

# VOTRE MARIAGE



MANOIR DE KERHUEL



## Le lieu

Le Manoir et ses jardins sont entièrement sonorisés et bénéficient la nuit d'un éclairage magnifique.





## 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.

24 chambres spacieuses entièrement rénovées

et un dortoir pour héberger vos invités.

Une suite nuptiale de rêve.

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

Une restauration de haut niveau réalisée sur place

par notre chef et sa brigade.

Un service de qualité et un personnel très attentif.

Votre réception se déroule dans un lieu plein de charme et de sérénité.

## Et en plus

*une accessibilité idéale*

Aéroport à 5 minutes et gare à 15 minutes.

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 : 2 790 €
- Mars : 3 190 €
- Avril (4 & 5, weekend de Pâques) : 4 990 €
- Avril (11 & 12) : 4 590 €
- Avril (2 dernier weekend) : 5 290 €
- Mai, juin, juillet & août : 8 390 €
- Septembre (2 premiers weekends) : 7 890 €
- Septembre (2 derniers weekends) : 6 990 €
- Octobre (2 premiers weekends) : 5 290 €
- Octobre (2 derniers weekends) : 4 290 €
- Novembre : 2 990 €
- Décembre : 3 290 €

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

### 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 17h.

Les chambres elles sont disponibles à partir 17h.

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

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

Vous pouvez ainsi y déposer vos décorations.

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

## Mariage en semaine

*vous n'êtes pas obligés de vous marier un samedi !*

Le calendrier du Manoir est vite complet, alors n'hésitez pas à programmer votre mariage un jour de la semaine.

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



## Les mariages d'hiver

*c'est la dernière tendance !*

Et une belle occasion de sortir des sentiers battus !

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.

Car le Manoir de Kerhuel est parfaitement adapté  
pour des évènements «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 ?

C'est tellement plus original !

Deux autres bonnes raisons militent pour les mariages d'hiver :  
Les disponibilités plus importantes et les prix se font tout petits.

