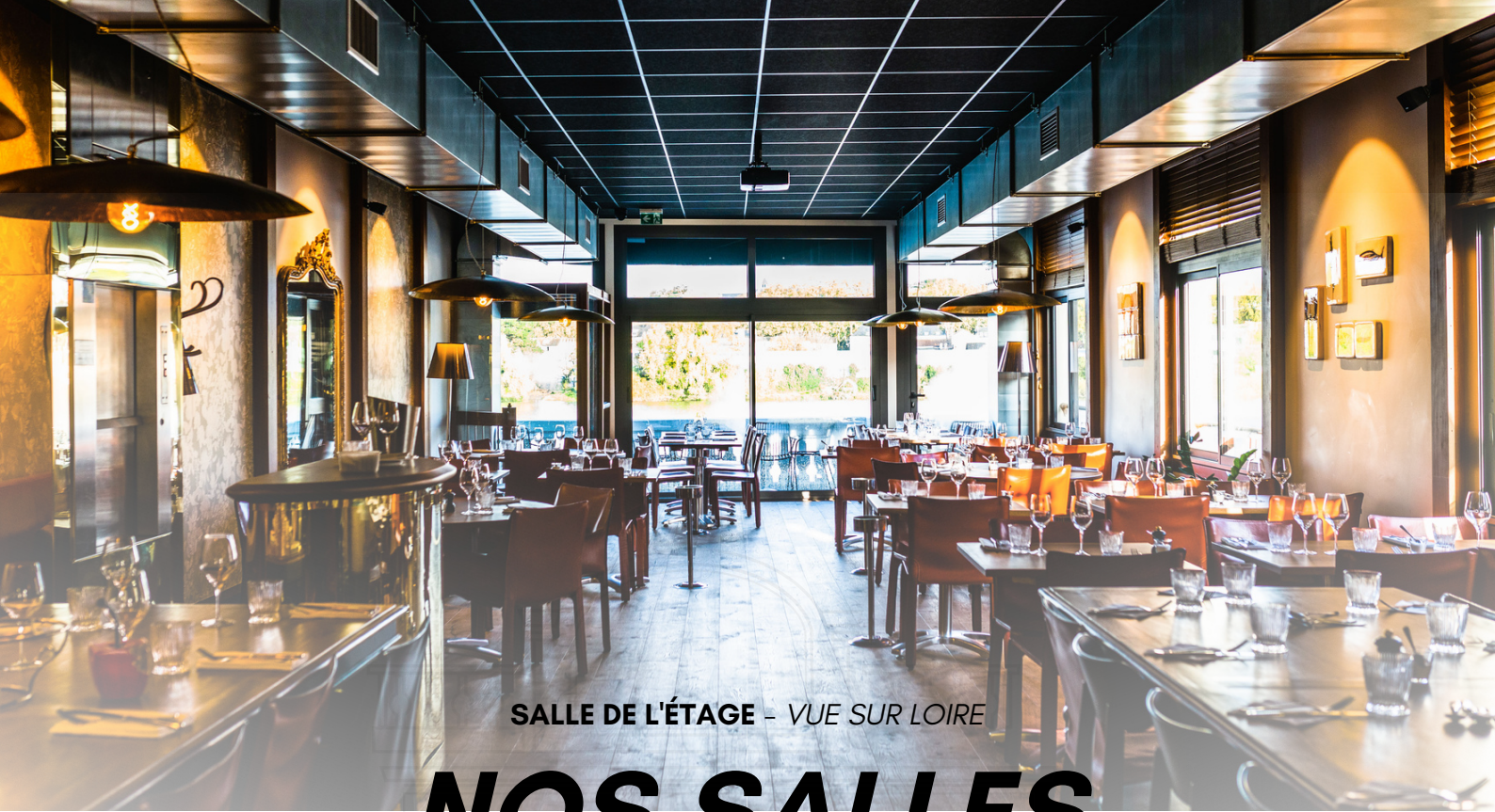




LA CIVELLE  
RESTAURANT

**VOTRE ADRESSE EN BORD DE LOIRE POUR VOS  
ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS OU FAMILIAUX  
LES MENUS SONT VALABLES DU 15 MARS AU 15 JUIN 2024**





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 CONVIVES.

## UNE VIRÉE À TRENTEMOUT

Tartare de crevettes,  
Pamplemousse 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

La mousse craquante au  
Chocolat Valrhona

**32€** TTC  
(29.09€/HT)

## NOTRE MENU DE SAISON

Saumon mi-cuit, Sésame grillé, Crème glacée  
d'asperges vertes  
OU

Cannelloni de Courgettes façon Œuf mimosa,  
sauce Chimichurri, Mayonnaise épicée

Pavé de Merlu, Lasagne de poireaux, Vierge de  
Poivrons

OU

Demi Magret Alain François de Bouaye Croustillant de  
pommes de terre et ses Condiments, Sauce échalotes

Pomme Tatin caramélisée  
OU

Délice Framboise chocolat

**39€** TTC  
(33.64€/HT)

*Ce menu peut se décliner en E/P ou P/D à **30€ HT**  
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

Le Tournedos 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

OU

Les Profiteroles de La Civelse (2 choux)

### 49,50€

(45€/HT) TTC

*Ce menu peut se décliner en E/P ou P/D à 40€ HT  
uniquement pour les entreprises du lundi au vendredi midi*



LA CIVELLE

# 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

## FORAITS BOISSONS

**12.00€ :**

2 verres de vin + 1 Café/Thé/Infusion

**15.00€ :**

Apéritif (Kir, Vin, Sangria, Punch ou Soft - un  
choix parmi ceux proposés) + 2 Verres de vin +  
Café/Thé/Infusion

**17.00€ :**

Apéritif (Kir, Vin, Sangria, Punch ou Soft - un  
choix parmi ceux proposés) + 2 Verres de vin +  
Café/Thé/Infusion + Eaux Ou 3 Verres de Vin  
+ Café/Thé/Infusion + Eaux

**18.00€ :**

1 Coupe de Crémant de Loire + 2 Verres de  
Vin + Café/Thé/Infusion + Eaux

## 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

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 :

**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

**TRAIN** : 9 min en voiture de la Gare Rezé-Pont-Rousseau

16 min en voiture de la Gare de Nantes accès sud

**AVION** : 12 min en voiture de l'aéroport Nantes Atlantique

# ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



L'ORÉAL



AIRBUS

HOP!



JCDecaux



LA CIVELLE  
RESTAURANT