

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 février à octobre 2020

Une virée à Trentemoult

Fondant de foie de Volaille,
sauce au Porto, jeunes pousses

Retour de Pêche, Riz vénéré,
sauce Coquillages

OU

Suprême de Poulet jaune,
Pommes Grenailles et Champignons,
sauce Satay

La Mousse Craquante
au Chocolat de la Maison Cluizel

28€

(25,45€/HT)

Notre de menu de saison*

Royale de foies blonds au Porto,
sauce Ecrevisses

OU

Kouloubiac de Saumon,
sauce à l'Oseille

Pavé de Merlu de nos côtes,
Crumble de Parmesan,
fondue de Poireaux aux Noisettes,
émulsion au lait de Coco

OU

Pavé de cœur de Rumsteak,
poêlée de Grenailles et Pleurotes,
sauce au Poivre

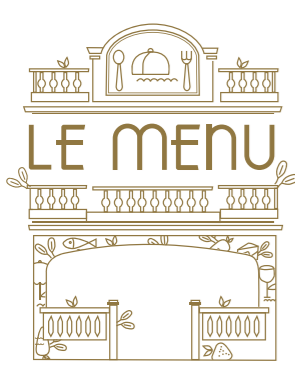
La Pomme fondante Royal Gala,
sablé Nantais, crèmeux Caramel,
espuma à la fève de Tonka

OU

La Religieuse Paris- Brest

32€

(29,09€/HT)



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

Balade sur la Loire

Le pressé de foie gras au confit de canard,
chutney de figue au piment d'Espelette,
brioche dorée maison

OU

Dos de saumon label rouge confit,
semoule aux épices et brunoise de légumes,
chiffonnade de fenouil à l'huile d'aneth

Le pavé de sandre, écrasé de courge doubeurre
à l'huile de noisette, beurre blanc Nantais

OU

Le filet Mignon de veau, escalope de foie gras poêlée,
Eryngii et pomme fondante, jus de viande au pain d'épices

Les Profiteroles de La Civelle

OU

Sablé au Chocolat, crémeux au yuzu,
compotée d'ananas à la vanille bio de Madagascar

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

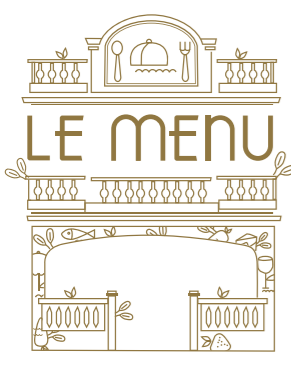
1 apéritif (Crémant Saumur Pétillant Brut « Louis de Grenelle »)
+ 2 verres de vin
+ Eaux minérales
+ 1 café

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 » :

.....