



# SÉMINAIRE

TRAITEUR – LIEU DE RÉCEPTION - HÉBERGEMENT



- 02 40 04 84 84
- [aubergedupaysderetz@orange.fr](mailto:aubergedupaysderetz@orange.fr)
- [www.auberge-pays-retz.fr](http://www.auberge-pays-retz.fr)
- Zone de loisirs / Rue du grand pré
- 44 710 Port Saint Père
- Contact : Chloé

# SOMMAIRE

L'Auberge du Pays de Retz	1
Séminaire et journée d'étude	2
Cocktail sur mesure	3
Ateliers gourmands	4
Formules maximum 15 personnes	5
Formules minimum 15 personnes	6
Boissons	7
Séminaire incentive et résidentiel	8
Hébergement	9
Hôtel Nuit de Retz 4****	10
Plan d'accès	11



# L'AUBERGE DU PAYS DE RETZ

L'Auberge du Pays de Retz et l'Hôtel Nuit de Retz\*\*\*\*  
forment un élégant établissement accueillant les séminaires d'entreprises.  
Situé en pleine nature du Pays de Retz, c'est le lieu idéal  
pour combiner convivialité et détente, pour un séminaire réussi.

Dans un décor chaleureux et contemporain, venez déguster nos mets et saveurs.  
**Tradition et Originalité** sont les deux mots qui caractérisent  
notre Chef Maître Restaurateur : **Gabriel BOUTEILLER.**

## Nos spécialités :

- Grillades au feu de bois.
- Plateaux de fruits de mer (*sur commande minimum 10 personnes*).
- Plats traditionnels et revisités.



# SEMINAIRE

Journée d'étude : 12.00€ / participant

1/2 journée d'étude : 9.00€ / participant

Café d'accueil (*boissons chaudes; jus de fruits et viennoiseries*) : 5.00€ / participant

Pause matin (*boissons chaudes; jus de fruits et viennoiseries*) : 5.00€ / participant

Pause après-midi (*boissons chaudes, jus de fruits et douceurs sucrées*) : 5.00€ / participant

## Nos équipements

- Wifi illimité.
- Paperboard et feutres.
- Vidéoprojecteur.
- Kit papeterie (*stylo et feuilles*).

3 espaces disponibles (6 à 300 personnes)						
Espaces	Nombre de personnes par espace, selon les dispositions					
	En U 	Classe 	Théâtre 	Rectangle 	Banquet 	Cocktail 
Salle 1	6	-	-	6	-	-
Salle 2	6 à 15	15	20	15	-	-
Salle 3	15 à 50	15 à 220	15 à 300	15 à 50	15 à 300	15 à 300



# COCKTAIL SUR MESURE

(nous faisons un assortiment – pièces froides)

PIÈCE FROIDE 1.15 € PIÈCE

## Verrines

- Tagliatelles de courgettes jaunes et vertes, crevettes au curry.
- Billes de melon et jambon de pays.
- Crevette sur compotée de fruits exotiques.
- Tartare de concombre à la menthe et sa quenelle de fromage.
- Mousse de langoustines et sa crème fouettée acidulée.

## Briochettes

- Mini-sandwichs cocktails charcuteries, crudités.
- Mini-sandwichs thon, roquette et cumin.
- Mini-sandwichs poulet et mozzarella.

## Canapés prestige

- Mini faluches purée de maïs et chorizo.
- Emincé de noix de Saint-Jacques, crème ciboulette et tomates confites.
- Moelleux au citron, dés de saumon fumé à l'aneth.
- Nougat de magret fumé à la poire et pain d'épices.
- Queues de crevettes et courgettes marinées au citron vert.

## Cassolettes

- Tartare de saumon à l'indienne.
- Carpaccio de canard mariné.
- Rouget au guacamole et à la portugaise.
- Tomate confite à la mozzarella et au basilic.
- Tapas de fruits de mer.



