MARIAGE

AUBERGE DU PAYS DE RETZ TRAITEUR - SALLE DE RÉCEPTION

Rue du grand pré - Zone de loisirs
44710 PORT-SAINT-PERE (30 minutes de Nantes)

02 40 04 84 84
aubergedupaysderetz@orange.fr

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

QUI SOMMES NOUS ?

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

AUBERGE DU PAYS DE RETZ

UNE CUISINE MAISON ET DES PRODUITS FRAIS

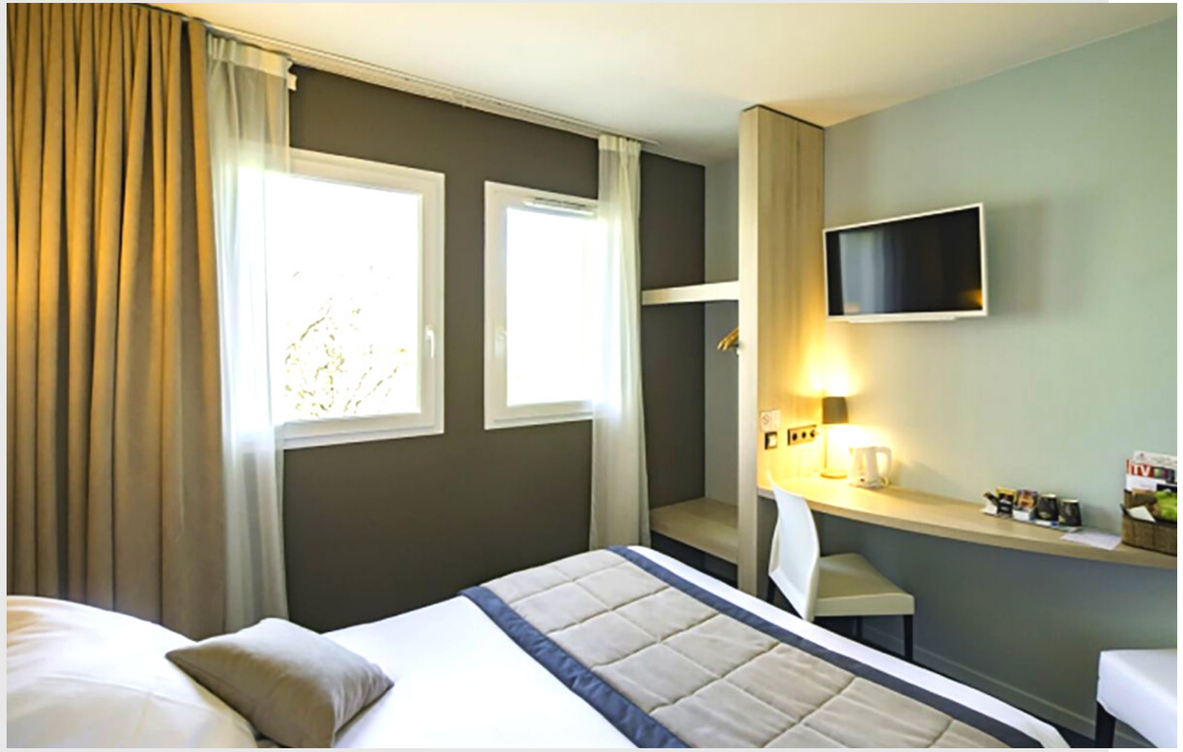
L'Auberge du Pays de Retz vous propose une cuisine traditionnelle, gourmande et créative, mais également grillades, rôtissoire et produits de la mer.
Après un parcours brillant dans différents établissements avec Christian Constant, Les Frères Roux ou Paul Bocuse, notre chef Gabriel Bouteiller saura vous faire découvrir de nouvelles saveurs à travers un mélange de mets et de vins sélectionnés avec amour.
Attaché à une cuisine de qualité, le chef saura vous transmettre son affection pour les produits frais dans l'assiette !
Côte restaurant, venez admirer l'impressionnant grill qui trône dans la salle principale et fera le bonheur de vos papilles, mais qui ravira également vos yeux et mettra en éveil votre odorat.

