



le mezo
DOMAINE ÉVÉNEMENTIEL

BRETAGNE ⁸³

Votre événement au Domaine le Mezo

2000 M² D'ESPACES RÉCEPTIFS
GRANDE CAPACITÉ D'HEBERGEMENTS POUR SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

2h30 de Paris
Golfe du morbihan - Bretagne sud



L'histoire d'une métamorphose

Tombés amoureux du Mezo dès sa découverte en 2019, Marie et Sébastien sont les deux fondateurs de la société Domaine Le Mezo. Pour acquérir et restaurer ce site remarquable, ils ont réuni autour d'eux de formidables partenaires et compagnons soucieux de la valorisation de ce patrimoine. Pari réussi après plus de trois années de travaux, la métamorphose du Mezo permet de faire revivre ce lieu exceptionnel.

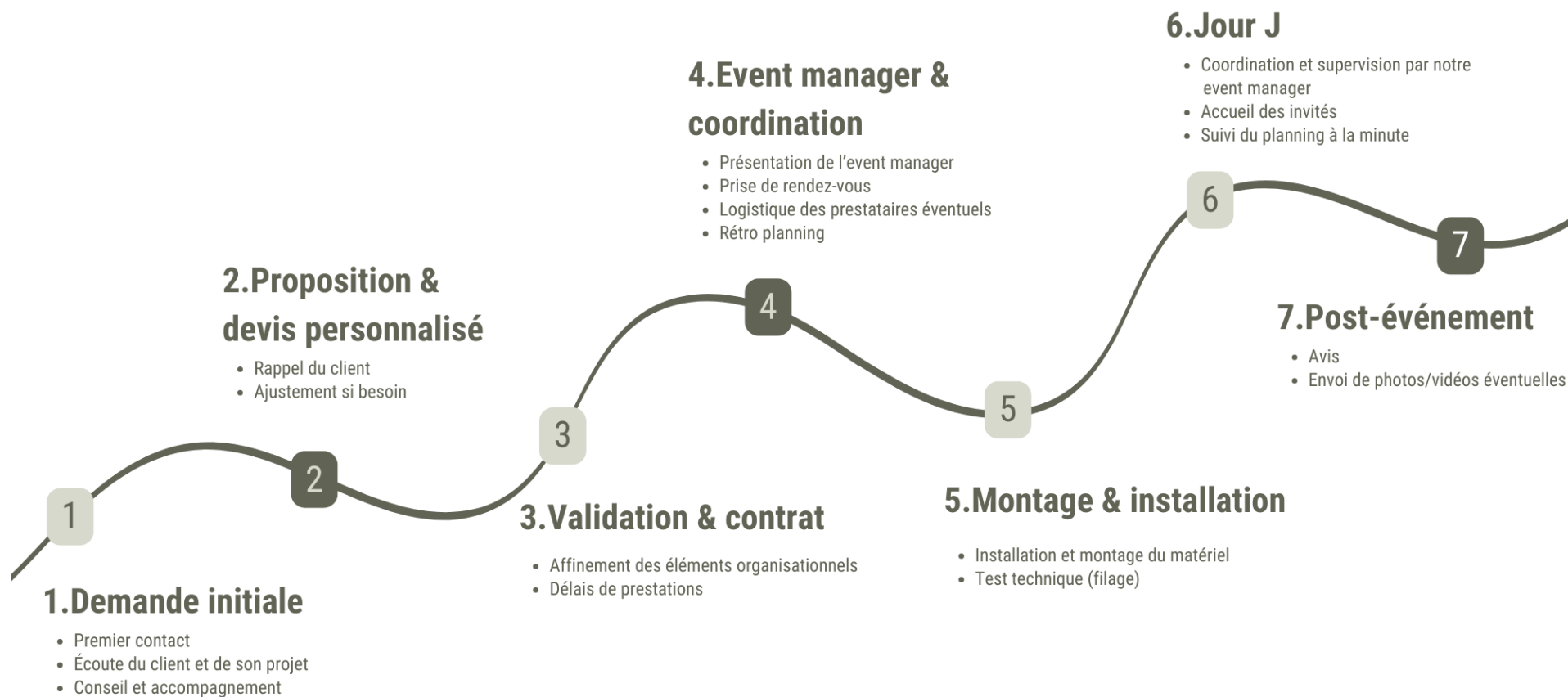
En remontant dans l'histoire, Le Mezo laisse ses premières traces au 15^{ème} siècle. Le château est construit dans la deuxième moitié du 18^{ème} siècle sur le site d'un ancien manoir mentionné depuis 1427.