# ATELIERS GOURMANDS

(uniquement dans notre salle de réception)

## Salé

### **Atelier plancha des Carnivores (150 pièces - 225 €)**

Filet de bœuf, jus corsé aux cinq baies, Dés de volaille au parfum d'estragon et Magret de canard mariné au piment d'Espelette.

### **Atelier plancha des piscivores (150 pièces - 225 €)**

Gambas marinées au gingembre, citron vert aux arômes de citronnelle, Noix de Saint Jacques, poivrons confits, crème de champagne et Pomme de terre de Noirmoutier au sel de Guérande, dés de saumon fumé, crème ciboulette.

### **Atelier Foie gras (100 pièces - 180 €)**

Foie gras poêlé accompagné de ses croutons et de son sel de Guérande, Pic Foie Gras Abricot, Nougat de Foie Gras, Pot-au-feu au foie gras sur pain grillé, Sucette au bloc de foie gras et pomme.

### **Atelier Saumon (100 pièces - 150 €)**

Découpe de saumon frais et fumé accompagné de sa crème ciboulette.

### **Quai de l'Ecailler (150 huitres - 210 €)**

Ouverture d'huitres devant les convives, pain de seigle, sauce à l'échalote et beurre demi-sel.

## Salé

### **Atelier Jambon (150 pièces - 187.50 €)**

Découpe de jambon sec devant vos convives.

### **Atelier Paninis (150 pièces - 187.50 €)**

Jambon et emmental, saumon fumé, poulet et mozzarella.

## Sucré

### **Minis crêpes (100 pièces - 100 €)**

Confitures et Nutella.

### **Fontaine à chocolat (100 brochettes - 150 €)**

et ses brochettes de fruits frais.

### **Pop-corn (50 portions - 100 €)**

### **Barbe à papa (50 pièces - 125 €)**



# FORMULES

*(maximum 15 personnes)*

## Menu à 16.90 €

Buffet de l'Aubergiste  
&  
Plat du jour

**OU**

Plat du jour  
&  
Dessert du jour

## Menu à 19.90 €

Buffet de l'Aubergiste  
&  
Plat du jour  
&  
Dessert du jour

Le buffet de l'Aubergiste se compose de salades fraîches, de crudités,  
d'un assortiment de charcuteries et de fruits de mer.

# FORMULES

(minimum 15 personnes)

## Menu à 20.00 €

(menu unique pour tous les participants)

### Entrée

Pain de poisson mayonnaise  
Terrine du Chef et ses condiments  
Millefeuilles tomate et chèvre

### Plat

Dos de merlu et beurre citronné  
Cuisse de canette forestière  
Bœuf mijoté façon bourguignon

### Dessert

Tartelette pomme-crumble  
Ile flottante  
Moelleux chocolat  
et boule de glace vanille

## Menu à 25.00 €

(menu unique pour tous les participants)

### Entrée

Melon et sa chiffonnade de jambon sec  
*(de Mai à Septembre)*  
Assiette de saumon fumé  
et sa crème citronnée  
Assiette périgourdine  
*(gésiers, lardons et magret fumé)*

### Plat

Saumon au beurre blanc  
Suprême de pintadeau aux pleurotes  
Filet mignon de porc à la moutarde à  
l'ancienne

### Dessert

Tarte fine aux pommes avec sa  
glace vanille et son caramel  
Tartelette au citron meringué  
Macaron fruits rouges

## Menu à 30.00 €

(menu unique pour tous les participants)

### Entrée

Foie gras de canard  
Trilogie de saumon  
*(rilette de saumon, saumon fumé  
et saumon gravlax)*  
Assiette festive  
*(1/2 foie gras, saumon fumé et crevettes roses)*

### Plat

Cabillaud à l'émulsion de champagne  
Filet de canette aux herbes  
Pavé de bœuf aux 5 baies

### Duo de fromages

Brie et Saint Nectaire

### Dessert

Bavarois fruits rouges  
Royal feuilleté chocolat  
Assiette de 3 réductions sucrées