Petites ou grandes tables, tout est possible grâce aux 3 salles spacieuses.

NOMBREUX SERVICES :

Bar
Restaurant
Soirées à thème
Organisation d'évènements
Location de salle
Service traiteur
Plats et buffets à emporter

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ



HÔTEL NUIT DE RETZ ****

Best Western

43 CHAMBRES SPACIEUSES ET CHALEUREUSES SUR LES THÈMES ZEN, OCÉAN ET AFRIQUE

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.

Également à votre disposition un espace privatisable avec sauna, hammam, jacuzzi et 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.

PARKING ET EXTÉRIEURS :

Parking extérieur gratuit et sécurisé
(Équipé de caméras de surveillance et fermé la nuit entre 23h00 et 07h00)
50 places ainsi que de 2 places pour personnes à mobilité réduite
1 place plus large est prévue pour garer car ou camion

Vous pouvez également trouver sur le parking de l'Auberge, une borne électrique.

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

Lieu de réception

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

SALLE RONDE, LUMINEUSE, TERRASSE PRIVATIVE

Capacité

250 personnes assises en salle
300 personnes en cocktail

Plan de salle

104 personnes en table ronde
250 personnes en table rectangle

LOCATION SALLE
8H00 à 1h00
1150.00 €*

LOCATION SALLE VENDREDI
10H00 à 1h00
750.00 €*

La location de la salle vous est offerte pour votre retour de mariage

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

*MISE EN PLACE DE LA SALLE

(SELON VOTRE PLAN)

Mise en place des tables et des chaises
Housse de chaise blanche
Buffet pour le vin d'honneur

SERVICE

Pour le vin d'honneur :
Service au buffet et passage des plateaux parmi vos convives
Pour le dîner :
Service à l'assiette et service du 1er verre pour chaque vin

*DRESSAGE DES TABLES

Nappes et serviettes en tissu blanc
Couverts gamme élégance
Vaisselle
Verrerie gamme élégance

PERSONNEL

1 maître d'hôtel
1 serveur pour 40 convives

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

VIN D'HONNEUR

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

COCKTAIL

ASSORTIMENT

AMUSE BOUCHE
1.15€ TTC
LA PIÈCE

BOISSONS
3.50€ TTC

VERRINES

Panna Cotta au chorizo
Mousse de céleri et magret fumé
Tartare de saumon aux saveurs asiatiques
Thon et sa crème acidulée
Tartare de concombre à la menthe et sa mousse de fromage

FARANDOLE DE PETITS PAINS

Poulet et curry
Mousse de canard
Rillettes de sardines

CANAPÉS PRESTIGE

Tortillas aux poivrons
Moelleux au citron et saumon gravlax à l'aneth
Wraps de saumon fumé
Tartelette au foie gras et chutney exotique
Bouchée de magret et confit d'oignons

CASSOLETTES ET CUILLÈRES CHINOISES

Carpaccio de bœuf mariné
Tomates confites à la mozzarella et basilic
Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'agrumes et œufs de truite
Gambas aux petits légumes au curry

BOISSONS

Punch au Muscadet, kir ou sangria (sur la base de 1 verre par personne)
Boissons sans alcool
Verrerie

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

ATELIERS CULINAIRES

PLANCHA DES CARNIVORES

150 PIÈCES - 225.00€

Filet de bœuf et son jus corsé aux 5 baies
Volaille
Magret de canard mariné au piment d'Espelette

FOIE GRAS

100 PIÈCES - 180.00€

Foie gras poêlé, fleur de sel de Guérande et son chutney aux saveurs exotiques

JAMBON

150 PIÈCES - 187.50€

Découpe de jambon sec devant les invités

PLANCHA DES PISCIVORES

150 PIÈCES - 225.00€

Gambas marinées au gingembre, citron vert aux arômes de citronnelle
Noix de Saint-Jacques à l'huile vierge

QUAI DE L'ÉCAILLER

150 HUÎTRES - 210.00€

Ouverture d'huîtres devant les invités,
Pain de seigle
Sauce à l'échalotte, citron etbeurre demi-sel