Puis, les dépendances, la remise et la serre apparaissent dans l'histoire à partir de la seconde moitié du 19^{ème} siècle. L'ensemble de ce patrimoine historique a été adapté à son époque, pour continuer sa traversée des siècles.



Un accompagnement sur mesure

Organiser un événement au Domaine Le Mezo, c'est bénéficier d'un savoir-faire unique et d'un accompagnement clé en main. De la conception à l'exploitation le jour J, nos équipes vous assurent une gestion fluide et efficace de votre séminaire.





- A Accueil
- 1 Château
- 2 Serre
- 3 Restaurant
- 4 Studio de Yoga
- 5 Piscine
- 6 Tennis
- 7 Volley et football
- 8 Ombrière à vélo et bornes de recharge
- 9 Tente Safari
- 10 Farm Houses
- 11 Yourtes
- 12 Lodges
- 13 Lofts
- Fontaine à eau
- Maison du bien-être



	m²	placement théâtre (nb de pers.)	placement en U (nb de pers.)	cocktail debout (nb de pers.)	repas assis (nb de pers.)
Grande salle	440	300	80	600	320
Terrasse Grande salle (ext.)	400			1.000 +	1.000 +
Serre	230	135	35	250	120
Parvis Serre et château (ext.)	500			1.000 +	1.000 +
Club	120	50	24	60	36
Salle de créativité	140	70	30	50	
Studio	70	50	16		
Château - Salle à manger	36	16	12	20	18
Château - Salon côté cour d'honneur	36	16	12	20	18
Château - Salon côté parc	38	16	12	20	18
Farm 1 - pièce de vie	70	20	14	20	12
Farm 2 - pièce de vie	57		14	20	12
Farm 3 - pièce de vie	76		14	20	12
Farm 4 - pièce de vie	73		14	20	12
Farm 5 - pièce de vie	72		14	20	12
Farm 6 - pièce de vie	64		14	20	12
Farm 7 - pièce de vie	84		14	20	12
Loft 1 - pièce de vie	105		14		
Loft 2 - pièce de vie	88		14		
Loft 3 - pièce de vie	119		14		
Tente safari	500	300		600	300
Amphithéâtre 300 places (transfert en bus)	434	300			
Amphithéâtre 800 places (transfert en bus)	1.100	800			



La grande salle



440 m²



320 pers.



300 pers.



climatisation



80 pers.



600 pers.



La serre



 230 m²

 120 pers.

 135 pers.

 30 pers.

 250 pers.



La tente safari



500 m²



300 pers.



300 pers.



600 pers.



La salle de créativité



140 m²



30 pers.



70 pers.



50 pers.



Les Farm houses



Le night club



120 m²



24 pers.



50 pers.



climatisation



60 pers.



36 pers.



Le Château



Le studio



70 m²



16 pers.



50 pers.



L'amphithéâtre



1100 m²



800 pers.

Transfert en bus • 12 min.



434 m²



300 pers.

Transfert en bus • 6 min.



Capacité d'hébergement

104 single

208 twin

250 multiple*

- Les chambres doivent être impérativement libérées à 11h le jour du départ
- Confort literie qualité hôtellerie 4*, 180 x 200 cm ou 90 x 200 cm
- Linge de maison comprenant draps et serviettes de toilette
- Produits d'hygiène Bio & français, sèche cheveux ...
- Accès sécurisé 24h sur 24 par serrure numérique pour chaque hébergement

*format twin, triple et dortoirs chics

Détail

Single
(1 pers.) Twin
(lits séparés)

