



• LIEU DE RÉCEPTIONS •
≡ LA MAISON ≡
SAINT NICOLAS
— LA ROCHELLE —
• ET DE CONVIVIALITÉ •

NOTRE SÉLECTION METS & BOISSONS

g.

GREGORY
COUTANCEAU



EXPLORATEUR DE SAVEURS



Grégory Coutanceau Traiteur : l'expertise et l'expérience d'un Grand Chef !

Notre objectif, vous offrir une prestation de qualité tant sur les produits que sur le service !

Profitez d'un service traiteur haut de gamme, dans lequel le chef Grégory Coutanceau conjugue art de recevoir et cuisine gastronomique. Membre des "Traiteurs de France", Grégory Coutanceau est un gage de qualité et de saveurs.

- ✓ Grégory Coutanceau Traiteur met en avant tout son savoir-faire pour faire de vos évènements un moment convivial, raffiné et gourmand.
- ✓ Une cuisine de qualité à partir de produits frais sélectionnés auprès des meilleurs artisans et producteurs de La Rochelle et sa région.
- ✓ Disposer d'une équipe dynamique et professionnelle tout au long de votre évènement.



FAITES VOTRE CHOIX !

- **Petit déjeuner et gourmandises sucrées** **p. 4**
 - Nos pauses « Inspiration du Jour » p. 5
 - Notre petit déjeuner conférence p. 6

- **Notre Atelier culinaire « comme à la maison »** **p. 7**

- **Nos « Saveurs Gourmandes » Déjeunatoires et Dînatoires** **p. 8**
 - Notre Duo Gourmand p. 9
 - Notre Menu Gourmand p. 10
 - Notre Buffet Gourmand p. 11

- **Nos « Saveurs Prestiges » Déjeunatoires et Dînatoires** **p. 12**
 - Notre Duo Prestige p. 13
 - Notre Menu Prestige p. 14
 - Notre Buffet Prestige p. 15

- **Nos Plaisirs Gourmands** **p. 16**
 - Le Plateau « Inspiration du Chef » p. 17
 - Nos Planches Gourmandes p. 18

- **Nos Pièces de Cocktail** **p. 19**

- **Notre Carte des Boissons** **p. 21**





Petit déjeuner et gourmandises sucrées

Nos pauses « Inspiration du Jour »

10€ TTC

Comme
à la maison



Fruits
rouges



Tout
choco'



Retour
en enfance



L'Américaine



Détox



Boissons chaudes et fraîches • Fruits de saison • Biscuits et suggestions sucrées du chef

Notre petit déjeuner conférence

26€
TTC*

Café à la main et viennoiseries en bouche, rassemblez vos collaborateurs autour d'un petit déjeuner copieux, l'assurance d'une matinée réussie !



Boissons chaudes et fraîches • Fruits de saison • Mini-viennoiseries • Biscuits et suggestions sucrées du chef

* Inclus la prestation de restauration, la location de la salle, la mise à disposition des tables rondes et des équipements de vidéo projection et sonorisation

Animation gastronomique

« comme à la maison »

32€ TTC

Après dégustation de vos amuses-bouches ...

Nos pièces salées et sucrées

En brochettes, verrines ou canapés, autant d'entremets qui sauront vous régaler !

Pâtisseries et compagnie, fruits frais et chocolat, il y en aura pour tous les goûts !

Nos plats chauds*

Concoctés spécialement par notre chef, l'assurance d'un bon petit plat mijoté comme à la maison.

... Choisissez votre animation gastronomique et admirez le show du chef !

Atelier huîtres de Marennes
Atelier saumon
Atelier poulpe à la plancha

Atelier baguette Charentaise
Atelier baguette « La Marine »
Atelier tartare de daurade
Atelier tartare Italien

* Détails des pièces et plats en page 20 (sous forme de cocktail 18 pièces)



Nos « Saveurs Gourmandes » Déjeunatoires ou Dînatoires

「Entre convivialité et
gastronomie」

Notre Duo Gourmand

40€ TTC

Cocktail apéritif 8 pièces

Canapés salés

- Entremet au foie gras et à la rhubarbe
- Sablé à la carotte, mousse de légumes sélectionnés et graines du potager
- Crème de sardine sur sa tartelette et pousses de mustard cress
- Cube de saumon mariné aux herbes aromatiques
- Raviole de lomo et crème, façon tartare

Salés en brochette

- Bille de chèvre à la griotte

Mini-créations – équivalent 2 pièces

- Club-sandwich à la truite fumée et crème de mascarpone citronnée

Le Repas

Plats de résistance (À choisir)

- Filet de volaille snacké et farci aux fruits secs, tarte feuilletée aux champignons sélectionnés, jus corsé de volaille
- Filet de lieu noir gratiné au parmesan, fondue de poireau et sa sauce au lieu fumé
- Dos de cabillaud pané aux olives noires, mousseline onctueuse de brocolis, sauce courgette infusée aux agrumes

Dessert (À choisir)

- Dôme de chocolat, cœur caramel au beurre salé, sauce caramel à la fleur de sel de l'île de Ré
- La Granny Smith revue et visitée sur un fin sablé à la cannelle et mousse à la pomme verte
- Biscuit à la noix de coco, croustillant au citron, gelée et crème Chiboust, tartare de fruits frais rafraîchi à la

Notre Menu Gourmand

39€ TTC

Entrée (À choisir)

- Tartelette finger, version terre au lomo ibérico, tapenade de poivron et copeaux de tome de chèvre
- Tartelette finger, version mer, au lieu noir, accompagné de son tartare de concombre au fromage frais, pousses de Cress
- Compression de légumes marinés et billes de mozzarella parfumées au basilic

