



## **Votre cocktail au Manoir de Procé**

Le Manoir de Procé, situé au cœur du Parc de Procé, est le lieu idéal pour l'organisation de votre événement. Le Manoir permet d'accueillir jusqu'à 80 personnes debout. Fort d'une expérience de plus de 15 ans dans la restauration et l'événementiel, Alex Muller et son équipe répondront à vos attentes grâce à un service efficace et souriant. Nous réalisons des événements clés en main (prestations techniques, réalisation du cocktail, service des boissons, soirée dansante...) mais nous pouvons également répondre à vos demandes particulières.

**Nous proposons 2 types de cocktails (à partir de 10 adultes)**

- Cocktail Procé à 28€ (*page 5*)
- Cocktail convivial à 25€ (*page 8*)
  
- Menu Enfant et Adolescent à 12€ et 17€ (*page 4*)

**Attention à bien lire nos [CGV](#) et nos [Conditions d'organisation](#) (page 10)**



## **Configuration & Décorations**

Les frais de location comprennent sonorisation, vidéo projection, éclairages de soirée, dressage et nappage sur-mesure, conseils sur l'installation de votre décoration, réception de vos fleurs, logistique et nettoyage.

Sauf demande spécifique, un autre événement peut avoir lieu dans un autre espace du Manoir.

- **Configuration**

En cas de beau temps, votre cocktail peut être servi sur toute ou une partie de la terrasse.

Les buffets intérieurs sont nappés en papier airlaid blanc intissé.

En soirée, cocktail et danse se déroulent dans la grande salle de restaurant. La petite salle de restaurant accueille des petits salons de discussion.

- **Fleurs**

Nous disposons sur les tables quelques fleurs séchées. Nous vous recommandons le fleuriste Acquaverde (300m de Procé - <http://www.acquaverde-fleurs.fr>) qui pourra vous confectionner de jolies compositions florales livrées dans ses vases.

- **Musique et projection**

La grande salle de restaurant est équipée d'une sonorisation en connectique bluetooth, d'un micro HF, et d'un vidéo projecteur. Vous diffusez à partir de votre téléphone, tablette ou ordinateur. Nous pouvons vous recommander des DJs en supplément. La façade du Manoir est éclairée. Des spots sont installés pour vos soirées dansantes.

- **Décoration**

Le Manoir est un lieu d'exposition, il n'est pas possible d'accrocher des éléments aux murs ou de décrocher les tableaux.

Vous pouvez installer vos décorations sur les tables 30min avant l'événement ou la veille selon la disponibilité des salles. Vous pouvez déposer vos décorations la veille ou le jour de l'événement.

**Nous refusons les éléments suivants : bougies, paillettes, confettis, feu d'artifice, ...**



## Capacités & Frais de location

La capacité du Manoir de Procé en cocktail debout est de 80 personnes en occupant les espaces suivants : grande salle de restaurant + petite salle de restaurant + espace vestiaire + terrasse.

Selon le nombre de participants et nos disponibilités, nous vous installons dans la grande salle de restaurant au RDC ou dans un ou plusieurs salons à l'étage : [Manoir de Procé - Plan des espaces](#)

CAPACITÉS	FRAIS DE LOCATION		
	Midi		Soir
	Grande salle de restaurant	Salon(s)	Grande salle de restaurant + petite salle + espace vestiaire
Groupe <20 adultes	200 €	100 €/salon	500 €
Groupe 20>30 adultes	150 €		
Groupe >30 adultes	Offert	x	400 €

Ces tarifs sont donnés à titre indicatif et doivent être confirmés par un devis.

Heure supplémentaire (possible selon disponibilité) : 100€.

## Horaires

La durée de location d'une salle est de 3h30 pour un cocktail déjeunatoire et 6 heures pour un cocktail dînatoire. Le cocktail dînatoire peut se poursuivre par une soirée dansante. L'heure de fin est fixée à 1h30. Arrêt de la musique et du service des boissons 15 minutes avant la fin.

	Durée	Arrivée à partir de	Fin maximum
Déjeuner	3h30	12h00	17h00
Dîner	6h	18h30	1h30



## **Les enfants et adolescents**

Vous pouvez choisir des cocktails adultes pour vos enfants et adolescents mais nous proposons également des menus spécifiques ci-dessous en configuration assise.

