

LA CIVELLES
RESTAURANT

**VOTRE ADRESSE EN BORD DE LOIRE POUR VOS
ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS
(12 PERSONNES MINIMUM)**

**LES MENUS SONT VALABLES DU 29 NOVEMBRE
AU 10 JANVIER**



RESTAURANT

La Civelle



À Trentemoult, au milieu des maisons colorées, la Civelle vous reçoit avec sa façade Art Déco. Sa vue unique face à la Loire vous permet de déjeuner ou de dîner dans un cadre idyllique. Le restaurant dispose d'une agréable terrasse en bord de Loire. La Civelle c'est aussi une Cuisine maison à base de produits frais, ce qui lui a valu son titre de Maître restaurateur en 2015 et un Toque au Gault & Millau en 2023.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

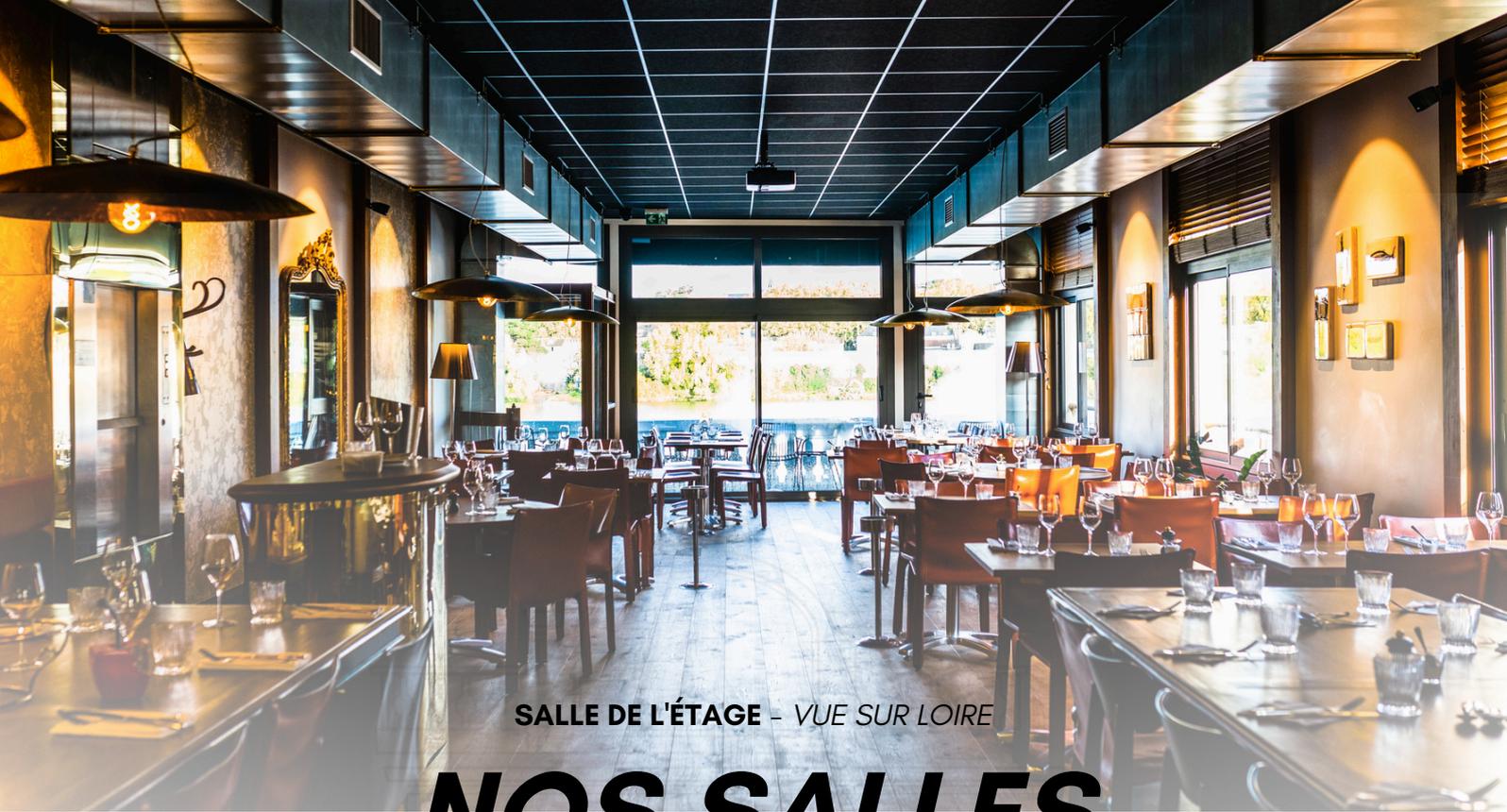
Gault &
Millau



UN RESTAURANT ENGAGÉ

La Civelle est un restaurant engagée dans une démarche écologique grâce à recyclage de déchets alimentaires et autres...

En effet nous travaillons avec l'entreprise Valoléique qui est en charge du ramassage de nos déchets alimentaires et des huiles usagées pour ensuite les recycler et créer du composte et des matières premières destinées à la production de biocarburants .

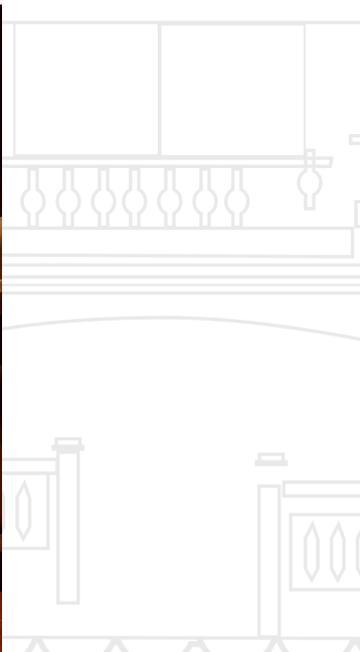


SALLE DE L'ÉTAGE - VUE SUR LOIRE

NOS SALLES



SALLE CAVE À VINS



SALLE MURANO

