



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 évènement. Le Manoir permet d'accueillir jusqu'à 80 personnes dans un écrin de verdure à 5 minutes du cœur de Nantes. L'installation de structures évènementielles couvrant la terrasse du Manoir permet d'augmenter la capacité jusqu'à 120 personnes.

Forts d'expériences de plus de 10 ans dans la restauration et l'évènementiel, Alex Muller et son équipe répondront à vos attentes grâce à un service efficace et souriant.

Nous réalisons des évènements clés en main (privatisation des espaces, prestations techniques, réalisation du cocktail, service des boissons, soirée dansante...) mais nous pouvons également répondre à toutes vos demandes spécifiques.

- **Privatisation des espaces**

L'organisation d'un cocktail nécessite savoir-faire et mises en place spécifiques. Les frais de location comprennent sonorisation, vidéo projection, éclairage de soirée, dressage et nappage sur-mesure, conseils sur l'installation de votre décoration, réception de vos fleurs, logistique et nettoyage.

La durée de location d'une salle est de 4 heures pour un cocktail déjeunatoire et 6 heures pour un cocktail dînatoire. Le cocktail dînatoire peut se poursuivre par une soirée dansante.

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

	Frais de location	
Capacités	Midi	Soir
Groupe <30 adultes	100 €	500 €
Groupe >30 adultes	Offert	400 €
Groupe >50 adultes	Offert	300 €



Cocktail Procé 14 pièces à 25€

Le cocktail Procé se compose de 14 pièces (11 pièces salées et 3 pièces sucrées).

Pour l'équilibre de votre cocktail, nous conseillons de choisir 2 pièces parmi les 4 catégories suivantes puis de laisser le chef vous proposer 3 pièces surprise composées à partir des meilleurs produits de saison (asperges, melon, tomates colorées, courgettes jaunes,...)

Côté mer

- ☐ Crevette Croustillante & sauce Aigre Douce
- ☐ Rillettes de poissons en navette briochée
- ☐ Verrine Yaourt grec-saumon fumé-aneth
- ☐ Tartare de saumon aux fruits de la passion
- ☐ Accras de poisson & sauce asiatique

Côté jardin

- ☐ Tartare de légumes de saison
- ☐ Salade de lentille à l'indienne
- ☐ Tartinade du moment & Toasts
- ☐ Velouté de légumes BIO
- ☐ Club sandwich VG

Côté ferme

- ☐ Croustillant bœuf-citron confit
- ☐ Brochette poulet curry
- ☐ Nem de cochon fondant aux 10 épices
- ☐ Muffin au chorizo
- ☐ Mini-croque-monsieur

Recette estivale (de juillet à septembre)

- ☐ Brochette tomates-mozzarella-basilic
- ☐ Gaspacho de légumes d'été
- ☐ Cannelloni d'aubergine-ricotta-jambon sec
- ☐ Verrine tartare de tomate & guacamole
- ☐ Bruschetta pesto-tomate

Pièces sucrées

- ☐ Mini fondant au Chocolat Valrhona
- ☐ Salade de fruits frais de saison
- ☐ Tiramisu du moment
- ☐ Crème citron-noisettes
- ☐ Panacotta & coulis fruits
- ☐ Crème brûlée pistache
- ☐ Gâteau Nantais
- ☐ Tartelette aux fruits de saison
- ☐ Soupe de fruits au basilic
(uniquement l'été)

- **Cocktail enfant (15€)** : 10 pièces choisies parmi votre cocktail



Les options salées de votre cocktail

- **Pièces spéciales – 3€/pièce**

- ☐ Toasts de Foie gras & Chutney de saison
- ☐ Tartare de veau, parmesan & câpres
- ☐ Rouleau de printemps aux langoustines
- ☐ Tartare de thon rouge à l'asiatique
- ☐ Croque-monsieur jambon au beurre truffé