SAUMON

100 PIÈCES - 150.00€

Découpe de saumon gravlax aux herbes

PANINIS

150 PIÈCES - 187.50€

Jambon et emmental
Saumon fumé et crème ciboulette
Poulet et mozzarella

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

Menus & Boissons

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

MENU DOUCEUR

POISSON OU VIANDE
ET DESSERT
39.90€ TTC
supplément fromages 2.10€

ENTRÉE, POISSON OU VIANDE,
FROMAGE ET DESSERT
48.00€ TTC

ENTRÉE, POISSON, VIANDE,
FROMAGE ET DESSERT
51.50€ TTC

ENTRÉES

Salade de Saint-Jacques à l'aneth
Tartare de saumon et langoustines
Crème de parmesan aux cèpes et son œuf mollet

POISSONS

Dos de cabillaud à l'émulsion de champagne
Pavé de saumon et sa crème citronnée
Sandre au beurre blanc maison
(accompagné de légumes de saison et riz Thaï)

VIANDES

Pavé de bœuf et son jus corsé aux 5 baies
Filet de canette aux herbes
Suprême de pintadeau aux pleurotes
(accompagné de mesclun de salade et gratin dauphinois)

FROMAGES

Assiette du fromager et son mesclun de salade

DESSERTS

Royal feuilleté chocolat
Bavarois fruits rouges
Fraisier (selon saison)
Pièce montée (3 choux ou 3 macarons par personne - supplément 3.00€ par personne)
Wedding Cake (supplément 3.00€ par personne)

Café et son chocolat
Eau plate

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

MENU PASSION

POISSON OU VIANDE
ET DESSERT
48.40€ TTC
supplément fromages 2.10€

ENTRÉE, POISSON OU VIANDE,
FROMAGE ET DESSERT
56.50€ TTC

ENTRÉE, POISSON, VIANDE,
FROMAGE ET DESSERT
60.00€ TTC

ENTRÉES

Assiette du pêcheur (3 huîtres Vendée Atlantique, 3 langoustines, 3 crevettes roses et 3 bulots)
Assiette de l'océan (saumon fumé Norvégien, saumon mariné, rillettes de thon et tartare de Saint-Jacques
Marbré de foie gras, émincé de magret de canard, gésiers tièdes et confit d'oignons

FROMAGES

Assiette du fromager et son mesclun de salade

POISSONS

Filet de bar et son coulis de poivrons
Queue de lotte rôtie avec son chorizo
Brochette de noix de Saint-Jacques et sa crème de crustacés
(accompagné de légumes de saison et riz Thaï)

DESSERTS

Royal feuilleté chocolat
Bavarois fruits rouges
Fraisier (selon saison)
Pièce montée (3 choux ou 3 macarons par personne - supplément 3.00€ par personne)
Wedding Cake (supplément 3.00€ par personne)

VIANDES

Pavé de veau rosé et sa crème aux morilles
Tournedos de filet de bœuf Rossini et son jus réduit au foie gras
Magret de canard et sa sauce à l'orange
Gigot d'agneau rôti à la fleur de sel
(accompagné d'un écrasée de pommes de terre et d'une tombée de champignons)

Café et son chocolat
Eau plate

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

MENUS ENFANTS & ADOS

MENU ENFANT
2 PLATS 11.00€ TTC
3 PLATS 15.00€ TTC

MENU ADO
20.00€ TTC

MENU ENFANT

ENTRÉES

Assiette du Maraîcher
Assiette du Charcutier

PLATS

Steak de bœuf frais haché
Nuggets de poulet
Pavé de saumon
(accompagné de légumes de saison ou pommes de terre grenailles

DESSERTS

2 boules de glace
Salade de fruits

MENU ADO

ENTRÉES

Salade Maraîchère
Saumon fumé, blinis et sauce échalotes
Foie gras de canard maison et ses toasts

PLATS

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

DESSERTS

Tarte fine aux pommes
Crème brûlée
Salade de fruits

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

BOISSONS

FORFAIT VINS

12.50€ PAR PERSONNE

Vins blancs : Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou Côtes de Ventoux ou Bordeaux Supérieur Monopole
Vins rouges : Saint Chinian ou Côtes de Ventoux ou Bordeaux Supérieur Monopole

