

Votre événement à l'AUBERGE DU PAYS DE RETZ



Hôtel Restaurant 

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, ainsi que notre grand buffet qui ravira vos yeux et mettra en éveil votre odorat.

Petites ou grandes tables, tout est possible !

NOMBREUX SERVICES :

Bar

Restaurant

Soirées à thème

Organisation d'évènements

Mariages

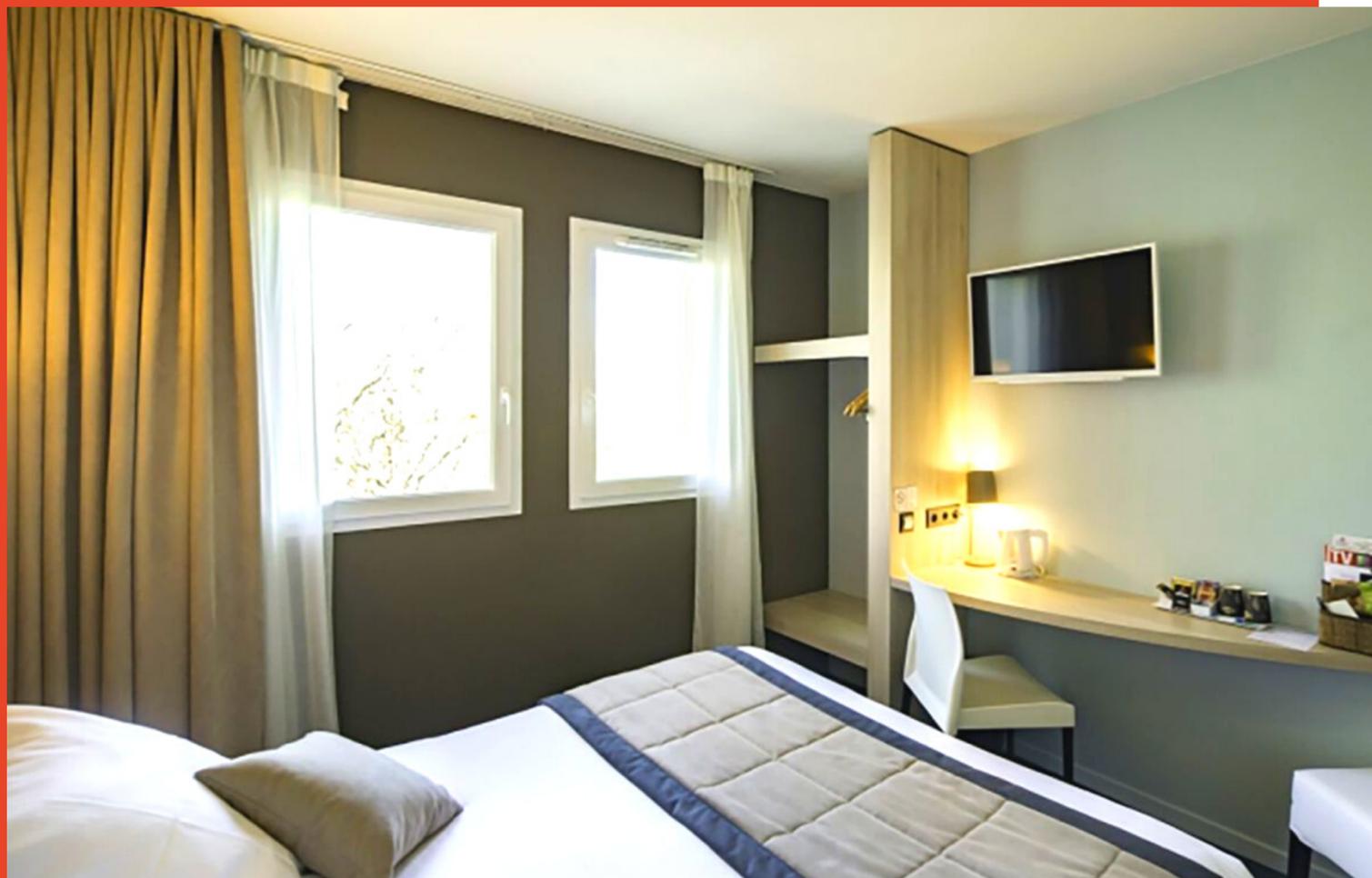
Séminaires

Sépultures

Privatisation de salle

Plats et buffets à emporter





HÔTEL NUIT DE RETZ ****



43 CHAMBRES CHALEUREUSES

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

- NON PRIVATISÉ : GROUPES JUSQU'À 40 PERSONNES

SALLE PRIVÉE 20M²

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

DÉJEUNER

12h00 / 16h00

100.00 €

DÎNER

19h00 / 00h00

100.00 €



SALLE SAINT-GABRIEL 250M²



LOCATION DE SALLE AVEC SERVICES DE L'AUBERGE

Période du 01/10 au 30/04	Midi (semaine) - 400€ Midi (week-end) - 400€	Soir (semaine) - 600€ Soir (week-end) - 800€	Journée (semaine) - 900€ Journée (week-end) - 1500€
Période du 01/05 au 30/09	Midi (semaine) - 400€ Midi (week-end) - 1500€	Soir (semaine) - 600€ Soir (week-end) - 1500€	Journée (semaine) - 900€ Journée (week-end) - 1500€
HORAIRES	Déjeuner : 12h00/17h00 Dîners : 18h30/01h00		
SUPPLÉMENT	de 01h00 à 02h00 : 210€		
CONDITIONS	Notre équipe se charge de la mise en place de la salle : mobilier, linge, vaisselle et verrerie. Vous vous chargez de la décoration. La salle doit être libérée à l'heure convenue avec la direction/service commercial.		

SALLE SAINT-GABRIEL 250M²



LOCATION DE SALLE AVEC TRAITEUR EXTÉRIEUR

Période du 01/10 au 30/04	Midi (semaine) - 300€ Midi (week-end) - 400€	Soir (semaine) - 500€ Soir (week-end) - 800€	Journée (semaine) - 700€ Journée (week-end) - 1000€
Période du 01/05 au 30/09	Midi (semaine) - 350€ Midi (week-end) - 1000€	Soir (semaine) - 550€ Soir (week-end) - 1000€	Journée (semaine) - 900€ Journée (week-end) - 1000€
HORAIRES	Déjeuner : 12h00/17h00 Dîners : 18h30/01h00		