# BOISSONS



## Forfait boissons : 9.00 € par personne

¼ vin blanc / rouge / rosé  
Eau plate et eau pétillante  
Café et son chocolat

Possibilité de choix des vins à la carte  
(repas dans la salle de restaurant uniquement)

### Petit +

Apéritif : Punch au Muscadet, Sangria ou kir	3,50€
Coupe de pétillant	4.00€
Trou normand	3.50€
Coupe de champagne	8.00€



# INCENTIVE ET RESIDENTIEL

## Soirée étape 110.00€ TTC

Chambre single - Petit déjeuner buffet - Dîner 3 plats

Idéalement situé dans l'agglomération **Sud de Nantes**, proche du **centre ville** et de la **gare**, ainsi que de l'**aéroport**. Travaillez sereinement dans un **cadre naturel et chaleureux**. Aux abords de l'Acheneau, de nombreux **espaces et d'activités** vous seront proposés.

### À proximité :

[Planète Sauvage](#) | Port Saint Père | 4.5km

[Escapade Nature](#) | Port Saint Père | 0.5km

[La Maison du Lac de Grand Lieu](#) | Bouaye | 5km

[Le MiN De Nantes](#) | Rezé | 21km



# HEBERGEMENT



Notre **Hôtel Nuit de Retz\*\*\*\*** - Spa, massage, piscine extérieure  
Composé de 43 chambres tout confort aux couleurs chaudes et relaxantes.

Entre Nantes et Pornic, au cœur du vignoble Nantais  
et sur le même domaine que votre réception, l'[hôtel 4\\* Nuit de Retz](#)  
vous accueille dans un écrin de verdure.

Nous mettons à votre disposition un **espace privatisable avec sauna, hammam, jacuzzi** et notre **service de massage** pour une pause bien-être.

Vous apprécierez notre oasis nichée au cœur de la propriété où vous pourrez vous détendre en flottant dans une **piscine à 28 °C** ouverte d'avril à début octobre selon la météo et vous rafraîchir au bar.

Pour vous réveiller en douceur, un **petit-déjeuner buffet gourmand** vous sera servi dans le hall spacieux.

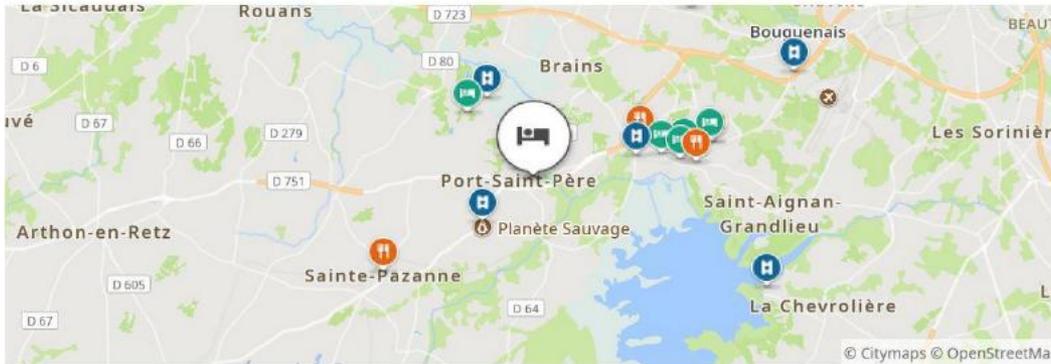
Composé de **produits frais et variés**, sucrés et salés, boissons chaudes et jus de fruits pressés !



