

Votre

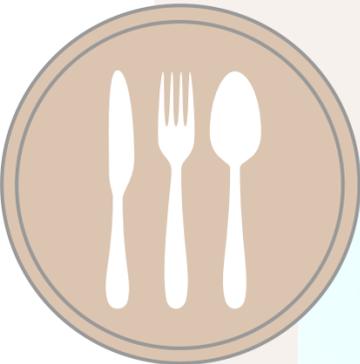
Évènement

à l' Auberge du Pays de Retz



Rue du grand pré - Zone de loisirs - 44710 PORT-SAINT-PERE (25 minutes de Nantes)
02 40 04 84 84 - 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, rôti 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

Obsèques

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



RESTAURANT

- PRIVATISATION POSSIBLE A PARTIR DE 130 PERSONNES
DE 12H00 à 16H00
DE 19H00 à 00H00
- NON PRIVATISÉ : GROUPES JUSQU'À 35 PERSONNES

SALLE PRIVÉE 20M²

- PRIVATISATION 16 PERSONNES (ASSISES) MAXIMUM
DÉJEUNER - JUSQU'À 16H00
DÎNER - JUSQU'À 00H00

SALLE SAINT-GABRIEL 250M²

- PRIVATISATION COURTE DURÉE : tarifs sur demande
- PRIVATISATION DE PLUS DE 5 HEURES :

LA SEMAINE
10H00 à 1h00
750.00 €

LE SAMEDI
8H00 à 1h00
1500.00 €

HEURE SUPPLÉMENTAIRE
de 01h00 à 02h00
210.00 €

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



Sur PLACE

MISE EN PLACE DE LA SALLE

- Mise en place des tables et des chaises
- Buffet pour l'apéritif

SERVICE

- Pour l'apéritif :
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
- Couverts et verrerie gamme Élégance
- 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 l'apéritif :
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€

Livraison simple - Nantes et périphérie : 50€

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

APÉRITIF

COCKTAIL

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.

BOISSONS / COCKTAILS

Punch au Muscadet, Kir, Sangria, Planteur ou Soupe Angevine, Cocktail sans alcool (minimum 8 personnes)

3,50€/VERRE

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



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 DE L'AUBERGISTE

Pour les groupes de + de 10 personnes, choix unique
Menu servi exclusivement au restaurant

ENTRÉES

Foie gras de canard maison mi-cuit accompagné de son chutney et de ses toasts
Saumon fumé accompagné de sa crème Ciboulette et toasts
Terrine concoctée par le Chef

PLATS

Poisson du marché (selon arrivage)
Souris d'agneau aux saveurs marocaines cuite à basse température pendant 10h00, accompagnée de gratin dauphinois
Entrecôte grillée, sauce poivre vert et ses frites maison

DESSERTS

Ardoise du Fromager
Crème brûlée à la vanille
Brownie au chocolat, crème anglaise et sa glace caramel à la fleur de sel
Dame blanche

Ou avec supplément de 3€/personne :
Gâteau ou Pièce montée (choux ou macarons)

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

31.90€ TTC



MENU DOUCEUR

MENU UNIQUE

POISSON OU VIANDE
ET DESSERT

39.90€ TTC
supplément fromages 5€

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 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
Bavarois fruits rouges
Fraisier (selon saison)

Ou avec supplément de 3€/personne :
Pièce montée (3 choux ou 3 macarons par personne)

Café et son chocolat
Eau plate



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 Thaï)

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)

Café et son chocolat

Eau plate



MENUS ENFANT

MENU UNIQUE

MENU ENFANT

2 PLATS 11.00€ TTC
3 PLATS 15.00€ TTC

MENU ADO

20.00€ TTC

ENTRÉES

Assiette du Maraîcher
Assiette du Charcutier

ENTRÉES

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

PLATS

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

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

2 boules de glace
Salade de fruits

DESSERTS

Tarte fine aux pommes
Crème brûlée
Salade de fruits

Gâteau commun : 3€ de supplément





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

FORFAIT BOISSONS

15,00€ PAR PERSONNE

1 apéritif, vin blanc et rouge, eau plate et café

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

5.00€ PAR PERSONNE

Nous les rafraichissons et les servons

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

Soirée



BOISSONS & 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 | 70€ |

SOFTS

| | |
|---------------------|-------|
| Café en percolateur | 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€ |

