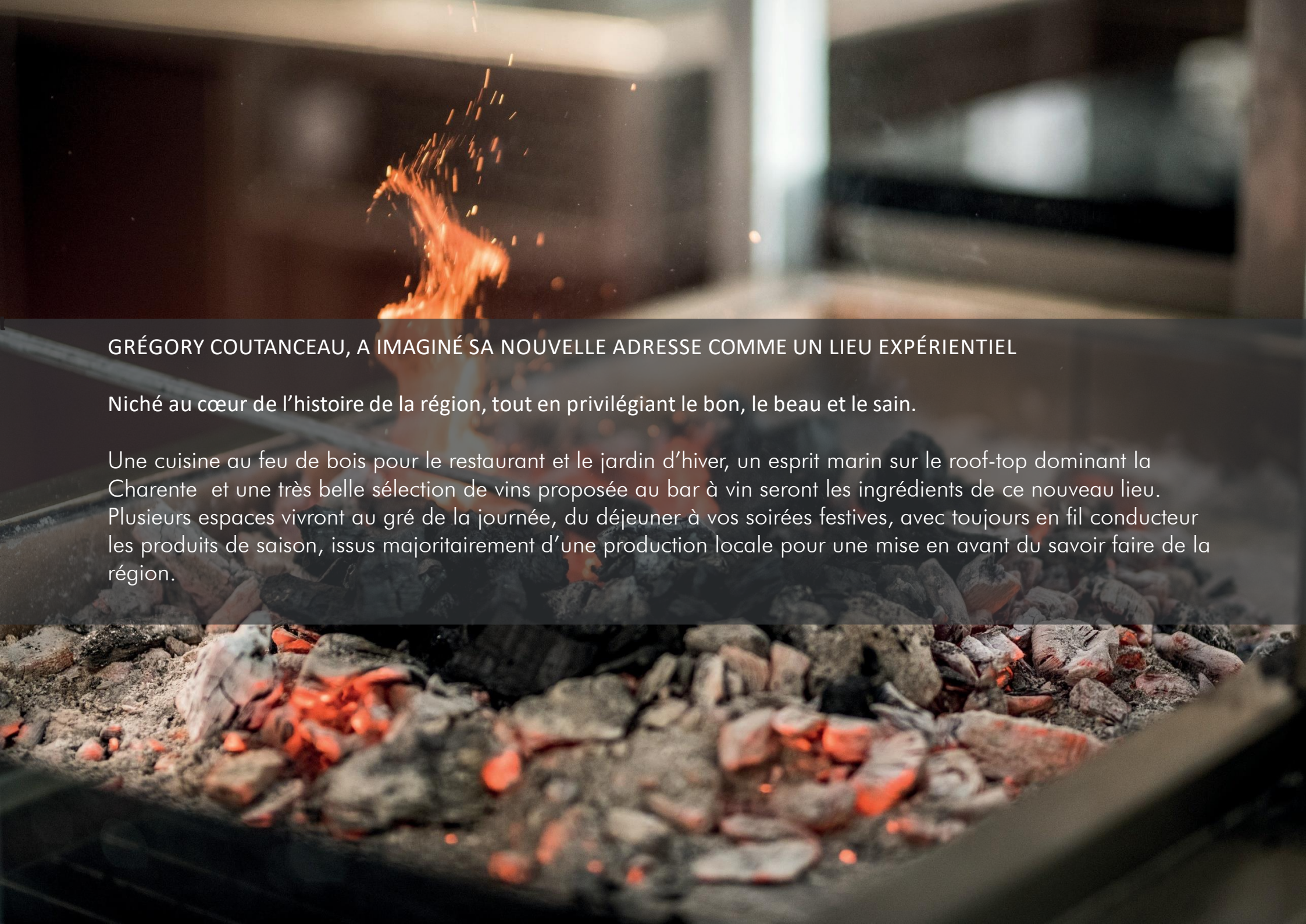
vivre[s]

PAR GRÉGORY COUTANCEAU

VIVRE[S] PAR GRÉGORY COUTANCEAU
14 Quai aux Vivres, 17300 Rochefort
Tel. 06.45.46.33.71
Email : commercial@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 esprit marin 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 déjeuner à vos soirées festives, 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.**
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 JAFFRE, 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.