CAPACITÉS D'ACCUEIL

SALLE DE L'ÉTAGE

70 assis
+ un balcon

SALLE MURANO

25 assis

SALLE CAVE À VINS

12 assis

La Civelle vous accueille tout au long de l'année pour vos **événements familiaux** ou **professionnels**. Pour vos réunions, nos salles sont équipées de la **wifi**, de **vidéoprojecteurs**, **d'écrans**, de **paperboard**, et d'un **système audio**.

Nos salles sont privatisables et vous accueillent dans une atmosphère **chaleureuse** et **conviviale**. Le charme du lieu fera de vos événements un **moment d'exception**.

LES MENUS DE GROUPE

UN SEUL MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.
CHOIX DES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS PAR CONVIVÉS

MENU DE FÊTES

Le Pâté en croute au Foie Gras de la Civelle
OU

Le Tartare de Crabe frais et Mangue,
Voile de Radis Daikon

Le Supreme de Pintade , sauce aux Cèpes, Poêlée de Châtaignes et
Champignons frais
OU

Le Filet de Bar de nos Côtes, Risoni Truffé de Langues d'oiseaux

La Charlotte aux Poires, biscuits de Reims, Mousse
pétillante
OU

La Buchette Chocolat au lait, Caramel et Cacahuètes

40,82€ HT
(44,90 TTC)



LES MENUS DE GROUPE

UN SEUL MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.
CHOIX DES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS PAR CONVIVES.

