

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

Focaccia aux Poivrons grillés,
Pesto de tomates, billes de
Chèvre, huile d'Olive vierge

Pavé de Rumsteak grillé, sauce
Chimichurri, Grenailles et
Champignons

Retour de Pêche, poêlée de Légumes de
Saison, sauce Créole aux baies de la
Passion

Moelleux au Chocolat cœur coulant
au Caramel beurre salé, glace
Vanille

28€
(25,45€/HT)

Notre de menu de saison*

Papeton d'Aubergines, Quenelle de
Ricotta au Basilic et huile d'olive
vierge, coulis de Tomates Confites

Piquillos farcis de Poulpes marinés à
la Citronnelle, sauce Yaourt

Dos de Cabillaud, Crumble Citron
confit Parmesan, étuvée de Chou
Rouge, sauce Gravlax

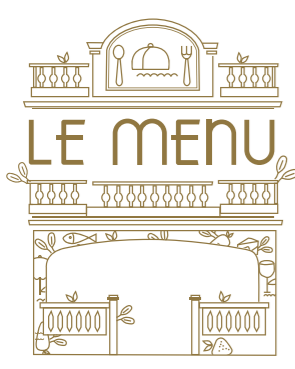
Filet de Canette cuit à la Plancha, jus
de Viande au glacié de Betterave,
Sucrine grillée, Tomate Rôtie

Nage de Fraises crémeux au
Chocolat blanc et Citron vert,
Meringue

Cheese cake au Chocolat-Ricotta et
Petit Lu

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

Gravlax de Dorade Royale, Grémolata, perles de
Yuzu, pignon de pin
tuiles de Pain aux céréales

Le pavé de sandre, taboulé de Choux Fleur,
beurre blanc Nantais

OU

Filet de Bœuf façon Rossini, jus de viande au Porto légumes de
saison

Les Profiteroles de La Civelle

OU

Le Cheese Cake au Chocolat, Ricotta et Petits Lu

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

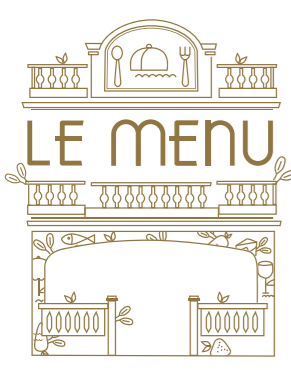
1 apéritif (Crémant Saumur Pétillant Brut « Louis de Grenelle »)
+ 2 verres de vin
+ Eaux minérales
+ 1 café

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 » :

.....