

vivre[s]

PAR GRÉGORIE COUTANCEAU

VIVRE[S] PAR GRÉGORIE COUTANCEAU

14 Quai aux Vivres, 17300 Rochefort

Tel. 05 46 41 14 18

Email : contact@vivres.net - www.vivres.net



GRÉGORY COUTANCEAU, A IMAGINÉ SA NOUVELLE ADRESSE COMME UN LIEU EXPÉRIENTIEL

Niché au cœur de l'histoire de la région, tout en privilégiant le bon, le beau et le sain.

Une cuisine au feu de bois pour le restaurant et le jardin d'hiver, un potager sur le roof-top dominant la Charente et une très belle sélection de vins proposée au bar à vin seront les ingrédients de ce nouveau lieu. Plusieurs espaces vivront au gré de la journée, du petit déjeuner au dîner, avec toujours en fil conducteur les produits de saison, issus majoritairement d'une production locale pour une mise en avant du savoir faire de la région.

CONDITIONS DE VENTE DES REPAS DE GROUPE



Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Toutes les préparations sont réalisées dans nos cuisines.

Selon nos marchés, nous pouvons manquer momentanément d'un plat, mais nous garantissons ainsi leur fraîcheur.

Tous les plats de cette carte sont élaborés ou proposés avec de la viande bovine en provenance de France.

Tous les chocolats utilisés sont de la marque «Valrhona», garantis sans arômes ajoutés.

Etant donné que nous travaillons des produits frais, nous vous demandons que **le choix d'entrée, plat et dessert soit unique pour l'ensemble des convives.**

Afin de confirmer votre option de réservation, nous vous demandons de bien vouloir **nous faire parvenir des arrhes correspondant à 50% du montant total de la prestation.** En cas d'annulation de votre part dans un délai de 2 semaines précédant le repas, nous nous réservons le droit de conserver l'acompte versé. Si l'annulation intervient 4 jours avant la manifestation, nous pourrions être en droit d'exiger le règlement total de la prestation.

En ce qui concerne la facturation nous prendrons en compte **le nombre de couverts confirmé 48 heures à l'avance.**

Nos prix sont établis sur la base du taux de TVA en vigueur à la date de la remise de l'offre. Toute variation ultérieure de ces taux, imposés par la loi, sera répercutée sur ces prix.

Davy Jaffré, directeur d'exploitation et son équipe se tiennent à votre entière disposition pour toutes modifications ou plus amples renseignements.

En cas de privatisation d'un espace de l'établissement, un coût de privatisation supplémentaire vous sera facturé.



Proposition de menu à 24.00€ TTC par personne :

sauf samedi soir et jours fériés
21,82€ HT dont TVA 10% 2.18€

Ce menu est communiqué à titre indicatif, car le menu change tous les lundis

Exemple de menu

Mousseline fine de merlan, beurre blanc ciboulette

Pot au feu de paleron de boeuf, légumes glacés, cerises au vinaigre

Dôme chocolat noir, coco et biscuit brownies



Proposition de menu à 33.00€ TTC par personne :
30.00€ HT dont TVA 10% 3.00€

Terrine de poulet de Challans et anguilles fumées,
pickles de betterave

Ou

Saumon confit aux écorces d'agrumes,
salade de chou, épinard et Granny Smith

Quasi de veau fumé aux sarments de vigne,
Fregola Sarda et mimolette

Ou

Filet de lieu jaune rôti, fondue de poireaux au lait coco
et coques, ail noir

Pomme « Belchard » rôtie au four, marmelade de Granny Smith
et aneth

Ou

Entremets au chocolat noir Valrhona et pistache



Proposition de menu à 41.00€ TTC par personne :
37.27€ HT dont TVA 10% 3.73€

Poulpe grillé et boudin basque de Christian Para

Ou

Mousseline de langoustines et cabillaud, bisque de crustacés

Magret de canard de Mr Morille,
mousseline de pomme de terre au beurre demi-sel d'Echiré

Ou


Seiche grillée, beurre fumé au serment de vigne,
pomme de terre la Blue d'Artois

Assiette de fromages (supp de 5€)

