

# Réunions professionnelles & événements privés



Le Manoir de la Mortière est l'un des plus anciens bâtiments des Sables d'Olonne.



Maison-forte du Moyen Âge, relais de poste, demeure familiale... il a traversé les siècles avant de redevenir un lieu de lien et d'accueil.

Aujourd'hui, grâce à Marjorie et Nicolas Ferré, il s'ouvre à nouveau à vous.



Habité, pensé et porté par le couple de restaurateurs, dans ce manoir, rien n'a été laissé au hasard. Ni la lumière, ni les matières, ni ce que l'on sert dans l'assiette.



Marjorie et Nicolas Ferré, c'est la rencontre de deux passionnés il y a quelques années. Leurs chemins professionnels, depuis, ont toujours été liés.

Après avoir travaillé dans des établissements de renom à travers le monde, ils décident d'ouvrir ensemble leur première adresse aux Sables d'Olonne, d'où Marjorie est originaire : "Le Quai

des Saveurs" (Quai Guiné, sur le port de pêche des Sables d'Olonne). Ils en feront une adresse connue et reconnue.

Désireux de créer un nouveau lieu, ils vendent l'établissement en 2020.

Le projet qui suit est un projet de vie : ouvrir deux établissements au sein du Manoir de la Mortière, et faire revivre un patrimoine datant du Moyen Âge.

Situé face à l'église millénaire, au cœur d'Olonne sur Mer, se dresse cette maison bien singulière. Merveilleuse bâtisse restaurée avec soin.

« Alice, le bistrot », ouvre le 1er novembre 2024 au rez-de chaussé, où résonnent aujourd'hui de beaux moments en famille et entre amis.



Le nom du bistrot est un clin d'œil à leur fille, en symbole de l'équilibre, essentiel pour eux, entre vie personnelle et vie professionnelle.



Fin avril 2025, c'est au tour de «GAIA», restaurant gastronomique et identitaire, d'accueillir les premiers clients, à l'étage du bâtiment.

GAIA « une Ode à la Terre nourricière » cuisine d'identité, sensible et engagée. Nicolas le dit souvent « *on prend ce que la nature nous donne, c'est elle qui décide* ».



En 2018, Nicolas obtient le statut d'agriculteur et acquiert des terres agricoles à quelques minutes du Manoir, au « Petit Beauregard ».

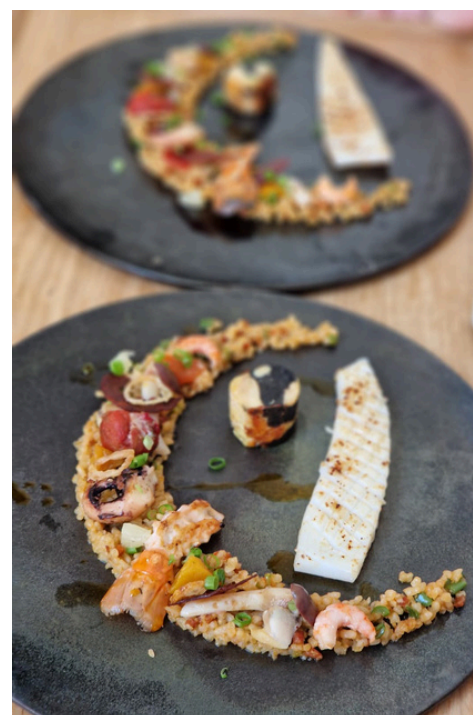
Il a accompli un de ses « rêves de gosse », produire ses légumes, les cuisiner et les servir.

Geoffrey, maraicher, rejoint l'aventure avant l'ouverture du Manoir de la Mortière, au sein de la Ferme de Beauregard et prépare le terrain.

Chaque jour il rend visite aux équipes du Manoir lors de sa livraison de légumes et de fleurs.



Le Manoir de la Mortière, est très certainement bien heureux de voir s'illuminer chaque matin chacune de ses salles, et d'être le témoin de la bonne humeur des équipes en salle et en cuisine qui s'affèrent à préparer le service qui arrive.



