



Menu et carte des boissons

Cariva



Sommaire:

Menu à 15€..... p.3

- pas de changement d'assiette entre l'entrée et le plat.
- possibilité de dessert sur table ou en libre service.
- présence du personnel en salle jusqu'à 21h30.

Menu à 20€..... p.4

- changement d'assiette entre l'entrée et le plat.
- possibilité de dessert sur table ou en libre service.
- présence du personnel en salle jusqu'à 21h30.

Menu à 25€..... p.5

- changement d'assiette entre l'entrée et le plat.
- présence du personnel en salle jusqu'à 22h.

Menu végétarien..... p.6

- intégrable sur les menus à 15€, 20€ et 25€

Menu enfant 8€ p.7

- possibilité de prendre le même dessert que les adultes

Buffet froid 16€.....	p.8
- Libre services sans contraintes horaires	
Pizza party 9€.....	p.9
- le choix de pizza doivent être déterminés à l'avance	
Burger party 10€.....	p.10
- le choix de burger doivent être déterminés à l'avance	
Cocktail Dinatoire 12.50€.....	p.11
- accompagnement pour un cocktail ou beaucoup plus	
Barbecue/plancha 15€.....	p.12
Brunch en libre service 15€.....	p.14
- compromis idéal pour le matin/midi	
Plat unique 11€, 13€.....	p.15
- Si vous voulez gérer vos entrées, et vos dessert, c'est l'idéal	
Carte des boissons.....	p.17
Carte des vins.....	p.20
Informations pratiques.....	p.21



MENU

à 15€

ENTRÉE AU CHOIX:

- Velouté de saison
- Salade de chèvre chaud, miel, et bacon
- Pain de thon sauce tartare
- Tarte aux légumes grillés mozzarella

PLAT AU CHOIX:

- Poisson du moment sauce citron riz pilaf aux oignons
- Moussaka bœuf, fêta
- Escalope de saumon basilic et tagliatelles
- Sauté de porc au caramel de soja, légumes wok

DESSERT AU CHOIX:

- Blanc mangés aux pommes caramélisées
- Tarte fine aux pommes
- Crumble d'abricots
- Nage d'ananas au thé vert et glace citron

1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus



MENU

à 20€

ENTRÉE AU CHOIX:

- Salade terre et mer
- Cassolette d'asperge blanche au raifort
- Crevette sauté au saté légumes croquant

PLAT AU CHOIX:

- Poisson du marché au beurre blanc, tagliatelles de légumes
- Carbonnade flamande à la bière de Pornic, grenailles
- Mignon de porc au sésame grillé, poêlé de légumes croquant

DESSERT AU CHOIX:

- Tarte tatin
- Tiramisu au galettes Saint Michel
- Pana cotta vanille fruit rouge
- Mousse chocolat

1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus



MENU

à 25€

ENTRÉE AU CHOIX:

- Saumon au deux façon
- Croustillant de curé Nantais lard sécher
- 1x5 huitres au granité d'échalote



PLAT AU CHOIX:

- Choucroute de la mer
- Magret de canard façon thai légume wok
- Travers de porc en basse température et son jus caramélisé
- Purée de patate douce au gingembre poêlé de légume

DESSERT AU CHOIX:

- Café gourmand
- Mi cuit chocolat
- Gâteau Nantais



1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus



MENU

végétarien

Menu 1: Pastèque fête
Quinoa tomates séchées et oignons grillés
Fromage blanc aux fruits

Menu 2: Soupe froide de concombres
Salade tex mex
Pizza pastèque

Menu 3: Tomate vinaigrette
Gnocchi feves, petit pois, mange tout
Crumble aux pommes cannelle

Menu 4: Poireaux vinaigrette
Curry de patates douce pois chiche épinards
Fruit de saison

Menu 5: Melon
Pâtes aux tomates séchées et petits pois
Pamplemousse

Menu 6: Gaspacho de tomates
Ragoût de légumes du printemps
Pommes au four

Menu 7: Radis à la croque de sel
Flamiche aux poireaux, salade
Pana Cotta

Menu 8: Salade d'avocats, maïs, olives
Courgette farcie tex mex
Gâteau nantais



MENU

enfant à 8€

Plat + Dessert

PLAT :

- Nuggets
- Poisson pané
- Jambon

Accompagnement : Frites ou Pâtes

DESSERT :

- Compote
- Fromage blanc
- Glace

1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus



BUFFET

froid à 16€

2 SALADES À CHOISIR PARMİ:

- Salade de concombres à la grecque
- Salade piémontaise
- Salade de tomates/fêta
- Salade de pâtes au thon
- Taboulé

2 TARTES SALÉS À CHOISIR PARMİ:

- Tarte chèvre/courgettes
- Tarte à l'oignon
- Tarte au poulet/ mozzarella
- Tarte au saumon
- Tarte aux poireaux
- Quiche Lorraine