- **Détail du menu enfant à 12€ - Jusqu'à 10 ans**

- Poulet croustillant maison + accompagnement (généralement pommes de terre grenailles)
- 1 glace artisanale
- 1 jus de pommes bio ou sirop

- **Détail du menu adolescent à 17€ - Menu enfant en portion plus généreuse**

- Poulet croustillant maison + accompagnement (généralement pommes de terre grenailles)
- 1 glace artisanale
- 1 jus de pommes bio ou sirop

- **Les options**

- 3 mises en bouche (*de type accras, mini-croque, crevette croustillante*) : Supplément 5,5€/enfant
- Ajout d'une demi-portion de votre dessert Honoré : Supplément 4€/enfant
- Ajout d'un chou Emma : Supplément 3€/enfant
- Ajout d'une boisson supplémentaire : Supplément 2,5€/enfant



## **Cocktail Procé 15 pièces à 28€**

Le cocktail Procé se compose de 15 pièces (11 pièces salées et 4 pièces sucrées). Nous conseillons de choisir 8 pièces puis de laisser le chef vous proposer 3 pièces surprises à partir des meilleurs produits de saison (asperges, melon, tomates colorées, courgettes jaunes,...).

Si une pièce vous plaît particulièrement, vous pouvez la choisir 2 fois.

### **Côté mer**

- Crevette croustillante & sauce aigre douce
- Rillettes de poissons en navette briochée
- Verrine yaourt-saumon fumé-herbes
- Ceviche de poisson & légumes croquants
- Accras de poisson & sauce asiatique

### **Côté jardin**

- Falafel & yaourt aux herbes
- Dahl de lentilles corail à l'indienne
- Houmous du moment & toasts
- Velouté de légumes BIO
- Club sandwich végétarien
- Tartelette aux légumes lactofermentés

### **Côté ferme**

- Effiloché de boeuf en navette briochée
- Nem de cochon & sauce aigre douce
- Poulet croustillant & sauce teriyaki
- Mini-croque-monsieur

### **Recette estivale (de juin à septembre)**

- Crudités & feta
- Gaspacho de légumes d'été
- Focaccia, tomate confite, chorizo
- Toast de légumes antipasti

### **Pièces sucrées : Assortiment de 4 mignardises Honoré (Pas de choix possible)**

#Mini entremets, Tartelette au citron, Paris-Brest, Tartelette chocolat, Chou au chocolat, Tartelettes aux fruits frais, Macaron

*Vous pouvez remplacer les 4 pièces sucrées par un grand gâteau de la boulangerie Honoré ou une pièce montée de la boulangerie Emma (détail page 7)*



## **Les options salées de votre cocktail**

Permettent d'apporter une touche généreuse à vos cocktails et de rassurer les plus gourmands.

- **Pièces spéciales - 3,5€/pièce (ou 2€ en remplacement d'une pièce classique)**

- Toasts de foie gras & chutney de saison
- Tataki de thon rouge
- Tartare magret de canard-huile de truffe
- Croque-monsieur jambon au beurre truffé

- **Grand plateau de fromages de la Maison Beillevaire - 6€/personne**

(Minimum 10 personnes)

- **Les planches à partager - 6€/personne**

- Planche de poisson fumé (2 sortes de type saumon, lieu jaune, thon, ...) - 50g/pers - *min. 15 pers*
- Planche de charcuterie de Talensac (duo de jambon sec et blanc) - 50g/pers - *min. 15 pers*
- Huîtres, accompagnement citron & poivre - 3 pièces/pers - *min. 15 pers*

**Toutes nos planches sont accompagnées de pains spéciaux de la boulangerie Emma.**

- **Animation plancha devant les convives - 3,5€/pièce - 50gr/personne**

(Minimum 30 personnes / disponible printemps-été)

- Tataki de boeuf
- Mini saucisse artisanale
- Foie gras snacké (Supplément 2€)
- Légumes estivaux marinés  
(courgettes colorées, poivrons,...)  
& pesto de saison

- **Mini plat chaud - 6€/personne - environ 75gr/personne**

- Risotto au choix (légumes / viande / poisson)
- Mijoté du moment (*de type joue de porc confite au saté ou parmentier canard - patate douce,...*)



## **Grands gâteaux et Pièces Montées**

Nous commandons et réceptionnons. Vous pouvez choisir une inscription à nous transmettre à la réservation. Nous présentons le dessert en salle avec un scintillant que nous fournissons, puis la découpe s'effectue en cuisine avant un retour en salle.

