

# Les Menus de groupes

Un seul Menu pour l'ensemble de la table.  
Choix des entrées, plats et desserts par convives.  
Les menus sont valables en automne 2021.

## Une virée à Trentemoult

Le cromesquis de haddock, salade de pois chiche au cumin et son émulsion au vinaigre de kalamansi

Pavé de Rumsteak, grenailles au lard, sauce au poivre

OU

Retour de Pêche, légumes de saison, beurre blanc Nantais au glacis de carotte

La religieuse au crémeux pralin et chantilly vanille

**29€**  
(26,36€/HT)

## Notre de menu de saison\*

Cromesquis de haddock, salade de pois chiche au cumin et son émulsion au vinaigre de kalamansi

OU

Le pâté en croûte de la Civelle aux pistaches, confit d'oignon

Le dos de lieu noir, tuile de pain aux céréales, polenta aux trompettes des maures, crème de palourde

OU

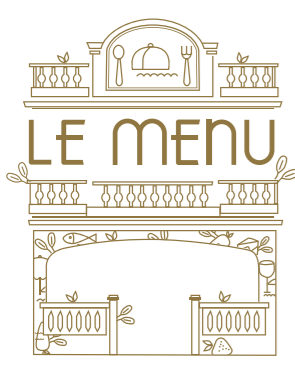
Le pavé de veau, sauce praliné au paprika, mendiant de patate douce aux figes, graines et cranberry

L'entremet crémeux et mousse au café, feuillantine, glaçage miroir

OU

La tartelette figes fraîches, crémeux vanille, chantilly fève de tonka

**33€**  
(29,09€/HT)



\*suivant les saisonnalités des produits, notre menu de saison change

## Balade sur la Loire

Le Foie Gras de Canard mi-cuit du moment, brioche Maison grillée

*OU*

Le Carpaccio de Lotte cuite au sel fumé, condiment betterave-yuzu, salade de coques

Le pavé de Bar grillé, risotto de panais, huile et noisette torréfiées

*OU*

Le rognon de veau, sauce pralinée au paprika, grenailles et champignons

La sphère surprise, poire, chocolat, sablé breton et caramel beurre salé

*OU*

Le Paris-Nantes, crèmeux pralin, chantilly vanille, noisettes torréfiées, coulis caramel

**44€**  
(40€/HT)

# Forfaits boissons (TTC)

Comprenant par personne

Une sélection pour l'ensemble du groupe

## Forfait 8€ /personne

2 verres de vin de notre sélection - 1 bouteille pour 3  
+ 1 café

## Forfait 12€ /personne

1 apéritif  
+ 2 verres de vin de notre sélection - 1 bouteille pour 3  
+ 1 café

## Forfait 14€ /personne

3 verres de vin de notre sélection  
+ Eaux minérales  
+ 1 café  
OU  
1 Apéritif  
+ 2 verres de vin de notre sélection - 1 bouteille pour 3  
+ 1 café  
+ Eaux minérales

## Forfait 16€ /personne

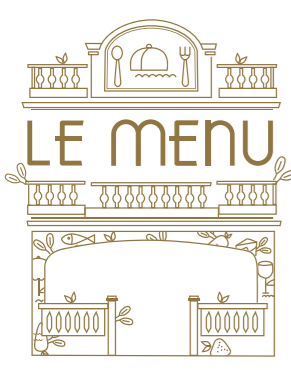
1 apéritif (Crémant Saumur Pétillant Brut « Louis de Grenelle »)  
+ 2 verres de vin - 1 bouteille pour 3  
+ Eaux minérales  
+ 1 café

Pour les forfaits avec apéritif, merci de cocher votre choix pour l'ensemble du groupe :

Kir     Punch ou Sangria, réalisée par nos barmans (pour l'ensemble du groupe)     Vin     Soft

Il est également possible de personnaliser vos envies, choisir votre vin sur notre livre de cave en supplément, au tarif de la carte.

**Le Sommelier propose des vins de sa sélection pour les forfaits boissons.  
Vins issus de producteurs indépendants.**



21 quai Marcel Boissard Trentemoult - Rezé

02 40 75 46 60 - contact@lacivelle.com - www.lacivelle.com

## Conditions générales de réservation pour les groupes

✉ #10

@

Votre réservation sera confirmée après réception de nos services (contact@lacivelle.com) de ce document dûment rempli et signé

Pour les groupes de plus de 20 personnes, un acompte d'un montant de 20% de votre facture est nécessaire pour confirmer votre réservation.

Pour toute demande spécifique de privatisation, un coût supplémentaire par personne pourra vous être demandé.

Groupe de 10 à 30 personnes :

Un seul menu pour l'ensemble du groupe avec un choix par convive de l'entrée, du plat et du dessert. Nous travaillons des produits frais et dans un souci d'organisation de la cuisine, les choix devront nous parvenir au moins 5 jours à l'avance.

Pour les réservations de dernière minute (moins de 48 heures), seul un choix unique pour l'ensemble du groupe vous sera demandé.

Groupe de plus de 30 personnes :

Choix d'un menu unique et identique pour l'ensemble du groupe : Entrée, plat, dessert.

Pour tous les groupes, les exceptions, les allergies, les régimes spécifiques seront traités sur place.

Facturation :

Le nombre de convive facturé ☒ obligatoirement celui transmis par mail 72 heures à l'avance.

En effet, notre restaurant étant dans une démarche RSE, les repas sont prévus pour le nombre donné et tout repas non consommé est donc gaspillé.

En cas d'annulation de votre part :

- Moins d'une semaine avant la date votre réservation : l'acompte de 20% du montant global de la prestation réservée sera facturé.

- 72 heures avant la date de votre réservation : 50% du montant global de la prestation vous sera facturé.

- Annulation le jour même de la réservation : la totalité du montant de la prestation prévue sera facturée.

Le Droit de Bouchon est accepté uniquement pour les groupes d'au moins 50 personnes et après validation de la direction. Valable uniquement sur les bouteilles de Champagne.

Nom et adresse :

.....  
.....

Téléphone : .....

Nom du contact pour le groupe : .....

Portable : .....

Mail : .....

Votre groupe :

Nombre de convives : .....

Date et heure d'arrivée : .....

Heure de départ (si impératif) : .....

Votre sélection :

Nom du menu (tarif TTC par personne) : .....

Le forfait boissons (tarif TTC par personne) : .....

Règlement de l'acompte :

Virement       Chèque

Règlement solde :

Règlement sur place       Règlement sur facture

Adresse de facturation (si différente)

.....  
.....

Date :

Signature (+ cachet), précédée de  
la mention « Lu et approuvé » :

.....