



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'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 cocktail (à partir de 10 adultes) :

- Cocktail Procé à 28€ (*page 4*)
- Cocktail convivial à 24€ (*page 7*)

Détail du menu enfant à 11,5€ :

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

Attention à bien lire nos [CGV](#) et nos [Conditions d'organisation](#) (page 9)



Configuration & Décorations

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.

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 la terrasse du Manoir.

Les buffets intérieurs sont nappés en blanc (tissus intissé).

En soirée, cocktail et soirée dansante se déroulent dans la grande salle de restaurant. La petite salle de restaurant accueille des petits salons de discussions et un espace vestiaire se trouve à l'étage.

- **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 (connectique mini jack ou Apple lightning), 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 donc pas possible d'accrocher des éléments aux murs.

Vous pouvez installer vos décorations sur les tables 30min avant l'événement ou la veille selon la disponibilité des salles. Nous pouvons disposer vos décorations.

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.

CAPACITÉS	FRAIS DE LOCATION	
	Midi	Soir
	Grande salle de restaurant	Grande salle de restaurant + petite salle + espace vestiaire
Groupe <20 adultes	200 €	500€
Groupe 20>30 adultes	150 €	500 €
Groupe >30 adultes	Offert	400 €

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

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.

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



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,...).

Côté mer

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

Côté ferme

- Effiloché de boeuf confit
- Brochette poulet curry
- Nem de cochon croustillant
- Muffin du moment
- Mini-croque-monsieur

Côté jardin

- Petits légumes de saison garnis
 - Falafel & yaourt aux herbes
- Verrine de lentilles à l'indienne
- Tartinade du moment & toasts
 - Velouté de légumes BIO
 - Club sandwich végétarien

Recette estivale (de juillet à septembre)

- Tomates-mozzarella-pesto
- Gaspacho de légumes d'été
- Polenta, tomate confite, jambon italien
- Toast de légumes antipasti

Pièces sucrées : Assortiment de 4 mignardises Honoré

#Mini entremets, Tartelette au citron, Chou praliné, Tartelette chocolat, Chou au chocolat, Tartelettes aux fruits frais, Macaron (*Pas de choix possible*)

Vous pouvez remplacer les 4 pièces sucrées par un grand gâteau ou une pièce montée de nos partenaires Honoré & Emma (détail page 6)



Les options salées de votre cocktail

- **Pièces spéciales - 3,5€/pièce**

- Toasts de Foie gras & chutney de saison
- Tartare de veau, parmesan & câpres
- Tataki de thon rouge
- Croque-monsieur jambon au beurre truffé

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

(Minimum 10 personnes)

- **Les planches à partager - 5€/personne - à partir de 15 personnes**

- Planche de poisson fumé - 50g/personne
- Planche de charcuterie italienne ou Talensac - 50g/personne
- Planche végétarienne (de type houmous, falafel, légumes confits) - 75g/personne
- Huîtres, beurre salé - 3 pièces/personne

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)

□ Les viandes

- Mini saucisse artisanale
- Brochette de canard au poivre de Sichuan
- Tranche de filet mignon de porc

- **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,...*)

□ Les poissons

- Brochette de gambas
- Tataki de thon rouge



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€)**

#Diamant noir : Mousse chocolat caramel / Poires caramélisées / Feuilletine praliné craquante
#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
#Fraisier ou Framboisier : uniquement disponible en période estivale

- **Pièce montée Honoré (compris dans le cocktail Procé à 28€) - à partir de 15 personnes**

- 3 choux par pers, possibilité de choisir plusieurs parfums (*sous réserve de disponibilité*) parmi :
#Vanille, Chocolat, Café, Praliné
#Grand Marnier, Kirsch, Cointreau, Rhum

- **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, Chocolat noir, Noisette, Caramel beurre salé, Pistache, Framboise, Vanille, Café, Praliné, citron



Cocktail convivial à 24€

Un cocktail accessible et savoureux composé auprès de nos meilleurs producteurs : Charcuterie de Talensac ou Palmiloire, 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 du moment : 50g/personne
- **Navettes** maison : 2 navettes/personne

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

- Assortiment de **mignardises sucrées** Honoré : 3 pièces/personne

Mini entremets, tartelette au citron, chou praliné, tartelette chocolat, chou au chocolat, tartelettes aux fruits frais, macarons...

- **Options possibles**

- Ajout de pièces cocktail froides (page 4) : 1,85€/pièce
- Grand gâteau ou pièce montée 3 choux Honoré (page 6) : Supplément 1€ (par personne)
- Pièce montée 3 choux Emma (page 6) : Supplément 4€ (par personne)

- **Menu enfant à 11,5€**

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



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**

- 1 apéritif / 1 verre de vin / 1 boisson sans alcool ou boisson chaude : 10€
- 1 apéritif / 2 verres de vin / 1 boisson sans alcool ou boisson chaude : 13,50€
- 2 apéritifs / 2 verres de vin / 1 boisson sans alcool ou boisson chaude : 17€

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

Vins : Muscadet, Blanc sudiste gourmand, Rouge local léger, Rouge sudiste gourmand, Rosé (l'été)

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, 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

Nous ne proposons pas de droit de bouchon.



Modalités de réservation & Informations pratiques

Votre réservation est validée dès 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 et nombre définitif de personnes (*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 maximum 48 heures avant la prestation.

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, 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 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.

- **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, Talensac
- Poisson, Viande & Epicerie : Maison Berjac
- Poisson & Huîtres : Cap Marée, Huîtres Pineau
- Viande : Palmiloire, Promus
- Charcuterie : Jean-Pierre Rigaud à Talensac
- Epices : Epices à ma Guise & Saveurs du Cachemire
- Crèmerie & Fromages : Fromagerie Pascal Beillevaire
- Epicerie fine : SDPF - Jean Luc Bouzat
- Pains et Pièces montée : Emma
- Grands Gâteaux et Pièces montées : Honoré
- Café : Cime
- 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 de l'acompte, des conditions d'organisation signées, des horaires, du choix de cocktail et des pièces. Nombre de participants ajustable jusqu'à un mois avant l'événement.

Date de l'événement :

Nombre d'adultes / Nombre d'enfants :

Numéro de téléphone / mail :

Heure d'arrivée :

Espace de location souhaité :

Cocktail (choix unique pour l'ensemble des participants)

Nombre de cocktail adulte à 28€ :

Nombre de cocktail adulte à 24€ :

Nombre de menu enfant à 11,5€ :

Choix des pièces :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Si choix du forfait boissons : Forfaits à€ :

Si choix des boissons à la carte :

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) :