Château, salles de bain privatives	6	12	
2 suites (+80 m²)	2	4	
2 chambres (+40 m²)	2	4	
2 chambres (+30 m²)	2	4	
Farm Houses, salles d'eau privatives	37	74	
Farm house 1 (133 m²) : 2 chambres	2	4	
Farm house 2 à 6 (180 à 209 m²) : 6 chambres	6	12	x le nombre de farm
Farm house 7 (163 m²) : 5 chambres	5	10	
Yourtes	20	40	
Yourte de 1 à 10 (38 m²) : 2 chambres	2	4	
Lodges	36	72	
Lodge 1 : 6 chambres	6	12	
Lodge 2 à 4 : 7 chambres	7	14	x le nombre de lodge
Lodge 5 : 4 chambres	4	8	
Lodge 6 (150 m²) : la suite	1	2	
Lodge 7 (200 m²) : 3 chambres	3	6	
Lodge 8 : 1 chambre	1	2	
Lofts en dortoir chic, salles d'eau	5	42	
Loft 1 (166 m²) : 1 chambre, pièce de vie / duplex	2	14	
Loft 2 (150 m²) : 1 chambre, pièce de vie / duplex	2	14	
Loft 3 (143 m²) : pièce de vie / duplex	1	14	

Total

104

240



Les suites



12
personnes



Les chambres des farms houses



74
personnes



climatisation des
étages



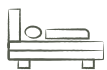
Les lofts



42
personnes



Les yourtes



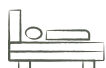
40
personnes



Les lodges



Plancher rafraîchissant et climatisation naturelle, grâce à une toiture végétalisée, un brasseur d'air et une ouverture zénithale avec occultation.



72
personnes



La brigade

Le Chef exécutif



Kevin Gatin

14 ans chez
Anne-Sophie Pic
3* Michelin

Le Chef pâtissier



Franck Geuffroy

6 ans Hôtel Le Crillon
16 ans chez Alain Ducasse
3* Michelin

Le Chef évènementiel



Florent Legros

4 ans chez Régis Marcon
3* Michelin



la table du mezo



Une gastronomie sincère et engagée

Portée par une brigade issue de grandes maisons gastronomiques, La Table du Mezo propose une cuisine de saison, inspirée par le territoire breton.

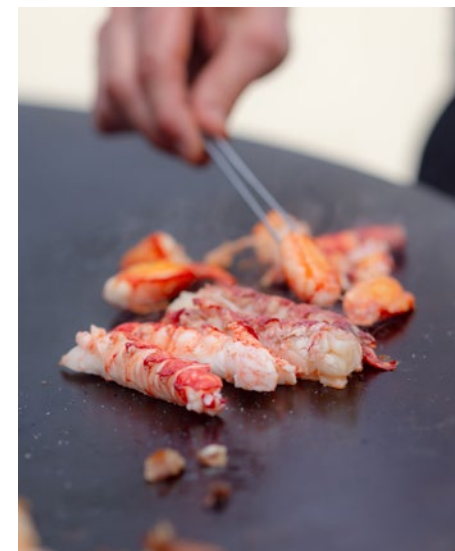
Les menus sont imaginés autour de produits soigneusement sélectionnés, principalement issus de producteurs locaux, d'une agriculture biologique ou raisonnée.

Déjeuners d'affaires, dîners de direction, cocktails, braseros ou brunchs gastronomiques : chaque moment devient un temps d'échange et de partage.

Pour votre déjeuner / dîner, choisissez votre thème et laissez-vous guider et surprendre par nos Chefs :
TERRE - MER - VEGETAL

Laissez-vous séduire par une diversité de plaisirs culinaires.

Nos chefs vous proposent une variété de formules de restauration conviviales ou thématiques : cocktail, brasero, buffet, crêpes et galettes, snacking ou encore brunch gastronomique.



Le service en salle

Le directeur de restauration



Vincent Thomas

Arpège | Taillevent
30 ans d'étoiles

Notre équipe interne se compose de maitres d'hôtel, de chefs de rang et d'un chef barman mixologue issus de la restauration gastronomique. Orchestrée par Vincent Thomas pour vous offrir une expérience culinaire mémorable alliant efficacité, discrétion et disponibilité.

La sommellerie



Marie-Liesse Leipold

Accords mets et vins sur mesure, dégustations commentées, Wine Dinners et ateliers œnologiques : au Mezo, le vin accompagne chaque expérience avec justesse.

Pensée en lien avec les menus de nos chefs, notre sélection permet de créer des accords précis et de faire de chaque dégustation un moment d'échange et de découverte.

Le bar du mezo



Notre équipe du Bar, composée de professionnels expérimentés, imagine pour vous une carte sur mesure, des accords sans alcool aux cocktails signatures, en harmonie avec l'esprit de votre réception.

Des créations originales et désaltérantes qui sauront ravir vos convives.





La sommellerie

Au Mezo, la sommellerie participe pleinement à l'expérience de votre mariage.