## Le Salon 8

Un lieu de 55m<sup>2</sup> pour accueillir vos événements professionnels et privés

### CAPACITÉ MAXIMALE :

- Disposition en U : jusqu'à 22 personnes
- Disposition théâtre : jusqu'à 60 personnes
- Disposition classe : jusqu'à 36 personnes
- Cocktail : jusqu'à 60 personnes

### ÉQUIPEMENT :

- Paperboard & crayons
- Ecran
- Vidéoprojecteur
- Wifi haut débit
- 1 Bloc-note + 1 stylo par participant

### DISPONIBILITÉ :

Du mercredi au dimanche midi  
Sur réservation uniquement

### CONDITIONS DE VENTE :

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

Accès direct à la cours extérieure du bâtiment



**Location à la journée**  
(à partir de 60 € TTC/personne)

**Location à la 1/2 journée**  
(à partir de 45 € TTC/ personne)

**Le tarif de location comprend :**

Café d'accueil

Pause Manoir en matinée

Déjeuner 2 plats  
menu Alice, le bistrot

Pause Gourmande dans l'après-midi

La location du Salon 8

**Le tarif de location comprend :**

Café d'accueil

Déjeuner 2 plats  
menu Alice, le bistrot

Pause Manoir en matinée  
ou Gourmande l'après-midi

La location du Salon 8

## En matinée

### **Pause Manoir**

Boissons chaudes - Jus de fruits bio

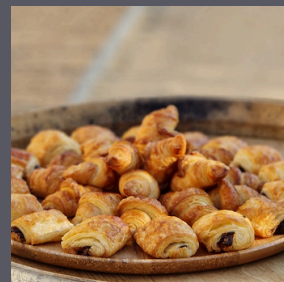
Cakes et viennoiseries maison - Verrines de salade de fruits frais

### **Pause iodée (+ 10 €)**

6 huîtres n°3 de La Guittière

Pain maison - beurre - citron

1 verre de vin blanc, producteur local



### **Pause du terroir (+ 10 €)**

Jambon de Vendée 1952 - Terrine charcutière maison

Filet mignon de porc fumé maison

Pain maison - cornichons

1 verre de vin (blanc ou rouge), producteur local

## Déjeuner

*(eau et café inclus)*

- Entrée + plat ou plat + dessert "Alice, le bistrot"
- Entrée + plat + dessert "Alice, le bistrot" (+8€)
- Cocktail déjeunatoire (9 pièces cocktails et verrines salées + 3 sucrées) (+ 40€)
- Programme gastronomique "GAIA" en 4 relevés (+50 €)
- Programme gastronomique "GAIA" en 6 relevés (+80 €)

## Dans l'après-midi

### **Pause Gourmande**

Boissons chaudes - Jus de fruits bio

Mignardises maison

### **Pause iodée (+ 10 €)**

6 huîtres n°3 de La Guittière

Pain maison - beurre - citron

1 verre de vin blanc, producteur local



### **Pause du terroir (+ 10 €)**

Jambon de Vendée 1952 - Terrine charcutière maison

Filet mignon de porc fumé maison

Pain maison - cornichons

1 verre de vin (blanc ou rouge), producteur local



## Deux restaurants, une seule adresse

Alice

LE BISTROT

Une salle chaleureuse, une cuisine maison, des plats qui mijotent et des accompagnements posés au centre de la table.

On vient chez Alice comme on irait chez des amis : ambiance chaleureuse, cuisine maison, plats à partager. Ici, on cuisine le souvenir et l'envie.



GAÏA

À l'étage, dans un décor épuré, Nicolas Ferré signe une cuisine sensible et engagée.

Produits de la ferme, écoute du vivant, saveurs assumées : chaque assiette est une manière de parler du monde autrement.

GAÏA, c'est l'expression la plus intime de son geste de chef - et de son lien à la terre.

# Contactez-nous

A chaque demande, correspond une offre personnalisée

1 rue Eugène Nauleau  
Centre Bourg d'Olonne sur Mer  
85340 Les Sables d'Olonne

Téléphone : 02 51 23 17 91  
E-mail : [direction@lemanoirdelamortiere.com](mailto:direction@lemanoirdelamortiere.com)  
<https://lemanoirdelamortiere.com>

