



NOS PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

pour les groupes et entreprises



Bienvenue au Manoir de la Régate

Dans un magnifique écrin de verdure et d'eau, à deux pas de l'Erdre et à quelques minutes du centre-ville de Nantes, Le Manoir de la Régate habite une maison bourgeoise du 19^e siècle à l'histoire riche.

Depuis sa création en 1995 par Pascal et Loïc Pérou (notre Père), ces deux Chefs n'ont eu de cesse de chercher à satisfaire le client par une cuisine de produits, ancrée dans la tradition gastronomique de leurs terroirs.

Notre enfance dans cette belle demeure, au cœur de l'agitation de ses cuisines, et suivant les va-et-vient des clients, a suscité chez nous un attachement certain à cette maison familiale et à son cadre enchanteur.

Aujourd'hui, Anne-Charlotte dirige le service et Mathieu les cuisines. Et c'est avec passion et lucidité que nous souhaitons honorer cette histoire et l'ambition de nos aînés tout en apportant un regard neuf et contemporain. Grâce aux partenariats que nous avons créé avec nos producteurs, vignerons et artisans, notre restaurant est ancré dans le terroir nantais.

Depuis notre arrivée, nous avons insufflé au Manoir de la Régate une nouvelle dynamique. Notre cuisine a évolué. Nous avons renforcé nos équipes et nos liens avec les producteurs et artisans du terroir. Le service s'est personnalisé. Notre maison a été entièrement rénovée, de l'accueil aux salles, en passant par les cuisines.

Chaque jour amène de nouvelles envies, de nouvelles ambitions, nourries par notre histoire, nos clients, notre terroir et nos convictions.

Nous sommes fiers de voir le travail de toute une équipe, engagée depuis des années, être aujourd'hui récompensé notamment d'une première étoile et d'une étoile verte au Guide Michelin.

Anne-Charlotte et Mathieu Pérou,
Le Manoir de la Régate



Notre offre pour les groupes

Le Manoir de la Régate vous accueille pour vos réunions, séminaires, évènements privés...

Vous pourrez profiter de nos différentes salles à l'étage du restaurant, et d'une salle privatisée pour votre déjeuner.

Notre salle de réunion

Notre salle de réunion, située à l'étage du restaurant, sera installée et mise en place avec les équipements demandés avant l'arrivée de vos convives.

Capacité maximale :

- À table (disposition en U) : jusqu'à 16 pax
- Disposition théâtre : jusqu'à 30 pax

NB : Notre salle de restaurant privatisable accueille quant à elle un maximum de 16 convives

Équipement :

Est inclus la mise à disposition des équipements suivants :

- Vidéoprojecteur
- Écran
- Paperboard
- Wifi haut débit
- 1 Bloc-note + 1 stylo par participant
- 1 Bouteille d'eau par participant

Nous vous invitons à nous indiquer la disposition et le matériel souhaités selon vos besoins.

Pour toute demande de location complémentaire, nos équipes pourront vous établir un devis.

Diponibilité :

du mardi au vendredi

sur réservation uniquement

Nos espaces



Nos Tarifs

Forfait journée d'étude :

90 € TTC / pax

- Location de notre salle de réunion de 9h à 18h
- Pause en matinée
avec boisson chaude, jus de fruits et viennoiserie
- Menu déjeuner en 3 temps
+ eaux, 2 verres de vin et boissons chaudes
- Pause en après-midi
avec boisson chaude, jus de fruits et mignardises sucrées

Forfait demi-journée d'étude :

80 € TTC / pax

- Location de notre salle de réunion
de 9h à 13h ou de 14h à 18h
- Pause sucrée
avec boisson chaude, jus de fruits et viennoiserie (ou mignardises)
- Menu déjeuner en 3 temps
+ eaux, 2 verres de vin et boissons chaudes

Nos menus :

Laissez -vous guider par notre Chef Mathieu Pérou qui, à travers son menu, vous fait découvrir sa cuisine et les produits de son terroir, au gré des saisons.

Options :

- Menu en 6 temps : + 45€ TTC / pax
- Menu en 8 temps : + 75€ TTC / pax
- Offre cocktail selon conditions et sur devis

Merci de nous communiquer les allergies et intolérances alimentaires de vos équipes 7 jours avant votre évènement.

Conditions de vente :

- 50% d'acompte à la signature du devis
- 50% de solde sur place





Nos Récompenses



1 étoile



Étoile Verte



Prix de l'accueil et du service

Gault&Millau



16,5 / 20

prix « Grand de demain » 2023
trophée Terroir d'Exception grand ouest 2023
Meilleure sommelier.e grand ouest 2023

GUIDE MICHELIN

Aux portes de Nantes, dans une belle demeure voisine de l'Erdre, nous attendent une déco chic et tendance (joli parquet blond, mur végétalisé au fond de la salle, fauteuils épurés) et une brillante partition culinaire synonyme de plaisir. Mathieu Pérou, le chef passé par de grandes maisons étoilées, combine fraîcheur, esthétique et élégance des saveurs, tout en valorisant avec talent les meilleurs produits de la région. Anne-Charlotte, sa sœur, assure un agréable service très pro. Une maison vraiment séduisante !

