

# g

# L'ENTRACTE



Les murs s'habillent de vieux chêne verni, les belles appliques en laiton et velours rouge, les affiches de collection apparaissent ici et là. Et la magie se met en place et nous replonge dans nos images d'enfance.

La cuisine se met au diapason et nous fait redécouvrir, sous la houlette de Grégory, notre chef de cuisine, les plats préparés avec amour par nos grands-mères, sans oublier le petit zeste qui fait toute la différence. Les desserts sont le caviar de cette cuisine gourmande et chaleureuse.

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



## L'ENTRACTE

35, rue saint Jean du pérot - 17000 La Rochelle  
Tél. 05 46 52 26 69 - Fax. 05 46 41 90 80  
[contact@lentracte.net](mailto:contact@lentracte.net)



L'ENTRACTE  
Retour aux sources

**Proposition de menu à 37€ par personne:**

**APERITIF:**

**Servi à table**

Kir vin blanc à la framboise

**MENU:**

*Seiches façon Rabat, sauce tartare onctueuse et croquante*

\*\*\*\*\*

*Aile de raie rôtie aux condiments,  
Feuilles de blettes, épinard et panais poêlés*

\*\*\*\*\*

*Vrai baba, taille XL, crème de vanille*

**VIN (1 bouteille pour 5) :**

2009 Vin de pays charentais « Mainart 538 » blanc Maison des Maines

Ou

2006 Vin de pays charentais rouge « Domaine du Grollet » Maison des Maines

Eaux minérales : Evian et Badoit

Café

**Le forfait comprend :**

- la mise à disposition de la salle
- les bouteilles d'eau pendant la réunion de travail
- la mise à disposition d'un paperboard et d'un écran de projection
- l'apéritif mentionné dans la proposition ci-dessus
- le repas mentionné dans la proposition ci-dessus

**En supplément :**

- café d'accueil (5€ TTC) comprenant café, thé, jus de fruits et viennoiserie
- pause café (3.50€ TTC) comprenant café, thé, jus de fruits

**g.**

GRÉGORI  
COUTANCEAU | EXPLORATEUR DE SAVEURS



**L'ENTRACTE**  
Retour aux sources

**Proposition de menu à 45€ par personne:**

**APERITIF:**

**Servi à table**

Cocktail « Lancer franc » à base de cognac, jus d'orange et crème de fraise

**MENU:**

*Velouté de champignons,  
Une tartine très gourmande pour l'accompagner*

\*\*\*\*\*

*Lotte dorée et risotto aux « légumes oubliés » glacés de Mr Gousseau,  
Jus de veau*

\*\*\*\*\*

*Exquis cromesquis « caraque »,  
Poire confite au miel beurré*

**VIN (1 bouteille pour 4) :**

2009 Vin de pays charentais « Colombard » blanc Pique Russe

Et

2006 Costières de Nîmes rouge « Les Grimaudes » Emmanuelle Kreydenweiss

Eaux minérales : Evian et Badoit

Café

**Le forfait comprend :**

- la mise à disposition de la salle
- les bouteilles d'eau pendant la réunion de travail
- la mise à disposition d'un paperboard et d'un écran de projection
- l'apéritif mentionné dans la proposition ci-dessus
- le repas mentionné dans la proposition ci-dessus

**En supplément :**

- café d'accueil (5€ TTC) comprenant café, thé, jus de fruits et viennoiserie
- pause café (3.50€ TTC) comprenant café, thé, jus de fruits



G R É G O R Y  
C O U T A N C E A U | E X P L O R A T E U R D E S A V E U R S



L'ENTRACTE  
Retour aux sources

Proposition de menu à 57€ tout compris :

APERITIF:

Servi à table

Cocktail Namon (jus de pommes et cognac, sirop de caramel et sirop de cannelle, un twist d'orange)

MENU:

*Tartare de maigre au parfum de citronnelle,  
Raviole de langoustine et émulsion à l'estragon*

*Ou*

*Croustillants de gambas estragon/sésame,  
Condiment tomato/olivo, salade de copeaux de légumes à cru*

*Ou*

*6 huîtres fines de claire n°3 de Monsieur Papin*

\*\*\*\*\*

*Aile de raie rôtie aux condiments,  
Feuilles de blettes, épinard et panais poêlés*

*Ou*

*Lotte dorée et risotto aux « légumes oubliés » glacés de Mr Gousseau,  
Jus de veau*

*Ou*

*Pièce de cochonnet du Larzac,  
Comme une polenta à la tomme de brebis, cèpes et échalote confite, jus gras*

\*\*\*\*\*

*Brioche façon « Pain Perdu », poêlée de cerises Amarena,  
Glace à la vanille des Indes*

*Ou*

*Mille-feuilles au praliné et mousse Ivoire, composition de fruits*

*Ou*

*Vrai baba, taille XL, crème de vanille*

VIN (1 bouteille pour 3) :

2009 Quincy Domaine Mardon

2005 Vin de pays d'Oc rouge « Les Roques » Jean-Marc Boillot

Eaux minérales : Evian et Badoit

Café

Le forfait comprend :

- la mise à disposition de la salle
- les bouteilles d'eau pendant la réunion de travail
- la mise à disposition d'un paperboard et d'un écran de projection
- l'apéritif mentionné dans la proposition ci-dessus
- le repas mentionné dans la proposition ci-dessus

En supplément :

- café d'accueil (5€ TTC) comprenant café, thé, jus de fruits et viennoiserie
- pause café (3.50€ TTC) comprenant café, thé, jus de fruits