- **Grands gâteaux Honoré (compris dans le cocktail Procé à 28€)**

#Le Royal : Feuilletine praliné / Dacquoise noisette / Crémeux choc noir / Ganache choc au lait

#Trois-chocolat : Trio mousses chocolat blanc / Lait / Noir / Feuilletine praliné craquante

#Symphonie : Crème légère vanille / Smoothie fraise-framboise / Mousse fraise / Fond crumble

#Karanougat : Bavaroise nougat / Ganache lait caramel / Biscuit chocolat / Gianduja et riz soufflé

#Picasso : Mousse passion / Gratiné fruits rouges / Mousse framboise / Feuilletine chocolat blanc

#L'Exotique : Mousse passion / Insert passion / Mangue / Ganache menthe / Biscuit amandes

#Fraisier ou Framboisier : Disponible d'avril à octobre

- **Pièce montée Emma (supplément 4€) - à partir de 14 personnes**

- 3 choux par pers, possibilité de choisir plusieurs parfums (*sous réserve de disponibilité*) parmi :

Chocolat au lait tonka

Caramel beurre salé

Vanille

Chocolat noir

Pistache

Praliné

Noisette

Framboise

Citron



## Cocktail convivial à 25€

Un cocktail accessible et savoureux composé auprès de nos meilleurs producteurs : Charcuterie de Talensac, fromagerie Beillevaire, boulangeries Honoré & Emma...

### • Composition du cocktail

- Planche de **charcuterie** de Talensac : 50g/personne
- Plateau de **fromages** "Beillevaire" : 50g/personne
- **Tartinade végétarienne** maison (type houmous) : 25g/personne
- Divers **pains** de la boulangerie Emma : 75g/personne
- **Cake** maison ou focaccia du moment : 50g/personne
- **Navettes** briochées : 2 navettes/personne

*De type : effiloché de bœuf, rillettes de poissons, pulled pork...*

- Assortiment de **mignardises sucrées** Honoré : 3 pièces/personne (*Pas de choix possible*)

*Mini entremets, tartelette au citron, Paris-Brest, tartelette chocolat, chou au chocolat, tartelettes aux fruits frais, macarons...*

### • Options possibles

- Ajout de pièces cocktail froides (*page 5*) : 1,85€/pièce
- Grand gâteau Honoré (*page 7*) : Supplément 1€ (*par personne*)
- Pièce montée 3 choux Emma (*page 7*) : Supplément 4€ (*par personne*)





## Les boissons

Vous pouvez choisir entre nos forfaits boissons et un choix à la carte :

• **Choix à la carte** : [Carte des vins et boissons](#)

• **Forfaits boissons**

- 2 verres d'alcool + 1 boisson sans alcool ou boisson chaude : 10€
- 3 verres d'alcool + 1 boisson sans alcool ou boisson chaude : 13,50€
- 4 verres d'alcool + 1 boisson sans alcool ou boisson chaude : 17€

**Les boissons du forfait** : Kir, Coupe de Crémant, Bière artisanale, Verre de vin (Muscadet, Blanc sudiste gourmand, Rouge local léger, Rouge sudiste gourmand, Rosé en saison)

*Avec supplément 1€/verre* : Punch, Kir pétillant, Vin chaud

### Fonctionnement du forfait boisson

- Pour plus de fluidité, nous préconisons de choisir en amont 1 apéritif (en général une coupe de crémant), 1 vin blanc, 1 vin rouge
- Le décompte est effectué par nos soins au fur et à mesure
- Il n'y a pas de supplément possible sans votre accord
- A épuisement du forfait, il est possible d'ajouter des boissons au tarif de l'établissement

• **Les boissons sans alcool : 2,5€/verre**

Breizh Cola/ Jus de pomme Bio des Côteaux Nantais / Eau gazeuse / Limonade / Sirop

