



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 Michel, 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
<mailto:contact@lentracte.net>



L'ENTRACTE
Retour aux sources

CONDITIONS DE VENTE DES REPAS DE GROUPE:

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.**

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

Proposition de menu à 32 € par personne:
(Sauf samedi soir)

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, épinards 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



GRÉGORY
COUTANCEAU | EXPLORATEUR DE SAVEURS



L'ENTRACTE
Retour aux sources

Proposition de menu à 40 € 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 croustilles « 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

g.

GRÉGORY
COUTANCEAU | EXPLORATEUR DE SAVEURS



L'ENTRACTE
Retour aux sources

Proposition de menu à 51€ 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

Proposition de menu à 52 Euros 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, épinards 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

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 59 Euros 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 croustilles « 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'Occ blanc « Les Roques » Jean-Marc Boillot

2007 Château La Branne rouge (Médoc)

Eaux minérales : Evian et Badoit

Café

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 72 Euros tout compris:

APERITIF:

Servi à table

Coupe de champagne Charles Heidsieck
Accompagnée 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

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

Les digestifs:

Supplément de 5 € par menu (verre de 3 cl)

COGNAC :

Chabasse
Napoléon

Courvoisier
Exclusif
Napoléon

BAS-ARMAGNACS :

1996 Domaine Boingnières Folles Blanche Martine Lafitte
1984 Château de Charue
1983 Domaine Martial Darraba

RHUMS :

Rhum 10 Cane Trinidad
Rhum Appelton 15 ans Jamaïque

EAUX DE VIE BLANCHES :

Framboise Albert Seltz
Kirsch Albert Seltz
Poire Williams Albert Seltz
Marc de Gewurztraminer Albert Seltz

AUTRES LIQUEURS :

Navan Liqueur de Cognac à la vanille
Belle de Brillet

Propositions annexes par personne:

Canapés en apéritif au tarif de 1 €

Assiette de fromages au tarif de 8 €

Le tarif des droits de bouchon varie en fonction des bouteilles consommées.

Le menu enfant est à 14.50 € (plat, dessert)



GRÉGORY
COUTANCEAU | EXPLORATEUR DE SAVEURS



L'ENTRACTE
Retour aux sources

LES ETABLISSEMENTS GREGORY 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



RESTAURANT LE COMPTOIR DES VOYAGES

Cuisine du monde

22, Rue St-Jean du Pérot
17000 LA ROCHELLE
Tel : 05 46 50 62 60
contact@lecomptoirdesvoyages.com
www.lecomptoirdesvoyages.com



RESTAURANT L'ENTRACTE

Cuisine traditionnelle

35 Rue St Jean du Pérot
17000 LA ROCHELLE
Tel : 05 46 52 26 69
contact@lentracte.net
www.lentracte.com



SERVICE TRAITEUR GREGORY COUTANCEAU COOKING

Traiteur et organisateur de réceptions. Service de plateaux-repas.

12 Rue Leverrier
17440 AYTRE
Tel : 05 46 41 90 79
traiteur@gregorycoutanceau.com
www.larochelletraiteur.com



ECOLE DE CUISINE ET DE SOMMELLERIE LA CLASSE DES GOURMETS

Organisation de cours de cuisine et de sommellerie pour particuliers et entreprises

35 Rue St Jean du Pérot
17000 LA ROCHELLE
Tel : 05 46 31 15 20
contact@laclassedegourmets.com
www.laclassedegourmets.com