SUPPLÉMENT	de 01h00 à 02h00 : 210€	SUPPLÉMENT	Gestion des déchets - 100€
CONDITIONS	<ul style="list-style-type: none">- Vous êtes en charge de la préparation de la salle de A à Z. Nous vous mettons à disposition nos tables et nos chaises.- La salle et la cuisine doivent être libérées à l'heure convenue avec la direction/service commercial, rangée et nettoyée.- Caution demandée : 1000€.- Vous apportez vos produits ménagers.- Si vous ne souhaitez pas faire le nettoyage de la salle, un forfait nettoyage de 380,00€ vous sera facturé		

MOS SERVICES

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)

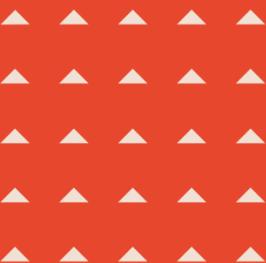
PERSONNEL

- 1 serveur pour 40 convives
dont 1 maître d'hôtel

DRESSAGE DES TABLES

- Nappes et serviettes en tissu
- Couverts et verrerie gamme Élégance
- Vaisselle

APÉRITIF



COCKTAIL

ASSORTIMENT DE CANAPÉS & VERRINES (selon disponibilités et saisons des produits)

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

Nous nous chargeons de créer un assortiment

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 (minimum 8 personnes)

PUNCH AU MUSCADET, SANGRIA, PLANTEUR, KIR, COCKTAIL SANS ALCOOL

3,50€/VERRE



A TELIERS CULINAIRES

uniquement en salle Saint-Gabriel

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

FROMAGE

Assiette du fromager et son mesclun de salade

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)

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)

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)

ENTRÉE, POISSON, VIANDE,
FROMAGE ET DESSERT

51.50€ TTC



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



NOS BUFFETS

BUFFET DU MARCHÉ

20.00€ / PERSONNE

- Salades composées : Piémontaise, taboulé et macédoine de crabes
 - Charcuteries : Jambon de Vendée, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille et salami
- Viandes froides : Rôti de porc, poulet rôti et bœuf émincé
 - Plateau composé de 3 fromages
 - Tarte aux pommes

