



VOTRE ÉVÈNEMENT

TRAITEUR – LIEU DE RÉCEPTION – HÉBERGEMENT

MINIMUM 10 PERSONNES



- 02.40.04.84.84
- aubergedupaysderetz@orange.fr
- www.auberge-pays-retz.fr
- Zone de loisirs / Rue du grand pré
- 44 710 Port Saint Père
- Contact : Chloé

SOMMAIRE

Cocktail sur mesure pièces froides	1
Ateliers gourmands	2
Menu Jonquille	3
Menu Des Lys	5
Buffet avec plat chaud	7
Menus enfants et adolescents	9
Salle de réception de l'Auberge du Pays de Retz	10
Hébergement Hôtel Nuit de Retz 4****	11
Tarifs 2019 - 2020	12
Partenaires	13



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.



Apéritif : 3.50 € par personne

(au choix, sur la base d'un verre par personne)

- Punch au Muscadet.
- Sangria.
- Kir.

→ Softs inclus.

→ Verrerie et service inclus.

→ Droit de bouchon : **1.00 €** par personne.

→ Location verrerie : sur devis.



ATELIERS GOURMANDS

(dans notre salle de réception uniquement)

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 confit crème de champagne et Pomme de terre de Noirmoutier au sel de Guérande,
- **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 gravlax 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 €)**



MENU JONQUILLE

(menu unique pour tous les convives)

Entrée au choix

Salade de Saint Jacques à l'aneth.
Tartare de saumon frais et langoustines.
Artichaut riviera au saumon fumé et son œuf poché.
Marbré de foie gras de canard.

Poisson au choix

Dos de cabillaud à l'émulsion de champagne.
Pavé de saumon à l'oseille.
Sandre au beurre blanc maison.

Viande au choix

Pavé de bœuf et son jus corsé aux 5 baies.
Filet de canette aux herbes.
Gigot d'agneau rôti à la fleur de thym.
Suprême de pintadeau aux pleurotes.

Assiette du Fromager

Assiette composée de 3 fromages (Brie, Chèvre, Curé Nantais).

Dessert au choix

Royal Feuilleté chocolat.
Bavarois framboise ou fraisier (selon saison).
Pièce montée (3 choux par personne et nougatine ou 3 macarons (supplément 3.00€ par personne).
Wedding Cake (supplément 3.00€ par personne).
Feuillantine aux pommes tièdes et son sorbet miel nougat.
Assiette gourmande (4 mignardises surprises).

Café et son chocolat fin

Eau de source sur table

2 plats : 39.00 € par personne (service compris).
Entrée, Poisson OU Viande, Fromage, Dessert et Café.

3 plats : 45.00 € par personne (service compris).
Entrée, Poisson ET Viande, Fromage, Dessert et Café.



APERITIFS & BOISSONS

Apéritif : 3.50 € par personne .
(au choix, sur la base d'un verre par personne)

- Punch au Muscadet.
- Sangria.
- Kir.
- Softs inclus.
- Verrerie et service inclus.

Possibilité de prévoir vos boissons

- Droit de bouchon : **1.00 €** par personne.
- Location verrerie : sur devis.

- Coupe de Champagne : **8.00€**
- Coupe de Pétillant : **4.00€**
- Trou Normand : **3.50€**

• Choix des vins à la carte (*repas au restaurant uniquement*)

- Forfait vin* : **12.50€ par personne**

Vins blancs : Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou Côtes de Ventoux ou Chardonnay Privilège.

Vins rouges : Côtes de Ventoux ou Saint Chinian ou Monopole Rouge Bordeaux.

* À consommer avec modération



MENU DES LYS

(menu unique pour tous les convives)

Entrée au choix

Assiette du pêcheur (3 huîtres Vendée Atlantique, 3 langoustines, 3 crevettes roses)

Marbré de foie gras, émincé de magret de canard fumé, gésiers tièdes et confit d'oignon.

Assiette de l'océan (saumon fumé Norvégien, saumon mariné, rilette de thon et tartare de Saint-Jacques).

Poisson au choix

Filet de bar et son coulis de poivrons.

Queue de lotte au chorizo.

Brochette de noix de Saint-Jacques.

Viande au choix

Pavé de veau rosé à l'estragon.

Tournedos de filet de bœuf Rossini.

Magret de canard, sauce à l'orange.

Assiette du fromager

Assiette composée de 3 fromages (Brie, Chèvre, Curé Nantais).

