Atelier jambon ibérique découpe et dégustation de jambon espagnol artisanal (la pièce pour 100 personnes)	8,50€
Atelier St-Jacques en 2 façons Poêlées devant vos invités et en carpaccio	9,00 €
Barbecue japonais au charbon binchotan Brochettes de boeuf, gambas grillés et maquereaux, assortiment de sauces	12,00 €
Barbecue Kamado Brochettes de mignon de porc et de volaille fumé minute, assortiment de sauces	11,00 €



Les bars à thème

Bar à huîtres

2 huîtres par personnes, vinaigre à l'échalote, beurre et citron, pain aux céréales, pain aux figues

5,50 €

Bar nordique

Farandole de poissons fumés maison, sauces, blinis et pain de mie

6,00 €

Bar sud-ouest

Le foie gras en pyramide avec pain d'épices, navettes et chutneys

6,50 €

Bar champêtre

Chorizo, jambon ibérico, saucisson, assortiment de fromages, olives, baguettes et pains rustique

5,50 €

Bar Lollipops

Cône à la bettrave, tomatade basilic, bille de chèvre, noisette et pistache, pic de tomate/mozzarella, brochette de melon/pastèque et menthe

4,90 €

Bar asiatique

1 Sushi, 2 Maki, 2 bouchées vapeur et leurs sauces

6,50 €

Bar à crostini et la serre de légumes

Farandole de crudités et variétés de préparations à tartiner : poivronnade, crème de patate douce/curry, houmous de betterave rouge, houmous citron/basilic, rillettes de maquereaux, fromage frais à la ciboulette et aux échalotes, chips de blé noir, pains de campagne et baguettes

4,70 €

Bar à tapas

Tortilla, patatas bravas, mini cakes salés (2 variétés), assortiment de légumes confits (tomate, artichaut, aubergine, courgette), feuilletés tomate & olive, assortiment de seiche à l'ail, beignet de calamar, anchois marinés, saucisson et charcuterie espagnols

6,50 €

Bar italien

Charcuteries (speck, mortadelle, bresaola), tartare de tomates et burrata à partager, cavatelli pancetta parmesan, grande bruschetta, gressins, ciabatta, foccacia

6,50 €

Bar à soupes

(automne & hiver) 3 soupes au choix

(printemps & été) 2 variétés de gaspacho

3,10 €



Les bouchées

Les froides

Petit pan bagnat saumon fumé crème aneth/concombre
 Tataki de thon, brioche dorée
 Petit pain suédois, maquereau au poivre et crème de raifort
 Mini tacos volaille à la corinthienne
 Focaccia à la crème épinard et truite fumée
 Cannelé crème de poivron, magret de canard laqué
 Foie gras au pain d'épices
 Ceviche de bar, houmous citron confit coriandre
 Tartare de bœuf, émulsion aux huîtres
 Cuillère de tartare de St-Jacques aux algues
 Maki de crevettes au quinoa
 Pana cotta au crabe

Les chaudes

Brochette de lotte au lard
 Crevette panko, mayonnaise ciboulette
 Verrine de pétoncles et crémeux de pommes de terre
 Pico de gallo aux crevettes
 Brochette de volaille thaï
 Croquettas espagnole

Les végétariennes

Froides

Panna cotta de Saint-Maure
 Wrap végétarien
 Maki de légumes au quinoa
 Cannelé crème de poivron
 Pétale de radis noir au wazabi

Les végétariennes

Chaudes

Samoussa de légumes
 Nems aux légumes
 Bouchées au sarrasin
 Quesadilla au fromage

5 pièces par personne 10,50€

7 pièces par personne 14,25€

9 pièces par personne 17,10€

6 pièces par personne 12,35€

8 pièces par personne 16,00€

10 pièces par personne 19,50€



Votre dîner

un moment de plaisir gustatif

Votre dîner se déroule dans notre salle de banquet, très lumineuse grâce à sa grande baie vitrée qui donne sur la terrasse et les jardins.

Prolongée par notre tente nomade, la capacité d'accueil peut ainsi aller jusqu'à 220 couverts.

Vous êtes conviés à un repas de dégustation (offert aux futurs mariés) au cours duquel vous viendrez goûter aux plats que vous aurez préalablement sélectionnés (maximum 6 personnes).

