



LA CIVELLE
RESTAURANT

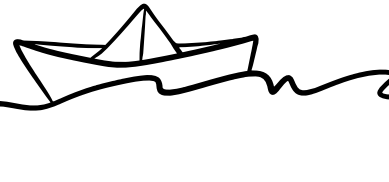
**VOTRE ADRESSE EN BORD DE LOIRE POUR VOS
ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS OU FAMILIAUX**

**LES MENUS SONT VALABLES DU 15 SEPTEMBRE
AU 20 NOVEMBRE 2024**



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 son titre de Maître restaurateur en 2015 et un Toque au Gault & Millau en 2023.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

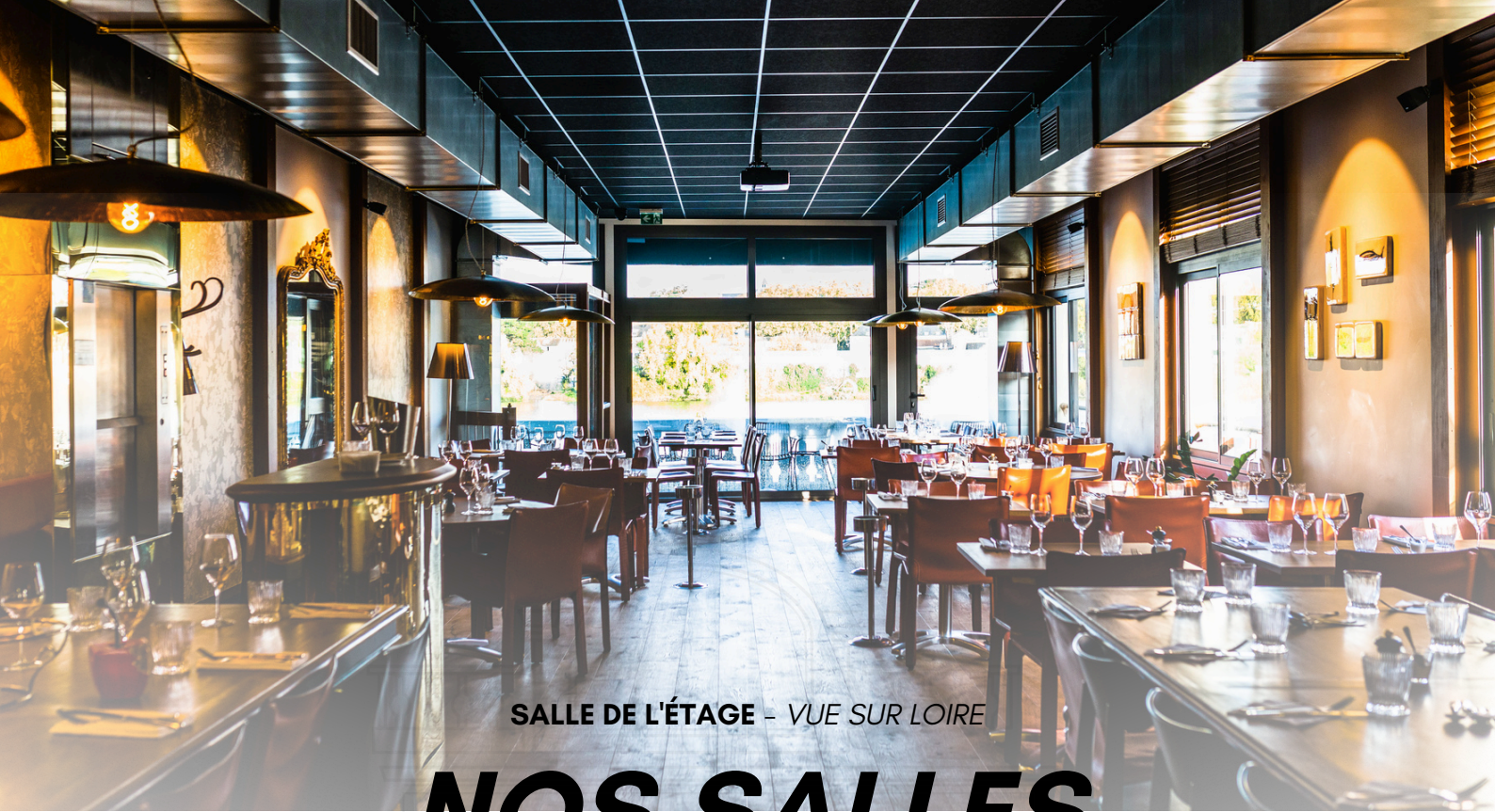
Gault &
Millau



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 .