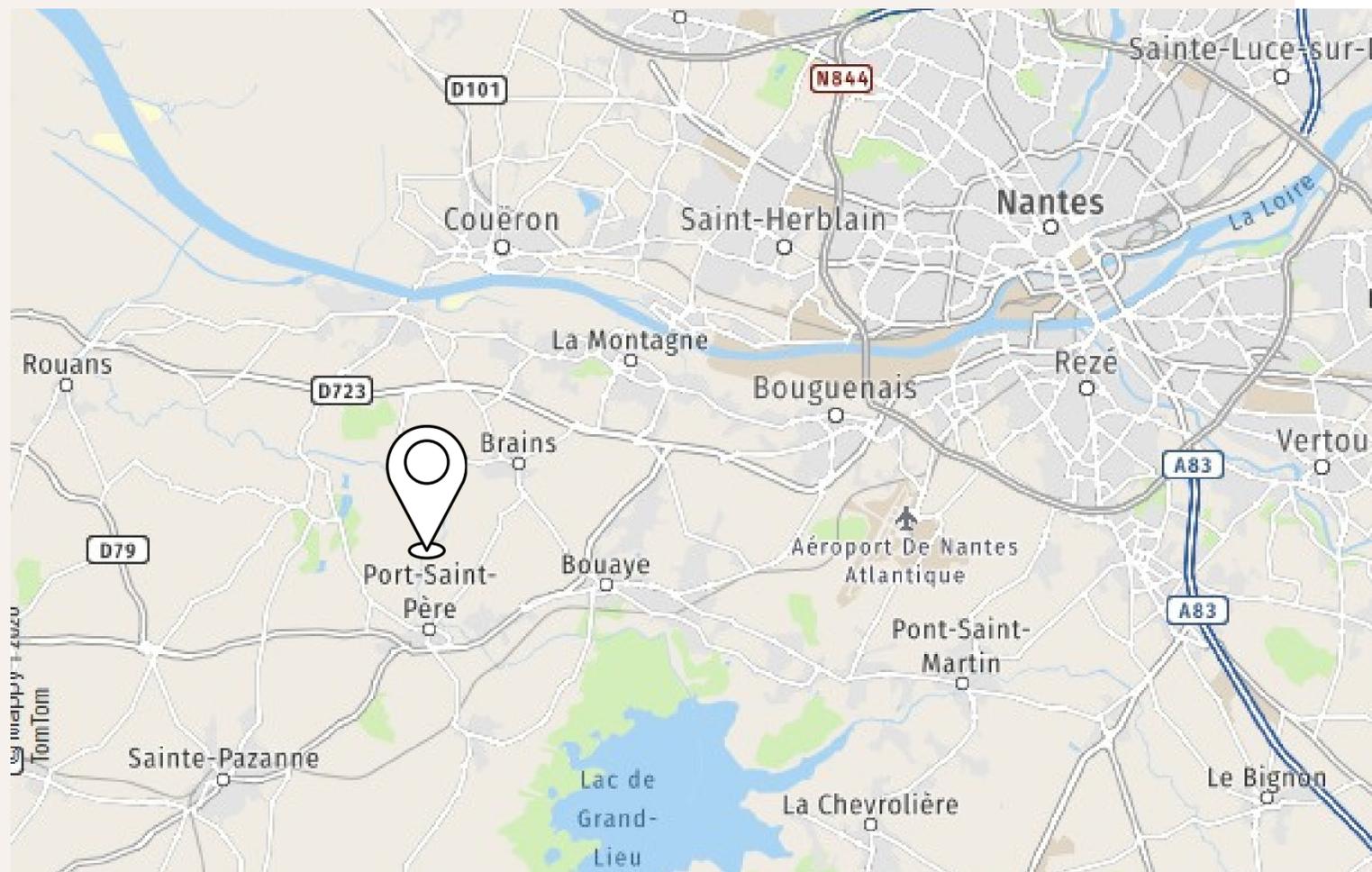
GOURMANDISES

| | |
|---|---------|
| Réduction sucrée - la pièce | 1.15€ |
| Brioche - par personne | 2.00€ |
| Mini-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€ |
| Corbeille de fruits pour 100 personnes | 600€ |
| Corbeille de fruits pour 40 personnes | 300€ |
| Pain surprise | 35€ |

DIVERS

| | |
|---|---------|
| Location micro, enceinte ou vidéoprojecteur | 80.00€ |
| Personnel - tarif à l'heure et par personne | 59.00€ |
| Heure supplémentaire privatisation de la salle (jusqu'à 2h00 maximum) | 210.00€ |

ENVIE DE NOUS
RENCONTRER ?



NOUS 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



NOUS CONTACTER

SERVICE COMMERCIAL

02 40 04 84 84

contact@aubergedupaysderetz.fr

PARTENAIRES



Mickaël Ross

fleurs & design



MEMBRES



ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