**g.**

G R É G O R Y  
C O U T A N C E A U | EXPLORATEUR DE SAVEURS



L'ENTRACTE  
Retour aux sources

**Proposition de menu à 56€ par personne:**

**APERITIF:**

**Servi à table**

Pineau des Charentes rouge ou blanc de la maison Drouet

**MENU:**

*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Plateau de fruits de mer*

*(3 huîtres spéciales n°3, 3 huîtres fines de claire n°3, langoustines, bulots, bigorneaux, palourdes, crevettes grises et 1/2 tourteau par personne)*

\*\*\*\*\*

*Exquis cromesquis « caraque », poire confite au miel beurré*

**VIN (1 bouteille pour 2) :**

2007 Muscadet de Sèvre et Maine « Clos de la Morlière »

Eaux minérales : Evian et Badoit

Café

**Le forfait comprend :**

- la mise à disposition de la salle
- les bouteilles d'eau pendant la réunion de travail
- la mise à disposition d'un paperboard et d'un écran de projection
- l'apéritif mentionné dans la proposition ci-dessus
- le repas mentionné dans la proposition ci-dessus

**En supplément :**

- café d'accueil (5€ TTC) comprenant café, thé, jus de fruits et viennoiserie
- pause café (3.50€ TTC) comprenant café, thé, jus de fruits

**g.**

G R É G O R Y  
C O U T A N C E A U | E X P L O R A T E U R D E S A V E U R S



**L'ENTRACTE**  
Retour aux sources

**Proposition de menu à 64€ tout compris :**

**APERITIF:**

**Servi à table**

2009 Bordeaux blanc moelleux « Sémillon Gourmand » Château de Cranne  
Accompagné de 3 canapés par personne

**MENU:**

*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Tourte feuilletée de coquilles Saint Jacques aux champignons des sous-bois,  
Jus de langoustines au vinaigre de Xérès*

*Ou*

*Foie gras au naturel de Mr Dupérier,  
Chutney de poire et figue, pain Poilâne*

\*\*\*\*\*

*Bar en feuilles vertes au fumet de Saint-Emilion  
Selon Richard Coutanceau*

*Ou*

*Noix de ris de veau au sautoir, potirons sautés aux éclats de châtaigne,  
Jus de viande et crème légère truffée*

\*\*\*\*\*

*Moelleux au chocolat Grand Cru, cœur de pistache,  
Crèmeux au pineau des Charentes*

*Ou*

*Exquis cromesquis « caraque », poire confite au miel beurré*

*Ou*

*Mille-feuilles au praliné et mousse Ivoire,  
Composition de fruits*

\*\*\*\*\*

*Mignardises*

**VIN (1 bouteille pour 3) :**

2007 Vin de pays d'Oc blanc « Les Roques » Jean-Marc Boillot  
2007 Château La Branne rouge (Médoc)

Eaux minérales : Evian et Badoit

Café

**Le forfait comprend :**

- la mise à disposition de la salle
- les bouteilles d'eau pendant la réunion de travail
- la mise à disposition d'un paperboard et d'un écran de projection
- l'apéritif mentionné dans la proposition ci-dessus
- le repas mentionné dans la proposition ci-dessus

**En supplément :**

- café d'accueil (5€ TTC) comprenant café, thé, jus de fruits et viennoiserie
- pause café (3.50€ TTC) comprenant café, thé, jus de fruits



**Proposition de menu à 77€ tout compris:**

**APERITIF:**

**Servi à table**

Coupe de champagne Charles Heidsieck  
Accompagné de 3 canapés par personne

**MENU:**

*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Terrine de foie gras frais des Landes au naturel, chutney de poire et figue,  
Pain Poilâne*

\*\*\*\*\*

*Bar en feuilles vertes au fumet de Saint Emilion  
Selon Richard Coutanceau*

\*\*\*\*\*

*Noix de ris de veau au sautoir,  
Potirons sautés aux éclats de châtaigne, jus de viande et crème légère truffée*

\*\*\*\*\*

*Moelleux au chocolat Grand Cru, cœur de pistache,  
Crèmeux au pineau des Charentes*

*Mignardises*

**VIN (1 bouteille pour 2) :**

1 Verre de 2009 Bordeaux blanc moelleux « Sémillon gourmand » Château de Cranne  
2009 Sancerre blanc « Moulin granger » Domaine Hubert Brochard  
2006 Bourgogne rouge Domaine Tollot Beaut

Eaux minérales : Evian et Badoit  
Café

**Le forfait comprend :**

- la mise à disposition de la salle
- les bouteilles d'eau pendant la réunion de travail
- la mise à disposition d'un paperboard et d'un écran de projection
- l'apéritif mentionné dans la proposition ci-dessus
- le repas mentionné dans la proposition ci-dessus

**En supplément :**

- café d'accueil (5€ TTC) comprenant café, thé, jus de fruits et viennoiserie
- pause café (3.50€ TTC) comprenant café, thé, jus de fruits

**g**

GRÉGORI  
COUTANCEAU | EXPLORATEUR DE SAVEURS



**L'ENTRACTE**  
Retour aux sources

## CONDITIONS DE VENTE DES SEMINAIRES:

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

La privatisation de la salle est au tarif de 600€ TTC tous les jours sauf le samedi soir.

La privatisation de la salle est au tarif de 1800€ TTC le samedi soir.

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



## L'ENTRACTE



35, rue saint Jean du pérot - 17000 La Rochelle  
Tél. 05 46 52 26 69 - Fax. 05 46 41 90 80  
[contact@lentracte.net](mailto:contact@lentracte.net)

