



*Votre*

# MARIAGE

À L'AUBERGE DU PAYS DE RETZ  
SALLE DE RÉCEPTION - TRAITEUR - HÔTEL



Rue du grand Pré - Zone de loisirs  
44710 PORT-SAINT-PERE (25 minutes de Nantes)

02 40 04 84 84  
[contact@aubergedupaysderetz.fr](mailto:contact@aubergedupaysderetz.fr)

# QUI SOMMES-NOUS ?



# AUBERGE DU PAYS DE RETZ

UNE CUISINE MAISON ET DES PRODUITS FRAIS

Le restaurant 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.

Attachée à une cuisine de qualité, notre brigade saura vous transmettre son affection pour les produits frais dans l'assiette !

Côté 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.



## NOMBREUX SERVICES :

Bar

Restaurant

Soirées à thème

Organisation d'évènements

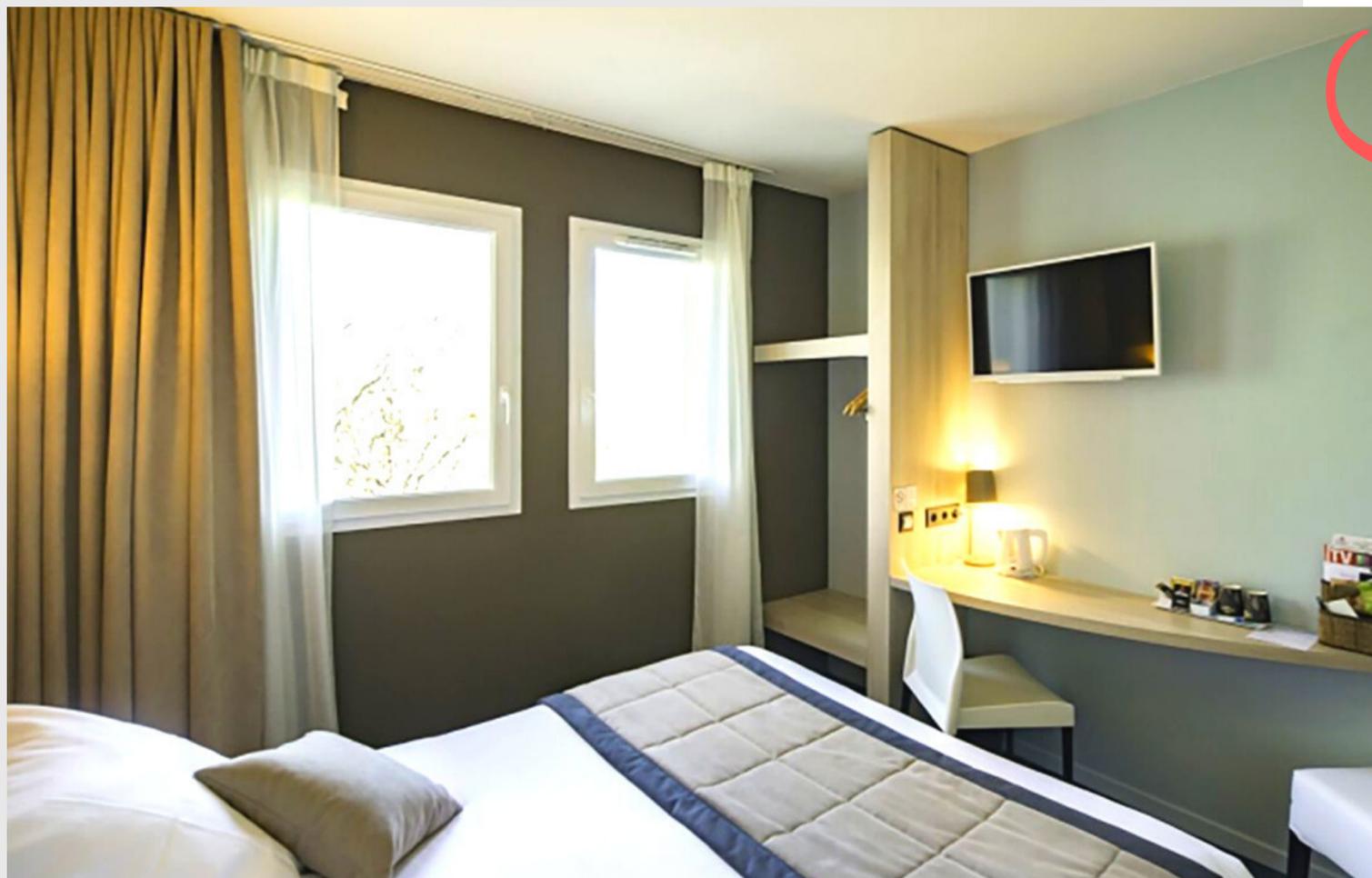
Mariages

Séminaires

Privatisation de salle

Service traiteur

Plats et buffets à emporter



# HÔTEL NUIT DE RETZ \*\*\*\*



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 de 9h à 20h (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 2 places pour personnes à mobilité réduite

1 place plus large est prévue pour garer bus ou camion

Vous pouvez également trouver sur le parking du restaurant, une borne électrique.