Lorsque nous connaissons votre nombre définitif de convives, nous établirons ensemble un plan de salle.

Nous disposons de 3 sortes de tables :

Table rectangulaire *(en général utilisée pour la table d'honneur)*
modulable selon le nombre de personnes.

Table ronde 8 couverts maximum, diamètre 153 cm.

Table oblongue 12 couverts maximum, 240 cm x 120 cm.

Sauf exception, la salle vous est livrée la veille de votre mariage à partir 17h (entièrement dressée avec nappes et serviettes blanches, l'ensemble des couverts et verres) afin de disposer vos décorations.

Les régimes spéciaux :

Vous comptez parmi vos invités des végétariens, des femmes enceintes, des personnes qui suivent un régime diététique, ou bien encore des personnes allergiques à certains produits :

merci de nous en informer afin de leur préparer un menu adapté.



Les entrées

Homard de nos côtes juste saisi, risotto de frégola aux petits légumes, émulsion de carcasse au combawa

34,00 €

St-Jacques poêlées, ravioles de champignons, tartare d'algues, émulsion de lait au calamansi **Version possible en prélude*

28,50 €

Pressé de tourteaux, salsa de célerie rave, voile de tomate, bisque de crustacés

27,00 €

Finger de saumon fumé maison, salsa mangue-avocat, crumble de légumes croquants, vinaigrette acidulée aux fruits de la passion

**Version possible en prélude*

26,00 €

Foie gras mi-cuit maison, pommes rôties au cidre

**Version possible en prélude*

28,50 €

** Prélude : recette identique en quantité réduite.*



Les plats

Côté mer

Filet de bar juste saisi, émulsion à l'orange, petits pois menthe basilic, pois gourmands, mini poireaux grillés, raviole épinard **34,00 €**

Médaillon de lotte, lard de colomnata, croustilles de polenta, feuilleté aux oignons confits et émincé de poivrons au Kari-Brest, beurre blanc **30,50 €**

Lieu jaune poché à la citronnelle et badiane, petit épeautre aux épices, légumes du moment, écume au lait ribot **27,50 €**

Cabillaud rôti sur peau, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, agrumes, poireaux et émulsion de miso **27,50 €**

Côté terre

Filet de bœuf Rossini, darphin de pommes de terre, fricassée de pleurotes, sauce Chateaubriand **36,50 €**

Quasi de veau rôti farci aux épinards noisette, chorizo et tomates confites, pressé de pommes de terre, crème de petits pois et purée de panais **34,00 €**

Suprême de l'Argoat farci aux champignons, gnocchis à la truffe noire, céleri rôti et fane, jus de volaille **31,00 €**

Filet mignon fumé par nos soins, pomme fondante, échaillon confit, petits légumes de saison **27,00 €**



Les fromages

Brie brûlé sur brioche dorée

9,00 €

Tartinade de Coulommiers rôti au poivre et mesclun

9,00 €

Croquette de chèvre sur pain d'épices

9,00 €

Chausson croustillant au Petit Nantais et pommes,
caramel de cidre

9,00 €

Petit pain aux céréales gratiné au bleu d'auvergne,
chutney de poire

9,00 €

Plateau de fromages bretons et ses confitures :

Brocéliande, ty ewen, chèvre aux fleurs, teignouse

13,90 € (prix par personne)



Les desserts

Finger citron meringué à l'italienne
sorbet aux zestes de citron vert

12,90 €

Entremet au chocolat
*chocolat au lait Vanuari, crémeux aux fruits de la passion,
croustillant praliné*

12,90 €

Biscuit financier à la pistache
framboise acidulée, gel et sorbet

12,90 €

Délice de pommes au praliné et vanille
sauce au caramel au beurre salé

12,90 €

Le fraisier en pyramide façon Wedding Cake
*biscuit daquoise, ganache montée à la vanille et fraise pays selon
saison (bio)*

14,00 €

Le buffet de mignardises

Tartelette chocolat
Tartelette citron meringuée
Mini crème brûlée
Pana cotta aux fruits de saison
Choux façon Paris / Brest

16,80 € (prix par personne)

Le buffet de lichouseries

Tartelette sablé breton, pomme
au cidre
Bouchée chocolat fleur de sel
Panna cotta lait ribot et fraise
Choux au sarrasin
Far parfumé au lambig

16,80 € (prix par personne)

Votre soirée

Quelques surprises
pour vos invités.





