

Les Menus de groupes

Un seul Menu pour l'ensemble de la table.
Choix des entrées, plats et desserts par convives.
Les menus sont valables de juin à septembre 2022.

Une virée à Trentemoult

Rillette de poisson de nos côtes,
condiment et toasts

Filet de Canette de la Région,
écrasé de Pommes de Terre
aux herbes, jus de viande

Retour de Pêche, légumes de saison,
Beurre Nantais

La mousse craquante au
Chocolat Valhrona

29€

(26,36€/HT)

*Menu disponible seulement du lundi au vendredi.

Notre de menu de saison

Feuille à feuille de courgettes à la
mousse de ricotta au basilic, caviar de
tomates

OU

Tartare de maigre de corse,
guacamole et suprême de
pamplemousse

Tournedos de Merlu de nos côtes,
Salpicon de légumes crémeux, vierge
de Tomates, Coques et Cébettes

OU

Pavé de Veau rôti au beurre, Polenta
au Saté, salade de petits pois frais, jus
de viande à la cacahuète grillée

Le Sublime Chocolat sélection
Valhrona

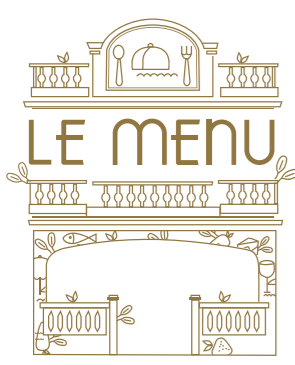
(Feuillantine et Ganache Chocolat)

OU

La Nage de Fraises de nos
régions, Quenelle Yaourt Grec
au Cidon Vert

35€

(31,82€/HT)



Balade sur la Loire

Le Foie Gras de Canard mi-cuit du moment, brioche Maison grillée

OU

Tartare de Dorade Royale aux agrumes, fraîcheur de légumes

Le pavé de Bar grillé, Risotto Verde, jus Crustacés

OU

Le pavé de Veau façon Rossini, Pomme Anna, jus Truffé

Assiette gourmande (3 mignardises)

OU

Les Profiteroles de La Civelle (2 choux)

44€
(40€/HT)

Forfaits boissons (TTC)

Comprenant par personne

Une sélection pour l'ensemble du groupe.

Forfait 9,50€ /personne

2 verres de vin de notre sélection - 1 bouteille pour 3
+ 1 café

Forfait 13,50€ /personne

1 apéritif
+ 2 verres de vin de notre sélection - 1 bouteille pour 3
+ 1 café

Forfait 15€ /personne

3 verres de vin de notre sélection
+ Eaux minérales
+ 1 café
OU
1 Apéritif
+ 2 verres de vin de notre sélection - 1 bouteille pour 3
+ 1 café
+ Eaux minérales

Forfait 17€ /personne

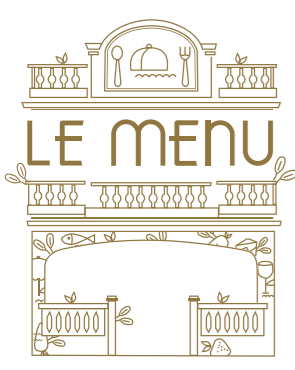
1 apéritif (Crémant Saumur Pétillant Brut « Louis de Grenelle »)
+ 2 verres de vin - 1 bouteille pour 3
+ Eaux minérales
+ 1 café

Pour les forfaits avec apéritif, merci de cocher votre choix pour l'ensemble du groupe :

Kir Punch ou Sangria, réalisée par nos barmans (pour l'ensemble du groupe) Vin Soft

Il est également possible de personnaliser vos envies, choisir votre vin sur notre livre de cave en supplément, au tarif de la carte.

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



21 quai Marcel Boissard Trentemoult - Rezé

02 40 75 46 60 - contact@lacivelle.com - www.lacivelle.com

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

Pour les groupes de plus de 20 personnes, 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.

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

Groupe de 10 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 72 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.

Privatisation :

Salle Murano : 150€ pour moins de 20 personnes.

Salle de l'Étage : Nous consulter.

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 :

Règlement de l'acompte :

Virement Chèque

Règlement solde :

Règlement sur place Règlement sur facture

Adresse de facturation (si différente)

.....
.....

Date :

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

.....