



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 15 à 22 personnes. 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. 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.

Nous proposons 3 types de menus (à partir de 10 adultes) :

- Menu du Mois à 27€ (page 5)
- Menu Procé à 32€ (page 6)
- Menu enfant à 11,5€

Détail du menu enfant :

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

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



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 blanc et serviettes blanches en tissu intissé

Dressage : jeu de couverts – verre à eau – verre à vin

- **Fleurs**

Nous disposons sur les tables quelques fleurs séchées. Nous vous recommandons le fleuriste Aquaverde (300m de Procé - <http://www.aquaverde-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 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.	15 pers.	22 pers.	22 pers.
Configurations possibles	1 table (max 20) ou 3 tables en U cassé (max 36) ou 4 tables (max 40)	1 table (max 15 + une petite table enfant)	1 grande table (max 16) ou 2 tables (max 22)	
Groupe 10>20 adultes	200 €	Offert	100 €	100€
Groupe 20>24 adultes	150 €	x	Offert	Offert
Groupe 25>30 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 <30 adultes	500 €
Groupe >30 adultes	400 €

Horaires

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



Apéritif

- **Les mises en bouche - 5€ les 3 pièces / 1,50€ 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 - 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.



Menu du mois à 27€

Le menu du mois comprend entrée, plat et dessert.

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

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

- **Exemples de menus du mois**

- [Manoir de Procé - Menu avril 2022](#)
- [Manoir de Procé - Menu mai 2022](#)
- [Manoir de Procé - Menu juillet 2022](#)
- [Manoir de Procé - Menu novembre 2022](#)

Vous avez la possibilité de remplacer le dessert par des mignardises, un grand gâteau ou une pièce montée (*minimum 14 personnes*) de nos pâtisseries Honoré ou Emma.

- Mignardises ou Grand gâteau ou Pièce Montée Honoré : Sup. 1€ (*par personne*) - page 7
- Pièce Montée Emma : Sup. 4€ (*par personne*) - page 7



Menu Procé à 32€

- **Entrées (7€)**

- #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€)
- #Foie gras maison mi-cuit, chutney, toasts (Sup. 3€)

- **Plats (18€)**

- #Arancini au parmesan, crème du moment (plat VG)
- #Suprême de volaille fermier local (Ancenis ou Challans) mariné, cuit à 65° puis doré
- #Filet mignon de porc français cuit en basse température
- #Effiloché de bœuf limousin longuement confit (Sup. 2€)
- #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.

- **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 7)
- #Grand gâteau ou Pièce Montée de notre pâtissier Honoré (détail page 7)
- #Pièce montée de notre pâtissier Emma (Sup. 4€ - détail page 7)

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 le menu à 32€)**

#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

- **Assortiment de mignardises Honoré (compris dans le menu à 32€)**

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

#Mini entremets, Tartelette au citron, Chou praliné, Tartelette chocolat, Chou au chocolat, Tartelettes aux fruits frais, Macaron

- **Pièce montée Honoré (compris dans le menu à 32€) - 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



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 Côtes 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, 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 (*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 48h avant l'événement.

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 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 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 privatisée. 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 et des choix de menus. Nombre de participants ajustable jusqu'à un mois avant l'événement.

Date de l'événement / Heure d'arrivée :

Nombre d'adultes / Nombre d'enfants :

Numéro de téléphone / mail :

Configuration de la salle / Location des espaces

Espace de location souhaité :

Nombre de table(s) souhaité / Configuration :

Nombre de chaises hautes (maximum 3) :

Menu (choix identique pour l'ensemble des participants)

Nombre de mises en bouche par personne (5€ les 3 pièces / 1,50€ la pièce sup.) :

Nombre de menu enfant à 11,5€ :

Nombre de menu du mois à 27€ (plat viande ou plat poisson) :

Nombre de menu Procé à 32€ :

- Choix de l'entrée :
- Choix du plat :
- Choix du dessert + inscription (si pièce montée ou gâteau) :

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

Si choix du forfait boissons : Forfaits à€ :

Si choix des boissons à la carte

Apéritifs (choix + nombre) :

Vin entrée (choix + nombre de bouteilles) :

Vin plat (choix + nombre de bouteilles) :

Vin dessert (choix + nombre de bouteilles) :

Nombre de café :

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