2 DESSERTS À CHOISIR PARMİ:

- Mousse au chocolat
- Crème caramel
- Fromage blanc aux fruits rouges
- Tarte aux pommes
- Clafoutis cerise
- Tarte coco

En supplément pour 1.50€ par personne: Rôti de bœuf sauce cocktail, Rôti de porc sauce tartare



BURGER

party à 10€

BURGER VÉGÉTARIEN

(galette de tofu, salade, tomate)

BURGER AU POULET CRISPY

(Blanc de poulet, tomate, salade)

CHEESEBURGER CLASSIQUE

(steak haché, cheddar, oignons)

FRITES OU POTATOES EN ACCOMPAGNEMENT

Supplément : Salade verte 1€



PIZZA

party à 9€

**PIZZA AU CHOIX (2 PARTS DE 250 G
PAR PERSONNE)**

PIZZA ROMAINE

(sauce tomate, mozzarella, anchois, œufs)

PIZZA REINE

(jambon, olives, mozzarella)

PIZZA AU THON

(thon, mozzarella, origan)

PIZZA VÉGÉTARIENNE

(poivron vert, brocolis, champignons,
oignons, olives)

PIZZA 3 FROMAGES



COCKTAIL dinatoire à 12.50€

FORMULE SANS BOISSON:

- Sticks de légumes et mayonnaise au pesto
- 2 Mix de verrine salés au choix : concombre mentholé, gaspacho ou guacamole/crevettes
- Rillettes de poisson + toasts (150g pour 10 personnes)
- Cake aux lardons
- Mini pizzas (2 par pers) : 1 végété (champignons, poivron, oignon). 1 reine (jambon,olives,mozzarella)
- 2 Mix verrine sucrée : Pana cota / mousse au chocolat
- 1 Financier

SUPPLÉMENTS POSSIBLES:

- Pain surprise : à définir
- Toasts et tapas 0.60 € pièce
- Navette farcie 0.70 € pièce
- Palmier feuilleté salé 0.40 € pièce
- Muffin salé 0.60 € pièce
- Croissant farci au jambon 1 € pièce
- Assortiment de verrines 1.20 € pièce
- Mignardises ou gâteaux au choix :
voir notre carte des gâteaux
- Verrines de minestrone de fruits 0.50 € pièce
- Verrine de salade de fruits 1.20 € la part
- Cake aux algues



BARBECUE

plancha à 15€

Plancha maximum 40 personnes

Matériel fourni*

AU CHOIX (2 PIÈCES):

- Brochettes de gambas marinées
- Brochettes de bœuf
- Brochettes de poisson à la plancha
- Andouillette grillée
- Brochettes de poulet marinés

MENU ENFANT:

- 1 brochette de poulet + 1 chipolata
- Frites ou chips

9€

DEUX ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:

- Poêlé de légumes
- Tomate à la provençale
- Gratin de courgettes
- Chips
- Frites
- Gratin dauphinois

*Remise de 2€ si vous vous occupez en toute autonomie de la cuisson



BARBECUE

placha

**SUPPLÉMENTS ENTRÉE ET DESSERT :
6€ PAR PERSONNE**

ENTRÉE AU CHOIX:

- Piémontaise
- Salade tomate provençale au balsamique
- Tarte poulet curry
- Tarte courgette/chèvre
- Salade de riz au thon

DESSERT AU CHOIX:

- Crème caramel au beurre salé
- Salade de fruits frais
- Tiramisu du chef
- Fromage blanc aux fruits rouges



BRUNCH EN *libre service* à 15€

8H30-10H PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE

- Céréales, pain de mie, brioche, beurre, confiture
- Chocolat chaud, thé, café, lait

10H-13H MISE EN PLACE DU BRUNCH

INCLUS DANS LE BRUNCH:

- Salade de fruits frais
- Fromage blanc aux fruits rouges
- Galettes de pommes de terre
- Oeufs brouillés
- Poitrine grillé
- Salade verte vinaigrette

UN CAKE AU CHOIX:

- Cake aux lardons
- Cake à la criste marine
- Cake au fromage de chèvre
- Cake de tomates et pesto
- Cake au thon

UNE TARTE SUCRÉE AU CHOIX:

- Tarte aux pommes
- Clafoutis aux cerises
- Tarte coco

OU A LA PRÉFÉRENCE DES CLIENTS :

- Mini-viennoisseries (pain au chocolat, croissant, chouquettes)





PLAT

unique

Plat à 11€

- 300g *par personne* Choucroute classique
- 700g *par personne* Moules/Frites (selon saison et
- Moussaka accompagnée de salade verte et vinaigrette balsamique
- 300g *par personne* Tajine de kefta aux œufs accompagné de blé
- 300g *par personne* Tajine de poulet