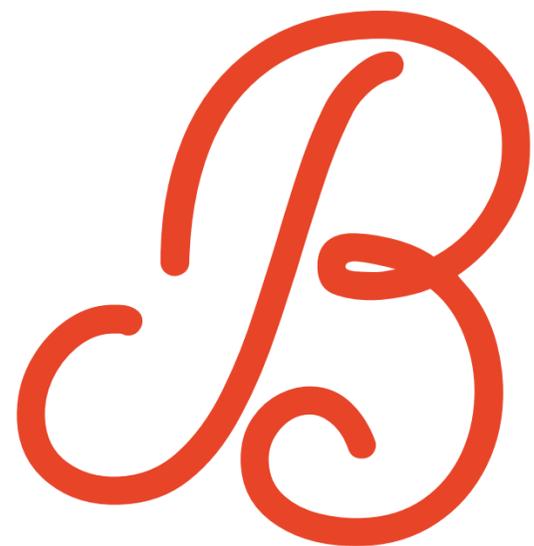
BUFFET GOURMAND

28.00€ / PERSONNE

- Salades composées : Salade de fruits de mer, salade paysanne et salade provençale
- Duo des mers : Terrine de poisson, médaillon de saumon sur son lit de macédoine et sa sauce ciboulette
- Charcuteries : Jambon de Vendée, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille et salami
 - Viandes froides : Rôti de porc, poulet rôti et bœuf émincé
 - Plateau composé de 3 fromages
- Desserts : Fraisier (selon saison) ou royal feuilleté chocolat ou bavarois fruits rouges



Nos buffets sont accompagnés de pain, chips et condiments. Ils sont réalisable en salle Saint-Gabriel ou à emporter



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

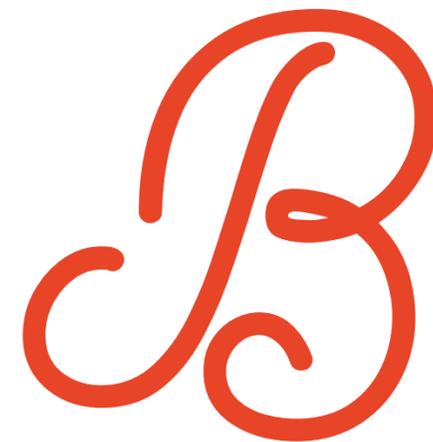
Eau, Coca-Cola et jus de fruits

DROIT DE BOUCHON

de 1.00 € à 5.00 € PAR PERSONNE

Nous les rafraichissons et les servons

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



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"	75.00€
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€

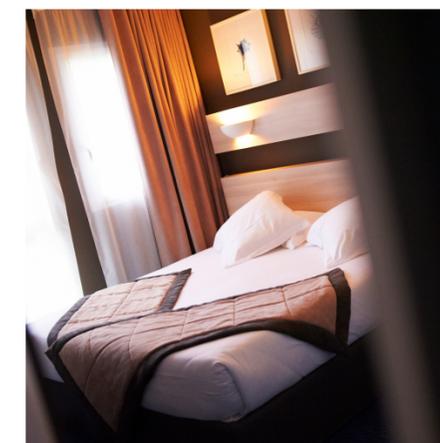
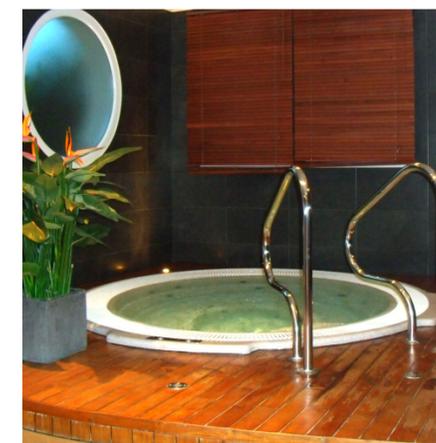
DIVERS