Vous trouverez nos conditions générales de ventes en page 13 de ce document.

Proposition de menu Enfant à 15.00€ TTC par personne :

13,64€ HT dont TVA 10% 1,36€

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

Exemple de menu

Poisson ou viande
Mousseline de potiron au beurre demi-sel d'Echiré

****

Glace ou dessert du moment

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

Grégory Coutanceau

vivre[s]

Proposition de menu à 27.00€ TTC par personne :

24,55€ HT dont TVA 10% 2,45€

(sauf le vendredi soir, le samedi, le dimanche midi et jours fériés)

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

Exemple de menu

Focaccia tomate et thym, guacamole, tarama et crevettes roses

***

Dos de cabillaud, fondue de poireau au lait de coco

***

Moelleux aux amandes et fruits rouges

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

Grégory Coutanceau

vivre[s]

Proposition de menu à 39.00€ TTC par personne :

35,45€ HT dont TVA 10% 3.55€

Tartare de betterave cuite à la braise, jaune de mangue, avocat grillé au feu de bois, guacamole au sel fumé, pickles de betterave et chips de pain

Ou

Terrine de lotte au safran, pain aux algues de notre boulanger, mayonnaise aux algues de « la pointe du Chay », salade croquante

***

Filet mignon de porc du limousin grillé au feu de bois et mariné à l'huile de paprika fumée, grenailles confites au citron et à l'orange et olives Taggiascha, jus corsé

Ou

Filet de merlu rôti, risotto lié à la tome fraîche et huiles d'herbes fraîches

***

Fruits rouges en opéra à la cacahuète, biscuit aux amandes, crémeux à la cacahuète et confit de fruits rouges

Ou

Biscuit moelleux au chooclat Valrhona, ganache au chocolar kacté, fraicheur de pamplemousse, graines de sarrasin soufflées

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

Grégory Coutanceau

vivre[s]

Proposition de menu à 46.00€ TTC par personne :

41,82€ HT dont TVA 10% 4,18€

Le poulpe Grillé au feu de bois, crème de carotte à la coriandre et citron vert, copeaux de radis et condiment au kumquat, sauce chimichurrI

Ou

Saumon fumé en maki, chaire de crabes aux herbes fraîches, mayonnaise aux algues de « la pointe du Chay », pickles de légumes de saison

***

Le magret de canard Grillé au feu de bois, pommes de terre grenaille jus corsé à la sauce Pika-Gorri de « la maison Oteiza »

Ou

La truite en filet et rôti, risotto et chorizo ibérique, salsa de radis et pastèque

***

Assiette de fromages (supplément de 5,50€)

***

La forêt noire, Biscuit moelleux au chocolat noir Valrhona, confit de griotte, chantilly

Ou

Croustillant praliné, crème citron au beurre fumé au foin, ganache montée au citron, meringue au charbon végétal

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

Grégory Coutanceau

vivre[s]

Proposition de menu à 60.00€ TTC par personne :

54,55€ HT dont TVA 10% 5,45€

Amuse bouche

***

Le foie gras de canard de Mr Morille en pressé et mi-cuit, poisson fumé de la pêche local du « fumoir d'angoulins », toast de pain au maïs grillé, compotée de fruits de saison à l'estragon

***

Le Bar des criées de l'Atlantique en maki, chair de crabe aux herbes fraîches, mayonnaise aux algues de « la pointe de Chay », pickles de légumes de saison

***

Le Maigre rôti au beurre demi-sel d'Echiré, velouté d'huitres aux algues de « la pointe de Chay » et œufs de hareng, courgettes croquantes grillées au feu de bois

***

Assortiment de fromages fermiers et sa confiture du clocher en accompagnement (Supplément 5,50€)

