

**LA CIVELLE**  
RESTAURANT

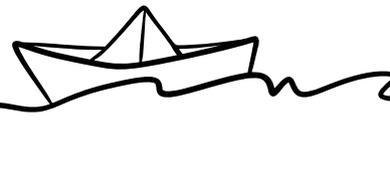
**VOTRE ADRESSE EN BORD DE LOIRE POUR VOS  
ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS  
(12 PERSONNES MINIMUM)**

**LES MENUS SONT VALABLES DU 28 MARS AU 6 JUIN 2025**



# 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 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 engagé 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

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**.

### SALLE DE L'ÉTAGE

70 assis  
+ un balcon

### SALLE MURANO

25 assis

### SALLE CAVE À VINS

12 assis

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 CONVIVES

## UNE VIRÉE À TRENTEMOUT

Tartare de Poisson, 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€<sup>HT</sup>**  
(33€ TTC)

*Le menu est disponible uniquement  
du lundi au vendredi*

## MENU DE SAISON

Poireaux et Asperges Vertes,  
Vinaigrette au Yaourt Grec, Œuf parfait  
et Crumble de Parmesan

OU  
Médailon d'Aiglefin, Sauce hollandaise  
à l'Estragon, Gel de Bergamote et  
pickles de graines de Moutarde

Fondant de Veau confit à basse température,  
Jus aux Trompettes de la mort, Royale de  
Carottes et Asperges Vertes grillées

OU  
Pavé de Merlu snacké, Sauce Aurore tomatée,  
Lasagnes Vertes

Tartelette au Citron revisitée par notre  
pâtissier aux délicates notes de Yuzu

OU  
Entremet gourmand au Chocolat, Caramel  
fondant et éclats de Cacahuètes grillées

**35,91€<sup>HT</sup>**  
(39,50€ TTC)

Ce menu est disponible tous les jours de la semaine.  
Il peut se décliner en E/P ou P/D  
du lundi au vendredi  
(34€ TTC ou 30€90 HT)

# LES MENUS DE GROUPE

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

## BALADE SUR LA LOIRE

1 Coupe Crémant de 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)

**45,02€<sup>HT</sup>**

(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  
(44€50 TTC ou 40€45 HT)*

# LES FORFAITS BOISSONS

COMPRENANT PAR PERSONNE  
UNE SÉLECTION POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

**FORFAIT 9,09€** <sup>HT</sup> /PERSONNE

1 Cocktail sans alcool  
+ Eaux minérales  
+ 1 Café

(10€ TTC)

**FORFAIT 10,15€** <sup>HT</sup> /PERSONNE

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

(12€ TTC)

**FORFAIT 12,65€** <sup>HT</sup> /PERSONNE

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

(15€ TTC)

**FORFAIT 14,51€** <sup>HT</sup> /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€** <sup>HT</sup> /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 de crabe et Guacamole

Sucette de Foie gras et son chutney exotique

Croc Maison au Jambon truffé

Huîtres Bretonnes/3

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

Mini Pavlova aux fruits de saison

(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**

Croc maison Végé **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€<sup>HT</sup> (63€ TTC)**

**De 11 à 30 personnes : 57,05€<sup>HT</sup> (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€<sup>HT</sup> (73€ TTC)**

**De 11 à 30 personnes : 63,40€<sup>HT</sup> (70€ TTC)**





# L'AVENTURE FLUVIALE !

L'ÎLE DE NANTES ET SES 14 PONTS

Dégustez un repas raffiné à La Civelle,  
puis embarquez pour une balade paisible sur la Loire.  
Une expérience unique alliant saveurs et évasion !

## Au programme

- ✓ **Un repas gastronomique** à La Civelle. Savourez une cuisine raffinée mettant à l'honneur les saveurs du Terroir Nantais.
- ✓ **Une croisière paisible** sur La Loire admirez des panoramas uniques et laissez-vous conter l'histoire de la région.
- ✓ **Un cadre exceptionnel** idéal pour un moment privilégié entre amis, en famille ou avec votre équipe.

## Infos pratiques

- 📍 **Départ** : Trentemoult, à quelques pas du restaurant La Civelle.
- 🚤 **Bateau** : Vedette panoramique de 18m, confortable et couverte.
- 💰 **Tarif** : à partir de 66€ TTC par personne.\*
- 📅 **Sur réservation** (sous réserve de disponibilité).



Sous réserve des disponibilités de notre partenaire.

Menu valable uniquement en complément de la croisière.

\*Offre valable uniquement pour les groupes de plus de 12 personnes

# 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

## CONTACT :

[contact@lacivelle.com](mailto:contact@lacivelle.com)

02 40 75 70 78

# ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



L'ORÉAL



AIRBUS

HOP!



JCDecaux



LA CIVELLE  
RESTAURANT