




L'ENTRACTE
La Brasserie de Grégory

L'ENTRACTE, LA BRASSERIE DE GRÉGORY
35, rue Saint Jean du Pérot - 17000 La Rochelle
Tel. 05 46 52 26 69
Email : contact@lentracte.net - www.lentracte.net



Grégory révolutionne sa carte en proposant une cuisine goûteuse, plus simple, dans une ambiance conviviale et décontractée.

Le chef a souhaité vous faire déguster une cuisine de qualité en toute simplicité, en sélectionnant les meilleurs producteurs de la région.

La carte des vins vous emmène dans les vignobles les plus beaux de France, à la rencontre des producteurs qui font du beau et du bon.

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.

Joël GOURGUES, responsable de salle et son assistant Vincent MESMAIN, se tiennent à votre entière disposition pour toutes modifications ou plus amples renseignements.

Proposition de menu à 19.00€ TTC par personne

:

sauf vendredi soir, samedi soir et jours fériés
17,10€ HT dont TVA 10% 1.90€

MENU COCOTTE : entrée + plat

Ce menu est communiqué à titre indicatif, car les plats changent régulièrement.

Crème Agnès Sorel

Darne de saumon, sauce choron,
Fondue de poireaux

Buchette marron griotte



Proposition de menu à 26.50€ TTC par personne :
23.85€ HT dont TVA 10% 2.65€

Velouté de potimarron et poulpe mariné aux baies roses

Ou

Farçi charentais et magret fumé de « chez Morille »

Tournedos de dinde en basse température,
écrasé de pommes de terre aux herbes et jus réduit

Ou

Pavé de merlu snacké, étuvée de blettes au beurre d'Echiré
et fumet crémé

Sablé breton pomme-poire,
mousse vanillée et sorbet poire

Ou

Pana cotta à la fève Tonka, coulis de fruits rouges,
financier noisette



Proposition de menu à 31.00€ TTC par personne :
28.80€ HT dont TVA 10% 3.20€

MENU GOURMAND :

Oeuf parfait, façon carbonara,
Sur son lit de courge spaghetti

Ou

Comme un opéra de poissons fumés,
Crème d'Echiré aux algues

Selle d'agneau farcie séchée et estragon,
Aligot et son jus d'agneau

Ou

Pavé d'espadon fumé snacké et laqué aux épices,
Scorsonères confits

Gâteau au sucre Muscovado et clémentines,
Marmelade de clémentines et mousse au Marsala

Ou

Royal chocolat noir « Valhrona » et arabica

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



Proposition de menu à 38.00€ TTC par personne :
34.20€ HT dont TVA 10% 3.80€

Amuse-bouche

Pressé de foie gras de Mr Morille aux figues
pain aux fruits secs et mesclun

Magret de canard à la poudre de dragées,
jus court et gratin de pommes de terre à l'huile de truffe

ou

Tournedos de cabillaud lardé,
mouseline de patate douce et girolles

Le Dublin : Pain d'épices, confit de framboises,
Mousse Bayleys

ou

Tartelette citron vert,
ganache chocolat blanc aux agrumes et zeste d'orange

Mignardises



Les formules «APÉRITIFS» :

	Tarif HT par personne	Tarif TTC par personne
Cocktail Namon (jus de pomme légèrement parfumé à la cannelle et au sirop de caramel, twist d'orange et trait de Cognac)	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 Ou 2011 Bugey Cerdon rosé Gamay Domaine Balivet	5.00€	6.00€
Champagne Royer « Brut Réserve » blanc	7.92€	9.50€
Champagne Duval Leroy Bio 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€
2017 Vin de France, Essentiel, Domaine Brochet (vin blanc) *** 2016 AOC Bordeaux, Château Terres Douces (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	6,14€	7.00€
2016 Bordeaux, chateau du Barail (vin blanc) *** 2016 Lirac, Chateau d'Aquaria (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	7,81€	9.00€
2016 AOC Saumur blanc, «chemin des murs» Chateau de Parnay (vin blanc) *** 2016 AOC Bordeaux supérieur, Château Floréal Laguens (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	9,47€	11.00€
2016, AOC Bordeaux, Le bordeaux de Larrivet Haut Brion (vin blanc) *** 2017, AOC Bordeaux supérieur, «cuvée hypos» Château Majoureau (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	11,14€	13.00€
2016 AOC Graves, Château Vénus (vin blanc) *** 2010 AOC Côtes de Bordeaux, Blaye Château la Rose Bellevue (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	13,64€	16.00€



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 :

Les canapés à servir à l'apéritif au tarif de 1,30€ TTC par pièce

Ces canapés vous sont communiqués à titre d'exemple

Quelques suggestions :

Mini moelleux quinoa, tomate séchée et thon, crème d'ail noir

Entremet foie gras et rhubarbe

Mini poivron farci au crémeux d'artichaut

Rigatoni au saumon fumé et perle de wasabi

Sablé parmesan, mousse pomodori et sardine marinée

Les ardoises à partager

Ardoise de la Terre - 11.00€

Jambon sec / saucisson / farci charentais / rillettes de canard / pickles

Ardoise de la Mer - 12.50€

Rillettes de poisson / saumon fumé / crevettes / coquillages / pickles

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

L'assiette de 2 fromages sélectionnés et mesclun fraîcheur au tarif de 6,00€ TTC par personne

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

Les entremets :

Le poirier : version traditionnelle de notre chef pâtissier

Miroir chocolat pistache intense : dacquoise aux brisures de pistache, crémeux pistache intense, mousse légère chocolat au lait et glacage chocolat noir

Délice exotique : Biscuit à la noix de coco, croustillant au citron, gelée et crème Chiboust, tartare de fruits frais rafraichi à la menthe

Supplément de 3.50€ TTC par personne dans les menus à 19.00€ TTC et 26.50€ TTC



La salle de l'étage de la Brasserie de Grégory



A l'étage, la salle de La Brasserie de Grégory peut accueillir jusqu'à 40 personnes en repas assis et jusqu'à 60 personnes en cocktail déjeunatoire ou dînatoire.

Le personnel de service vous accueillera chaleureusement dans son établissement.

Idéal pour vos réunions, séminaires et repas de groupe. Un espace privatif équipé pour s'adapter à tous vos besoins.



Tableau



Cocktail



Menus



Pauses cafés

LES ÉTABLISSEMENTS GRÉGORY COUTANCEAU



**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



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



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 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



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



**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

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