Plat à 13€

- 300 g *par personne* Choucroute de la mer
- 300 g *par personne* Paëlla
- 300 g *par personne* Couscous



PROPOSITION

de gâteaux
3.50€ la part

- Cadre framboisier
- Cadre fraisier
- Forêt noire
- Feuillantine au chocolat
- Cadre poire/caramel
- Croquant 3 chocolats
- Opéra (chocolat, café)
- Charlotte (poires au chocolat)
- Gâteau Nantais

Café / Thé

1€ par personne, comptabilisé
en début de repas



CARTE DES *boissons*

SANS ALCOOL

- Cocktail sans alcool: 1€
- Coca-Cola 30cl: 1.50€
- Jus de pomme 20cl: 1€
- Jus d'orange 20cl: 1€
- Jus d'ananas 20cl: 1€
- Lait 20cl: 0.60€
- Badoit 30cl: 1€
- Christalline: 1€ (50cl)/ 1.50€ (1l)

BOISSONS CHAUDES

- Café: 1€
- Thé: 1€
- Chocolat chaud: 1.20€
- Lait: 0.60€

CARTE DES *boissons*

COCKTAILS

- **Sangria**: 35€ les 3 litres. 11.20€ par litre supplémentaire
- **Punch**: 42€ les 5 litres. 9.20€ par litres supplémentaires
- **Marquise**: 30€ les 2 litres. 14.80€ par litres supplémentaires (crémant, limonade, sucre, rhum blanc, orange, citron)
- **Cerveoise**: 22€ les 2 litres. 13€ par litres supplémentaires (sirop de citron, vin blanc, bière)
- **Hypocras**: 16€ les 2 litres. 8€ par litres supplémentaires. (gingembre, cannelle, sirop de miel, vin rouge, cardamome, clous de girofle)
- **Communard**: 9€ le litre (vin rouge, crème de cassis)
- **Soupe Angevine**: 16€ le litre (vin mousseux, jus de citron, sirop de sucre de canne, triple sec)





CARTE DES *boissons*

BIÈRES

BIÈRE BRIGANTINES BLONDE (5° ALC.)

Bouteille de 75cl : 5€

Fût de 20 ou 30 L : 5.44€ par litres

BIÈRE BRIGANTINE AMBRÉE (6° ALC.)

Bouteille de 75cl : 5€

Fût de 20 ou 30 L : 5.50€ par litres

BIÈRE BRIGANTINE BRUNE (5° ALC.)

Bouteille de 75cl : 5€

Fût de 20 ou 30 L : 5.50€ par litres

BIÈRE BRIGANTINE BLANCHE (5° ALC.)

Bouteille de 75cl : 5€

Fût de 20 ou 30 L : 5.50€ par litres

BIÈRE BRIGANTINE TRIPLE (8° ALC.)

Bouteille de 75cl : 5.50€

Fût de 20 ou 30 L : 6.50€ par litres

Location de fûts : Réserver à l'avance pour assurer leurs disponibilités. (Gobelets et tireuse offert)

CARTE DES *vins*



Situé à Château-Thébaud à coté de Vertou, le domaine de la Noë s'étend sur 78 hectares . Depuis 1878, le vignoble Drouard use d'un savoir faire transmis de génération en génération. Respectueux de l'environnement ce domaine a obtenu de nombreuses médailles.

- Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 7€
- Cabernet franc rouge 6.50€
- Petit Trianon 9€
- Egiodola rosé 6.60€

Le domaine de la Bretonnière est situé à 15 km au dessus de Nantes et s'étend sur 37 hectares. Gérées par la famille Cormerais depuis 1890, les vignes du domaine sont entretenues dans le respect de l'environnement et dans une démarche qualitative. La devise du vigneron: "La qualité du vin commence dans les vignes."

- Merlot Rouge 5.90€
- Sauvignon 5.90€
- Champerlant 8.50€



INFORMATIONS

pratiques

- Compris dans le menu : eau plate et pain tranché (1 pain de 450g pour 6 pers)
- Aucune modification possible 15 jours avant la date de la privatisation
- Le service est de 2h à 3h en fonction du menu choisi
- Adaptabilité aux régimes alimentaires et à vos envies (végétarien, sans gluten...)
- Proposition des vins des deux caves du Vignoble Nantais incluant les verres à pied
- Nos plats sont cuisinés avec des produits locaux.



INFORMATIONS

pratiques

- Nous rappelons que les horaires de repas convenus ensemble doivent être respectés. Tout dépassement d'horaires entraînera un supplément à votre charge de 60€ par heure.
- Droit de bouchon : Nous vous laissons l'opportunité d'apporter vos vins moyennant un droit de bouchon et la location des verres à pied sera en supplément de 1€ le verre par repas.

Entre 1 et 40 adultes : 60€ par repas
Plus de 40 adultes : 120€ par repas