Dessert au choix

Royal feuilletée chocolat.

Framboisier ou fraisier (selon saison).

Omelette Norvégienne.

Pièce montée (3 choux par personne et nougatine ou 3 macarons – supplément 3€ par personne).

Wedding cake (supplément 3€ par personne).

Feuillantine aux pommes tièdes et son sorbet miel nougat.

Assiette gourmande (4 mignardises surprises).

Café et son chocolat fin

Eau de source sur table

2 plats : 49.00 € par personne (service compris).
Entrée, Poisson OU Viande, Fromage, Dessert et Café.

3 plats : 55.00 € par personne (service compris).
Entrée, Poisson ET Viande, Fromage, Dessert et Café.

APERITIFS & BOISSONS

Apéritif : 3.50 € par personne .
(au choix, sur la base d'un verre par personne)

- Punch au Muscadet.
- Sangria.
- Kir.
- Softs inclus.
- Verrerie et service inclus.

Possibilité de prévoir vos boissons

- Droit de bouchon : **1.00 €** par personne.
- Location verrerie : sur devis.

- Coupe de Champagne : **8.00€**
- Coupe de Pétillant : **4.00€**
- Trou Normand : **3.50€**

- Choix des vins à la carte (*repas au restaurant uniquement*)
- Forfait vin* : **12.50€ par personne**

Vins blancs : Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou Côtes de Ventoux ou Chardonnay Privilège.

Vins rouges : Côtes de Ventoux ou Saint Chinian ou Monopole Rouge Bordeaux.

* À consommer avec modération



BUFFET AVEC PLAT CHAUD

(dans notre salle de réception uniquement)

Buffet d'entrées

Salade tunisienne (chou blanc émincé, noix, poivrons, tomates et museau).

Salade de la mer (riz, calamars, crevettes, moules, thon, poivrons rouges et verts).

Salade paysanne (céleri branche, dés de jambon, gruyère, pommes de terre, tomates, œufs et pointes d'asperges).

Les terrines du Chef.

Farandole de poissons froids

Saumon fumé sauce échalotes.

Duo de terrine de Saint-Jacques et saumon en rosace.

Saumon frais en bellevue et ses garnitures sauce ciboulette.

Buffet d'huîtres et buisson de langoustines (base de 2 huîtres et 3 langoustines par personne).

Plat chaud servi à table (à choisir)

Darne de cabillaud à la nage de safran.

Pavé de bœuf et son jus corsé aux 5 baies.

Filet de canette à la forestière.

Pavé de veau rosé à l'estragon et gousse d'ail en chemise.

Suprême de pintadeau aux pleurotes.

Buffet de fromages

Dessert à l'assiette servi à table (à choisir)

Bavarois framboise

Royal feuilleté chocolat

Pièce montée (3 choux par personne ou 3 macarons – supplément 3€ par personne)

Café et son chocolat fin

Eau de source sur table

41.00€ par personne
service compris



APERITIFS & BOISSONS

Apéritif : 3.50 € par personne .
(au choix, sur la base d'un verre par personne)

- Punch au Muscadet.
- Sangria.
- Kir.
- Softs inclus.
- Verrerie et service inclus.

Possibilité de prévoir vos boissons

- Droit de bouchon : **1.00 €** par personne.
- Location verrerie : sur devis.

- Coupe de Champagne : **8.00€**
- Coupe de Pétillant : **4.00€**
- Trou Normand : **3.50€**

- Choix des vins à la carte (*repas au restaurant uniquement*)
- Forfait vin* : **12.50€ par personne**

Vins blancs : Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou Côtes de Ventoux ou Chardonnay Privilège.

Vins rouges : Côtes de Ventoux ou Saint Chinian ou Monopole Rouge Bordeaux.

** À consommer avec modération*



MENU ENFANTS ET ADOLESCENTS

(menu unique pour tous les convives)

Menu Gibus

Entrée au choix

L'assiette du Maraîcher
L'assiette du Charcutier

Plat au choix

Steak de bœuf haché
Nuggets de poulet
Pavé de saumon
(accompagné de pommes de terre grenaille
ou légumes de saison)

Dessert au choix

Glace 2 boules
Salade de fruits

Tarifs par personne

Menu Gibus 2 plats : 11.00€

Menu Gibus 3 plats : 15.00€

Menu Ado : 20.00€

Boissons (eau, coca et jus) : 2.00€

Menu Ado

Entrée au choix

Salade verte et tomates, œufs et lardons
Saumon fumé blinis sauce échalote
Foie gras de canard et ses toasts