Marie-Liesse vous accompagne dans la sélection des vins, champagnes et boissons qui rythmeront les différents temps forts de votre réception : cocktail, dîner, soirée et brunch du lendemain.

Parce que les plus belles célébrations se vivent aussi à travers les émotions du partage, chaque sélection est pensée pour refléter l'univers unique de votre mariage.



Marie-Liesse Leipold

Curieuse et engagée, elle sélectionne avec exigence des vins issus de domaines reconnus de producteurs indépendants et de vigneron·s travaillant dans le respect de leur terroir.



Nos prestations

- Dégustation préparatoire des vins et champagnes
- Accords mets-vins personnalisés avec nos chefs
- Sélection de cuvées d'exception
- Magnums, jéroboams et grands formats prestige
- Cascades de champagne
- Bars à dégustation et animations œnologiques
- Accords sans alcool premium

Le bar

Le Bar du Mezo

Au cœur du domaine, le Bar du Mezo prolonge l'art de recevoir le temps d'une parenthèse. Notre équipe, composée de professionnels expérimentés, imagine pour vous un panel de bar à thème et de cocktails avec et sans alcool sur mesure, en harmonie avec l'esprit de votre réception.

Les bars à thèmes apéritif

Véritables scènes de réception, nos bars à thèmes ouvrent l'apéritif avec caractère. Cocktails signatures et créations sans alcool y conjuguent produits de saison, herbes du jardin et savoir-faire de mixologie. Chaque verre raconte un territoire et accompagne le fil de votre événement, des premières bulles aux dernières heures de la soirée.

Le night club

La fête se prolonge dans notre club climatisé, écrin festif des dernières heures de soirée. Aux platines comme au bar, nos barmen y composent des accords aussi travaillés avec qu'avec : associations de fruits frais, sirops maison, eaux florales et amers délicats, pour des créations sans alcool sans compromis sur le plaisir. Une carte complète, pensée pour que la fête se partage par tous.

Les ateliers mixologie & dégustation

Un temps d'apprentissage et de partage où chacun compose son verre. Guidés par nos barmen, vos invités explorent les gestes de la mixologie et les accords du domaine. Une parenthèse conviviale, chaude ou glacée selon le moment, qui révèle les saveurs et l'esprit créatif de vos équipes.





Le parc du domaine

Le parc à l'anglaise du Domaine le Mezo vous surprendra par sa richesse. Ses prairies champêtres, son verger, ses espaces boisés, ses arbres centenaires et ses chemins de promenade, pour de véritables bains de nature. Ses grands espaces offrent un cadre idéal pour organiser vos team buildings ou votre cocktail en extérieur.

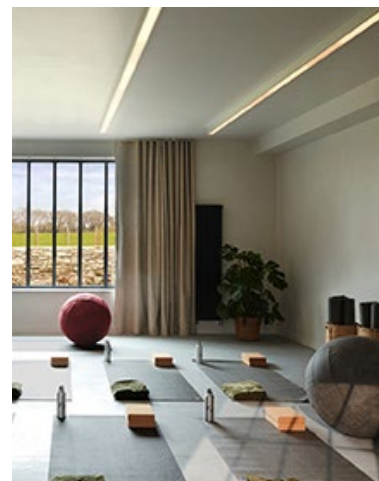
- 1 allée d'un kilomètre pour rejoindre le Château
- 25 hectares
- parc arboré
- 3 étangs
- 1 potager
- 1 jardin des simples



Les loisirs au Mezo



- › Piscine couverte de 18 mètres, chauffée au bois
- › Salle de fitness
- › Cours de Yoga, Pilates, Relaxation
- › Mise à disposition de vélos électriques ou mécaniques



- › Terrains de pétanque, tennis, badminton, beach volley
- › Baby-foot Bonzini, table de ping-pong, jeux de société
- › Balades et courses à pied depuis le Mezo
- › Massages



Le mezo s'engage

Des actions concrètes pour faire évoluer notre manière d'accueillir

Au Domaine Le Mezo, nous faisons le choix d'une hospitalité pensée dans la durée, fondée sur des actions concrètes, des investissements de long terme et une démarche d'amélioration continue. Cette approche s'appuie sur des certifications reconnues et des initiatives mises en œuvre à l'échelle du domaine.



