

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 septembre à novembre 2022.

Une virée à Trentemoult

Rillette de poisson de nos côtes,
condiment et toasts

Quasi de veau rôti, écrasé de
Pommes de Terre aux
herbes, jus de viande

OU

Retour de Pêche, légumes de saison,
Beurre Nantais

La mousse craquante au
Chocolat Valhrona

32€

(29.09€/HT)

*Menu disponible seulement du lundi au vendredi.

Notre de menu de saison

Terrine de Joue de Boeuf confite d'une nuit
Condiment oignons, câpres et graine de
moutarde

OU

Gravlax de Saumon de France
à la Betterave, Guacamole,
Gressin au Sésame et Wasabi

Dos de Cabillaud, Risotto et
Salicornes à l'huile d'olive citronnée,
Chiffonnade de Fenouil

OU

Suprême de Poulet crémé en espuma
confit au Marron, poêlée de
Champignons persillés

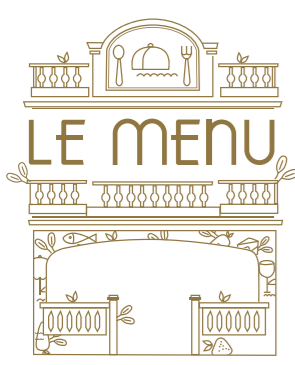
Entremet Chocolat Noisette

OU

Figues pochées à la Sangria,
Financier aux Graines et
Mascarpone

37€

(33.64€/HT)



Balade sur la Loire

Coupe de Crémant de Loire*

Vol au vent maison (Ris de veau,
Rognons, Champignons)

OU

Tartare de Dorade Royale aux
agrumes, fraîcheur de légumes

Le pavé maigre de Corse, Risotto Verde,
jus Crustacés

OU

Le pavé de Veau poêlée forestière,
Pomme Anna, jus Truffé

L'assiette gourmande du pâtissier

OU

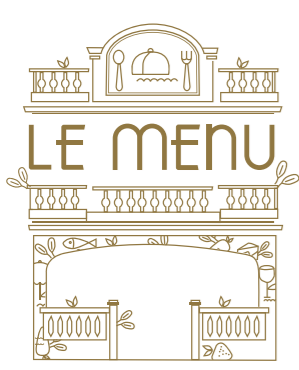
Les Profiteroles de La Civelles (2 choux)

49.50€

(45€/HT)

*Choix unique, tout autre boisson est en supplément.

*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.*



Forfaits boissons (TTC)

Comprenant par personne

Une sélection pour l'ensemble du groupe.

Forfait € /personne

2 verres de vin de notre sélection - 1 bouteille pour 4
+ 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*
+ Eaux minérales
+ 1 café

* A partir de 12 pax, 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

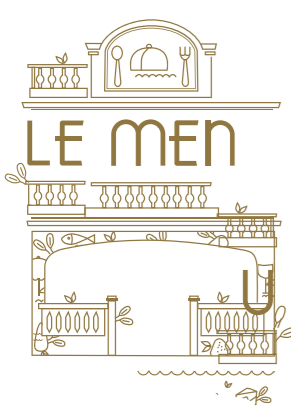
Punch réalisé
par nos barmans

Sangria, réalisée
par nos barmans

Vin

Soft

**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 » :

.....