

Les Menus de groupes

Un seul Menu pour l'ensemble de la table.
Choix des entrées, plats et desserts par convives.
Les menus à 28€ et 42€ sont valables de juin à octobre 2021.

Une virée à Trentemoult

Tarte fine au fromage de chèvre frais, légumes croquants, granité au balsamique blanc

Retour de pêche, poêlée de légumes, beurre monté agrumes-carotte

OU

Filet de canette cuit à basse température, pomme de terre rôtie au thym, jus de viande aux shiitakes

Tartelette pralinée, crémeux citron, meringue et éclats de noisettes

28€

(25,45€/HT)

Notre de menu de saison*

Dos de cabillaud confit, tartare de bulots, pickles de légumes, pomme de terre rate en aioli au siphon

OU

Minestrone de légumes glacés, coulis de tomates au basilic, espuma de mozzarella di bufala

Filet de daurade Royale, risotto aux asperges vertes, huile d'olive au citron-aneth

OU

Suprême de pintade label rouge de Challans farci aux olives, piperade et tomates rôties, sauce vierge

La Nage de Fraises de chez Burban à la citronnelle, mousse au fromage blanc

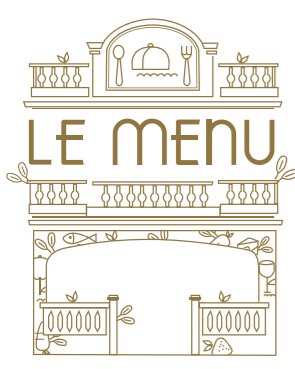
OU

L'entremet chocolat caramel, mousse amande, sponge cake praliné

33€

(29,09€/HT)

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



Balade sur la Loire

Le Foie gras mi-cuit du moment, brioche
Maison grillée

OU

Croustillants de langoustine au basilic,
tartare de légumes et gingembre, bisque

Le pavé de sandre rôti, poêlée de légumes
vert, beurre Nantais

OU

Le canon de boeuf au lard de Colonnata,
pommes Anna, ketchup de poivrons

Les Profiteroles de La Civelle

OU

Le craquant chocolat blanc de la maison
Valrhona, mousse et compotée de framboises,
crème fouettée, biscuit sablé

42€
(38,18€/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 café

Forfait 12€ /personne

1 apéritif
+ 2 verres de vin de notre sélection
+ 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 café
+Eaux minérales

Forfait 16€ /personne

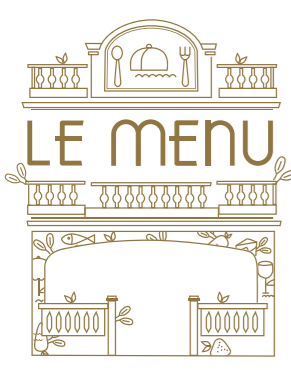
1 apéritif (Crémant Saumur Pétillant Brut « Louis de Grenelle »)
+ 2 verres de vin
+ Eaux minérales
+ 1 café

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

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 sera obligatoirement celui transmis par mail 48 heures à l'avance.

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 » :

.....