*Alors, profitez-en !*



# Plan du Manoir

*un espace sur mesure*

*Salle de banquet  
150m<sup>2</sup>*



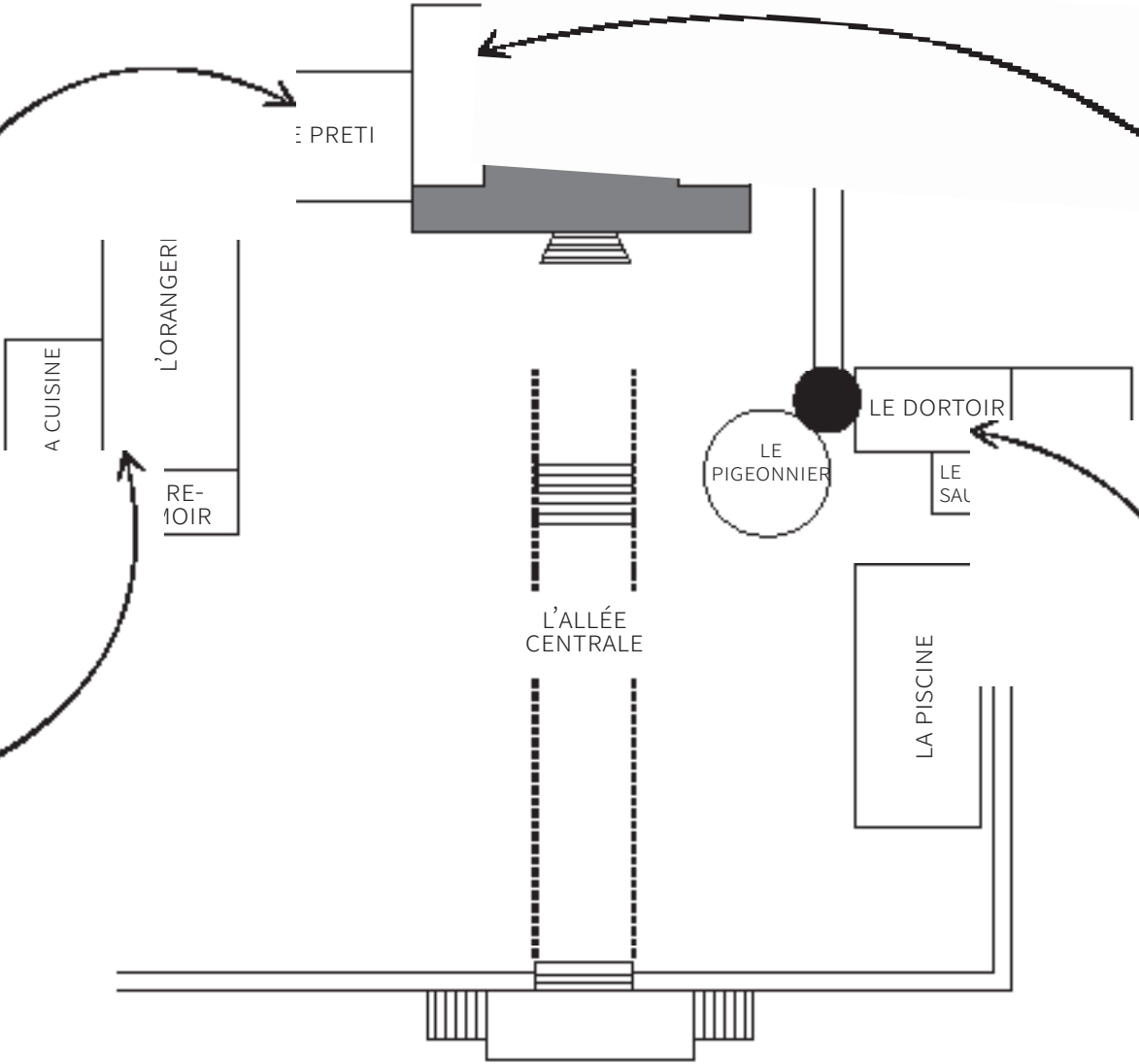
*Salle de danse  
120m<sup>2</sup>*



*Nurserie  
50m<sup>2</sup>*



*Dortoir  
60m<sup>2</sup>*



## 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 yakitori 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 ibérique, 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 soupes

(automne & hiver) 3 soupes au choix

(printemps & été) 2 variétés de gaspacho

3,10 €

### 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, bruschetta, anchois marinés, saucisson et charcuterie espagnols

6,50 €

### Bar italien

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

6,50 €



## 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, notre capacité d'accueil peut aller jusqu'à 200 couverts.

Vous êtes conviés à un repas de dégustation (offert aux futurs mariés) au cours duquel vous viendrez - à deux ou avec vos parents et amis - goûter aux plats que vous aurez préalablement sélectionnés.

Lorsque nous connaissons votre nombre définitif de convives, nous établirons ensemble un plan de salle. Nous vous aiderons à réaliser le 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, 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 mais 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 €**

Médailon 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 au beurre **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 :  
*Chèvre aux fleurs, brocéliance, ty Ewen, 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**



## 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 dans toutes les couleurs et à de nombreux parfums (caramel au beurre salé, vanille, chocolat, pistache, framboise, citron).

Présentation en pyramide ou en coupelle.  
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 classique**

Parce que c'est la tradition... C'est un deuxième dessert qui se mange avec une coupe de champagne. Sa présentation peut se faire en musique.  
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 fruits *brochette de fruits de saison* 115 € (50 pièces minimum)

Bar à cookies *parce qu'ils se déclinent de nombreuses façons* 65 € (100 pièces minimum)

Bar Breizh *far et gâteau bretons en migniardises* 65 € (50 pièces minimum)



## Du côté des enfants

Pour les tout-petits, un four à micro-ondes est à la disposition des parents pour y réchauffer leurs repas.

### Leur Cocktail

Brochette salée *Tomate, jambon, gruyère*  
Cookies et bonbons  
Boisson  
6,00 €/enfant

### Leur repas *au choix*

Burger, frites  
Emincé de poulet, pâtes  
Fish & chips  
Steack haché, purée de carotte, frites  
Nuggets, purée de carotte, frites

Gâteau au chocolat  
Glace en pot  
18,00 €/enfant

### Leur 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.

### 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  
Darne 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 à **3 €**  
(jambon blanc, cru, chorizo et saucissons)  
- plateau de fromages à **4 €**





## 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 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 17 €)

Service pendant 3 H : de 11h à 13h ou de 12h à 14h.

## Boissons en sus

Forfait eau plate et pétillante + café, thé ou tisane 3,90€ *par personne.*

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

Cidre artisanal 6,50 € *la bouteille.*



## 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 : lorraine, saumon, végétarienne et 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 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  
Bar en ceviche 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  
Croquettes

### Les végétariennes

*Chaudes*

Samoussa de légumes  
Nem de légumes  
Quesadilla au fromage  
Bouchée sarrasin grillé

### Les végétariennes

*Froides*

Pana cotta de Sainte Maure  
Wrap végétarien  
Pétale de radis noir au wazabi  
Maki de légumes au quinoa  
Cannelé crème de poivron

5 pièces par personne 10,50€

7 pièces par personne 10,50€

9 pièces par personne 17,10€

6 pièces par personne 12,35€

8 pièces par personne 16,00€

10 pièces par personne 19,50€



# Les boissons

Pour le cocktail, le dîner  
et la soirée.