UNE VIRÉE À TRENTEMOULT

Tartare de crevettes, Citron vert
Coriandre et Guacamole

Demi-Magret de Canard Alain
François de Bouaye,
écrasé de Pommes de Terre
aux herbes, jus de viande

OU
Retour de Pêche, légumes de
saison, Beurre Nantais

Le Véritable gâteau Nantais
maison

30€^{HT}
(33€ TTC)

*Le menu est disponible uniquement
du lundi au vendredi*

BALADE SUR LA LOIRE

Foie Gras, Chutney Oignon Rouge et
Cramberries, Brioche maison
OU

Anguilles et Cuisses de Grenouille
en persillade

Pavé de Sandre, Minis légumes glacés
et Beurre blanc Nantais
OU

Filet de Boeuf, Poêlée forestière,
Pomme Anna, jus truffé

Le véritable gâteau nantais maison,
Boule de Glace Vanille
OU

Les Profiteroles de La Civelle (2 choux)
^{HT}

45,02€
(49,90€ TTC)

*Ce menu est disponible tous les jours de la semaine.
Il peut se décliner en E/P ou P/D uniquement pour
les entreprises du lundi au vendredi midi
(34€ TTC ou 30.90€ HT)*



LES FORFAITS BOISSONS

COMPRENANT PAR PERSONNE
UNE SÉLECTION POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

FORFAIT 9,09€ ^{HT} /PERSONNE

1 Cocktail sans alcool
+ Eaux minérales
+ 1 Café

(10€ TTC)

FORFAIT 10,15€ ^{HT} /PERSONNE

2 verres de vin de notre sélection*
+1 café

(12€ TTC)

FORFAIT 12,65€ ^{HT} /PERSONNE

1 apéritif
+2 verres de vin de notre sélection*
+1 café

(15€ TTC)

FORFAIT 14,51€ ^{HT} /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

(17€ TTC)

FORFAIT 15,34€ ^{HT} /PERSONNE

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

(18€ TTC)

**A partir de 12 personnes, 1 bouteille pour 4, panachage possible blanc et rouge*

POUR LES FORFAITS AVEC APÉRITIF, MERCI DE COCHER **UN** CHOIX POUR
L'ENSEMBLE DU GROUPE :

Kir

Punch

Sangria

Vin

Soft

*Possibilité de choisir du champagne à l'apéritif avec facturation à la
bouteille. Pour en savoir plus merci de nous contacter*

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



NOTRE OFFRE COCKTAIL

38,19€^{HT}

PAR PERSONNE

COCKTAIL 12 PIÈCES

Assortiment de charcuterie fine

Tartare de Bar aux agrumes, vinaigrette au kalamansi

Tartelette d'avocat, rémoulade de crabe au yuzu

Mini Burger de foie gras et son chutney du moment

Navette jambon Serrano

Huîtres Bretonnes

Saumon Fumé Label Rouge

Médaille de Lotte aux épices, riz créole au curry et
lait de coco

Le plateau de fromages affinés

Mousse chocolat caraïbes de la maison Valhrona

Tartelette vanille, brunoise et coulis de mangue

Financier pistache, ganache montée caramel
beurre salé

(42€ TTC)

FORFAITS BOISSONS COCKTAILS

10,19€^{HT} (12€ TTC)

2 verres de vin + Eaux

14,35€^{HT} (17€ TTC)

Apéritif (Sangria ou Punch pour l'ensemble du
groupe) + 2 Verres de vin + Eaux

15,19€^{HT} (18€ TTC)

1 Coupe de Crémant

+ 2 Verres de vin + Eaux

21,33€^{HT} (25€ TTC)

1 Coupe de Crémant de Loire

+ 2 Verres de Vin + Eaux + Sodas

(Boissons chaudes sur demande et en supplément)

** Forfaits Boissons disponibles uniquement pour les cocktails*

OPTIONS VÉGÉTARIENNES

8 PIÈCES /PERS

(Cette option est proposée uniquement aux personnes végétariennes. Les fromages et desserts sont identiques au reste du groupe et le tarif est de 42€ TTC /pers)

