



Vos événements professionnels

44 rue des Dervallières

44 000 Nantes

02 51 86 47 23

L'ENVIRONNEMENT

Dans le cadre inspirant du parc de Procé, propice à la réflexion et à la création, organisez votre événement professionnel au sein de notre demeure historique.



Niché au cœur de la verdure, le lieu vous permet d'associer à vos événements des activités ou des balades dans le parc. Pendant les beaux jours, votre déjeuner peut être organisé en extérieur, sur la terrasse, pour profiter pleinement du cadre naturel.

NOS FORFAITS

Forfait « Journée de travail »

Durée : 9h - entre 8h et 18h

À partir de 50€ HT par personne

- La location d'un salon pendant 9h
- Le petit-déjeuner d'accueil
- Le déjeuner complet
- Une pause boisson en matinée ou en après-midi



Forfait « Demi-journée de travail »

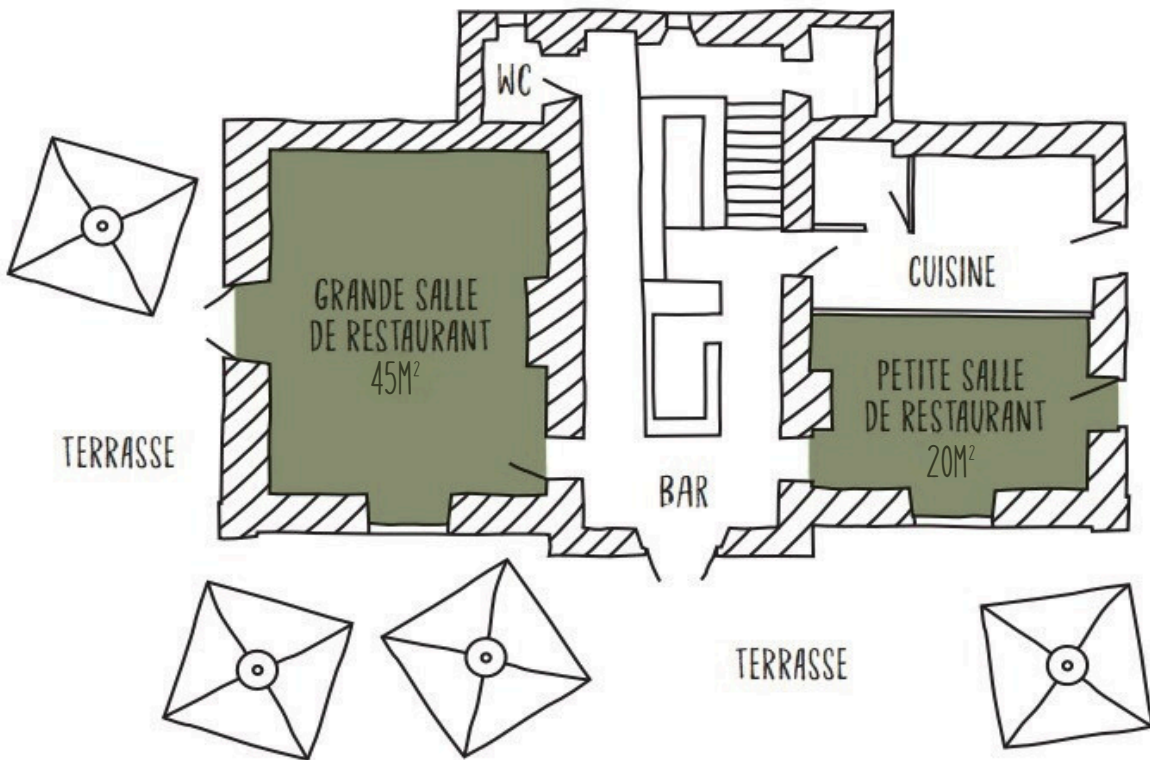
Durée : 6h - entre 8h et 18h

À partir de 45€ HT par personne

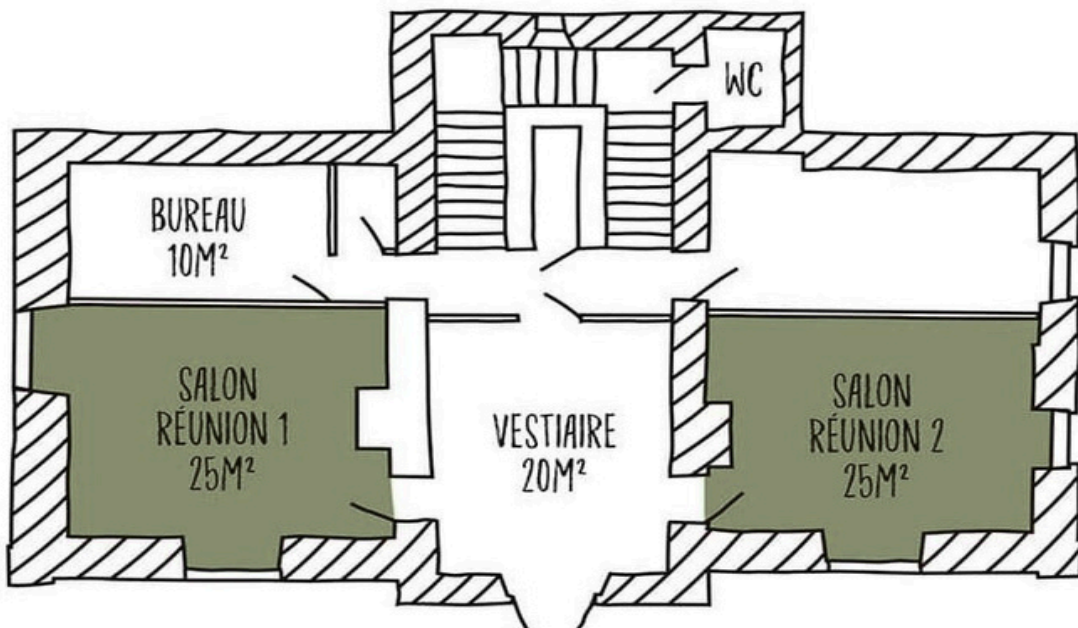
- La location d'un salon pendant 6h
- Le petit-déjeuner d'accueil ou une pause boisson
- Le déjeuner complet

PLAN DES ESPACES

- REZ-DE-CHAUSSÉE -



- ÉTAGE -