TROU NORMAND

3.50€ PAR PERSONNE

Vodka sorbet citron vert
Poire sorbet poire
Calvados sorbet pomme

CASCADE DE CHAMPAGNE

8.00€ PAR COUPE

Montage de la cascade et champagne fourni par nos soins

CASCADE DE PÉTILLANT

4.00€ PAR COUPE

Montage de la cascade et pétillant fourni par nos soins

MONTAGE CASCADE

0.50€ PAR COUPE

Dans le cas ou vous fournissez vos boissons

FORFAIT SOFTS ENFANTS & ADOS

2.00€ PAR PERSONNE

Eau, coca et jus de fruits

DROIT DE BOUCHON

1.00€ PAR PERSONNE

Possibilité de prévoir vos boissons
Nous les rafraichissons et les servons

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

Invités de dessert & prestataires

Caprice de monsieur

15.00€ PAR PERSONNE

Saumon fumé aux asperges vertes
OU
Carpaccio de boeuf

Assiette du Fromager

Dessert des mariés

Café

Folie de madame

22.00€ PAR PERSONNE

Saumon fumé aux asperges vertes
Foie gras de canard et son chutney

Assiette du Fromager

Dessert des mariés

Café

Délire des mariés

9.50€ PAR PERSONNE

Dessert des mariés

Café

Forfait vins

9.50€ PAR PERSONNE

Identique au forfait vins des invités

Prestataires

15.00€ PAR PERSONNE

Plateau repas froid

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

Soirée

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

BOISSONS ALCOOLISÉES

Chardonnay ou Muscadet 75cl	15.00€
Bordeaux ou Côtes de Ventoux 75cl	15.00€
Bouteille de Pétillant	25.00€
Bib de rosé, rouge ou blanc 10L	40.00€
Bouteille de Champagne "Sélection de l'Auberge"	55.00€
Fût de bière 30L (tireuse et gobelets)	130.00€

SOFTS

Café en percolateur	1.00€
Eau de source 1.5L	2.00€
Perrier 1.25L	3.00€
Coca-cola 1.25L	3.00€
Jus d'orange 1L	3.00€

GOURMANDISES

Réduction sucrée - la pièce	1.15€
Brioche - par personne	2.00€
Minis crêpes (confitures et nutella) - 100 pièces	100.00€
Pop corn - 50 portions	100.00€
Barbe à papa - 50 bâtonnets	125.00€
Fontaine à chocolats et fruits frais - 100 brochettes	150.00€
Atelier paninis nutella - 150 pièces	187.50€

DIVERS

Location micro, enceinte ou vidéoprojecteur	80.00€
Serveur barrique de 21h00 à 1h00	160.00€
Heure supplémentaire jusqu'à 2h00 maximum	210.00€

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

HÉBERGEMENT

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

PRIVATISATION DE L'HÔTEL PETIT DÉJEUNER INCLUS 3990.00€
(HORS TAXE DE SÉJOUR)

TARIFS CLASSIQUES

Chambre 1 personne	99.00€
Chambre 2 personnes	119.00€
Chambre triple (2 adultes et 1 enfant)	149.00€
Chambre quadruple (2 adultes et 2 enfants)	159.00€
Suite famille	195.00€
Petit déjeuner (par personne)	14.00€
Taxe de séjour (par jour et par personne)	1.80€

ENTRE 5 ET 10 CHAMBRES RÉSERVÉES
(SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉS)

Chambre 1 personne	70.00€
Chambre 2 personnes	80.00€
Chambre triple (2 adultes et 1 enfant)	100.00€
Chambre quadruple (2 adultes et 2 enfants)	110.00€
Suite famille	150.00€
Petit déjeuner (par personne)	14.00€
Taxe de séjour (par jour et par personne)	1.80€
Spa (par heure et par personne adulte)	10.00€

A PARTIR 10 CHAMBRES RÉSERVÉES
(SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉS)