- **Les planches & conserves – 6€/personne**

- ☐ Plateau de fromages « Beillevaire » - 60g/personne
- ☐ Planche de saumon fumé ou mariné - 60g/personne
- ☐ Planche de charcuterie italienne - 60g/personne
- ☐ Huîtres, pain de Seigle, beurre salé – 4 pièces/personne
- ☐ Sardines (Conserverie Le Gonidec), toasts, beurre, citron - 6€ pièce
- ☐ Bocaux (Conserverie Côtes & Quais - Pornic), toasts - 6€ pièce

- **Animation plancha devant les convives – 3€/pièce**

(Minimum 30 personnes / disponible printemps-été)

→ Les viandes

- ☐ Fines tranches de veau marinées au Satay
- ☐ Brochette de canard au poivre de Sichuan
- ☐ Escalope de foie gras (Sup. 2€)

→ Les poissons

- ☐ Brochette de gambas
(Huile d'olive/sarriette/citron)
- ☐ Mini croustillant saumon-basilic
- ☐ Poulpe grillé en persillade

- **Mini plat chaud – 6€/personne**

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



Grands gâteaux et Pièce Montée

Vous pouvez remplacer les 3 pièces sucrées par un grand gâteau ou une pièce montée de notre partenaire Honoré. Le supplément est de 1€ par personne.

Nous nous chargeons de la commande, de la réception et du service. Vous pouvez choisir une inscription à nous transmettre un mois avant l'événement. Nous présentons le dessert en salle avec un scintillant que nous fournissons, puis la découpe s'effectue en cuisine avant un retour en salle sur assiette.

- **Grands gâteaux Honoré (supplément 1€)**

#Diamant noir : Mousse chocolat caramel / Poires caramélisées / Feuilletine praliné

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

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

#Karanougat : Mousse nougat / Ganache chocolat caramel / Biscuit chocolat / Glaçage caramel

#Picasso : Mousse passion / Gelée de groseille / Mousse framboise

#Fraisier classique ou Charlotte aux framboises : uniquement disponible en période estivale

- **Pièce montée Honoré (supplément 1€)**

- 3 choux par personne

- Parfums au choix parmi

#Vanille, chocolat, café, praliné, fraise

#Grand Marnier, Kirsch, Cointreau, Rhum

- **Pièce Montée Emma (supplément 2,50€)**

- 3 choux par personne

- Parfums au choix parmi

#Abricot, Ananas, Nutella, Café, Pamplermousse, Chocolat au lait tonka, Passion, Caramel beurre salé, Pistache, Cassis, Citron, Poire, Chocolat, Fraise, Framboise, Mandarine, Yuzu, Mojito, Praliné, Spéculoos, Vanille



Les boissons

- **Les apéritifs**

Nous servons les classiques Kir, Coupe de Crémant, Punch ou bière artisanale à 3,5€ le verre mais pouvons également vous servir d'autres cocktails élaborés. Le Champagne Gobancé est proposé au tarif de 40€ la bouteille.

- **Les vins**

Une large gamme de vins est proposée à partir de 22€ la bouteille ou 3€ le verre de vin du mois. En fonction de vos choix, nous vous conseillerons des accords mets-vins. N'hésitez pas à nous demander notre carte des vins.

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

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

- **Les forfaits boissons**

- 1 apéritif / 1 verre de vin / 1 boisson sans alcool ou boisson chaude : 9€
- 1 apéritif / 2 verres de vin / 1 boisson sans alcool ou boisson chaude : 12€
- 2 apéritifs / 2 verres de vin / 1 boisson sans alcool ou boisson chaude : 15€

Apéritif : Kir, Coupe de Crémant, Punch, Bière artisanale, Verre de vin

Vins : Muscadet, Coteaux Varois blanc, Rouge local léger, Rouge sudiste gourmand, Rosé

Nous ne proposons pas de droit de bouchon.



Modalités de réservation & Informations pratiques

- **Réservation & Facturation**

Votre réservation est validée dès réception d'un acompte de 50% du budget estimé. Dès réception de vos choix de menus et nombre définitif de personnes (au maximum 1 mois avant l'événement), nous vous transmettons une fiche d'événement à nous retourner signée « bon pour accord ». Le solde est à régler avant la prestation.