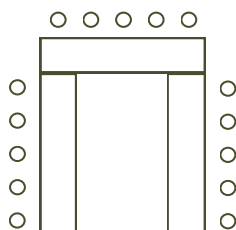


NOS SALONS À L'ÉTAGE

Jusqu'à 25 personnes selon les configurations

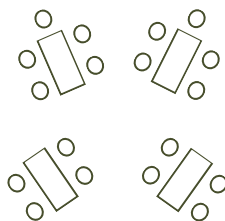
U

Max 15 pers



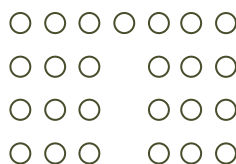
Ilôts / Cabaret

Max 18 pers



Théâtre

Max 25 pers



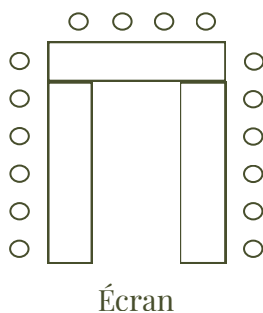
Matériel mis à votre disposition

Mobilier (tables, chaises) - vidéoprojecteur (connectiques VGA, HDMI, Apple) - écran de projection - Wifi - tableau blanc - eau osmosée

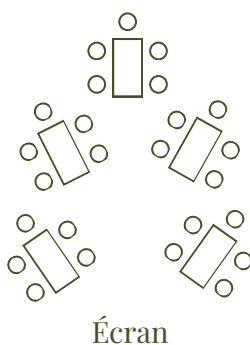
NOTRE GRANDE SALLE

Jusqu'à 45 personnes selon les configurations

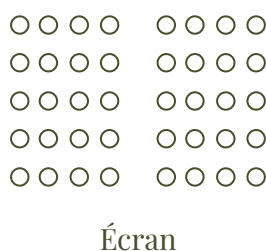
U
Max 16 pers



Ilôts / Cabaret
Max 30 pers



Théâtre
Max 45 pers



Matériel mis à votre disposition

Mobilier (tables, chaises) - vidéoprojecteur (connectiques VGA, HDMI, Apple) - écran de projection - Wifi - tableau blanc - sonorisation : enceintes et micro HF - eau osmosée

RESTAURATION ET PAUSES

La restauration est réalisée sur place. Le menu, élaboré à partir de produits frais et de saison, est présenté dans la matinée. Une alternative végétarienne est toujours possible.