Avant l'ouverture du bal *et jusqu'au bout de la nuit*

Le Manoir de Kerhuel vous propose d'embellir votre soirée avec quelques surprises qui raviront vos convives.

Certaines vous sont proposées juste avant l'ouverture du bal, comme la cascade de champagne, généralement accompagnée d'une pièce montée ou de macarons.

D'autres se dégustent plus tard dans la soirée, pour danser jusqu'à l'aube.

Pyramide de macarons

Réalisés sur place par notre chef pâtissier, les macarons de Kerhuel se déclinent en plusieurs couleurs et en nombreux parfums (*caramel au beurre salé, vanille, chocolat, pistache, framboise, citron*).

Présentation en pyramide.

2,50 € (*par pièce, minimum 80 macarons*).

La cascade de champagne

Illuminée à vos couleurs, c'est l'occasion d'offrir une coupe à vos invités et aussi de réaliser de magnifiques photos.

125 € (*hors champagne*).

La pièce montée

Ce deuxième dessert se savoure avec une coupe de champagne et peut être présenté en musique pour sublimer l'instant.

3,20 € (*le chou, minimum 80 choux*).



La pièce montée Colorée

Pour ajouter une touche d'originalité et ravir petits et grands...
Vous pourrez opter pour une pièce montée colorée !
Vous aurez au choix choux *vanille, framboise, chocolat ou pistache*.

Cette pièce est moins sucrée que la pièce montée « classique » car elle ne contient pas de caramel
3,50 € (le chou, minimum 80 choux).

Vers 2h du matin

Côté salé :

Frites **2,60 €** (le cornet)

Mini sandwich *concombre, fromage, salade* **1,80 €** (pièce)

Mini Navette *jambon cru* **1,80 €** (pièce)

Mini Cheeseburger **2,90 €** (pièce)

Bar USA *mini sandwich, navette et cheeseburger*
125 € (60 pièces)

Côté sucré :

Bar à cookies **65 €** (100 pièces)

Bar Breizh *petites parts de far et gâteau bretons* **65 €** (50 pièces)

Bar à fruits *brochette de fruits de saison* **115 €** (50 pièces)



Pour les enfants

un espace dédié

Le Manoir possède une salle qui leur est spécialement dédiée.

Tout le matériel nécessaire est à votre disposition (lits parapluies, matelas, chaises hautes).

Pour que cette journée reste un magnifique souvenir pour eux aussi voici nos conseils : faites appel à une ou plusieurs babysitters pour les encadrer.

Elles se chargent de les faire à manger, de leur proposer des jeux et le moment venu, de les faire dormir.

Leur cocktail

Brochette salée *Tomate, jambon, gruyère*

Cookies et bonbons

Boisson

5,50 €/enfant

Leur repas

Burger, frites

Emincé de poulet, pâtes

Fish & chips

Steack haché, purée de carotte, frites

Nuggets, purée de carotte, frites

Gâteau au chocolat

Glace

18,00 €/enfant

Le Candy Bar

Assortiment de bonbons

2,20 €/enfant

Votre
retour de
Noces



Nous vous proposons *Trois différentes options*

Le retour de noces, c'est l'occasion rêvée de prolonger votre mariage et de profiter du Manoir le temps du déjeuner.

Pour cela vous avez le choix entre 3 formules de brunch.

Les crêpes *à volonté !*

Galettes de blé noir à composer selon vos envies :

fromage, œuf, jambon, andouille de Guéméné, coulis de tomates, champignons, compotées d'oignons et salade verte.

Crêpes au froment :

Beurre, sucre, confitures, chocolat maison et caramel au beurre salé maison.

28,90 € (enfant 20 €)

Service pendant 2 H : de 11h à 13h ou de 12h à 14h.

Boissons en sus

Forfait eau plate et pétillante + café, thé ou tisane 4.00 € *par personne*.

Jus de pomme artisanal 5,20 € *la bouteille*.

Cidre artisanal 6,50 € *la bouteille*.