***

Croustillant praliné, crème citron au beurre fumé au foin, ganache montée au citron, meringue au charbon végétal, granité limoncello

***

Mignardises

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

Grégory Coutanceau

vivre[s]

Les formules «APÉRITIFS» :

	Tarif HT par personne	Tarif TTC par personne
Cocktail Maison: (Pineau rouge, jus de raisin, sirop de cerise et de cannelle et jus de citron, eau pétillante)	**5.83€**	**7.00€**
Véritable Kir vin blanc au Bourgogne Aligoté et crème de fruit Merlet Ou Armance B, Brochet	**6.25€**	**7.50€**
Pineau des Charentes Blanc ou Rouge 5 ans d'âge Château de Beaulon	**6.67€**	**8.00€**
Champagne Royer « Brut Réserve » blanc	**9.17€**	**11.00€**
Champagne Duval Leroy Rosé	**10.83€**	**13.00€**

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	4,09€	4.50€
2020 AOC Bordeaux, Château du Barail (vin blanc) *** 2020 IGP Oc, "Flying Solo" Domaine Gayda (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	7,00€	8.00€
2020 AOC, Duché d'Uzès "Racine" Les Collines du Bourdic (vin blanc) *** 2020 AOC, Duché d'Uzès "Racine" Les Collines du Bourdic (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	8,67€	10.00€
2017 IGP Hérault, Château Moulin de Gassac (vin blanc) *** 2020 Côtes de Bordeaux - Cadillac, Château Dufilhot (vin rouge A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	10,33€	12.00€
2018 IGP Ardèche "Le Liby" Château Les Amoureuses (vin blanc) *** 2020 IGP Oc, "En Passant" Domaine Gayda (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	12€	14.00€
2018 AOC Cheverny, Domaine Sauger (vin blanc) *** 2017 AOC Minervois, "Les Traverses" Domaine de Courbissac (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	16,17€	19.00€

Les formules «DIGESTIFS» :

Notre sommelier vous présente sa carte des digestifs à consommer en fin de repas : Supplément de 7.00€ TTC par personne (verre de 4 cl)
5,83€ HT (dont TVA à 20 % : 1.17 €)

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

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 8,00€ TTC par personne
Le menu enfant est à 15€ TTC avec plat et dessert

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

Grégory Coutanceau

MESURES PRISES FACE AU COVID-19

Depuis le début de l'épidémie du COVID-19, nous avons eu à chaque étape le souci du bien-être de nos clients et de nos collaborateurs. Grégory Coutanceau et l'ensemble des responsables de nos établissements ont souhaité mettre en place de nouvelles mesures pour contrôler la non-propagation du COVID-19 dans nos établissements. Notre restaurant suit scrupuleusement ces mesures et met tout en œuvre pour assurer la protection de ses clients et de ses collaborateurs. Les nouvelles mesures suivantes sont mises en place depuis l'ouverture du restaurant :

NOUVEAUTÉS POUR LES CARTES DES RESTAURANTS :
- Carte des mets accessible avec un QR Code
- Carte des vins sur une tablette tactile (désinfection à chaque utilisation)

Ces moyens nécessitent d'avoir un smartphone avec une application pour lire les QR Codes.

MESURES SANITAIRES :
- Du gel anti-bactériologique sera proposé à notre clientèle qui devra se laver les mains avant d'entrer dans l'établissement, et sera également mis à disposition

dans les toilettes en complément du lavage des mains au savon qui reste la meilleure solution.
- Notre restaurant et son mobilier seront nettoyés et désinfectés , après chaque service, deux fois par jour.
- L'ensemble de nos collaborateurs respectera la consigne de lavage des mains toutes les demi-heures.
- Tout matériel en contact avec un client sera désinfecté
- Un sens de circulation au sein de l'établissement a été créé afin de réguler les flux.
- Les sanitaires sont nettoyés toutes les 30 minutes et des lingettes désinfectante sont à votre disposition.
- Paiement à table et par carte bancaire privilégié

La priorité ultime de notre restaurant est la protection de la santé et la sécurité de nos clients et de nos équipes. Ces mesures tiennent compte de la situation actuelle. Nous n'excluons pas de les revoir au regard de l'évolution de la situation liée au COVID-19 afin de prendre les meilleures mesures pour garantir la protection de tous. Votre compréhension de la situation et votre coopération sont hautement appréciées.