Le forfait comprend :

Petit déjeuner d'accueil : 1 boisson chaude, 1 jus de pomme bio des Coteaux Nantais et 2 mini-viennoiseries pur beurre

Déjeuner : Entrée + Plat + Dessert - *durée environ 1h15*

Une **pause boisson** fraîche ou chaude en matinée ou en après-midi

Eau osmosée à disposition toute la journée

À partir de 15 personnes, un **cocktail déjeunatoire** debout comprenant 11 pièces salées et 3 pièces sucrées peut remplacer votre déjeuner assis (sans supplément)



Les options boissons



Boisson chaude ou sans alcool : 2,50€ HT / pers

Apéritif, verre de vin, verre de clôture : à partir de 4€ HT / pers

TEAM BUILDING

Quelques uns de nos partenaires pour vos animations

Baptiste et le vin Ateliers autour du vin



“Plongez dans l’univers du vin à travers nos ateliers conviviaux et accessibles à tous.”

Shakerbox Ateliers cocktail



“Classiques ou audacieuses, nos animations stimulent la créativité et renforcent la cohésion d’équipe dans une ambiance conviviale.”

Zen Orga Jeux de stratégie



“Découvrez une gamme d’activités variées et originales, spécialement imaginée pour stimuler l’esprit d’équipe.”

FAST Challenge Olympiades



“Les épreuves proposées s’adressent à toutes et à tous en alternant stratégie, culture générale et sport... le tout dans la bonne humeur !”

Fresk Event



“Des animations innovantes, physiques et digitales, pour surprendre et engager vos équipes.”

TARIFS

Forfait « Journée de travail »

- 50€ HT/personne à partir de 10 participants
- 60€ HT/personne pour 8 ou 9 participants
- 70€ HT/personne pour 6 ou 7 participants
- 80€ HT/personne si moins de 6 participants

Forfait « Demi-journée de travail »

- 45€ HT/personne à partir de 10 participants
- 55€ HT/personne pour 8 ou 9 participants
- 65€ HT/personne pour 6 ou 7 participants
- 75€ HT/personne si moins de 6 participants

LOCATION DES ESPACES

Le forfait comprend un espace attribué selon le nombre de participants. La location d'un espace supplémentaire est possible.

	Grande salle de restaurant	Salon à l'étage	Espace supplémentaire
Groupe <20 personnes	150€ HT	Compris	150€ HT
Groupe 21>25 personnes	Compris	Compris	150€ HT
Groupe 26>30 personnes	Compris	/	150€ HT

DÉMARCHE RSE



Axe Environnemental

- Cuisine réalisée à partir de produits frais, de saison, locaux et transformés sur place
- Alternative végétarienne
- Carte des vins : exclusivement bio, biodynamie et nature
- Réduction du gaspillage alimentaire, mise en place du tri et d'un compostage
- Préférence pour les bouteilles consignées



Axe Social

- Bien-être au travail : environnement sécurisé et convivial pour nos équipes
- Participation à l'insertion professionnelle (apprentis, stagiaires)
- Dons à des associations
- Offre inclusive : cuisine adaptée à tous les régimes alimentaires
- Jeu à la nantaise : collaboration avec des producteurs et partenaires locaux

INFORMATIONS PRATIQUES



- 📧 bonjour@manoirdeproce.fr
- ☎ 02 51 86 47 23
- 📍 44 rue des Dervallières
44000 Nantes
- 📍 2,5km du centre-ville
3,5km de la gare
- 🚗 Grand parking public à 50m
- 🚌 Nombreux transports en commun (bus lignes 10, C6, C3 et C8)
- ♿ Accès PMR au rez-de-chaussée

