



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 surprise à 32€ (page 8)
- Menu Procé à 35€ (page 9)
- Menu Enfant à 13€ (page 7)
- Menu Adolescent à 18€ (page 7)

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



Modalités de réservation & Informations pratiques

Nous ne posons pas d'option. Votre réservation est validée à réception d'un acompte de 50% du budget estimé, de votre choix de menu, des horaires 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 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**

- Le stationnement est gratuit au-delà du Boulevard des Anglais : [Plan stationnement](#)
- Lignes de bus : C3, C6 et 10 - Arrêt Procé
- Grand parking public zone jaune, situé à 50 mètres du Manoir, au 42 ou 44 rue des Dervallières
- Gratuit entre 12h et 14h, à partir de 19h, les dimanches et jours fériés

- **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.



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.

- **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, vidéoprojection et lumières**

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 et nous installons des éclairages de soirée.

- **Décoration**

Le Manoir est un lieu d'exposition, il n'est pas possible 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 56 personnes (grande salle 40 + petite salle 16).

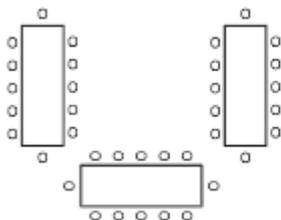
Sauf demande spécifique, un autre événement peut avoir lieu dans un espace distinct du Manoir. A partir de 50 adultes en soirée, le Manoir est privatisé. Une partie de la terrasse vous est réservée. En période estivale, nous pouvons servir des boissons sur l'autre partie de la terrasse jusqu'à 20h environ. Si vous souhaitez une privatisation globale du Manoir et/ou de la terrasse, n'hésitez pas à nous le préciser, nous vous transmettrons une proposition.

	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)	
FRAIS DE LOCATION DÉJEUNER				
Groupe <20 adultes	250€	100€	100 €	100€
Groupe 21>25 adultes	200€	100€	100€	100€
Groupe 26>29 adultes	150€	100€	100€	100€
Groupe >30 adultes	100€	100€	100€	100€

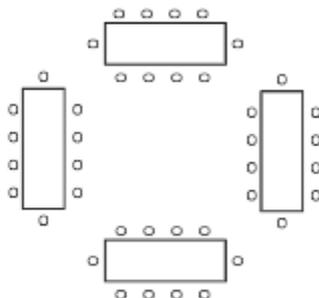
FRAIS DE LOCATION DÎNER	
Grande salle de restaurant + Petite salle de restaurant	
Groupe 10>56 adultes	500€



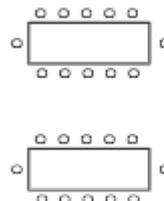
Grande salle (45m²)



3 tables en U
Max 36 pers



4 tables
Max 40 pers.

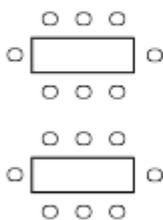


2 tables
Max 24 pers.



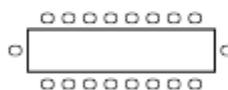
1 table
Max 18 pers.

Petite salle (20m²)

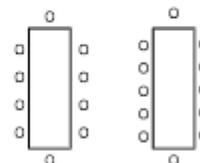


2 tables de 8
Max 16 pers.

Salons 1 et 2 à l'étage (25m²)



1 table
Max 16 pers.



2 tables
Max 22 pers.