Le brunch de Kerhuel

Baguette, pain rustique, brioche, beurre, confitures et miel
 Salade de fusilli au pesto
 Taboulé de quinoa aux herbes
 Salade de lentilles corail
 Navettes aux rillettes de saumon
 Cakes salés aux légumes
 Pâté en croûte
 Darnes de saumon farci
 Gaspacho (selon saison)
 Tomates anciennes burrata ou courge farcie épinard feta (selon saison)
 Gâteau breton et kouign aux pommes
Inclus : boissons chaudes, jus de fruits et eaux.

32,00 € (enfant 17 €) Service de 11h à 14h30

En option : charcuteries (jambon blanc, cru, chorizo et saucissons) à 4 euros/pers. ou plateau de fromages à 3 euros/pers.



Le brunch US

Pain, toast, pancake et céréales, beurre, confiture et sirop d'érable.
 Oeufs brouillés, pommes de terre rissolées, saucisses et bacon.
 Cheesecake et brownie.

Inclus : boissons chaudes, jus de fruits et eaux.

27,90 € (enfant : 17 €)
Service de 11h à 14h30



Les en-cas

se restaurer la veille au soir
ou le jour J à midi

La veille

Au Manoir de Kerhuel, nombreux sont les convives qui choisissent d'arriver la veille de la réception.

Deux solutions s'offrent alors : un dîner dans notre restaurant «à la carte» ou bien un repas organisé pour vous et l'ensemble de vos convives..

Le jour j

Le lendemain, nous pouvons prévoir un repas léger sous forme de buffet, de sandwich ou de box.

Les différentes formules

Le buffet froid

3 salades : taboulet, piemontaise, salade du pêcheur, jambon, saucisson, chorizo, fromages

18 € (minimum 20 personnes)

Les quiches en variations

3 variétés de quiches : saumon, lorraine et végétarienne, salade verte

15 € (minimum 20 personnes)

Le traditionnel Moules-Frites

18€ (minimum 30 personnes)

La Paella

25€ (minimum 20 personnes)

Le poulet basquaise

22€ (minimum 20 personnes)

Les Pokés Bowls

Le végétarien: riz, maïs, tomate, avocat et légumes de saison

12,50€ (minimum 10 personnes)

Le Poulet: riz, maïs, tomate, légumes de saison et poulet

15,50€ (minimum 10 personnes)

Le sandwich 8,50€

Jambon, tomate, fromage, salade et mayonnaise

Les desserts 5€ (minimum 10 personnes)

3 desserts au choix : Mousse au chocolat , crème caramel , tarte fine aux pommes

Forfait eaux-café en sus



Photos non contractuelles



Les boissons

* sur la base des tarifs 2026



Les boissons

Tout au long du weekend

En nous confiant la sélection de vos boissons, vous êtes facturé uniquement selon le nombre de bouteilles ouvertes, sans souci de gestion des commandes ni de logistique.

Si vous préférez fournir vos propres boissons, un droit de bouchon sera alors appliqué :

- Champagne & cidre : 5,50€ par bouteille.
- Fûts : 2€ par litre.

Exception faite de notre forfait eaux plates et pétillantes à volonté, café, thé et tisane que nous vous proposons au tarif de 4,20 € (par personne et par repas).

Pour les alcools forts, cocktails, mocktails et boissons sans alcool, un devis sur-mesure vous sera proposé.

Le cocktail

pour bien commencer

Champagnes et pétillants

Champagne Leblond Lenoir	26,00 €
Champagne Blin Tradition	32,00 €
Champagne Blin - Brut Blanc de Blancs	35,00 €
Crémant de Bourgogne	18,00 €
Pétillant brut - Atmospheres -Domaine de la louvetrie	18,00 €



Le dîner

pour continuer

Vins blancs

IGP Côtes de Gascogne, Domaine Entras 2024 BIO	15,00€
AOP Saumur, La Pierre Frite BIO	16,00€
AOP Quincy, Domaine du Tremblay	18,00€
AOP Macon Davaye, Domaine de la croix senaillet BIO	20,00€
AOP Crozes Hermitage, Domaine Le Pavillon	21,00€
AOP Chablis, Domaine Gueguen	22,00€
AOP Hautes côtes de Beaune, domaine Rollin	24,00€

Vins rosés

AOP Sable de Camargue, Dune Gris	14,00 €
AOP Côtes de provence, L'échappée belle BIO	16,00 €

Vins rouges

IGP Méditerranée, Domaine Attilon	15,00 €
AOP Côtes de provence, L'échappée belle BIO	16,00 €
AOP Côteaux Bourguignons, Domaine Duperray	16,00 €
AOP Languedoc, Domaine Costeplane (demeter)	15,00 €
AOP Saint Amour, Esprit de séduction	18,00 €
AOP Graves, Cuvée Bérangère BIO	20,00 €
AOP Hautes cotes de Beaune, Domaine Chevrot BIO	25,00 €



La soirée

parce que danser donne soif...

