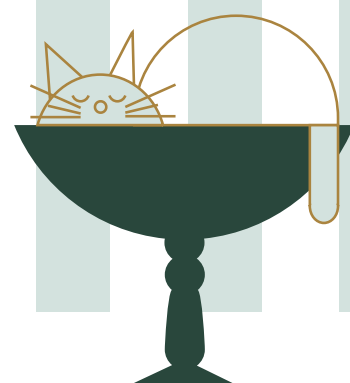




**VOTRE ADRESSE EN BORD DE LOIRE POUR VOS
ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS
(12 PERSONNES MINIMUM)**

LES MENUS SONT VALABLES DU 11 JUIN AU 10 SEPTEMBRE 2026

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 depuis 2023 et le label Maître Restaurateur depuis 2015.



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.

NOS SALLES

SALLE DE L'ÉTAGE - VUE SUR LOIRE



70 places
assises

+ un balcon



12 places
assises

SALLE CAVE À VINS

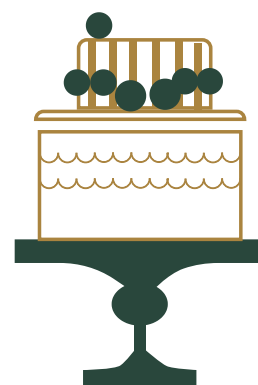


25 places
assises

SALLE MURANO

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.



UNE VIRÉE À TRENTEMOUT

Terrine de Poisson Maison,
Sauce Aigrette



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 fondant Chocolat
Valrhona

30€^{HT}

(33€ TTC)

*Le menu est disponible uniquement
du lundi au vendredi*

MENU DE SAISON

Gravlax de Saumon, Fraise de la Baule,
Aneth frais et huile parfumée au Basilic

OU

Pressé fondant aux Légumes du soleil, Chèvre
frais crémeux, Pesto de Basilic et Roquette



Pavé de Merlu snacké, Cannelloni Ricotta
et Épinards, pistou de Tomate confite

OU

Demi-Magret de Canard, croustillant de
pomme de terre, sauce au poivre noir



Tartelette gourmande au Chocolat Valrhona,
Caramel onctueux et éclats de Noix de Pécan

OU

Nage légère de fraise mentholée de la
Maison Burban

36,27€^{HT}

(39,90€ 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

Foie Gras, Chutney Oignon Rouge et
Cramberries, Brioche maison

OU

Anguilles et Cuisses de Grenouille
en persillade



Pavé de Sandre, Risotto du Chef
et Beurre blanc Nantais

OU

Filet de Bœuf, Poêlée forestière,
Pommes Dauphines, Jus de Viande



Assiette de 3 Fromages
(+6€)



Le véritable Gâteau Nantais maison,
Boule de Glace Vanille

OU

Les Profiteroles de La Civelle (2 choux)

47.73€ HT

(52.50€ TTC)



LES FORFAITS BOISSONS

COMPRENANT PAR PERSONNE
UNE SÉLECTION POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE.



FORFAIT 9,09€^{HT} /PERSONNE (10€ TTC)

1 Cocktail sans alcool
+ Eaux minérales
+ 1 Café

FORFAIT 12,65€^{HT} /PERSONNE (15€ TTC)

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

FORFAIT 15,34€^{HT} /PERSONNE (18€ TTC)

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

FORFAIT 10,15€^{HT} /PERSONNE (12€ TTC)

2 verres de vin de notre sélection*
+1 café

FORFAIT 14,51€^{HT} /PERSONNE (17€ TTC)

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

**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



COCKTAIL 12 PIÈCES

38,19€ HT
PAR PERSONNE
(42€ TTC)



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

Médaillon 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

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



NOTRE OFFRE SÉMINAIRE



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 : 57,95€ HT (65€ TTC)

De 11 à 30 personnes : 55,25€ HT (62€ 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)



NOS PARTENARIATS

LES PETITS PLUS QUI PEUVENT RENDRE VOTRE EXPÉRIENCE
À LA CIVELLE ENCORE PLUS MÉMORABLE



SOIRÉE MAGIE

LA CIVELLE & IM
RESTAURANT

Offrez vous pendant votre repas à la Civelse, un divertissement magique grâce à notre partenaire Xavier Baux et son agence de magie Infinity Magic !



Au programme

- **Un repas gastronomique** à La Civelse avec un spectacle de magie plein de divertissements, de surprises et de gourmandises.
- **Un cadre exceptionnel** en bord de Loire dans un restaurant à l'ambiance chaleureuse, authentique et conviviale.

Infos pratiques

Localisation : La Civelse, 21 Quai Marcel Boissard Rezé

Tarif : à partir de 12€ TTC par personne.*

Sur réservation (sous réserve de disponibilité).

Sous réserve des disponibilités de notre partenaire.

**Offre valable pour 1h de magie pour une groupe de 20 personnes.*

Contactez nous pour plus d'information sur nos tarifs



NOS PARTENARIATS

LES PETITS PLUS QUI PEUVENT RENDRE VOTRE EXPÉRIENCE
À LA CIVELLE ENCORE PLUS MÉMORABLE



L'AVENTURE FLUVIALE NANTALOT

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.*

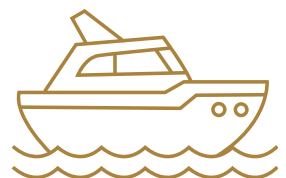
Sur réservation (sous réserve de disponibilité).



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) :

Matériel à disposition : Paperbord Retroprojecteur Enceintes
(uniquement possible à l'étage)

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

RÈGLEMENT DE L'ACOMPTE :

Virement Chèque

RÈGLEMENT SOLDE :

Règlement sur place (en CB ou en Espèces) Règlement sur facture*
 Avec facture *Valable uniquement pour les entreprises

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** :

NAVIBUS : 5 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



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

02 40 75 70 78

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



L'ORÉAL

AIRBUS

Crédit Mutuel



HOP!