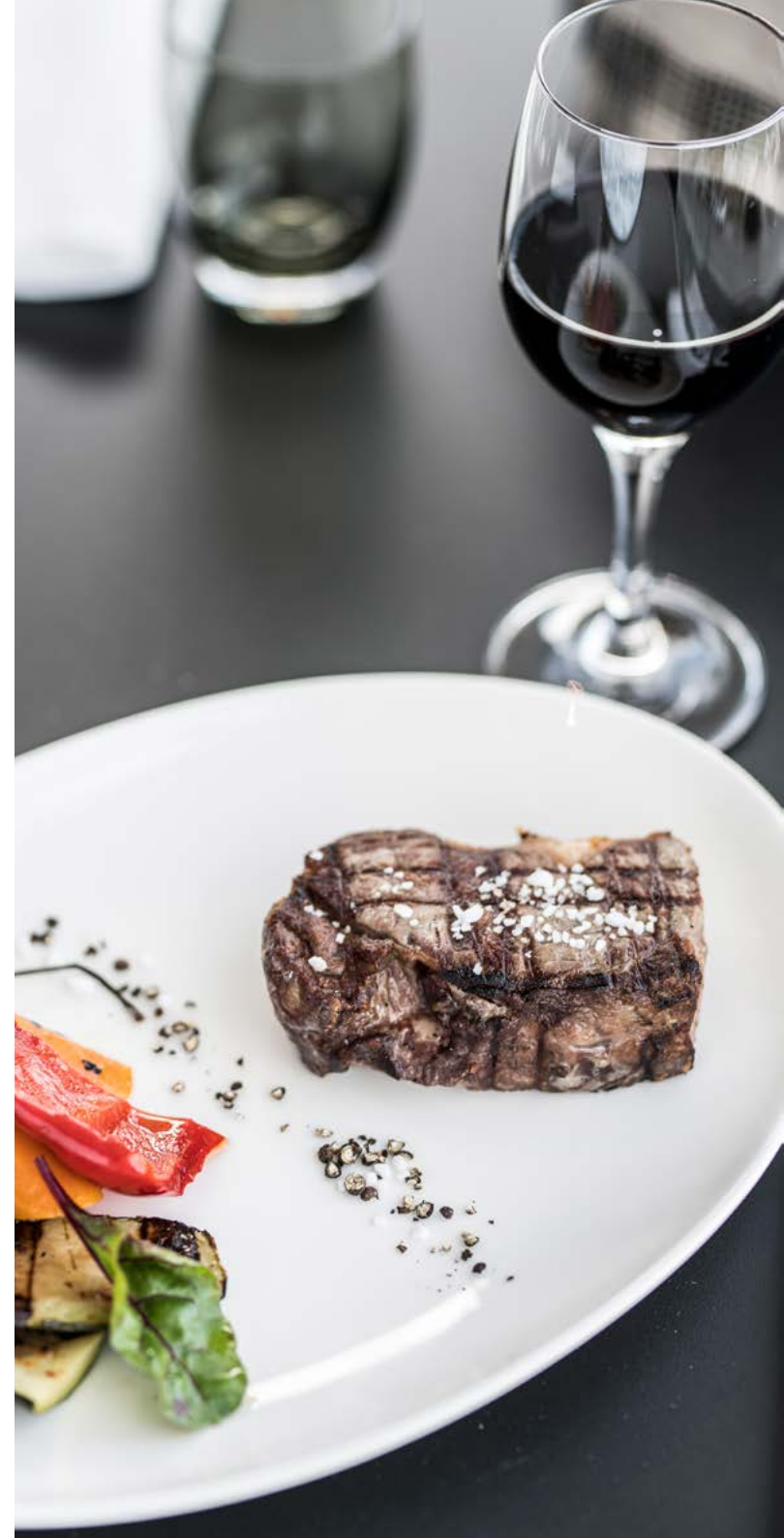
Déclinaison autour du caramel et du sésame

Ou

Pomme « Belchard » rôtie au four, marmelade de Granny Smith et aneth

 Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.


vivre[s]



Proposition de menu à 52.00€ TTC par personne :
47.27€ HT dont TVA 10% 4.73€

Amuse bouche

Foie gras de canard de Mr Morille, en 2 cuissons,
Mi- cuit et ferré
Gel de Cognac


Homard et gambas sauvage au beurre d'algues, raviole ouverte
Poireaux tièdes grillés, écume de bisque de Homard

Blanquette de lotte à la vanille,
Risotto crémeux et champignons de Paris « boutons »

