



## **Votre déjeuner Automne-Hiver au Manoir de Procé**

Le Manoir de Procé, situé au cœur du Parc de Procé est le lieu idéal pour l'organisation de vos déjeuners familiaux, professionnels ou associatifs. La grande salle de restaurant permet d'accueillir 40 personnes dans un écrin de verdure tout proche de l'hyper-centre.

Forts d'expériences de plus de 10 ans dans la restauration et l'évènementiel, Alex Muller et son équipe répondront à vos attentes grâce à un service efficace et souriant.

La cuisine proposée, familiale et récréative est réalisée exclusivement à partir de produits de saison, frais, locaux et transformés sur place.

### **Nous proposons 3 choix de menus :**

- Le Menu du Jour à 22€ (voir plus bas en page 1)
- Le Menu à 27€ (à découvrir en page 2)
- Le Menu enfant (à découvrir en page 3)

**Vous désirez prendre un apéritif ?** Nous proposons les classiques Kir, Coupe de Crémant rosé, Punch classique ou au vin blanc et fruits rouges à 3,5€ la coupe mais nous pouvons également servir champagne et autres cocktails élaborés. Des mises en bouches peuvent accompagner votre apéritif au tarif de 1.5€ pièce.

**Une demande spécifique ? Une envie particulière ? Une allergie ?** Nous ferons le maximum pour satisfaire vos demandes en amont ou le jour de votre évènement. Décorations, fleurs, musique d'ambiance peuvent également vous être proposées ou installées par vos soins.

### **➤ Menu du jour à 22€**

Un menu imaginé par le chef, au très bon rapport qualité prix, comprenant entrée, plat et dessert. Ce menu ne peut pas être dévoilé en avance mais est créé dans l'optique de plaire au plus grand nombre.



## **Menu à 27€ (Entrée 7€ - Plat 15€ - Dessert 5€)**

(Le choix du menu est unique pour l'ensemble de vos convives)

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais et susceptibles de varier en fonction du marché.

### • **Entrées**

#Velouté de courge du moment, huile de noix, copeaux de fromage (entrée végétarienne)

#Œuf fermier cocotte façon meurette (sauce au vin rouge, oignons, poitrine)

#Brochette de Saint-Jacques à la citronnelle, pomme verte, beurre blanc vanillé (Sup. 3€)

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

### • **Plats**

#Risotto crémeux aux champignons et parmesan (plat végétarien)

#Échine de porc confite (12h / 12 épices / 76°), purée de butternut

#Croustillant de saumon aux herbes fraîches, lentilles du Puy, vinaigrette tiède au balsamique

#Mijoté de bœuf à la bière bio nantaise, écrasé de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne

#Blanquette lotte-saumon-St Jacques, légumes bio, muscadet Grand Cru (Sup. 4€)

#Magret de canard, mousseline de betterave, frites de patate douce (Sup. 4€)

### • **Desserts**

#Pot de crème au chocolat Grand Cru

#Brioche perdue, caramel au beurre salée

#Pommes et pain d'épice rôtis au four

#Nage de fruits exotiques aux épices douces (Sup. 2€)

#Mi-cuit au chocolat Grand Cru, glace vanille (Sup. 2€)

#Grand gâteau de notre pâtissier (Sup. 2€)

**Sélection de 3 fromages de la crèmerie des Carmélites : 6€ par personne**



## **Informations pratiques**

### **Menu Enfant au choix : 12€**

#Un Croque-monsieur, une part de gâteau, une boisson (sirop ou diabolo)

#Un Demi-plat adulte, un demi dessert adulte, une boisson (sirop ou diabolo)

#Une Demi-entrée adulte, Un Demi-plat adulte, un demi dessert adulte, une boisson : **15€**

### **Stationnement**

Un grand parking gratuit est à votre disposition à 50 mètres du Manoir de Procé.

### **Transports en commun**

2 chronobus (C3&C6) rejoignent le centre-ville (Commerce) et la gare en moins de 10 minutes.

### **Privatisation des espaces**

Plusieurs espaces sont disponibles pour votre déjeuner. Selon le nombre de convives, un espace vous est dédié. Des frais de privatisations peuvent être facturés d'après la configuration choisie.

### **Réservation & Facturation**

Votre réservation est ferme et définitive dès qu'un acompte de 50% de la somme totale de votre devis est versé. Le solde est à régler avant la prestation. Un échéancier de paiement peut être mis en place.

### **Baby Friendly**

Nous mettons à votre disposition un micro-onde, deux chaises-bébé et une table allongée pour changer vos enfants.

### **Accès au Parc**

Durant le déjeuner, vos convives et enfants sont libres de parcourir le Parc de Procé. Si vous prenez un apéritif et que le temps le permet, une partie de la terrasse vous est privatisée.

**Contact :** Alexandre Muller, gérant au 02.51.86.47.23 et [bonjour@manoirdeproce.fr](mailto:bonjour@manoirdeproce.fr)