SALLE DE L'ÉTAGE - VUE SUR LOIRE

NOS SALLES



SALLE CAVE À VINS



SALLE MURANO

CAPACITÉS D'ACCUEIL

SALLE DE L'ÉTAGE

70 assis
+ un balcon

SALLE MURANO

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 CONVIVÉS.

UNE VIRÉE À TRENTEMOULT

Tartare de crevettes, Citron vert
Coriandre et Guacamole

Quasi de veau rôti, 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€ TTC
(30€ HT)

*Le menu est disponible uniquement
du lundi au vendredi*

NOTRE MENU DE SAISON

Carpaccio de maigre, vinaigrette de bergamote
et baies Roses , Rougail de Mangue
OU

Pâté en croûte de La Civelle, confit d'oignons

Pavé de cabillaud rôti en croûte de chorizo, jus de
carcasse safrané, légumes de saison.

OU

Pavé de Veau cuit en basse température, sauce Pralin,
Noisettes torréfiées, Endives braisées et
poêlée de pleurotes

Tartelette Poire Amandine
OU

Crèmeux, chocolat, passion

39,50€ TTC
(35,91€ HT)

*Ce menu peut se décliner en E/P ou P/D uniquement
pour les entreprises du lundi au vendredi midi*



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

**Choix unique, tout autre boisson est en supplément.*

Coupe de Crémant de Loire*

Foie gras, Chutney oignon rouge
et Cranberries, brioche maison

OU

Anguilles et Cuisses de Grenouille
en persillade

Pavé de Sandre, Minis Légumes glacés et Beurre blanc Nantais

OU

Filet de Bœuf, Poêlée forestière, Pomme Anna, jus Truffé

Curé Nantais en feuilles de brick, miel et
mâche nantaise

(si en plus du dessert +5€)

OU

Le Véritable gâteau Nantais maison,
Boule de Glace Vanille

OU

Les Profiteroles de La Civelle (2 choux)

49,90€ TTC

(45,02€ HT)

*Ce menu peut se décliner en E/P ou P/D
uniquement pour les entreprises du lundi au vendredi midi*



LES MENUS DE GROUPE

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

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.



LES FORFAITS BOISSONS (TTC)

COMPRENANT PAR PERSONNE
UNE SÉLECTION POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

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.*





NOTRE OFFRE COCKTAIL

42€ TTC

PAR PERSONNE

COCKTAIL 12 PIÈCES

Assortiment de charcuterie fine

Tartare de Bar aux agrumes, vinaigrette au kalamansi

Panna Cotta d'avocat, rémoulade de crabe au yuzu

Mini Burger de foie gras et son chutney du moment

Navette jambon Serrano

Huîtres Bretonnes

Saumon Fumé Label Rouge

Médaille de Lotte aux épices, riz créole au curry et
lait de coco

Le plateau de fromages affinés

Mousse chocolat caraïbes de la maison Valhrona

Panna Cotta vanille, brunoise et coulis de mangue

Financier pistache, ganache montée caramel beurre
salé

FORFAITS BOISSONS

12.00€ :

2 verres de vin + Eaux

17.00€ :

Apéritif (Sangria ou Punch pour l'ensemble du
groupe) + 2 Verres de vin + Eaux

18.00€ :

1 Coupe de Crémant
+ 2 Verres de vin + Eaux

25.00€ :

1 Coupe de Crémant de Loire
+ 2 Verres de Vin + Eaux + Sodas

* 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**

Aranchinis aux champignons **x2**

Cannellonis de concombre et Tzatziki **x2**

Tartare de Betterave et poire au Citron vert **x2**





LES OFFRES SÉMINAIRES

MENU DE SAISON À RETROUVER À LA PAGE 3 DE LA PLAQUETTE
ARRIVÉE À 9H AU PLUS TÔT POUR CES OFFRES

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

Deux verres de vin par personne
Blanc, rouge ou rosé de notre Sélection

Eaux Minérales + un café/thé/infusion
par personne

De 5 à 10 personnes : 63€ TTC

De 11 à 30 personnes : 60€ 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 : 73€ TTC

De 11 à 30 personnes : 70€ TTC



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.

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 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.

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 :

RÈGLEMENT DE L'ACOMPTE :

Virement*

Chèque

RÈGLEMENT SOLDE : *Valable uniquement pour les entreprises

Règlement sur place

Avec facture

Règlement sur facture*

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 :

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



(NI)

DEPUIS

TRAIN : 15 min en voiture de la Gare de Nantes accès sud

AVION : 10 min en voiture de l'aéroport Nantes Atlantique

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



L'ORÉAL



AIRBUS

HOP!



JCDecaux



LA CIVELLE
RESTAURANT