.

Grégory Coutanceau

vivre[s]

CONDITIONS GENERALES DE VENTE RESTAURANTS

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations entre le prestataire Vivre[s], 14 Quai aux vivres, 17300 Rochefort
Numéro de SIRET : 41442983700019 et le client désigné comme donneur d'ordre.
En passant commande, le client déclare expressément avoir pris connaissance des conditions générales de vente du prestataire et en accepter l'ensemble des dispositions sans réserve, ni restriction.

1 - LE DEVIS

1.1 La description de prestation

L'émission de l'offre de restauration reprend l'ensemble du cahier des charges du client soit la définition du menu, le nombre de convives, la date, les horaires, les prestations annexes demandées ainsi que toutes particularités techniques indispensables à la bonne exécution de la manifestation. La composition de toutes ces données est formalisée par un devis ainsi qu'un prix.

1.2 Les tarifs

Les prix indiqués sur le devis sont valables pour une période de 3 mois. Les tarifs sont exprimés en Euros et sont révisables en fonction de l'augmentation des matières premières, énergie et taxes mais aussi en cas de modification des éléments quantifiables (personnel et nombre d'invités). Tous nos prix s'entendent HT puis TVA en sus (actuellement 10% pour les prestations repas, le service, le matériel et boissons non alcoolisées et 20% pour les boissons alcoolisées). Nos prix sont établis sur la base du taux de TVA en vigueur à la date de la remise de l'offre. Toutes variation ultérieure de ces taux, imposée par la loi, sera donc répercutée sur ces prix.

2 - LE CONTRAT

L'objet du contrat de nature commerciale consiste, en principal, en la fourniture de repas. Pour la bonne exécution du contrat, le client s'engage à fournir au prestataire les informations nécessaires à la bonne exécution de sa prestation.
Tous litiges relatifs au présent contrat seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de La Rochelle. La constitution du contrat est formalisée par l'acceptation écrite par le client donneur d'ordre, en premier lieu, de la dernière version du devis émis par le prestataire, en deuxième lieu, des présentes conditions générales.

3 - LA COMMANDE

3-1 Formalités de validation

Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exhaustivité et l'exactitude des informations reportées sur le devis. La dernière version du devis validée provenant du client fait état de référence, le prestataire ne pourra être tenu responsable d'une erreur validée par le client. Pour être recevable, toute confirmation de commande doit être adressée par écrit 10 jours calendaires avant le jour de la manifestation.
La confirmation est effectuée exclusivement par le client donneur d'ordre et payeur. La validation de commande est matérialisée par l'ensemble des prestations intégrées dans le devis, de ce fait l'ensemble du devis ainsi que les conditions générales devront être signés, la dernière page du devis intégrant le récapitulatif budgétaire global du budget devra être datée, signée, tamponnée, avec les mentions : nom, prénom et qualité du signataire, « bon pour accord » ainsi que les numéros de SIRET et TVA Intracommunautaire dans le cas d'une société.
Acomptes de réservation : Toute réservation doit être accompagnée du versement d'un acompte correspondant à 50 % du montant du devis total TTC. Le versement de l'acompte déclenche une préparation optimale de l'événement (réservation du matériel, du personnel de service, achats des matières premières, boissons et éventuelles prestations sous-traitées) ; le versement se décompose comme suit :
- 50 % à la réservation, c 'est à dire au moment de la confirmation de l'accord par le Client,
Si l'acompte n'est pas perçu dans un délai de 15 jours ouvrés après la signature du devis, nous nous réservons le droit d'annuler la commande sans qu'aucune indemnité pour préjudice ne soit réclamée par le client.