Le choix du menu est unique pour l'ensemble de vos convives.

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais et susceptibles de varier en fonction des arrivages. Des adaptations végétariennes et végétaliennes sont possibles au préalable.

En cas d'annulation ou de report, possibilité de ne pas payer le solde de l'événement, 20% de remise sur votre événement futur, l'acompte n'est pas remboursé.

- **Bébés & enfants**

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

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

- **Stationnement & Transports**

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

2 chronobus (C3&C6) rejoignent le centre-ville (Commerce) et la gare en moins de 10 minutes.

- **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.

- **Cocktail test**

Nous pouvons organiser une dégustation payante de certaines pièces.



Configuration & Décorations

- **Configuration**

En cas de beau temps, votre cocktail peut être servi sur la terrasse du Manoir.

Deux barnums sont installés de mai à octobre si le temps le permet.

En cas de temps mitigé, votre cocktail a lieu dans la grande salle de restaurant épurée. Les buffets intérieurs sont nappés en blanc (tissus intissé).

La petite salle de restaurant accueille des petits salons de discussions et un espace vestiaire se trouve à l'étage.

La soirée dansante se déroule dans la grande salle de restaurant (fenêtres fermées).

- **Fleurs**

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

- **Musique, éclairage & projection**

Un système de sonorisation est mis à votre disposition et permet de diffuser une ambiance sonore puis de danser. Le volume musical ne doit pas excéder 85 dB.

La grande salle de restaurant est équipée d'un vidéo projecteur.

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 donc pas possible d'accrocher des éléments aux murs.

Vous pouvez installer vos décorations sur les tables 1h avant l'événement ou la veille selon la disponibilité des salles. Nous pouvons disposer vos marques places et petites décorations.

Nous refusons les décorations suivantes : bougies, paillettes, confettis, feu d'artifice.



Producteurs & Fournisseurs

- Pain : Emma
- Grands gâteaux & Pièces montée : Honoré & Emma
- Légumes : Olivier Léauté (agriculture biologique) à St Hilaire de Riez & Steeve Baron (MIN)
- Poisson : poissonnerie Corbineau au marché de Talensac et Nantes Marée (MIN)
- Viande : Salaisons de l'Erdre et Palmilore (MIN)
- Charcuterie : Jean-Pierre Rigaud à Talensac
- Epices : Epices à ma Guise & Saveurs du Cachemire
- Crèmerie & Fromages : Fromagerie Pascal Beillevaire
- Huiles, vinaigre, épicerie fine, pâtes, riz, légumes confits : SDPF - Jean Luc Bouzat
- Cafés : Emporio Guidducci
- Jus de fruits : Maison Meneau & Coteaux Nantais (Produits biologiques)
- Glaces artisanales : Maison Jampi
- Snacking : Biscuiterie Armor, Conserverie Côtes et Quais, conserverie Gonidec



Fiche de réservation

Réservation confirmée à réception des horaires, des choix de menu, du nb de participants et de l'acompte. Choix impératif des pièces un mois avant l'événement, à défaut, au choix du chef.

Date de l'événement :

Nombre d'adultes / Nombre d'enfants :

Numéro de téléphone / mail :

Heure d'arrivée :

Cocktail (choix unique pour l'ensemble des participants)

Nombre de cocktail adulte à 25€ :

Nombre de cocktail enfant à 15€ :

Choix des pièces :

Boissons

Apéritifs (choix + nombre) :

Vin rouge (choix + nombre de bouteilles) :

Vin blanc (choix + nombre de bouteilles) :

Vin rosé (choix + nombre de bouteilles) :

Nombre de café :

Eau minérale (Plancoët bulle ou plate) (choix + nombre) :

Validation de la réservation

Mode de versement de l'acompte : Bon pour accord pour un montant de€ pour personnes (variation possible du nombre de 10% un mois avant l'évènement en accord avec la direction).