

Votre

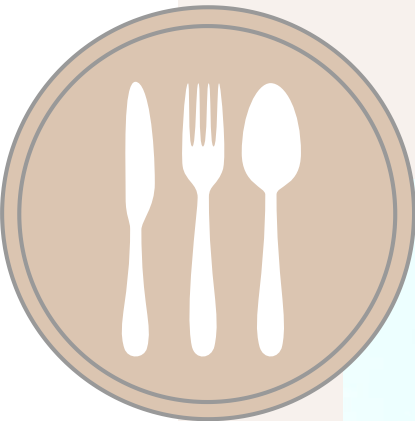
# Évènement

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](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, 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

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 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 20M<sup>2</sup>

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

## SALLE SAINT-GABRIEL 250M<sup>2</sup>

- PRIVATISATION COURTE DURÉE : tarifs sur demande
- PRIVATISATION DE PLUS DE 4 HEURES :

LA SEMAINE  
10H00 à 1h00  
750.00 €

LE SAMEDI  
8H00 à 1h00  
1150.00 €

HEURE SUPPLÉMENTAIRE  
de 01h00 à 02h00  
210.00 €

*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

## 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

5 PIÈCES :  
6.00€/PERSONNE

8 PIÈCES :  
9.50€/PERSONNE

10 PIÈCES :  
11.50€/PERSONNE

12 PIÈCES :  
13.00€/PERSONNE

### 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 8 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 DE L'AUBERGISTE



## ENTRÉES

Foie gras de canard maison mi-cuit accompagné de son chutney et de ses toasts  
Saumon mariné à la betterave et à la vodka avec son sorbet citron basilic  
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

29.90€ TTC

# MENU DOUCEUR

## POISSON OU VIANDE ET DESSERT

39.90€ TTC  
supplément fromages 2.10€

## 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 et 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)  
Wedding Cake

## 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



Possibilité de réaliser un menu test payant - Réservation obligatoire

# 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

## 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 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'une 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)  
Wedding Cake

Café et son chocolat  
Eau plate



# 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







# 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 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*

# 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 ?

# SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ

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



## PARTENAIRES



Mickaël Ross

fleurs & design



## MEMBRES



ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS



NOUS CONTACTER

SERVICE COMMERCIAL

02 40 04 84 84

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



# 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