Samoussas de légumes **x2**

Aranchinis aux champignons **x2**

Cannellonis de concombre et Tzatziki **x2**

Tartare de Betterave et poire au Citron vert **x2**





LES OFFRES SÉMINAIRES

MENU DE SAISON À RETROUVER À LA PAGE 3 DE LA PLAQUETTE
ARRIVÉE À 9H AU PLUS TÔT POUR CES OFFRES

L'OFFRE DEMI-JOURNÉE

Accueil avec petit-déjeuner

Un café ou sélection thés du matin
Mix Jus d'orange et jus de pommes
Bio

- Une bouteille pour 4 personnes -
Assortiment de viennoiseries
(croissant, pain au chocolat)

Déjeuner

Entrée/Plat/Dessert

À choisir dans le menu de saison

Un verre de vin par personne
Blanc, rouge ou rosé de notre Sélection

Eaux Minérales + un café/thé/infusion
par personne

De 5 à 10 personnes : 59,77€ HT (63€ TTC)

De 11 à 30 personnes : 57,05€ HT (60€ TTC)

L'OFFRE JOURNÉE STUDIEUSE 9H00-18H00

Accueil avec petit-déjeuner

Un café ou sélection thés du matin
Mix Jus d'orange et jus de pommes
Bio

- Une bouteille pour 4 personnes -
Assortiment de viennoiseries
(croissant, pains au chocolat)

10h45 - Ouf une pause café

Café ou thé

Déjeuner

Entrée/Plat/Dessert

À choisir dans le menu de saison

Deux verres de vin par personne
Blanc, rouge ou rosé de notre Sélection

Eaux Minérales + un café/thé/infusion
par personne

16h00 - L'heure du goûter

Café, thé et
une gourmandise

De 5 à 10 personnes : 68,86€ HT (73€ TTC)

De 11 à 30 personnes : 63,40€ HT (70€ TTC)



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 et 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.

Compte tenu des hausses de matières premières, nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et de donner lieu à des rectificatifs de devis.

Pour tous les groupes, les exceptions, les allergies, les régimes spécifiques sont à nous préciser lors du choix du menu.

Groupe de 12 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.

Facturation :

Le nombre de convive facturé sera obligatoirement celui transmis par mail 48 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. Ceux-ci seront facturés.

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.

FORMULAIRE DE RÉSERVATION

A nous retourner obligatoirement complété et signé afin de valider la réservation.

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) :

Si allergènes, nous le préciser :

Disposition salle souhaitée (Grande table, Table de 6 ou de 12) :

Matériel à disposition : Paperbord Retroprojecteur Enceintes*

Privatisation salle (un coût supplémentaire pourra vous être demandé en fonction du nombre de convives)

*uniquement possible à l'étage

RÈGLEMENT DE L'ACOMPTE :

Virement* Chèque

RÈGLEMENT SOLDE : *Valable uniquement pour les entreprises

Règlement sur place Règlement sur facture*
 Avec facture

Adresse de facturation (si différente)

.....
.....
.....

DATE :

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

VENIR CHEZ NOUS



Notre restaurant se situe au cœur de **Trentemoult**, plus précisément
21 Quai Marcel Boissard
44400 Rezé.

Des **parkings** sont disponibles afin de faciliter l'accès
au restaurant :

Parking du Parc Lancelot - 6 min à pied

Parking du Port - 7 min à pied

La Civelle est également accessible en transports :

AVEC

NAVIBUS : 1 min à pied de l'arrêt Trentemoult

BUS : 7 min à pied de l'arrêt Trentemoult de la ligne 36

3 min à pied de l'arrêt Levoyer de la ligne 30



36 30 94



(NI)

DEPUIS

TRAIN : 15 min en voiture de la Gare de Nantes accès sud

AVION : 10 min en voiture de l'aéroport Nantes Atlantique

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



L'ORÉAL



AIRBUS

HOP!



JCDecaux



LA CIVELLE
RESTAURANT