3-2 Éxécution du contrat

a - Informations : Le prestataire fera son affaire de communiquer à ses préposés et intervenants y compris, les modalités d'exécution établies en amont par le client. Il est du devoir du client de prévenir le prestataire de toutes modifications et/ou précisions contractuelles, notamment celles afférentes à la logistique, dans les conditions et selon les modalités stipulées à l'article 4 ci-après.

b - Délégation de pouvoir : Le client donneur d'ordre pourra désigner la personne référente sur place le jour J. Le fait pour le client de contracter avec un organisateur ne modifiera en aucun cas ces dites conditions, l'organisateur doit assumer l'ensemble des obligations du client et devra pour ce faire avoir été mandaté par le client et agir au nom et pour le compte de ce dernier.

c - Responsabilité du client :
Le client organisateur est seul responsable des agissements des participants à l'événement, objet de la commande, il fera son affaire de toute question tenant à la sécurité des personnes et des biens, aux lieux ou la manifestation doit se dérouler, à la vérification des identités, à l'âge ou à la qualité des personnes, ainsi qu'à l'autorisation, à la régulation de la consommation des boissons alcoolisées, en aucun cas la responsabilité du prestataire ne pourra être recherchée de ces chefs.

d - Allergènes : Nos produits contiennent pour certains des allergènes. La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette est à la disponibilité du client à sa demande. Outre, les allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que nos produits contiennent des traces d'un ou plusieurs des allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles.

3-3 Facturation

La facture sera adressée dans les 72 heures après l'événement intégrant les dépassements éventuels de consommations. Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif applicable lors de l'établissement du devis, ils s'entendent HT, sous réserve du taux en vigueur lors de la réception. Compte tenu de la nature des produits que nous commercialisons en circuit court ou assujettis à des hausses de prix du marché (produits frais, alimentaires et périssables) nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et d'être modifiés sans préavis. Dans le cas d'un changement de législation, les tarifs seront automatiquement réajustés, par exemple, en cas de variation de taux ou taxes et feront l'objet de la révision de notre devis.

4 - CONDITIONS DE MODIFICATION

4-1 Nombre

Le devis initialement établi par le prestataire et accepté par le client a été spécifiquement établi pour un nombre de participants à l'événement commandé par le client. Pour être recevable, toute demande de modification du nombre de participants doit nous parvenir 7 jours ouvrés avant la date de la manifestation et doit donner lieu à une acceptation écrite du prestataire. Une nouvelle version du bon de commande modifié sera alors établie et devra être validée par le même client donneur d'ordre. Si le nombre définitif devait augmenter dans les 7 jours ouvrés précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité.
Néanmoins, une majoration de 20% du prix unitaire de ces repas supplémentaires sera appliquée en vertu des coûts supplémentaires (Production, matériel etc…)

Si le nombre d'invités venait à être dépassé le jour de la manifestation, sans que nous soyons préalablement prévenus, nous établirons notre facturation à partir du nombre de convives présents à la manifestation. Une majoration de 20% sera appliquée sur nos tarifs dans le cas où nous devrions relancer de la production, notamment en cas d'augmentation du nombre de convives après le délai convenu.

4-2 Annulation

Dans l'hypothèse où le client déciderait d'annuler sa commande pour quelque cause que ce soit, il se verrait soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier suivant :
Annulation entre 60 et 30 jours calendaires avant la date de réception : 20 % du montant TTC total du devis.
Annulation entre 30 et 8 jours calendaires avant la date de réception : 70% du montant TTC total du devis
Annulation à moins de 8 jours calendaires avant la date de réception : 100 % du montant TTC total du devis.