Plat au choix

Escalope de dinde à la crème
Bavette à l'échalote
Pavé de saumon
(accompagné de pommes de terre grenaille
ou légumes de saison)

Dessert au choix

Tarte fine aux pommes
Salade de fruits
Crème brûlée à l'ananas frais

Notre conseil

3-6 ans : Menu Gibus 2 plats

7-12 ans : Menu Gibus 3 plats

13 ans et + : Menu Ado



SALLE DE RÉCEPTION DE L'AUBERGE

Salle ronde, lumineuse, jardin extérieur, terrasse privative.

Capacité : 250 max. personnes assises en salle.
350 max. personnes terrasse.

Plan de table : 104 max. personnes tables rondes
ou 250 max. personnes tables rectangles.

Tarif : sur devis



HEBERGEMENT



Notre **Hôtel Nuit de Retz****** - Spa, massage, piscine extérieure (avril-septembre)
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 de votre réception, l'**hôtel 4* Nuit de Retz** vous accueille dans un écrin de verdure aux abords de l'Acheneau, une paisible rivière.

- Profitez d'une étape privilégiée, où vous apprécierez le confort des chambres et la qualité de nos services.
- Nous mettons à votre disposition un espace privatisable avec sauna, hammam, jacuzzi et notre service de massage pour une [pause bien-être ultime](#). Vous apprécierez notre oasis nichée au cœur de la propriété où vous pourrez vous détendre en flottant dans une piscine à 28 °C et vous rafraîchir au bar en dégustant une glace.
- 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 !

02 40 57 91 14



TARIFS 2020

Location de salle

Salle de réception St Gabriel de 8h à 1h du matin.
Heure supplémentaire (jusqu'à 2h du matin).

Sur devis
210,00€

Apéritifs – Cocktails

Kir, sangria ou punch au muscade.
Amuse bouche (la pièce).

3,50€
1,15€

Restauration

Menu Jonquille

Entrée, poisson ou viande, fromages, dessert, café.
Entrée, poisson et viande, fromages, dessert, café.

39,00€
45,00€

Menu des Lys

Entrée, poisson ou viande, fromages, dessert et café.
Entrée, poisson, viande, fromages, dessert et café.

49,00€
55,00€

Menu enfant et adolescent

Plat, dessert gibus.
Entrée, plat et dessert gibus.
Menu ado.

11,00€
15,00€
20,00€

Boissons Traiteur

Pétilillant bouteille. 25,00€
Champagne bouteille « Sélection de l'Auberge ». 40,00€
Forfait vins pour le repas. 2,50€
Droit de bouchon durant le repas (par personne). 1,00€
Fût de bière 30 litres (matériel compris). 130,00€
Café. 1,00€
Chardonnay ou Muscadet (75cl). 15,00€
Bordeaux ou côtes de Ventoux (75cl). 15,00€
Bib rosé, rouge ou blanc 10 litres. 40,00€
Eau de source Cristalline (150cl). 2,00€
Jus d'orange. 2,00€
Perrier. 2,00€
Coca-cola (150cl). 2,00€
Serveur barrique de 21h00 à 1h. 160,00€

Divers

Droit de Sacem. 80,00€
Plateau repas froid pour vos prestataires. 25,00€
Trou normand au choix. 3,50€
Location du micro, d'une enceinte ou d'un vidéoprojecteur. 80,00€

PARTENAIRES

■ Fleurs et Design

Fleuriste

13 rue de Galilée – 44 340 Bouguenais

09.83.43.18.28

www.fleursetdesign.com

■ Sugar Sugar

Wedding cakes, cupcakes, macarons...

Marie Le Mignant – 06.64.34.97.56

hello@sugar-sugar.fr

■ Au plaisir de la table

Location vaisselle et accessoires de table

Zone d'activités des Relandières – 44 850 Le Cellier

02.40.25.35.28

www.auplaisirdelatable.fr

■ Mickaël Ross

Magicien – Illusionniste

BP 391 – 44 819 Saint Herblain cedex

02.40.58.55.38

www.rossmickael.com

■ Atlantic' Anim

Animation de votre soirée

44 430 Le Loroux-Bottereaux

02.40.03.75.97

www.atlanticanim.com

■ Valérie Thorel

Photographe

06.63.03.32.75

valerieandreethorel@orange.fr

