



Vos déjeuners et dîners au Manoir de Procé

Le Manoir de Procé, situé au cœur du Parc de Procé, est le lieu idéal pour l'organisation de vos repas familiaux, professionnels ou associatifs. La grande salle de restaurant permet d'accueillir 40 personnes assises dans un écrin de verdure proche du centre ville. Nous disposons également de 3 autres salles aux capacités de 10 à 22 personnes. 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. La cuisine proposée, familiale et récréative est réalisée à partir de produits de saison, frais, locaux et transformés sur place.

Le menu est identique pour l'ensemble de vos convives

(Vous choisissez une seule entrée, un seul plat, un seul dessert
& précisez s'il y a des végétariens et éventuelles allergies)

Nous proposons 2 types de menus (à partir de 10 adultes) :

- Menu du Mois à 30€ (page 6)
- Menu Procé à 34€ (page 7)

- Menu Enfant et Adolescent à 12€ et 17€ (page 5)

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



Configurations & Décorations

Les frais de location comprennent le dressage et le nappage, les conseils sur l'installation de votre décoration et vos plans de table, la réception de vos fleurs, la logistique et le nettoyage. La grande salle est équipée en sonorisation et vidéo projection.

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

- **Nappage et dressage**

Nappage et serviettes en papier airlaid blanc intissé.

Dressage : jeu de couverts – verre à eau – verre à vin ([Exemple de mise en place](#))

- **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 ne pouvons pas déplacer les tables après votre dîner, par conséquent, **les soirées dansantes sont possibles jusqu'à 30 personnes maximum dans la grande salle.**

La façade du Manoir est éclairée.

- **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 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 pouvons disposer vos marques places et petites décorations.

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



Capacités & Frais de location

Ces tarifs sont donnés à titre indicatif et doivent être confirmés par un devis. Ils sont valables pour 1 salon mais vous avez la possibilité de louer plusieurs salons. Le rez-de-chaussée peut accueillir jusqu'à 55 personnes (grande salle 40 + petite salle 15).

	Grande salle de restaurant	Petite salle de restaurant	Salon 1	Salon 2
Lieu	RDC	RDC	1er étage	1er étage
Superficie	45m ²	20m ²	25m ²	25m ²
Accessibilité PMR	oui	oui	non	non
Capacité maximale	40 pers.	16 pers.	22 pers.	22 pers.
Configurations maximales (avec convives en bout de table)	1 table (max 18) ou 2 tables parallèles (max 24) ou 3 tables en U cassé (max 36) ou 4 tables (max 40)	16 personnes max (2 tables de 8)	1 grande table (max 16) ou 2 tables (max 22)	
Groupe <20 adultes	250 €	100€	100 €	100€
Groupe 21>25 adultes	150 €	x	Offert	Offert
Groupe 26>29 adultes	100 €	x	x	x
Groupe >30 adultes	Offert	x	x	x

	FRAIS DE LOCATION DÎNER
	Grande salle de restaurant + Petite salle de restaurant + Vestiaire
Groupe 10>55 adultes	500 €

Horaires

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

- Service de l'entrée : Maximum à 13h30 au déjeuner / 20h15 au dîner
- Fermeture de la cuisine : 15h au déjeuner / 22h30 au dîner
- Arrêt de la musique et du service des boissons 15 minutes avant la fin de votre événement
- Heure supplémentaire (possible selon disponibilité) : 100€



Apéritif

Permet d'apporter une touche généreuse à vos repas et de rassurer les plus gourmands.

- **Les mises en bouche - 5,50€ les 3 pièces / 1,75€ la pièce supplémentaire**

Sélectionnées par notre chef, des mises en bouche (de type verrine, brochette, toast, ...) peuvent accompagner votre apéritif.

Nous conseillons entre 3 à 5 mises en bouche par personne.

- **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*
- Planche végétarienne (de type houmous, falafel, légumes confits) - 75g/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.



Les enfants et adolescents

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

- **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



Menu du mois à 30€

Le menu du mois comprend entrée, plat et dessert.

Il est imaginé par le chef et inspiré par la carte actuelle du restaurant : manoirdeproce.fr

Ce menu n'est pas dévoilé en avance. Vous pouvez choisir entre un plat poisson, viande ou végétarien.

Menu identique pour l'ensemble des participants

Vous avez la possibilité de remplacer le dessert (Mignardises ou Grand gâteau Honoré compris dans le menu du mois à 30€ - page 8) par une pièce montée Emma (minimum 14 personnes - supplément 4€ par personne).



Menu Procé à 34€

- **Entrées (8€)**

- #Velouté ou soupe glacée de légumes de saison, granola salé (entrée VG)
- #Œuf fermier parfait, crème de foie gras, croûtons briochés (alternative VG possible)
- #Ceviche de poisson, légumes croquants (Sup. 1€)
- #Tataki de magret de canard (Sup. 2€)
- #Foie gras maison mi-cuit, chutney, pain spécial (Sup. 3€)

- **Plats (19€)**

- #Arancini au parmesan, crème du moment (plat VG)
- #Suprême de volaille local mariné, cuit à 65° puis doré
- #Filet mignon de porc cuit en basse température
- #Parmentier de bœuf longuement confit
- #Souris d'agneau fondante aux épices (Sup. 8€)
- #Poisson de la criée
- #Poisson noble de ligne (Sup. 8€)

Tous nos plats sont accompagnés d'une purée de saison, de légumes de nos maraîchers et d'un jus de cuisson. Nos viandes sont d'origine française (Souris d'agneau Irlande).

- **Plateau de fromages de la Maison Beillevaire (6€/pers - min 10 pers)**

- **Desserts (7€)**

- #Assortiment de mignardises de notre pâtissier Honoré (3 à 4 pièces/pers - détail page 8)
- #Grand gâteau de notre pâtissier Honoré (détail page 8)
- #Pièce montée de notre pâtissier Emma (Sup. 4€ - détail page 8)

Menu identique pour l'ensemble des participants

Choix à nous transmettre à la réservation



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 les menus à 30€ et 34€)**

#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

- **Assortiment de mignardises Honoré (compris dans les menus à 30€ et 34€)**

- 3 à 4 pièces par pers - pas de choix possible

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

- **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



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, de votre choix de menu et des [Conditions d'organisation](#) signées. **Les acomptes ne sont jamais remboursés.** Dès réception de votre 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 48h avant l'événement.

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 plats sont élaborés 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 un repas test payant 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, trois 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 le déjeuner, vos convives et enfants sont libres de parcourir le Parc de Procé sous votre responsabilité. Si vous prenez un apéritif et que le temps le permet, une partie de la terrasse vous est réservée. 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 :

RESTAURATION

..... Forfaits 3 mises en bouche à 5,50€

..... Menus Procé à 34€

Choix de l'entrée :

Choix du plat :

Choix du dessert :

OU Menus du mois à 30€

Plateau de fromage de la Maison Beillevaire pour personnes à 6€ par personne

..... Menus enfant à 12€

..... Menus adolescent à 17€

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

Remarques :