Autres boissons

Divers softs (1,5 litres) <i>Breizh cola, Schweppes, Breizh tea</i>	3,00 €
Perrier (le litre)	2,00 €
Bierre bretonne (le fût de 20 litres)	179,00 €
Cidre artisanal (la bouteille)	6,50 €
Jus de pomme artisanal (la bouteille)	5,20 €



Cocktail

À base de Rhum

Mojito (le litre)	22,20 €
Punch planteur (le litre)	22,20 €
Daiquiri redfruits (le litre)	22,20 €

Rhum, jus de cranberry, jus de fraises, citron vert, sirop de sucre de cannes.

À base de Gin

Le coucher de soleil (le litre)	20,50 €
---------------------------------	---------

Gin, jus d'ananas, jus de citron, liqueur de fraises de Plougastel.

À base de Vodka

Le MK (le litre)	26,00 €
------------------	---------

Vodka, jus de pamplemousse, romarin, sirop de sucre de cannes, rondelles de citron et pamplemousse.

Le Cosmopolitan (le litre)	26,00 €
----------------------------	---------

À base de cidre

Sangria breizh (le litre)	16,50 €
---------------------------	---------

Cidre fermier, liqueur de pommes, jus d'orange, jus de citron.

Mocktails

Apple virgin mojito (le litre)	9,50 €
--------------------------------	--------

Citron vert, feuilles de menthe, sucre de cannes, jus de pommes, eau pétillante.

Fruity jam (le litre)	9,50 €
-----------------------	--------

Jus de goyave, jus de cranberry, jus de fraises, sirop de sucre de cannes, citrons verts.