# L'HOTEL NUIT DE RETZ \*\*\*\*



## Emplacement



## Infos pratiques

**4,5** Excellent  201 avis

N° 1 sur 2 chambres d'hôtes à Port-Saint-Père

-  Emplacement
-  Propreté
-  Service
-  Rapport qualité / prix

 Attestation d'Excellence

## Services

### Équipements de l'établissement

-  Parking gratuit, privé et fermé la nuit
-  Restaurant
-  Spa
-  Accès personnes handicapées
-  Hôtel non-fumeurs
-  Personnel multilingue
-  Piscine extérieure
-  Sauna

### Équipements de la chambre

-  Piscine
-  Bar/lounge
-  Internet haut débit gratuit (Wi-Fi)
-  Centre d'affaires avec accès Internet
-  Jacuzzi
-  Petit déjeuner disponible
-  Salles de réunion

## Services

### Équipements de l'établissement

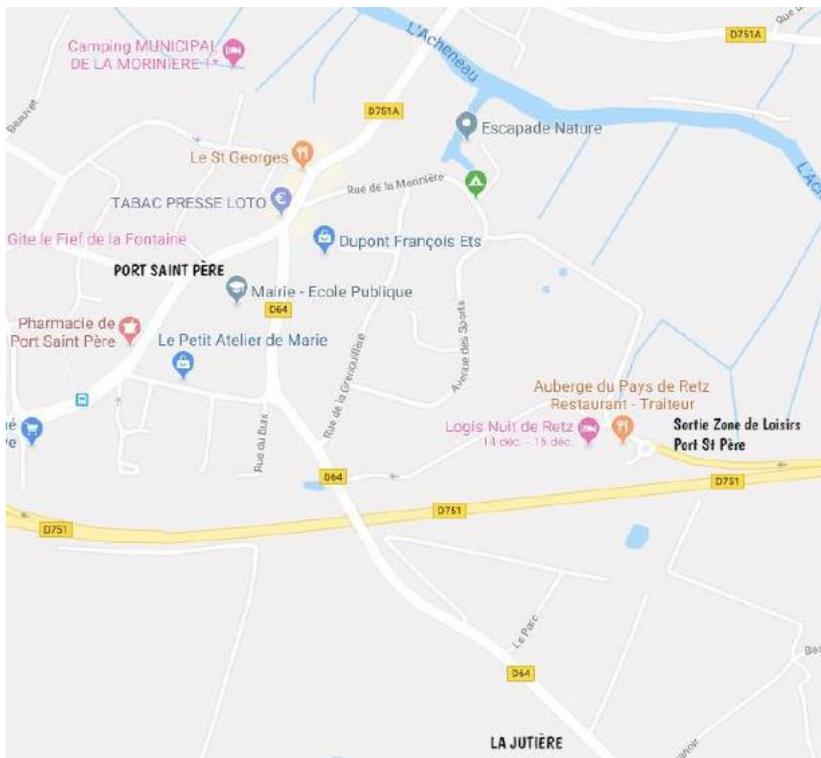
-  Climatisation
-  Chambres familiales

### Équipements de la chambre

-  Chambres avec accès mobilité réduite
-  Chambres non-fumeurs

## Accès

-  Aéroport de Nantes Atlantique  11 km
-  Aéroport de Montoir  38 km



### De Rennes / Vannes / Paris ou stade de la Beaujoire

Sortie n°52a porte de Bouguenais, direction Noirmoutier, Pornic  
Sortie Zone de loisirs de Port-Saint-Père  
L'Auberge se situe à 50 mètres sur ce même axe

### De Bordeaux ou de l'aéroport Nantes Atlantique

Sortie n°52b porte de Bouguenais, direction Noirmoutier, Pornic  
Sortie Zone de loisirs de Port-Saint-Père  
L'Auberge se situe à 50 mètres sur ce même axe

Rue du Grand Pré – Zone de loisirs  
44710 PORT SAINT PÈRE  
T. 02 40 04 84 84

[www.auberge-pays-retz.fr](http://www.auberge-pays-retz.fr)

[aubergedupaysderetz@orange.fr](mailto:aubergedupaysderetz@orange.fr)

Ouvert du Lundi midi au Dimanche midi



Dans le même lieu :

Des [dîners-spectacles et des soirées cabaret](#).

Des plats et buffets à emporter.

Plus d'informations sur notre page [Facebook](#)  
et notre site internet.