



Menu
et carte
des
loisirs

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	
Carte des desserts	p.8
- inclus dans les menus à 15€, 20€ et 25€	
Supplément desserts	p.9

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

Boissons

Carte des boissons.....	p.18 / 19
Carte des vins.....	p.21
Informations pratiques.....	p.22 / 23

MENU à 15€



Entrée au Choix

Cassolette de la mer

Salade Paysanne (*salade, chèvre chaud/miel/croustons/bacon*)

Salade composée

Terrine de la mer



Plat au Choix

Poisson du moment sauce citron riz pilaf aux poireaux et oignons

Lasagnes accompagnées de sa salade

Noix de joue de boeuf et tagliatelles

Curry d'agneau à l'indienne riz basmati



Dessert au Choix

Se reporter à la page des desserts p.8

1 pain de 450 g
pour 6 personnes inclus



MENU à 20€

Entrée au Choix

Assiette du pêcheur (3 huitres / 4 bulots / 3 crevettes / 2 vernis)

Cassolette de la mer au Noilly

Salade César (salade, poulet, oeufs dur, croutons parmesan)

Salade gourmande (salade, gésiers confits, magrets de canard fumé, tomates, noix ...)

Terrine aux 2 saumons

Plat au Choix

Poisson du marché au beurre blanc, tagliatelles de légumes

Carbonnade flamande à la bière de Pornic, grenailles et sa salade.

Saumon à l'oseille pomme vapeur

Suprême de volaille à l'estragon aux champignons et légumes.

Dessert au Choix

Se reporter à la page des desserts p.8

1 pain de 450 g
pour 6 personnes inclus



MENU à 25€

Entrée au Choix

Assiette du pêcheur (4 huitres/ 4 bulots /4 crevettes/ 2 langoustines, 2 vernis)

Saumon au deux façon

Cassolette de la mer au Noilly

Mini vol au vent d'Escargots

Terrine aux 2 saumons

Salade gourmande (salade, gésiers confits, magrets de canard fumé, tomates, noix et croutons et mousse de foie gras)

Plat au Choix

Choucroute de la mer au beurre blanc

Magret de canard à la sauce au poivre et porto et ses légumes

Filet mignon de porc sauce au cidre et compotée d'endive à l'orange ou purée de panais vanillé.

Blanquette de la mer et ses légumes

Dessert au Choix

Se reporter à la page des desserts p.8

1 pain de 450 g
pour 6 personnes inclus

MENU *Végé*

Entrée au Choix

Pastèque fête

Soupe froide de concombres

Tomate vinaigrette

Radis à la croque de sel

Melon

Gaspacho de tomates

Salade d'avocats, maïs, olives

Plat au Choix

Curry de patates douce pois chiche

Ragoût de légumes du printemps

Flamiche aux poireaux, salade

Courgette farcie tex mex

Pâtes tomates séchées/petits pois

Quinoa tomates séchées et oignons

Gnocchi fèves, petit pois,



*Possibilité d'intégration
dans tous les menus*



MENU

enfant à 8€

Plat + Dessert

PLAT :

- Nuggets
- Poisson pané
- Jambon

Accompagnement :

- Frites
- Pâtes
- Haricots verts
- Petits pois

DESSERT :

- Flan caramel
- Fromage blanc
- Mousse au chocolat

1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus



CARTE DES DESSERTS

inclus aux menus



- Crème brûlée
- Pomme au four
- Pana Cotta pêche amandes caramélisées
- Pana Cotta fruits rouges,
- Ile flottante
- Crumble aux fruits
- Salade de fruits frais de saison
- Gâteau Nantais
- Tiramisu maison,
- Far breton aux pruneaux maison
- Tarte citron meringuée maison
- Tarte Normande
- Tarte aux pommes
- Tarte aux fruits cuits
- Tarte aux fraises (en saison)
- Tartes aux fruits frais



CARTE DES DESSERTS

hors menus



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

- Charlottes fraises OU
framboises OU poire OU
chocolat OU passion



Café / Thé

1€ par personne, comptabilisé
en début de repas

BUFFET

froid à 16€



2 SALADES À CHOISIR PARMIS:

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

2 TARTES SALÉS À CHOISIR PARMIS:

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



2 DESSERTS À CHOISIR PARMIS:

- Mousse au chocolat
- Crème caramel
- Fromage blanc aux fruits rouges
- Tropézienne
- Clafoutis cerise
- Salade de fruits



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, champignons)

PIZZA AU THON

(thon, mozzarella, origan)

PIZZA VÉGÉTARIENNE

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

PIZZA 4 FROMAGES supplément de ...€

PIZZA DU CHEF supplément de ...€

(Viande hachée, merguez, poivron, sauce
barbecue)



COCKTAIL

dinatoire

à 12.50€

FORMULE SANS BOISSON:

- Sticks de légumes et mayonnaise au pesto
- 2 Mix de verrines salées 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 verrines sucrées : 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

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 mariné

MENU ENFANT:

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

9€

DEUX ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:

- Poêlée 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

plancha

**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 grillée
- 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 (MAISON) SUCRÉE AU CHOIX:

- Tarte aux pommes
- Clafoutis aux cerises
- Tarte coco

OU A LA PRÉFÉRENCE DES CLIENTS :

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





PLAT

unique

Plat à 11€

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

Plat à 13€

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



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€
- Christaline: 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 litre supplémentaire

- **Marquise**: 30€ les 2 litres. 14.80€ par litre supplémentaire (crémant, limonade, sucre, rhum blanc, orange, citron)

- **Cervoise**: 22€ les 2 litres. 13€ par litre supplémentaire (sirop de citron, vin blanc, bière)

- **Hypocras**: 16€ les 2 litres. 8€ par litre supplémentaire. (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€

*bouteille de 75cl

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