Florida (le litre)	9,50 €
--------------------	--------

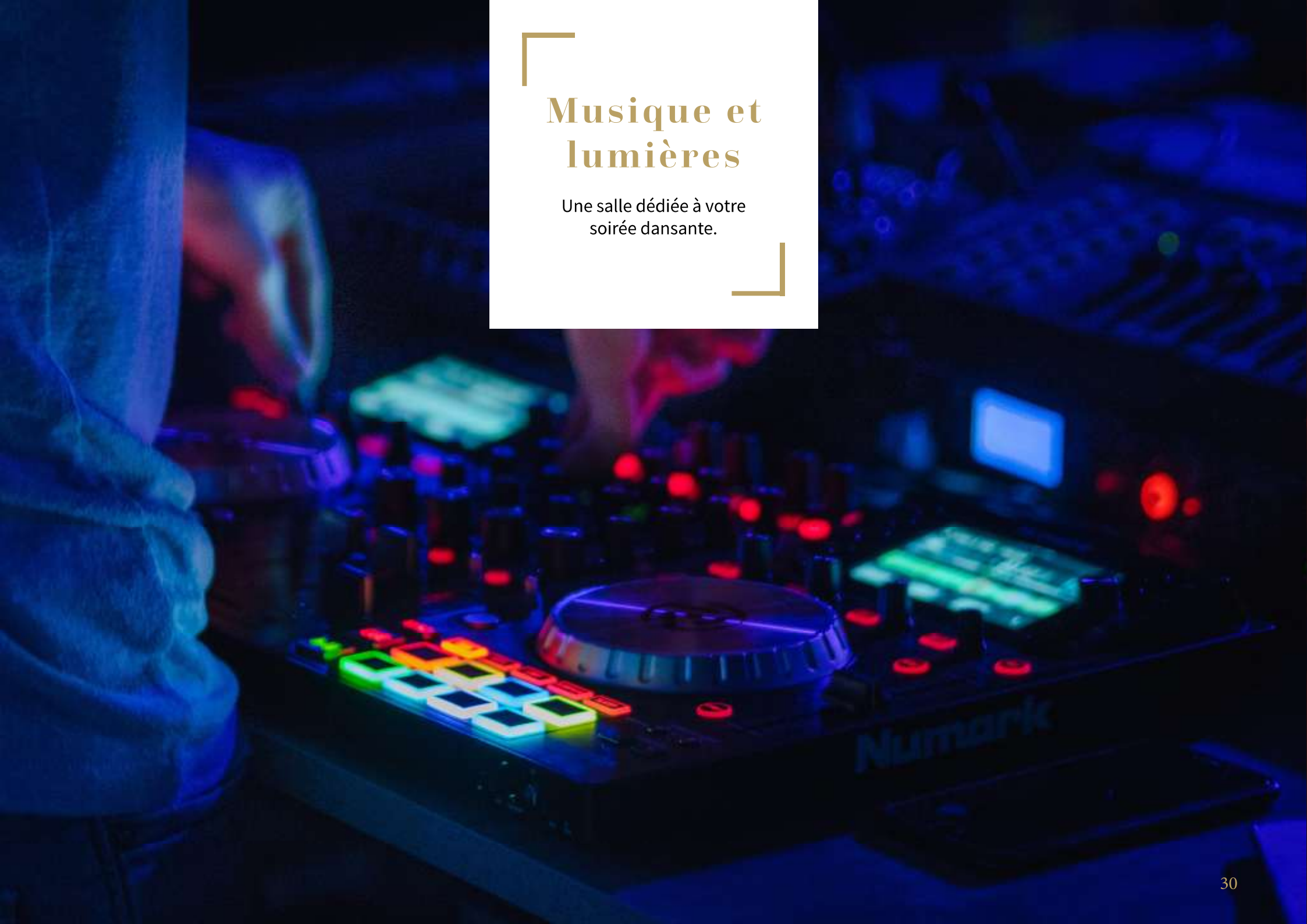
Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron, grenadine, tranches de citron.

Le vrai ice tea (le litre)	9,50 €
----------------------------	--------

Fait maison, bien frappé, avec des citrons verts et de la menthe.

Bora bora (le litre)	9,50 €
----------------------	--------

Jus d'ananas, mélange exotique, jus de citron et sirop de grenadine.



Musique et lumières

Une salle dédiée à votre
soirée dansante.



Dans l'Orangerie

une véritable discothèque

Elle est équipée comme une discothèque :
boule à facettes, stroboscope, laser lumière noire, machine à
brouillard et même une machine à fumée lourde !

Nous vous proposons les services de notre DJ qui mettra en
musique votre réception (hors cérémonie laïque) et
sera présent pour régler toutes les questions techniques (son
et images) demandées par certaines animations ou projections.

Notre DJ est là pour vous conseiller, mais c'est vous qui choisissez.

Tarif DJ du Manoir : 1950 €

Ce tarif comprend la mise à disposition du matériel et la présence de
notre DJ pour votre cocktail, votre dîner, votre soirée (jusqu'à 3 heures
du matin, possibilité d'heures supplémentaires en sus).

Vous devez en outre, vous acquitter d'un forfait de 95 € (*tarif 2026*)
qui couvre les droits que nous réservons à la Sacem et à la Spre.

Votre cérémonie

Religieuse ou laïque faites
votre cérémonie au Manoir.





Votre cérémonie

en extérieur ou intérieur

Votre cérémonie laïque pourra se tenir dans nos jardins ou dans la salle de l'Orangerie si le temps n'est pas favorable.

Tarif de base pour la mise à disposition, l'installation et le retrait du mobilier (chaises + pupitre): **5 €** / personne (min 60 personnes).

Prestations en sus sur devis.

(location de la décoration ou de mobiliers extérieurs).

La sonorisation de votre cérémonie

dans nos jardins et nos salles sonorisées

Notre DJ vous accompagne dans la création d'un fil conducteur musical personnalisé, en collaboration avec vous, vos témoins ou votre officiant.

Cette prestation inclut un échange préalable pour définir les moments clés, le choix des musiques et la création des fichiers audio nécessaires.

Le jour J, nous assurerons la coordination sonore de la cérémonie : diffusion des musiques d'entrée, gestion des micros, transitions musicales.