• **Forfait boissons sans alcool : 9€**

1 cocktail sans alcool + 2 boissons sans alcool (comme ci-dessus) ou boissons chaudes

**Nous ne proposons pas de droit de bouchon.**



## **Modalités de réservation & Informations pratiques**

**Nous ne posons pas d'option et n'effectuons pas de relance.**

Votre réservation est validée à réception d'un acompte de 50% du budget estimé et des [Conditions d'organisation](#) signées. **Les acomptes ne sont jamais remboursés.** Dès réception de vos choix de cocktail (à la réservation) et nombre définitif de personnes (*max 1 mois avant l'événement*), nous vous transmettons une fiche d'événement à nous retourner signée « bon pour accord ». Le solde est à régler maximum 48 heures avant la prestation.

**Toutes les demandes de modification sont à transmettre par mail.**

Toute modification d'une prestation moins d'un mois avant l'événement fera l'objet d'une facturation forfaitaire de 20€. Aucune modification n'est possible 15 jours avant l'événement.

Nos pièces cocktail sont élaborées à partir de produits frais et susceptibles de varier en fonction des arrivages et de la saison. Des adaptations végétariennes sont possibles sur demande préalable. Nous pouvons organiser une dégustation payante de certaines pièces au maximum deux mois avant votre événement.

**En cas d'annulation ou de report se référer à nos CGV : [Conditions Générales de Vente](#)**

- **Bébés & enfants**

Nous mettons à votre disposition un micro-onde, des chaises-bébés et une table à langer.

Les enfants restent sous votre responsabilité. L'accès à l'escalier leur est interdit. Un dédommagement peut être demandé en cas de détérioration (dessin sur les tables par exemple).

- **Stationnement & Transports**

Un grand parking est à votre disposition à 50 mètres du Manoir de Procé.

2 chronobus (C3&C6) rejoignent le centre-ville (Commerce) et la gare.

- **Accès au Parc**

Durant votre cocktail, vos convives et enfants sont libres de parcourir le Parc de Procé sous votre responsabilité. En soirée, vos convives et enfants doivent rester autour du Manoir



## **Producteurs & Fournisseurs**

- Légumes : Les Jardins de St-Hilaire & Laura Guillemot La Ferme du Bois des Anses
- Fruits rouges de saison : Damien Rio
- Fruits d'automne : Maison de la pomme à Talensac
- Poisson, Viande & Epicerie : Maison Berjac
- Poisson & Huîtres : Cap Marée, Huîtres Pineau
- Viande : Palmiloire & Maison Berjac
- Charcuterie : La Jambonnerie Nantaise à Talensac
- Epices : Epices à ma Guise & Saveurs du Cachemire
- Crèmerie & Fromages : Fromagerie Pascal Beillevaire
- Epicerie fine : SDPF - Jean Luc Bouzat
- Pains et Pièces montées : Emma
- Grands Gâteaux et Pièces sucrées : Honoré
- Café : Cime
- Jus de fruits : Maison Meneau, Coteaux Nantais, Symples, Filles de l'Ouest (Produits biologiques)
- Glaces artisanales : Maison Jampi
- Snacking : Biscuiterie Armor, Conserverie Côtes et Quais & Gonidec, La Sablésienne



## **Demande de réservation**

**Si vous souhaitez recevoir un devis, deux solutions :**

- Copier les éléments ci-dessous ou remplir le document suivant : [Manoir de Procé - Demande de réservation](#) (éviter les versions manuscrites svp)
- Remplir les éléments via le formulaire en ligne : [Manoir de Procé - Google forms](#)

Date :

Événement :

Nombre (adultes / ados / enfants) :

Contact (téléphone + mail) :

Horaires :

### **Cocktail (choix unique pour l'ensemble des participants)**

Nombre de cocktail Procé à 28€ :

Nombre de cocktail convivial à 25€ :

Nombre de menu enfant à 12€ :

Nombre de menu adolescent à 17€ :

Choix des 8 pièces salées :

- - -  
- - -  
- - -

Choix du dessert :

**BOISSONS** ..... Forfaits boissons à ..... € **OU** choix à la carte

Remarques :