# LIEUX DE RÉCEPTION



SALLE RONDE, LUMINEUSE, BAR, TERRASSE

## CAPACITÉ

250 personnes assises en salle  
300 personnes en cocktail

## PLAN DE SALLE

104 personnes en tables rondes  
250 personnes en tables rectangulaires  
12 personnes en table ovale

PRIVATISATION DE LA SALLE :

LA SEMAINE  
10H00 à 1h00  
750.00 €

LE SAMEDI  
8H00 à 1h00  
1500.00 €

HEURE SUPPLÉMENTAIRE  
de 01h00 à 02h00  
210.00 €

RETOUR DE MARIAGE : PRIX DE LA SALLE SUR DEVIS

*La privatisation de la salle comprend : les tables et chaises, la mise en place, les housses de chaise, la location de vaisselle/verrerie, le rangement et le nettoyage de la salle*

# SUR PLACE (dans notre salle de réception)

## MISE EN PLACE DE LA SALLE

- Mise en place des tables et des chaises
- Housses de chaise blanches
- Buffet pour le vin d'honneur

## SERVICE

- Pour le vin d'honneur :  
Service au buffet et passage des plateaux parmi vos convives
- Pour le repas :  
Service à l'assiette à table ou cocktail dinatoire (possibilité de louer des mange-debout)

## PERSONNEL

1 serveur pour 40 convives  
dont 1 maître d'hôtel

## DRESSAGE DES TABLES

- Nappes et serviettes en tissu blanc
- Couverts et verrerie gamme Éléance
- Vaisselle

# TRAITEUR

(lieu de réception extérieur - 80 personnes minimum en prestation complète)

## MISE EN PLACE DE LA SALLE

- Location de vaisselle et verrerie : 4,70€/convive pour 1 repas
- Nappes : 4,70€/pièce
- Serviettes en tissu blanc : 0,40€/pièce
- Location de mange-debout : 24€/pièce
- Location de table ronde : 19€/pièce
- Location de table rectangulaire : 13€/pièce
- Mise en place et dressage des tables par notre équipe : forfait 129€

## SERVICE

- Pour le vin d'honneur :

Service au buffet et passage des plateaux parmi vos convives

- Pour le repas :

Service à l'assiette à table ou cocktail dinatoire (possibilité de louer des mange-debout)

## BESOINS TECHNIQUES

Cuisine, tableau électrique, point d'eau, accès libre pour nos camions

## PERSONNEL

1 serveur pour 40 convives  
dont 1 maître d'hôtel

## FORFAIT DÉPLACEMENT

Dans la limite de 100km autour de

l'Auberge du pays de Retz :

- Inférieur à 30km : offert
- Entre 40 et 80km: 350€
- Entre 80 et 100km : 500€

## GESTION DES DÉCHETS

Les déchets seront rassemblés mais nous vous laissons le soin de les déposer dans les bennes publiques si elles ne sont pas sur place

# VIN D'HONNEUR

# APÉRITIF

## ASSORTIMENT DE CANAPÉS & VERRINES

### VERRINES

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

### 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

1.15€/PIÈCE

TARIF DÉGRESSIF À PARTIR DE 10 PIÈCES/PERS.

Veillez ne pas sélectionner de choix. Nous nous chargeons de créer un assortiment. Produits variables selon cours et saisons.

### FARANDOLE DE PETITS PAINS

Poulet et curry  
Mousse de canard  
Rillettes de sardines

Rillettes de thon

### 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 / COCKTAILS

Punch au Muscadet, Kir, Sangria, Planteur ou Soupe Angevine - Cocktail sans alcool : minimum 10 personnes

3,50€/VERRE



# 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 convives

## 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 convives,  
Pain de seigle  
Sauce à l'échalotte, citron et beurre 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



# MENUS & BOISSONS

# MENU DOUCEUR

## MENU UNIQUE

POISSON OU VIANDE  
ET DESSERT

39.90€ TTC  
supplément fromages 5€

## 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 ou 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)

## FROMAGE

- Assiette du fromager et son mesclun de salade

## DESSERTS

- Royal feuilleté chocolat
- Bavaois fruits rouges
- Fraisier (selon saison)

*Ou avec supplément de 3€/personne :*

- Pièce montée (3 choux ou 3 macarons par personne)

*Ou avec supplément de 6€/personne :*

- Wedding Cake

Café et son chocolat  
Eau plate



ENTRÉE, POISSON OU VIANDE,  
FROMAGE ET DESSERT

48.00€ TTC

ENTRÉE, POISSON, VIANDE,  
FROMAGE ET DESSERT

51.50€ TTC

Possibilité de réaliser un menu test payant - Réservation obligatoire

# MENU PASSION

## MENU UNIQUE

POISSON OU VIANDE  
ET DESSERT

48.40€ TTC  
supplément fromages 5€

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

## 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 ou riz Thai)

## 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)

## FROMAGE

- Assiette du fromager et son mesclun de salade

## DESSERTS

- Royal feuilleté chocolat
- Bavarois fruits rouges
- Fraisier (selon saison)