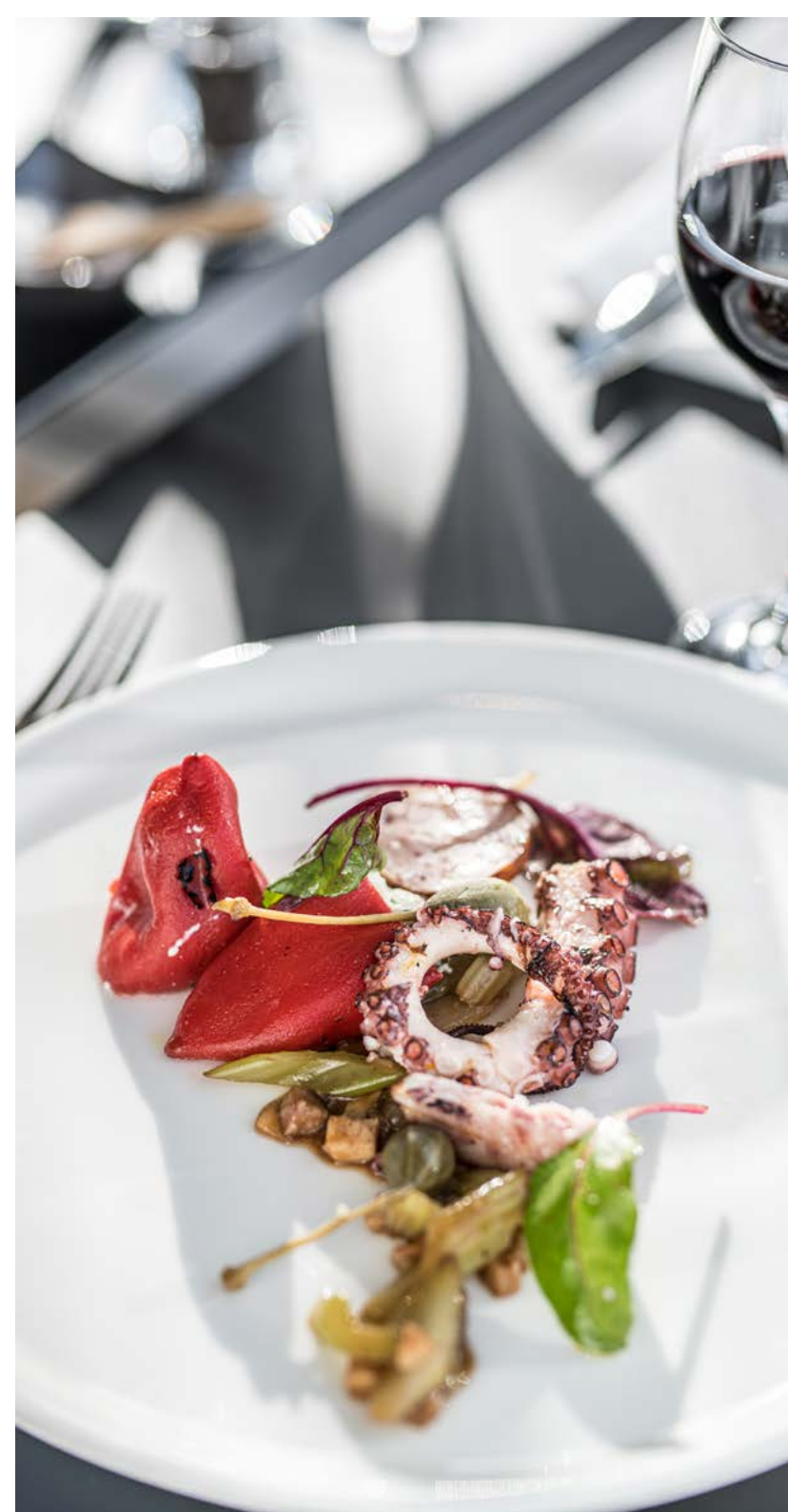
Assortiment de fromages fermiers et ses condiments
(Supplément 5€)

Sphère de mousse de chocolat blanc,
cœur de citron et coriandre

Mignardises

 Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.


vivre[s]



Les formules «APÉRITIFS» :

	Tarif HT par personne	Tarif TTC par personne
Cocktail Maison: (Pineau des Charentes blanc 5 ans d'âge Château de Beaulon vin blanc du Pays Charentais, jus de pomme Alain Millat, miel de nos ruches)	4.17€	5.00€
Véritable Kir vin blanc au Bourgogne Aligoté et crème de fruit Merlet Ou Armance B, Brochet	4.58€	5.50€
Pineau des Charentes Blanc ou Rouge 5 ans d'âge Château de Beaulon	5.00€	6.00€
Champagne Royer « Brut Réserve » blanc	7.92€	9.50€
Champagne Duval Leroy rosé	9.58€	11.50€

Nous vous demandons que le choix d'apéritif **soit unique pour l'ensemble des convives**.
L'apéritif pourra être remplacé par un jus de fruits Alain Millat.