Forfaitaire : 300 €

L'hébergement

Privatiser le Manoir le temps d'un weekend à l'occasion de cet évènement qui se doit d'être inoubliable.





Loger sur place

profitez du confort d'un établissement 4 étoiles :

Le Manoir de Kerhuel possède 24 chambres (simple, double, triple, familiale) et une suite nuptiale.

Un dortoir vient compléter l'offre avec 20 couchages supplémentaires.

Notre service hébergement se chargera de conseiller à vos invités la meilleure solution de logement et de réserver leur chambre.

Affilié à la marque Demeures et Châteaux, un réseau national spécialisé dans les propriétés de caractère.



Pour profiter pleinement de votre mariage, pensez à réserver vos chambres dès la veille, ainsi vous pourrez vous y préparer confortablement le jour J.



La suite nuptiale

réservée aux mariés

Située au premier étage de l'hôtel, elle offre une vue magnifique à 180 degrés sur le parc.

La Suite est composée d'un salon lumineux et d'une chambre dotée d'un lit à baldaquin aux formes modernes. Retrouvez dans la salle de bains une double douche à l'italienne et un spa privatif pour votre détente.





Les chambres du Manoir *à la décoration chaleureuse*

Les supérieurs, chambres spacieuses avec vue sur les jardins.

Les conforts, chambres pleines de charme sous les toits.

Les familials, chambres pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes :

Au rez-de-chaussée, un bel espace avec 2 lits superposés qui peuvent accueillir deux adultes ou deux enfants, ainsi qu'un coin salon avec fauteuils ou canapé convertible et une salle de bains. En mezzanine se situe la chambre parentale avec un lit King-size.

Le pigeonnier, chambre insolite aménagée dans l'ancien pigeonnier du Manoir.

Les cottages, avec chambre en duplex et terrasse.



Tarifs hébergement 2026

janvier, février, mars, novembre et décembre

Prix par chambre hors petit-déjeuner (selon le nombre de personnes par chambre)

Numéro	Etage	Catégorie	Capacité max	1 ou 2 personnes	3 personnes	4 personnes	5 personnes	6 personnes
1	RdC	Supérieure	2	135				
2	Jardin-pigeonnier	Supérieure	2	135				
3	RdC	Supérieure	3	135	160			
4	RdC - handicap	Supérieure	2	135				
11	1er étage	Supérieure	2	135				
12	1er étage	Supérieure	2	135				
14	1er étage	Supérieure	2	135				
15	1er étage	Supérieure	2	135				
16	1er étage	Single	2	120				
17	1er étage	Supérieure	2	135				
18	1er étage	Suite	2	245				
19	1er étage	Supérieure	2	135				
21	2e étage	Confort	2	120				
22	2e étage	Familiale	5	120	145	170	195	
23	2e étage	Familiale	6	120	145	170	195	220
24	2e étage	Familiale	4	120	145	170		
25	2e étage	Familiale	6	120	145	170	195	220
26	2e étage	Familiale	5	120	145	170	195	
27	2e étage	Familiale	6	120	145	170	195	220
28	2e étage	Confort	2	120				
29	2e étage	Confort	3	120	145			
31	Jardin	Cottage	4	120	145	170		
32	Jardin	Cottage	4	120	145	170		
33	Jardin	Cottage	4	120	145	170		

Dortoir	Jardin	Dortoir	20	410
---------	--------	---------	----	-----

Minimum garanti	2 235
-----------------	-------

Tarifs hébergement 2026

avril et octobre

Prix par chambre hors petit-déjeuner (selon le nombre de personnes par chambre)

