



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'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. 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 cocktails (à partir de 10 adultes)

- Cocktail Procé à 28€ (*page 6*)
- Cocktail convivial à 25€ (*page 9*)
- Menu Enfant à 13€ (*page 5*)
- Menu Adolescent à 18€ (*page 5*)

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 vos choix de cocktail, 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 48 heures avant la prestation.

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 pièces cocktail sont élaborées à partir de produits frais et susceptibles de varier en fonction des arrivages et de la saison. 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 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 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.



Configuration & Décorations

Les frais de location comprennent sonorisation, vidéo projection, éclairages de soirée, dressage et nappage sur-mesure, conseils sur l'installation de votre décoration, réception de vos fleurs, logistique et nettoyage.

- **Configuration**

En cas de beau temps, votre cocktail peut être servi sur toute ou une partie de la terrasse.

Les buffets intérieurs sont nappés en papier airlaid blanc intissé.

En soirée, cocktail et danse se déroulent dans la grande salle de restaurant. La petite salle de restaurant accueille des petits salons de discussion.

- **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 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 pas possible de décrocher les tableaux.

Vous pouvez installer vos décorations sur les tables 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 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.

Selon le nombre de participants et nos disponibilités, nous vous installons dans la grande salle de restaurant au RDC ou dans un ou plusieurs salons à l'étage : [Manoir de Procé - Plan des espaces](#)

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.

CAPACITÉS	FRAIS DE LOCATION		
	Midi		Soir
	Grande salle de restaurant	Salon(s)	Grande salle de restaurant + petite salle + vestiaire
Groupe <20 adultes	200€	100€/salon	500€
Groupe 20>30 adultes	150€		
Groupe >30 adultes	Offert		400€

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

Heure supplémentaire (possible selon disponibilité) : 100€.

Horaires

Le cocktail dînatoire peut se poursuivre par une soirée dansante. Arrêt de la musique et du service des boissons 15 minutes avant la fin.

	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			



Les enfants et adolescents

Vous pouvez choisir des cocktails adultes pour vos enfants et adolescents mais nous proposons également des menus spécifiques ci-dessous en configuration assise.

- **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



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,...).

Si une pièce vous plaît particulièrement, vous pouvez la choisir 2 fois.

Côté mer

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

Côté jardin

- Falafel & yaourt aux herbes
- Dahl de lentilles corail à l'indienne
- Houmous du moment & toasts
- Velouté de légumes BIO
- Club sandwich végétarien
- Tartelette aux légumes lactofermentés

Côté ferme

- Effiloché de boeuf en navette briochée
- Nem de cochon & sauce aigre douce
- Poulet croustillant & sauce teriyaki
- Mini-croque-monsieur

Recette estivale (de juin à septembre)

- Légumes croquants & feta
- Gaspacho de légumes d'été
- Focaccia, tomate confite, chorizo
- Toast de légumes antipasti

Pièces sucrées : Assortiment de 4 mignardises Honoré (Pas de choix possible)

#Mini entremets, Tartelette au citron, Paris-Brest, Tartelette chocolat, Chou au chocolat, Tartelettes aux fruits frais, Macaron

Vous pouvez remplacer les 4 pièces sucrées par un grand gâteau de la boulangerie Honoré ou une pièce montée de la boulangerie Emma (détail page 8)



Les options salées de votre cocktail

Permettent d'apporter une touche généreuse à vos cocktails et de rassurer les plus gourmands.

- **Pièces spéciales – 3,5€/pièce (ou 2€ en remplacement d'une pièce classique)**

- Toasts de foie gras & chutney de saison
- Tataki de thon rouge
- Tartare magret de canard-huile de truffe
- Croque-monsieur jambon au beurre truffé

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

(Minimum 10 personnes)

- **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*
- Huîtres, accompagnement citron & poivre - 3 pièces/pers - *min. 15 pers*

Toutes nos planches sont accompagnées de pains spéciaux de la boulangerie Emma.

- **Animation plancha devant les convives – 6€/personne - 80gr/personne**

(Minimum 30 personnes / disponible printemps-été)

- Au choix : Tataki de boeuf **ou** Mini saucisse artisanale **ou** Volaille basse température

Accompagnement : Légumes marinés (de type courgettes, tomates, poivrons,...) & pesto de saison

- **Mini plat chaud – 6€/personne - 80gr/personne**

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



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€)**

#Le Royal : Feuilletine praliné / Dacquoise noisette / Crèmeux 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

- **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



Cocktail convivial à 25€

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

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

- Assortiment de **mignardises sucrées** Honoré : 3 pièces/personne *(Pas de choix possible)*

Mini entremets, tartelette au citron, Paris-Brest, tartelette chocolat, chou au chocolat, tartelettes aux fruits frais, macarons...

- **Options possibles**

- Ajout de pièces cocktail froides (page 6) : 1,85€/pièce
- Grand gâteau Honoré (page 8) : Supplément 1€ (par personne)
- Pièce montée 3 choux Emma (page 8) : Supplément 4€ (par personne)



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 :

Cocktail (choix unique pour l'ensemble des participants)

Nombre de cocktail Procé à 28€ :

Nombre de cocktail convivial à 25€ :

Nombre de menu enfant à 13€ :

Nombre de menu adolescent à 18€ :

Choix des pièces salées :

-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-

Choix du dessert :

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

Remarques :