## 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, Vin et cidre : 3,90€ par bouteille ouverte
- 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 3,90 € (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 - Brut Tradition	32,00 €
Champagne Blin - Brut Blanc de Blancs	35,00 €
Crémant de Bourgogne	18,00 €
Pétillant brut atmospheres Domaine de la louvetrie <b>BIO</b>	23,00 €



## Cocktail alcoolisés

*au choix*

### 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.*

## Cocktails sans alcool

*au choix*

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.*



## Le dîner

*pour continuer*

Si vous choisissez des vins parmi notre sélection, un devis sera établi sur la base d'une consommation estimative

A la fin de votre réception, un comptage sera effectué. Lors de la facturation finale, seules les bouteilles ouvertes seront facturées.

Si notre estimation devait se révéler insuffisante, aucune bouteille supplémentaire ne sera servie sans votre autorisation préalable.

### Vins blancs

IGP Côtes de Gascogne, Domaine Entras 2024 <b>BIO</b>	15,00€
AOP Saumur, La Pierre Frite <b>BIO</b>	16,00€
AOP Quincy, Domaine du Tremblay	18,00€
AOP Macon Davaye, Domaine de la croix senaillet <b>BIO</b>	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 <b>BIO</b>	16,00 €

### Vins rouges

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



## La soirée

*parceque danser donne soif...*

Nous pouvons mettre à votre service un barman qui servira à vos invités des cocktails convenus d'avance avec vous (trois cocktails minute parmi une liste établie).

Vous pouvez ensuite décider de ramener le nécessaire pour composer vos cocktails ou laisser le Manoir se charger des alcools et diluants.

*80 € l'heure de service*

## Autres boissons

Divers softs (1,5 litres) <i>Breizh cola, Schweppes, Breizh tea</i>	3,00 €
Plancoët fines bulles (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 €

A DJ is performing at a Numark mixer in a dark club. The scene is illuminated with blue and red lights. The DJ's hands are visible, one on the turntable and the other on the mixer. The mixer has a glowing turntable and various knobs and buttons. The background is dark with some blurred lights.

# Musique et lumières

Une salle dédiée à votre  
soirée dansante.



## Dans l'Orangerie

*une véritable discothèque*

La salle est entièrement parquetée.

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 l'ensemble de votre réception et sera présent pour régler toutes les questions techniques (son et images) demandées par certaines animations ou projections.

De votre entrée au manoir, jusqu'à votre départ le lendemain, tous les instants forts de votre réception mais aussi votre cocktail et bien entendu votre soirée seront mis en musique et en lumière.

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

Vous devez en outre, vous acquitter d'un forfait de 85 € qui couvre les droits que nous réservons à la Sacem et à la Spre.

### **Tarif DJ du Manoir : 1 590 €**

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, heure sup 100 €) et votre retour de noces.

## 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

*c'est se donner la possibilité de :*

Faire la fête jusqu'à l'aube,  
Boire au-delà de deux verres d'alcool,  
Ne pas reprendre sa voiture au petit matin,  
Profiter du confort du Manoir,  
Rester tous ensemble deux jours,  
Savourer en toute quiétude la journée suivante.

Vous pourrez ainsi prendre votre temps pour profiter de tous nos équipements et savourer tous ensemble un repas simple autour de crêpes ou d'un buffet.

**Le Manoir de Kerhuel possède 23 chambres (simple, double, triple, familiale), une suite nuptiale et un dortoir.**

De quoi loger à tous les tarifs, parents et amis.

Indiquez sur votre faire-part les coordonnées du Manoir.  
Notre service hébergement se chargera de conseiller à vos invités la meilleure solution de logement et de réserver leur chambre.



## 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 beau salon lumineux et d'une chambre dotée d'un lit à baldaquin aux formes modernes, conçu par un designer suédois. Retrouvez dans la salle de bains une double douche à l'italienne et un spa privatif pour votre détente.





## Les autres chambres du Manoir

*à la décoration moderne et chaleureuse*

**Les supérieurs**, chambres spacieuses avec vue sur les jardins.

**Les confort**, chambres pleines de charme sous les toits.

**Les familiaux**, 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 pigeonier**, chambre insolite aménagée dans l'ancien pigeonier 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	<b>2 235</b>
-----------------	--------------

# 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	<b>2 480</b>
-----------------	--------------

# 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	<b>2 840</b>
-----------------	--------------

# Tarifs hébergement 2026

*juillet et août*

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

N°	Étage	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	<b>3 200</b>
-----------------	--------------

# Votre cérémonie

Religieuse ou laïque faites  
votre cérémonie au Manoir.





## Votre cérémonie

*en extérieur ou intérieur*

Qu'elle soit religieuse ou laïque, nous pouvons vous aider à organiser votre cérémonie.

N'hésitez pas à nous en parler.

Elle pourra se tenir dans nos jardins ou dans la salle de l'Orangerie. Nos jardins et nos salles sont sonorisées.

Tarif de base pour l'installation et la désinstallation du mobilier :  
3,50 € / personne (minimum 200 €)

Prestations en sus sur devis.