Horaires

	Durée	Arrivée à partir de	Fin maximum
Déjeuner	3h30	12h00	17h00
Possibilités : 12h à 15h30 ou 12h30 à 16h ou 13h à 16h30 ou 13h30 à 17h			
Dîner	6h	18h30	1h30
Possibilités : 18h30 à 00h30 ou 19h à 1h ou 19h30 à 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 - 6€ les 3 pièces / 7,50€ les 4 pièces / 9€ les 5 pièces**

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 VG (3 sortes 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 13€ - Jusqu'à 10 ans**

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

- **Détail du menu adolescent à 18€ - Menu enfant en portion plus généreuse**

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

- **Les options**

- 3 mises en bouche (*de type accras, mini-croque, crevette croustillante*) : 6€ par enfant
- Ajout d'une demi-portion de votre dessert Honoré : 4€ par enfant
- Ajout d'un chou Emma : 3€ par enfant par chou
- Ajout d'une boisson supplémentaire : 3€ par enfant par boisson



Menu surprise à 32€ (non dévoilé en avance)

Le menu surprise comprend 1 entrée + 1 plat + 1 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 à la réservation entre un plat poisson, viande ou végétarien.

Pour le dessert, vous pouvez choisir entre des mignardises ou un grand gâteau Honoré (détail page 10).

Vous pouvez remplacer votre dessert par une pièce montée Emma (minimum 14 personnes - supplément 4€ par personne).

Menu identique pour l'ensemble des participants



Menu Procé à 35€

- **Entrées (8€)**

- #5 mises en bouche salées au choix du chef (servies debout ou sur plateau à table)
- #Velouté ou soupe glacée de légumes de saison, granola salé (entrée VG)
- #Œuf fermier parfait, crème de foie gras, croûtons briochés (alternative VG possible)
- #Tartare de poisson et légumes croquants à l'asiatique
- #Tataki de magret de canard (Sup. 2€)
- #Foie gras maison mi-cuit, chutney, pain spécial (Sup. 3€)

- **Plats (19€)**

- #Poisson de la criée
- #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 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 (8€)**

- #Assortiment de mignardises de notre pâtissier Honoré (3 à 4 pièces/pers - détail page 10)
- #Grand gâteau de notre pâtissier Honoré (détail page 10)
- #Pièce montée de notre pâtissier Emma (Sup. 4€ - détail page 10)

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 32€ et 35€)**

#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

#Le Caraïbe : Biscuit / Mousse vanille / Coulis de mangue / Morceaux de mangue / Rocher coco

#Grande tarte aux fruits de saison

#Fraisier ou Framboisier : Disponible d'avril à octobre

- **Assortiment de mignardises Honoré (compris dans les menus à 32€ et 35€)**

- 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

Praliné

Chocolat noir

Pistache

Citron

Noisette

Framboise

Passion

Vanille



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 : 11€
- 3 verres d'alcool + 1 boisson sans alcool ou boisson chaude : 14,50€
- 4 verres d'alcool + 1 boisson sans alcool ou boisson chaude : 17,50€

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 : 3€/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.



Producteurs & Fournisseurs

- Légumes : Les Jardins de St-Hilaire & Laura Guillemot La Ferme du Bois des Anses
- Fruits rouges de saison : Damien Rio
- Fruits du verger : Maison de la pomme à Talensac
- Poisson, Viande & Epicerie : Maison Berjac
- Viande : Palmiloire & Maison Berjac
- Charcuterie : La Jambonnerie Nantaise à Talensac
- Epices : Saveurs du Cachemire
- Crèmerie & Fromages : Fromagerie Pascal Beillevaire
- Epicerie fine : SDPF - Jean-Luc et Rodolphe 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
- Glaces artisanales : Maison Jampi
- Snacking : Biscuiterie Armor, La Sablésienne, Pause Saumon, Conserverie Gonidec



Demande de réservation

Nous vous conseillons de ne pas remplir le formulaire de réservation avant de vérifier auprès de nous par téléphone ou mail la disponibilité des espaces.

Ensuite, 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](#)
- Nous appeler au 02 51 86 47 23

Date :

Événement :

Nombre (adultes / ados / enfants) :

Contact (téléphone + mail) :

Horaires :

RESTAURATION

..... Forfaits mises en bouche à € et/ou planches

..... Menus Procé à 35€

Choix de l'entrée :

Choix du plat :

Choix du dessert :

OU Menus surprise à 32€

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

..... Menus enfant à 13€

..... Menus adolescent à 18€

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

Remarques :