Chambre 1 personne	67.50€
Chambre 2 personnes	75.00€
Chambre triple (2 adultes et 1 enfant)	95.00€
Chambre quadruple (2 adultes et 2 enfants)	105.00€
Suite famille	140.00€
Petit déjeuner (par personne)	12.00€
Taxe de séjour (par jour et par personne)	1.80€
Spa (par heure et par personne adulte)	10.00€

Une gratuité pour la chambre des mariés sera également appliquée

A PARTIR 20 CHAMBRES RÉSERVÉES
(SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉS)

Chambre 1 personne	63.00€
Chambre 2 personnes	70.00€
Chambre triple (2 adultes et 1 enfant)	90.00€
Chambre quadruple (2 adultes et 2 enfants)	100.00€
Suite famille	130.00€
Petit déjeuner (par personne)	10.00€
Taxe de séjour (par jour et par personne)	1.80€
Spa (par heure et par personne adulte)	10.00€

Une gratuité pour la chambre des mariés sera également appliquée ainsi qu'une demi-bouteille de Champagne

CES TARIFS SERONT APPLICABLES LA VEILLE ET LE LENDEMAIN DE VOTRE SÉJOUR

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

RETOUR DE MARIAGE

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

RETOUR DE MR & MRS

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

25.00€ TTC

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT

28.10€ TTC

ENTRÉES

Terrine du Chef et ses condiments
Carpaccio de boeuf, huile au basilic et parmesan
Tartare de saumon et Saint-Jacques, crème ciboulette

POISSONS

Darne de cabillaud à la nage de safran
Pavé de saumon vapeur, crème au kumbawa
(accompagné d'un flan de légumes)

VIANDES

Poitrine de volaille fermière aux raisins de Corinthe
Noix de joue de porc à l'ananas
(accompagné de légumes de saison et gratin dauphinois)

FROMAGES

Assiette du fromager et son mesclun de salade

DESSERTS

Tartelette aux pommes
Crumble aux fruits rouges
Craquant au chocolat et sa crème anglaise

Café et son chocolat

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

BRUNCH GOURMAND

FORMULE BRUNCH

25.00€ TTC

BOISSONS

Jus de fruits
Café
Thé
Chocolat

SUCRÉS

Minis viennoiseries - 3 pièces par personne
Salade de fruits frais
Atelier minis-crèpes

SALÉS

Oeufs brouillés, toasts et beurres individuels
Assortiment de charcuteries
Assortiment de crudités
Farandole de petits pains - 3 pièces par personne
Assortiment de fromages

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

Envie de venir nous voir ?

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

NOUS TROUVER

Aéroport Nantes Atlantique - 11 km - 19 minutes en voiture

Gare de Nantes - 23.2 km - 30 minutes en voiture

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

Hôtel Restaurant ★★★★
Auberge
DU PAYS DE RETZ

NOUS CONTACTER

SERVICE COMMERCIAL

02 40 04 84 84
aubergedupaysderetz@orange.fr

SUIVRE NOTRE ACTUALITÉ

https://www.auberge-pays-retz.fr/fr/

PARTENAIRES

MEMBRES

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET D'UTILISATION

CONDITIONS DE RÉSERVATION :

Toute réservation ferme fait l'objet d'un contrat entre l'Auberge du Pays de Retz et le client. Cette réservation doit être accompagnée d'un 1er acompte de 1150.00€ minimum ainsi que les « Conditions générales de Vente » signées avec l'apposition « Bon pour Accord, lu et approuvé ». La plaquette avec les menus, cocktails et diverses prestations ainsi que nos tarifs en cours à la date du contrat vous à été remise. Le choix de la prestation sera défini ultérieurement.
La location incluse dans le contrat se limite à la salle indiquée et uniquement à cette salle. Dans le cas où le client outrepasserait ses droits et investirait tout autre lieu, la direction facturera systématiquement la location ainsi que les dédommagements.