4-3 Report pandémie (ex : Covid)

En cas de report de date de la prestation commandée, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, l'acompte versé restera acquis au prestataire et ne donnera lieu à aucune répétition. Dans l'hypothèse où l'évènement commandé ne pourrait se tenir à la date convenue, un avoir correspondant au montant de l'acompte versé serait adressé au client, valable pour une durée de 12 mois suivant son émission. Passé ce délai, la manifestation sera considérée comme définitivement annulée et les sommes versées resteront acquises au prestataire. Un complément d'acompte pourra, le cas échéant, être réclamé en cas de révision non seulement de la date mais également de la composition de la commande, en pareil cas, un avenant au contrat sera étali, le prestataire se réserve le droit de modifier le prix et la composition de la commande, en pareil cas, un avenant au contrat sera établi, le prestataire se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente et de facturer au client les frais techniques, administratifs et de dédommagement auprès de ses propres prestataires

5 - FORCE MAJEURE

Le prestaire est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un évènement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transport, crise sanitaire ou tout autre évènement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De même, la responsabilité du prestataire ne saurait être engagée pour tout inconvénient ou dommage inhérent à l'utilisation d'internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou un virus informatique.
De convention expresse et déterminante à la conclusion du contrat, dans l'hypothèse où la prestation commandée ne pourrait se dérouler à date convenue en raison d'un cas de force majeure, l'acompte versé resterait acquis au prestataire, dans les conditions et modalités fixées à l'article 4-3

6- DONNEES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVEE

Dans le cadre de ses relations contractuelles, le prestataire amené à collecter des données à caractère personnel nécessaire au traitement de la commande. Conformément aux dispositions légales et règlementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Pour exercer ces droits et obtenir des informations détaillées sur les durées de conservation des données, le client doit contacter la société du prestataire à l'adresse suivante : Grégory Coutanceau Développement, 1 rue de la chaîne 17000 La Rochelle ou par internet à l'adresse suivante jennyfercoutanceau@gregorycoutanceau.com . Les informations collectées ont pour finalité le suivi des commandes, la gestion de la relation client et, si l'utilisateur y a consenti, la prospection clients. L'accès à vos données personnelles est strictement limité au personnel de Grégory Coutanceau Développement. Aucun profilage ne sera réalisé et plus généralement aucune décision automatisée ne sera prise sur la base des données collectées. Nous nous engageons à ne pas vendre, louer, céder ni donner accès à des tiers aux données du client sans son consentement préalable, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude, exercice des droits de la défense, etc.).
Le client est informé qu'il dispose du droit d'introduire une action auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés. Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'événement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.

7 – LES CONDITIONS DE PAIEMENT

Le solde du prix TTC est réglable sur place ou à réception de facture. Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment du passage de la commande. Toute demande de modification d'éléments de facturation (avoir et refacturation) ou de réédition (duplicata) doit être demandée dans les 24 heures suivant la réception de la facture. Le taux de pénalités exigible en cas de retard de paiement sera égal au taux d'intérêt légal appliqué par la banque centrale européenne majoré de 7 points et une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40€ sera due de plein droit et sans notification préalable. Nous nous réservons le droit de demander au client, une indemnisation complémentaire si les frais de recouvrement dépassaient ce montant. Toute facture présentée à la livraison sans acompte doit être payée comptant, sauf accord écrit préalable à défaut, nous nous réservons le droit de rapporter la marchandise en nos magasins. Conformément aux dispositions de l'article L 4431 du code du commerce, le délai de règlement de nos factures ne peut excéder 30 jours après la date de facture, par virement ou par chèque bancaire. Tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de l'établissement concerné. Aucun escompte ne sera accordé pour paiement anticipé.

J'accepte les présentes conditions générales :

Mention : Lu et approuvé et bon pour accord

Nom/ Prénom et qualité, donneur d'ordre :

Tampon :

Signature :

Date :

Numéros de SIRET et TVA Intracommunautaire :

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

VIVRE[S]
Cuisine au feu de bois
14 Quai aux Vivres
17300 Rochefort
Tel : 05 54 70 02 90
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@laclassedesgourmets.com
www.laclassedesgourmets.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

[AU] MARQUIS DE TERME
Cuisine gastronomique du terroir
3 Route de Rauzan
33460 Margaux
www.chateau-marquis-de-terme.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.oui-chef.co

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