*Ou avec supplément de 3€/personne :*

- Pièce montée (3 choux ou 3 macarons par personne)  
*Ou avec supplément de 6€/personne :*
  - Wedding Cake

Café et son chocolat  
Eau plate



Possibilité de réaliser un menu test payant - Réservation obligatoire

# MENUS ENFANT

## MENU ENFANT

2 PLATS 11.00€ TTC  
3 PLATS 15.00€ TTC

### 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

20.00€ TTC

### 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

Gâteau commun : 3€ de supplément



# B

# 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

9.00€ PAR COUPE

Montage de la cascade et Champagne fourni par nos soins

## CASCADE DE PÉTILLANT

5.00€ PAR COUPE

Montage de la cascade et pétillant fourni par nos soins

## MONTAGE CASCADE

0.50€ PAR COUPE

Dans le cas où vous fournissez vos boissons

## FORFAIT SOFTS ENFANTS & ADOS

3.00€ PAR PERSONNE

Eau, Coca-Cola et jus de fruits

## DROIT DE BOUCHON

Possibilité de prévoir vos boissons

5.00€ PAR PERSONNE

Nous les rafraichissons et les servons

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

# INVITÉS DE DESSERT & PRESTATAIRES

## APRICE DE MONSIEUR

15.00€ PAR PERSONNE

Saumon fumé aux asperges vertes  
OU  
Carpaccio de boeuf  
  
Assiette du Fromager  
  
Dessert des mariés  
  
Café

## JOLIE 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

## PRESTATAIRES

*Nounou, animateur, dj...*

Plateau repas 17.00€

# SOIRÉE

# DIVERS SOIRÉE & GRIGNOTAGE



## BOISSONS ALCOOLISÉES

Chardonnay ou Muscadet 75cl	15.00€
Bordeaux ou Côtes de Ventoux 75cl	15.00€
Bouteille de Pétillant	35.00€
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€
Fût de bière 20L (tireuse et gobelets)	90€
Fût de Cidre (Brut ou Doux)	80€
Location de tireuse supplémentaire	70€

## SOFTS

Café en percolateur (min. 30 pers.)	1.00€
Eau de source 1.5L	2.00€
Perrier 1.25L	2.50€
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€
<b>Coup de ♥</b> : Fontaine à chocolats et fruits frais - 100 brochettes	150.00€
Atelier paninis nutella - 150 pièces	187.50€
Corbeille de fruits pour 100 personnes	600€
Corbeille de fruits pour 40 personnes	300€
Pain surprise	35€

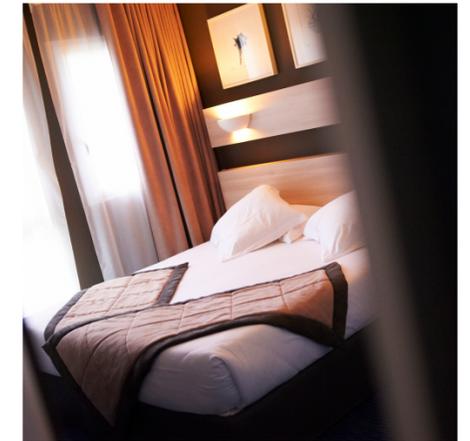
## DIVERS

Location micro, enceinte ou vidéoprojecteur	60.00€
Personnel - tarif à l'heure et par personne	59.00€
Heure supplémentaire privatisation de la salle (jusqu'à 2h00 maximum)	210.00€

# FHÉBERGEMENT

# R ÉSERVATION DE CHAMBRES, PRIVATISATION DE L'HÔTEL

Best  
Western®  
BW



- 43 CHAMBRES  
Doubles, lits jumeaux, familiales, communicantes
- SPA, piscine, hammam, sauna
- Petit-déjeuner continental
- Espaces verts
- Parking sécurisé gratuit

**TARIFS SUR DEVIS UNIQUEMENT**

# RÉTOUR DE MARIAGE

# R

# ETOUR DE

# Madame & Monsieur

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)

## FROMAGE

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



# B RUNCH GOURMAND

FORMULE BRUNCH

25.00€ TTC

MINIMUM 30 PERSONNES

## BOISSONS

Jus de fruits  
Café  
Thé  
Chocolat

## SUCRÉS

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

## SALÉS

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



ENVIE DE VENIR NOUS  
RENCONTRER ?



## OUS TROUVER



Aéroport Nantes Atlantique - 14 km - 15 minutes en voiture



Gare de Nantes - 21.6 km - 25 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



# SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ

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



## PARTENAIRES



*Michael Ross*

fleurs & design



## MEMBRES



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



*N*OUS CONTACTER

*S*ERVICE COMMERCIAL

En semaine

02 40 04 84 84

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

# VO VOTRE OUVERTURE DE BAL

L  
É  
A  
.  
P  
L



... SALSA BACHATA MODERNE ...



06 45 29 51 46

prolatino44@gmail.com

 leapl













*Style GB*  
Déco