HOUSSES DE CHAISES :

La location de la salle inclut également la location de housses de chaises blanches. Une caution de 8.00€ unitaire vous sera demandée 1 semaine avant la prestation et sera conservée pour housse manquante, trouée, déchirée ou présentant une tache indélébile telle que : colorant, vin rouge, vert d'herbe, vêtement déteint sur la housse... La caution ne correspond en aucun cas à un transfert de propriété.

GARANTIES ET ORGANISATION :

Tous nos plats sont préparés par notre équipe de professionnels avec des produits hautement sélectionnés pour donner une entière satisfaction. Nos prix comprennent la mise en place de la salle, le personnel de service, la vaisselle, les couverts, la verrerie, le nappage et les serviettes blanches ainsi qu'une heure de nettoyage (au-dela toute heure supplémentaire sera facturée). Le client pourra choisir des tables rondes ou rectangles, selon le nombre de participants indiqués et selon les disponibilités du restaurant. Si ce matériel ne convient pas au client, l'Auberge peut faire une proposition parmi un matériel sélectionné chez un loueur partenaire.
L'organisation de la journée,le menu et la réservation de chambres seront fixés 3 mois avant le jour J. Le client doit apporter à l'Auberge le plan de table ainsi que les chemins de table 1 semaine impérativement avant la date de la prestation.
La salle est mise à disposition d'un commun accord aux heures indiquées sur le contrat signé par les 2 parties. Le client s'engage à respecter ces horaires. Tout changement ne peut se faire sans l'accord de la direction de l'Auberge.
Le dépassement de l'heure de fermeture contractuelle (fixée à 1h00 du matin) entraînera automatiquement la facturation d'une heure supplémentaire de location de salle au tarif de 210.00€ (fermeture définitive à 2h00 du matin).
Les tarifs communiqués à la signature du contrat de réservation peuvent varier au maximum de 3% par an. Les produits peuvent varier selon la saison ou leurs disponibilités. Dans le cas où les matières premières subiraient une augmentation, nous nous réservons le droit de supprimer le plat concerné ou d'appliquer un supplément sur le dit plat.

RESPONSABILITÉS ET ASSURANCES :

Tous les véhicules doivent être garés sur les parkings (non-surveillés) de l'Auberge du Pays de Retz et en aucun cas dans les allées privées de l'établissement pour des raisons de sécurité. Les feux d'artifices ne sont pas autorisés et l'utilisation de confettis, serpentins de bombes colorantes, de punaises, de clous et tout éléments en verre est interdit. Il est strictement interdit de monter sur les tables et chaises et de déplacer le podium.
Pour l'utilisation des installations et équipements électriques, les animateurs (sono, dj) doivent se conformer à la législation en vigueur et utiliser du matériel homologué et agréé. Le client est responsable de ses animateurs et de la bonne tenue de ses invités ainsi que des dégradations qu'ils pourraient commettre. Toute les détériorations seront facturées au client. Une caution de 500.00€ devra être déposée 3 mois avant la prestation.
En aucun cas l'Auberge du Pays de Retz ne pourra être tenu pour responsable des dommages de quelques natures que ce soit, en particulier les vols susceptibles d'atteindre des objets ou le matériel déposé à l'occasion d'une manifestation, objet de la présente réservation.

MODALITÉS DE FACTURATION ET DE RÈGLEMENT :

Un 2ème acompte de 50% minimum du montant prévisionnel restant sera demandé et encaissé 3 mois avant la réception.
Les acomptes viendront s'imputer en déduction de la facture totale.
Le nombre exact de convives fixé 48h à l'avance, servira de base de facturation qui ne pourra être contesté.
Le solde de la facture sera réglé dans les 48h maximum suivant la prestation.

CONDITIONS D'ANNULATION :

En cas d'annulation pour quelque cause que ce soit et même pour une raison de force majeure, le 1er acompte reste acquis de façon définitive à la société Bouteiller and Co et ce, sans qu'aucune restitution même partielle ne puisse avoir lieu. Pour une annulation inférieure à 3 mois, le 2ème acompte reste acquis de façon définitive à la société Bouteiller and Co et ce, sans qu'aucune restitution même partielle ne puisse avoir lieu.

Hôtel Restaurant ☆☆☆☆
Auberge
DU PAYS DE RETZ