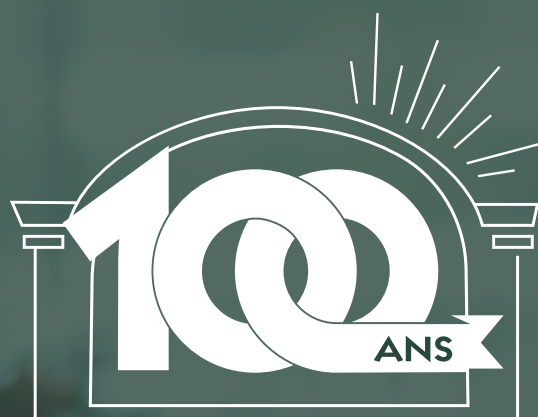




LA CIVELLE

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

LES MENUS SONT VALABLES DU 27 NOVEMBRE 2026 AU 4 JANVIER 2027

RESTAURANT LA CIVELLE



À Trentemoult, au milieu des maisons colorées, la Civelles 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 Civelles 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 Civelles 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



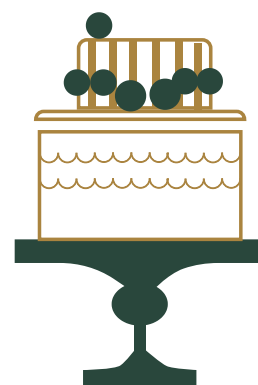
25 places
assises



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.



MENU DE FÊTES

Foie gras aux Coteaux du Layon, Chutney aux
Pommes et Calvados, Brioche Maison toastée

OU

Ceviche de St Jacques au Yuzu et Soja, Ecume de
Citron vert, Salade de Mangue

Filet de St Pierre rôti, Panais, Châtaignes et Shiitakes,
Sauce Homardine

OU

Filet de bœuf,
croustillant de Darphin au Romarin, Sauce au Poivre Noir

L'Opéra de la Civelle

OU

L'Omelette Norvégienne Citron Vert et Vanille

43.55€ HT

(47.90€ 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

Oeuf parfait en feuilleté, Crème de
Champignons

Demi-Magret de Canard Alain François de Bouaye,
Sauce Poivre, Grenailles, Châtaignes, Shiitakes

OU

Retour de Pêche, Potimarrons à la graine de
moutarde et son Beurre Nantais

Moelleux Chocolat Valrhona

33.64€^{HT}
(37.00€ 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 10,15€^{HT} /PERSONNE (12€ TTC)

2 verres de vin de notre sélection*
+1 café

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

1 apéritif
+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

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

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

☐ Apéritif
spécial fêtes

☐ 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

Assortiment de charcuterie fine
Ceviche de Dorade, Lait de tigre aux Agrumes
Tartelette de Maquereau Fumé au poivre
Mini Bao, Effiloché de canard Confit
Sucette de Foie gras et son chutney exotique
Croc Maison au Jambon truffé
Huîtres Bretonnes X 3
Saumon Fumé Label Rouge

Filet de Bar, Risotto et Butternut, Huile verte

Chou Chantilly
Tartelette Chocolat, Pécan
Financier Pistache

40.00€^{HT}
PAR PERSONNE
(44€ 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

42.00€ TTC PAR PERSONNE

(Cette option est proposée uniquement aux personnes végétariennes. Les fromages et desserts sont identiques au reste du groupe)

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
1 verre de Jus de fruits

- 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

+ un café/thé/infusion *par personne*

CARAFE D'EAU À DISPOSITION PENDANT TOUT LE SEMINAIRE

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
Un verre de Jus de fruits

- Une bouteille pour 4 personnes -

Assortiment de viennoiseries
(croissant, pains au chocolat)

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*

+ 1 PAUSE AU CHOIX

10h45 - Ouf une pause café

Café ou thé

OU

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 "+" QUI PEUVENT RENDRE VOTRE EXPÉRIENCE
À LA CIVELLE ENCORE PLUS MÉMORABLE.



SOIRÉE MAGIE

LA CIVELLE & IM
RESTAURANT

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

Au programme

- **Un repas gastronomique** à La Civelle 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 Civelle, 21 Quai Marcel Boissard, Rezé

Tarif : sur devis*

Sur réservation (sous réserve de disponibilité).

Sous réserve des disponibilités de notre partenaire.

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

Contactez nous pour plus d'information sur nos tarifs



NOS PARTENARIATS

LES PETITS "+" 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 : en supplément du Menu choisi (pour min 12 personnes et à partir de 21€/personne la croisière).

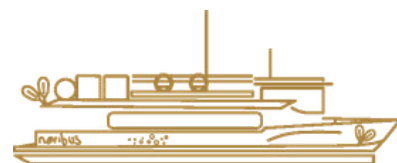
Sur réservation (sous réserve de disponibilité).



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!



Restaurant La Civelles



la_civelle