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€

HÉBERGEMENT



RÉSERVATION DE CHAMBRES, PRIVATISATION DE L'HÔTEL

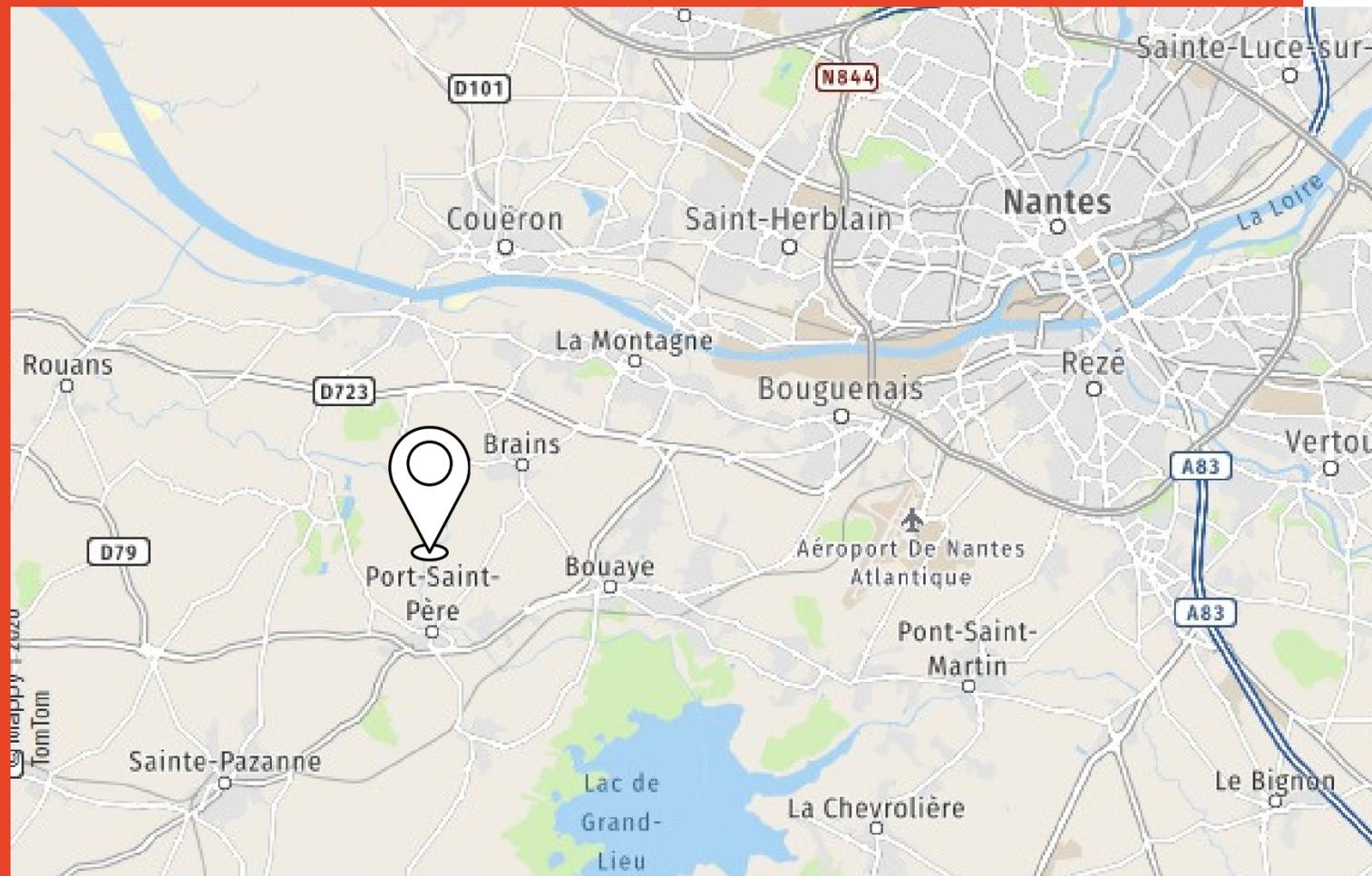


- 43 CHAMBRES
Doubles, lits jumeaux, familiales, communicantes
- SPA, piscine, hammam, sauna, massages
- Petit-déjeuner continental
- Espaces verts
- Location de vélo
- Parking sécurisé gratuit

TARIFS SUR DEVIS UNIQUEMENT



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-du-pays-de-retz.fr



PARTENAIRES



fleurs & design



MEMBRES



ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS













