LA CIVELLE
RESTAURANT

VOTRE ADRESSE EN BORD DE LOIRE POUR VOS ÉVÉNEMENTS FAMILIAUX

(12 PERSONNES MINIMUM)

LES MENUS SONT VALABLES DU 7 JUIN AU 18 SEPTEMBRE 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 à base de produits frais, ce qui lui a valu une Toque au Gault & Millau en 2023.

Gault & Millau

UN RESTAURANT ENGAGÉ

La Civelle est un restaurant engagée dans une démarché écologique grâce à recyclage de déchets alimentaires et autres...
En effet nous travaillons avec l'entreprise Valoléïque 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'ETAGE	SALLE MURANO
70 assis *+ un balcon*	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 CONVIVES.

UNE VIRÉE À TRENTEMOULT

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

33€
(30€ HT)

Le menu est disponible uniquement du lundi au vendredi

MENU DE SAISON

Involtini d'Aubergines grillées et Ricotta,
Coulis de Tomates fraîches, Huile de Basilic
OU
Céviché d'Espadon, Pickles de Légumes
croquants, Lait de tigre à la Coriandre

Le Demi Magret de Canard, Polenta à la Truffe
d'été, Sauce Fruits Rouges
OU
Le Cabillaud aux épices douces, Risotto
crémeux, Sauce Coco Curry

La Nage de Fraises,
Crème Mascarpone vanillée
OU
L'Intense Chocolat Valhrona

39,90€
(36,27€ HT)

LA CIVELLE
RESTAURANT

LES MENUS DE GROUPE

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

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)

49.90€

(45.02€ HT)

LA CIVELLE
RESTAURANT

LES MENUS DE GROUPE

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

POUR LES MOINS GRANDS...

(ENFANT -12 ANS)

Steak haché de boeuf charolais

OU

jambon blanc et frites

OU

Filet de poisson au beurre Nantais et tagliatelles

Glace Barbe à papa

1 boisson de 20cl (Jus de fruits ou coca-cola)

15,90€ TTC

POUR LES PLUS GRANDS...

(ADOLESCENT +12 ANS)

Le Retz burger Maison, Pain Artisanal aux graines, Steak Haché frais (150g), Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette et frites maisons

Les Profiteroles de la Civelle (2 choux)

25€ TTC

Le contenu de nos offres est susceptible d'être modifié selon nos approvisionnements. Compte tenu des hausses de matières premières, nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et de donner lieu à des rectifications de devis.

Pour vos événements (anniversaires...) nous proposons des desserts personnalisés (gâteaux)

Nous contacter pour plus d'informations.

LA CIVELLE

LES FORFAITS BOISSONS (TTC)

COMPRENANT PAR PERSONNE
UNE SÉLECTION POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

FORFAIT 10€ /PERSONNE

1 Cocktail sans alcool
+ Eaux minérales
+ 1 Café

FORFAIT 12€ /PERSONNE

2 verres de vin de notre sélection*
+1 café

FORFAIT 15€ /PERSONNE

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

FORFAIT 17€ /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 18€ /PERSONNE

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

**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.

LA CIVELLE
RESTAURANT

NOUVEAU !

BALADES NANTALOT FLUVESTRES

L'AVENTURE FLUVIALE !

L'ÎLE DE NANTES ET SES 14 PONTS

Dégustez un repas raffiné à La Civelle,
puis embarquez pour une balade paisible d'une heure 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 de Saison valable uniquement en complément de la croisière.
*Offre valable uniquement pour les groupes de plus de 20 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) : .....

RÈGLEMENT DE L'ACOMPTE :

☐ Virement* ☐ Chèque

RÈGLEMENT SOLDE :

☐ Règlement sur place

Adresse de facturation (si différente)

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

DATE :

Signature, précédée de la mention
« Lu et approuvé » :

LA CIVELLE

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 N1

DEPUIS
TRAIN : 15 min en voiture de la Gare de Nantes accès sud
AVION : 10 min en voiture de l'aéroport Nantes Atlantique

LA CIVELLE

CONTACT :

contact@lacivelle.com
02 40 75 70 78