Les formules «BOISSONS» :

Vins	Boissons	Tarif HT par personne	Tarif TTC par personne
Sans vins	Evian, Badoit Café, thé, infusion	3,64€	4.00€
2015 AOC Bordeaux, Château Pierrail (vin blanc) *** 2018 IGP d'Oc, Syrah, Bourdic (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	6,14€	7.00€
2017 IGP d'Oc, «Capucine» Château Ollieux Romanis (vin blanc) *** 2017 AOC Bordeaux, Terres Douces (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	7,81€	9.00€
2017 IGP Hérault, Château Moulin de Gassac (vin blanc) *** 2016 AOC Saumur Champigny, «Le Blason» Château de Parnay (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	9,47€	11.00€
2016 AOC Graves, Château La Fleur de Pins (vin blanc) *** 2016, AOC Saint -Emilion, Clarandelle par Haut Brion (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	11,14€	13.00€
2017 AOC Chablis, Domaine Drouin (vin blanc) *** 2016 AOC Fitou, La cuvée de Guy, Domaine Esclarmonde (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	15,35€	18.00€



Les formules «DIGESTIFS» :

Notre sommelier vous présente sa carte des digestifs à consommer en fin de repas :

Supplément de 5.00€ TTC par personne (verre de 4 cl)

4.17 € HT (dont TVA à 20 % : 0.83 €)

Cognac :

Léopold Gourmel « Premières Saveurs »
Frapin VIP XO

Calvados :

Calvados 10 ans d'âge « Le père Jules »

Eaux de vie blanches :

Marc de Muscat d'Alsace distillerie Windhotz
Quetsch d'Alsace, Distillerie Windhotz

Autres liqueurs :

(servies nature ou sur glace pilée)
Bailey's Original
Get 27



Les suggestions complémentaires :

A partager :

Évolutif en fonction de la saison

Planche de charcuteries et fromages

Saumon gravlax, baies roses et herbes fraîches

Le pain baguette rôtie de notre boulanger

Les 5 fromages du moment et leurs confitures

Planche de Cecina de boeuf de Leon, IGP de Galice

Rillettes de canard de Chez Morille

Le menu végétarien (menu défini selon les produits de saison)

L'assiette de fromages sélectionnés au tarif de 7,00€ TTC par personne

Le menu enfant est à 14€ TTC avec plat et dessert

Les entremets (à partir de 12 personnes) à la demande.



LES ÉTABLISSEMENTS GRÉGORY COUTANCEAU



RESTAURANT LES FLOTS

Cuisine gastronomique
de la mer
1, rue de la Chaîne
17000 La Rochelle
Tel : 05 46 41 32 51
contact@les-flots.com
www.les-flots.com



LA BRASSERIE DE GRÉGORY

Cuisine traditionnelle
35, rue St Jean du Pérot
17000 La Rochelle
Tel : 05 46 52 26 69
contact@lentracte.net
www.lentracte.net



VIVRE[S]

Cuisine au feu de bois
14 Quai aux Vivres
17300 Rochefort
Tel : 05 46 41 14 18
contact@vivres.net
www.vivres.net



GRÉGORY COUTANCEAU TRAITEUR

Traiteur et organisateur
de réceptions.
12, rue Le Verrier - 17440 Aytré
Tel : 05 46 41 90 79
traiteur@gregorycoutanceau.com
www.gregorycoutanceautraiteur.com



LA CLASSE DES GOURMETS

Cours de cuisine et de sommellerie
pour particuliers et professionnels
10, Quai Sénac de Meilhan
17000 La Rochelle
Tel : 05 46 31 15 20
contact@laclassedegourmets.com
www.laclassedegourmets.com



OUI-CHEF !

Vente à emporter de cocktails
et plateaux-repas
12, rue Le Verrier
17440 Aytré
Tel : 05 46 41 90 79
contact@oui-chef.co
www.gcoutanceau.com

Retrouvez toute l'actualité du groupe sur
www.gregorycoutanceau.com