GAULT ET MILLAU

Il va falloir inventer une supercatégorie pour Mathieu Pérou, qui apparaît en peu de temps comme un Très Grand de Demain après avoir conquis le trophée Gault&Millau lors de l'édition 2024. Car les deux dernières années ont montré une montée en puissance remarquable. Ce n'est plus le fils de Loïc qui fait la cuisine, mais le chef Mathieu Pérou, voué à sa région, et avant tout à ses producteurs, pêcheurs, cueilleurs, éleveurs. Autour de sa maison, il a fédéré un élan d'excellence, qui touche chaque détail, comme le beurre d'une ferme choletaise ou le pain à la betterave hommage à Édouard Nignon, natif de Bouguenais. Tout est cohérent et jouissif, dès les mises en bouche (l'anguille fumée, la tanche, l'agastache, le lard, le maïs), et les créations sur la pêche de l'Erdre, de la Loire ou du lac de Grand-Lieu sont bluffantes, le silure saumuré cuit confit, beurre blanc mousseux au yuzu kosho ou la brème ikejime poireau, un délice et un beau jeu de textures dans l'esprit d'une brandade. Le côté terroir et saison est bien partout, dans la superbe entrée sur le céleri qui concentre les saveurs, dans les gambas élevées en eau douce par un pêcheur nantais avec une gelée charcutière et une bisque puissante, ou sur le magnifique pigeon d'un élevage proche d'Ancenis, parfaitement cuit moelleux et souple, coing rôti au cidre et confit d'oignon. Le graphisme est étudié pour que tout soit en phase, jusqu'au joli dessert pomme sarrasin crème vanille. Le service, orchestré par Anne-Charlotte, la sœur du chef, se montre à la hauteur de cette maison de famille, qui devient l'une des grandes attractions régionales. Cave intéressante, sans faute de goût, mais beaucoup plus sage et classique que cette cuisine brillante et novatrice.



La presse en parle

On va déguster (France Inter) : « Il y a un énorme talent en devenir. J'affiche un énorme coup de coeur. On s'est installé hier au Manoir de la Régate et là on a eu une démonstration de force culinaire incroyable avec des plats extrêmement maîtrisés, très précis sur les assaisonnements et les condimentations. Un engagement très très fort, notamment sur les poissons d'eau douce. Une incroyable expérience ! Le garçon a une étoile Michelin et est promis à un grand avenir ! »

Europe 1 - La table des bons vivants : « Avec un duo d'enfer à la barre, c'est un vrai coup de coeur, il faut aller dans cette maison ! »

Le Figaro : « Anne-Charlotte et Mathieu Pérou ont repris la guinguette familiale où ils orchestrent une exquise partition contemporaine. [...] Le Chef n'aime pas les assiettes molles, les siennes ont toujours le nerf d'une acidité autour duquel s'établit l'équilibre. »

Les Echos : « Sur les bords de l'Erdre, le jeune chef Mathieu Pérou et sa soeur Anne-Charlotte Pérou ont repris le restaurant familial. Avec une étoile Michelin et une étoile verte vite décrochée, ils l'ont transformé en manoir des régals. »

Guide Michelin : « On va vraiment au bout de la démarche durable au Manoir de la Régate ! »

Gilles Pudlowski : « Un repas comme un voyage ! »

François-Régis Gaudry : « Je reviens de Nantes avec des étoiles dans les yeux et des papillons dans l'estomac ! Gros coup de coeur chez Mathieu Pérou qui tient avec sa soeur Anne Charlotte le Manoir de la Régate. Cuisine écologique, consciente, mature, précise, parfois précieuse dans les dressages mais d'une intensité et d'un équilibre déments ! Mathieu Pérou ira très très loin, c'est certain ! »

Fine Dining lovers : Coup de Coeur « Si la cuisine de Mathieu Pérou est percutante, l'ensemble de l'expérience au Manoir de la Régate est cohérente et ne serait pas complète sans la très belle sélection de vins proposée par la jeune cheffe sommelière Marie-Cécile, qui a récemment rejoint cette joyeuse équipe où chacun joue un rôle essentiel, tant en salle qu'en cuisine. Un seul conseil : foncez ! »

Cuisine et vins de France : « La cuisine de Mathieu Pérou transporte les gourmets dans un univers où la précision est au service des produits. »

Le Point : « Mathieu Pérou est l'un des jeunes talents dont tout le monde parle ! »

Guide Lebey : « Le jeune chef compose en véritable funambule d'étonnantes recettes créatives grâce à une solide maîtrise technique. Nantes compte désormais sa dynastie »

Ouest-France : « La meilleure sommelière de l'Ouest est au Manoir de la Régate. »







Contactez-nous

Le Manoir de La Régate
155 Route de Gachet, 44300 Nantes

Contact groupes et entreprises :
commercial@manoir-regate.com
02 40 18 02 97

Retrouvez-nous :

 [@maisonperou](https://www.facebook.com/maisonperou)
 [@lemanoirdelaregate](https://www.instagram.com/lemanoirdelaregate)
 www.manoirdelaregate.com