Certifications & reconnaissance

Domaine Le Mezo est labellisé Écolabel Européen (depuis 2026)

Domaine Le Mezo est certifié Green Globe (certification internationale dédiée au tourisme et à l'hospitalité responsables)

Énergie & ressources

- Production de chaleur renouvelable

Une partie des besoins en chauffage du domaine est assurée par un réseau de chaleur biomasse alimenté par du bois déchiqueté local ainsi que du miscanthus cultivé sur le domaine, avec le soutien de l'ADEME.

- Électricité d'origine renouvelable

L'électricité fournie au domaine est certifiée d'origine renouvelable.

- Production solaire sur site

Des panneaux photovoltaïques participent à couvrir une partie des besoins électriques du domaine.

Eau & usages responsables

- Fontaines d'eau filtrée

Des fontaines d'eau filtrée, plate et gazeuse, sont mises à disposition afin de limiter le recours aux bouteilles à usage unique.

Les initiatives présentées ici illustrent certains engagements mis en œuvre au Domaine Le Mezo et ne prétendent pas représenter l'ensemble des impacts liés à l'activité du domaine.

- Nettoyage à l'eau ozonée

Un générateur d'eau ozonée est utilisé pour une partie des opérations de nettoyage et de désinfection.

Mobilité & ancrage territorial

- Mobilité électrique

Six bornes de recharge rapide sont accessibles sur le domaine.

- Engagement local

Le Mezo privilégie l'emploi local et sensibilise régulièrement ses équipes aux enjeux environnementaux et sociaux.

Biodiversité & amélioration continue

Le domaine intègre la préservation de la biodiversité et la gestion responsable des espaces naturels dans son développement.



L'accès au Mezo

à 10 minutes de Vannes • 2h30 de Paris



EN TRAIN

15 minutes de la gare TGV de Vannes. Durée trajet :
Rennes & Nantes 1h • Paris 2h30.
Nous proposons une prise en charge depuis la gare
en véhicule électrique.



EN VOITURE (Privilégier le co-voiturage)

Accès par la voie express en provenance de Nantes,
de Vannes ou de Rennes.
Paris : 4h30 | Rennes & Nantes : 1h30
Parking 450 véhicules.
6 bornes de recharge rapide.



EN AVION (Privilégier le train)

À 1h20 en voiture (115 km) des aéroports internationaux de
Rennes (Bretagne) et de Nantes (Pays de la Loire).
Paris >> Nantes 1h (trajet complet 2h30)
Dans un esprit d'engagement, nous vous invitons à
envisager un autre type de mobilité. Nous proposons une
prise en charge depuis l'aéroport en véhicule électrique.



Témoignages

« Je tenais à vous remercier chaleureusement pour votre accueil et professionnalisme lors de notre soirée d'hier ! Les collaborateurs de la BPGO du Morbihan Est et moi-même avons passé un excellent moment au sein de ce magnifique lieu du Domaine du Mezo ! »

Jérôme Garel, directeur de Groupe BPGO du Morbihan Est.

« Nous avons passé un excellent moment en équipe au domaine Le Mezo. Entre l'accueil chaleureux du premier contact [...], et l'organisation de notre journée de séminaire [...] tout a été parfait. Le cadre est exceptionnel, parfaitement rénové et décoré. Le personnel est aux petits soins pour répondre avec efficacité à nos besoins, le repas (déjeuner) est succulent et que dire des pauses ! [...] Merci d'avoir tout fait pour que nous nous sentions bien. Nous reviendrons. »

Christophe Lamy, dirigeant de Didalyse.

« Un immense merci de la part de l'équipe pour ce magnifique événement et votre disponibilité sans faille ! Je n'ai que d'excellents retours sur la qualité du lieu et les prestations fournies, bravo »

Jérémy Mallet, chargé de communication et animation des réseaux, Paysages de mégalithes.

« Je vous remercie pour tout : l'accueil était parfait, le lieu sublime, les repas divins... de l'avis général, nous avons passé un excellent moment au Mezo. »

Anne Simode, responsable communication, Prodiss.

ils nous ont fait confiance



Van Cleef & Arpels





contact et devis

Service événementiel

Telephone : +33 (0)2 97 61 77 56
Mail : event@domainelemezo.fr

Domaine Le Mezo

Route d'Arradon 56880 PLOEREN - Au cœur du parc régional du Golfe du Morbihan
www.domainelemezo.fr

Pour vous inspirer suivez-nous



Édition Juin 2026