



Le Manoir 
du Petit Corcé

Le Petit Corcé 35410 NOUVOITOU

02 99 62 19 12

Le Manoir du Petit Corcé, la garantie d'une réception réussie !

Qu'il s'agisse d'un séminaire, d'une fête de comité d'entreprise, d'une réception de clientèle, d'un showroom ou d'une fête de fin d'année, vous aurez l'assurance d'être accueilli dans un cadre exceptionnel aux portes de Rennes.

Une cuisine créative et raffinée, cinq salles entièrement rinnovées et une équipe expérimentée vous garantissent la réussite de votre événement.

Salle ARMORIQUE



Jardin ARMORIQUE



RESTAURANT



Tout pour vos événements d'entreprise

Des parcs arborés privatisés.

La possibilité d'installation de chapiteaux.

Des espaces transformables à l'image de votre société.

Tarifs Événementiel

Salle Armorique	630€ HT
Salle Elstar	520€ HT
Salle Canada	250€ HT
Salle Granny	170€ HT

Les salles sont équipées d'écran

En option :

Estrade 1.50x3m.....	200€ HT
Sono + micro fil.....	60€ HT
Enceinte+micro HF.....	100€ HT
Vidéoprojecteur.....	90€ HT

Salle ELSTAR

Salle CANADA



Nos menus événementiels

Notre chef Jean Michel BOUCAULT, ancien du Cours des Lices et de Lecoq Gadby, vous propose différentes formules adaptées à vos réceptions professionnelles.

Formule Séminaire à partir de 31,90€ HT / pers.*

La formule inclut :
la location de salle, l'accueil petit déjeuner et le déjeuner

Menu séminaire

Pressé de boudin aux pommes

Ou

Piquillos farçis, risotto encre de seiche

Ou

Tartare de saumon, herbes fraîches

Ou

Terrine de volaille cœur de foie gras

Dos de cabillaud Beurre blanc

Ou

Suprême de volaille crème de foie gras

Accompagnement :

Légumes du moment, écrasé pomme de terre

Far breton maison, glace caramel

Ou

Panna cotta aux fruits, coulis exotique

+

Un verre de vin par personne

Eau et café

*Possibilité de rajouter des suppléments

Cocktails à partir de 19,34 HT / pers.*

* Servis avec le cocktail maison. Forfait vin à partir de 6,37€ HT / pers. Possibilité de cubis de vin et fûts de bière / cidre.

Menus à partir de 27,92 HT / pers.*

* Servis avec le cocktail maison, vin blanc et rouge en formule n°1, eau et café à volonté.

Buffets à partir de 23,91 HT / pers.*

* Servis avec le cocktail maison. Vin compris, sélection du manoir servi en pot lyonnais.

Sur la formule séminaire, optez pour la « Carte Blanche »
du chef à 30€ HT / pers.

Nous nous adaptons à vos besoins

Vous souhaitez organiser un repas à thème
couscous, paëlla, méchoui...

ou un service de traiteur au siège de votre entreprise?

Demandez nous un devis, nous pouvons répondre à vos attentes



Les « plus » du Manoir du Petit Corcé

Une grande expérience en organisation événementielle
Un réseau de partenaires riche et varié

*Le Manoir du Petit Corcé vous propose, si vous le souhaitez,
une prestation clés en mains adaptée à vos besoins.*

Des jeux pour tous les publics:

Structures gonflables, jeux en bois, jeux d'adresse, arbre de Noël, chasses au trésor...

Des animations en équipe:

Quiz culturel, bouillon de culture, murder party, olympiades...

Des prestations sur mesure:

Magiciens, close-up, artistes de cirque, acteurs, faux serveurs...

Des soirées dansantes:

DJ, orchestre...

Des dégustations:

Vins, fromages, foie gras...

Notre Restaurant

Afin de préparer vos journées , soirées d'entreprise ou pour un repas d'affaires,
Le Manoir du Petit Corcé vous accueille au restaurant
tous les midis du lundi au vendredi ainsi que le dimanche midi.

Nicolas GICQUEL, formé dans 2 établissements étoilés au Guide Michelin,
décide de s'arrêter en 2013 au restaurant du Manoir pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Une équipe de salle, dont l'exigence assure la qualité, vous garantit un service irréprochable.

*Venez y déguster notre spécialité « la Porchetta »,
une recette italienne de cochon cuit au four à pain.*



Le Manoir du Petit Corcé

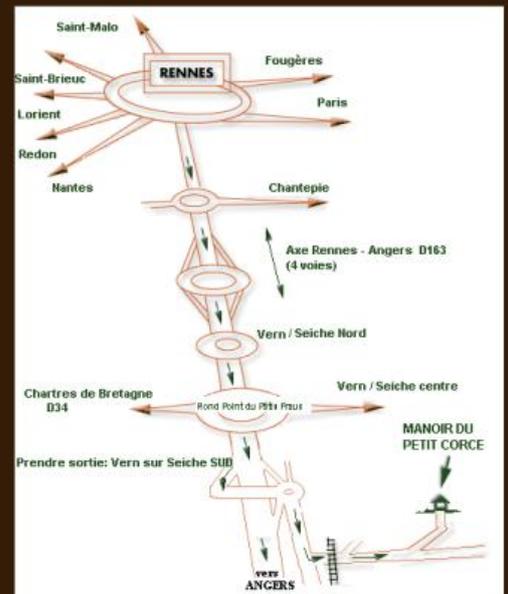
Le Petit Corcé

35410 NOUVOITOU

Tel : 02 99 62 19 12 Fax : 02 99 04 87 17

contact@manoir-du-petit-corce.com

www.manoir-du-petit-corce.com



Siret 399 540 236 00011 – TVA FR 62399540236