Numéro	Etage	Catégorie	Capacité max	1 ou 2 personnes	3 personnes	4 personnes	5 personnes	6 personnes
1	RdC	Supérieure	2	145				
2	Jardin-pigeonnier	Supérieure	2	145				
3	RdC	Supérieure	3	145	170			
4	RdC - handicap	Supérieure	2	145				
11	1er étage	Supérieure	2	145				
12	1er étage	Supérieure	2	145				
14	1er étage	Supérieure	2	145				
15	1er étage	Supérieure	2	145				
16	1er étage	Single	2	135				
17	1er étage	Supérieure	2	145				
18	1er étage	Suite	2	255				
19	1er étage	Supérieure	2	145				
21	2e étage	Confort	2	135				
22	2e étage	Familiale	5	135	160	185	210	
23	2e étage	Familiale	6	135	160	185	210	235
24	2e étage	Familiale	4	135	160	185		
25	2e étage	Familiale	6	135	160	185	210	235
26	2e étage	Familiale	5	135	160	185	210	
27	2e étage	Familiale	6	135	160	185	210	235
28	2e étage	Confort	2	135				
29	2e étage	Confort	3	135	160			
31	Jardin	Cottage	4	135	160	185		
32	Jardin	Cottage	4	135	160	185		
33	Jardin	Cottage	4	135	160	185		

Dortoir	Jardin	Dortoir	20	420
---------	--------	---------	----	-----

Minimum garanti	2 480
-----------------	-------

Tarifs hébergement 2026

mai, juin et septembre

Prix par chambre hors petit-déjeuner (selon le nombre de personnes par chambre)

N°	Etage	Catégorie	Capacité max	1 ou 2 personnes	3 personnes	4 personnes	5 personnes	6 personnes
1	RdC	Supérieure	2	165				
2	Jardin-pigeonnier	Supérieure	2	165				
3	RdC	Supérieure	3	165	185			
4 (PMR)	RdC	Supérieure	2	165				
11	1er étage	Supérieure	2	165				
12	1er étage	Supérieure	2	165				
14	1er étage	Supérieure	2	165				
15	1er étage	Supérieure	2	165				
16	1er étage	Single	2	155				
17	1er étage	Supérieure	2	165				
18	1er étage	Suite	2	335				
19	1er étage	Supérieure	2	165				
21	2e étage	Confort	2	155				
22	2e étage	Familiale	5	155	180	205	230	
23	2e étage	Familiale	6	155	180	205	230	255
24	2e étage	Familiale	4	155	180	205		
25	2e étage	Familiale	6	155	180	205	230	255
26	2e étage	Familiale	5	155	180	205	230	
27	2e étage	Familiale	6	155	180	205	230	255
28	2e étage	Confort	2	155				
29	2e étage	Confort	3	155	180			
31	Jardin	Cottage	4	155	180	205		
32	Jardin	Cottage	4	155	180	205		
33	Jardin	Cottage	4	155	180	205		

Dortoir	Jardin	Dortoir	20	500
---------	--------	---------	----	-----

Minimum garanti	2 840
-----------------	-------

Tarifs hébergement 2026

juillet et août

Prix par chambre hors petit-déjeuner (selon le nombre de personnes par chambre)

N°	Etage	Catégorie	Capacité max	1 ou 2 personnes	3 personnes	4 personnes	5 personnes	6 personnes
1	RdC	Supérieure	2	185				
2	Jardin-pigeonnier	Supérieure	2	185				
3	RdC	Supérieure	3	185	205			
4 (PMR)	RdC	Supérieure	2	185				
11	1er étage	Supérieure	2	185				
12	1er étage	Supérieure	2	185				
14	1er étage	Supérieure	2	185				
15	1er étage	Supérieure	2	185				
16	1er étage	Single	2	175				
17	1er étage	Supérieure	2	185				
18	1er étage	Suite	2	380				
19	1er étage	Supérieure	2	185				
21	2e étage	Confort	2	175				
22	2e étage	Familiale	5	175	200	225	250	
23	2e étage	Familiale	6	175	200	225	250	275
24	2e étage	Familiale	4	175	200	225		
25	2e étage	Familiale	6	175	200	225	250	275
26	2e étage	Familiale	5	175	200	225	250	
27	2e étage	Familiale	6	175	200	225	250	275
28	2e étage	Confort	2	175				
29	2e étage	Confort	3	175	200			
31	Jardin	Cottage	4	175	200	225		
32	Jardin	Cottage	4	175	200	225		
33	Jardin	Cottage	4	175	200	225		

Dortoir	Jardin	Dortoir	20	520
---------	--------	---------	----	-----

Minimum garanti	3 200
-----------------	-------



MANOIR DE KERHUEL



8, Kerhuel 29720 Plonéour-Lanvern

02 98 82 60 57
mariage@manoirdekerhuel.fr

Tarif 2027 carte 2026 - v9