Dessert (À choisir)

- Dôme de chocolat, cœur caramel au beurre salé, sauce caramel à la fleur de sel de l'île de Ré
- La Granny Smith revue et visitée sur un fin sablé à la cannelle et mousse à la pomme verte
- Biscuit à la noix de coco, croustillant au citron, gelée et crème Chiboust, tartare de fruits frais rafraîchi à la menthe

Plat de résistance (À choisir)

- Filet de volaille snacké et farci aux fruits secs, tarte feuilletée aux champignons sélectionnés, jus corsé de volaille
- Filet de lieu noir gratiné au parmesan, fondue de poireau et sa sauce au lieu fumé
- Dos de cabillaud pané aux olives noires, mousseline onctueuse de brocolis, sauce courgette infusée aux agrumes

Notre Buffet Gourmand

38€ TTC

Buffet d'entrées

- Planchette charcuterie crue : jambon de la montagne noire, coppa et pancetta, assortiment de pains au levain, beurre demi sel, petits oignons au vinaigre balsamique de Modène
- Conchiglioni farci aux rillettes de saumon
- Véritable pain Pita, wok de légumes croquants et pluches de coriandre fraîche

Plats chauds servis en panier bois (À choisir)

- Risotto crémeux "Primavera" et crevettes sautées au piment d'Espelette
- Emincé de volaille au basilic et sa polenta crémeuse au parmesan



Buffet de fromages Charentais

- Crottin de chèvre
- Pyramide cendrée
- Tome Ruffécoise

Buffet de desserts

- Taboulé sucré revue et visité par Grégory
- Allumette surmontée de sa crème citron meringuée
- Tartelette revisitée au chocolat Valrhona et caramel



Nos « Saveurs Prestiges » Déjeunatoires ou Dînatoires

「 Mettez les petits plats
dans les grands 」

Notre Duo Prestige

51€ TTC

Cocktail apéritif 8 pièces

Canapés salés

- Entremet au foie gras et à la rhubarbe
- Sablé à la carotte, mousse de légumes sélectionnés et graines du potager
- Crème de sardine sur sa tartelette et pousses de mustard cress
- Cube de saumon mariné aux herbes aromatiques
- Raviole de lomo et crème, façon tartare

Salés en brochette

- Bille de chèvre à la griotte

Mini-créations

- Club-sandwich à la truite fumée et crème de mascarpone citronnée

Le Repas

Plats chauds (À choisir)

- Filet de Saint-Pierre poêlé, tombée de tomates aux olives, chips de lomo Ibérico, huile aromatique au basilic
- Magret de canard rôti sur sa peau, polenta moelleuse au fromage de brebis, jus court de canard
- Filets de pigeonneau poêlés, raisins rôtis au Cognac et mille-feuilles de pommes de terre, jus court de pigeon

Dessert (À choisir)

- Entremet au chocolat Valrhona, cœur crème brûlée et sa crème anglaise à la menthe
- Sablé de La Ronde, ananas longuement rôti aux épices, coulis à la bergamote et glace
- Le Fraisier en version traditionnelle de notre chef pâtissier

Notre Menu Prestige

51€ TTC

Entrée (À choisir)

- Sablé croustillant au parmesan, œuf poché et crème d'herbes aromatiques, betterave râpée et mâche
- Millefeuilles de tomate et chair d'araignée de mer, salade de granny Smith croquante légèrement acidulée
- Tartare de dorade marinée, salade de wakamé et crème de raifort en accompagnement

Plat de résistance (À choisir)

- Filet de Saint-pierre poêlé , tombée de tomates aux olives, chips de lomo Ibérico, huile aromatique au basilic
- Magret de canard rôti sur sa peau, polenta moelleuse au fromage de brebis, jus court de canard
- Filets de pigeonneau poêlés, raisins rôtis au Cognac et mille-feuilles de pommes de terre, jus court de pigeon

Dessert (À choisir)

- Entremet au chocolat Valrhona, cœur crème brûlée et sa crème anglaise à la menthe
- Sablé de La Ronde, ananas longuement rôti aux épices, coulis à la bergamote et glace
- Le Fraisier en version traditionnelle de notre chef pâtissier

Notre Buffet Prestige

47€ TTC

Buffet d'entrées

- Assortiments de tapas, involtini, poulpe mariné, croûtons et tapenade
- Ardoise de Lieu fumé tranché, pain au citron et beurre demi-sel et Assortiment de pains au levain, beurre demi sel, petits oignons au vinaigre de balsamique de Modène
- Compression de volaille à l'estragon, moutarde à l'ancienne

Plats chauds – servis en panier de bois

- Lamelles d'encornets sautées en persillade et pommes de terre grenailles rôties à l'huile d'olive extra-vierge
- Emincé de volaille au basilic et sa polenta crémeuse au parmesan

Buffet de fromage de notre affineur

- Camembert au lait cru de Normandie
- Comté 12mois d'affinage
- Sainte Maure de Touraine

Buffet de dessert

- Sablé de La Ronde aux amandes et ananas rôti aux épices douces
- Biscuit reconstitué et sa délicate mousse au cassis
- Tartelette revisitée au chocolat Valrhona et caramel



Nos Plaisirs Gourmands

Le Plateau « Inspiration du Chef »

19,50€
TTC



Réalisé selon l'inspiration du Chef avec
les produits du jour

Entrée du Jour

Plat du Jour
(Poisson ou Viande)

Fromage sélectionné

Dessert du jour

Nos Planches Gourmandes

10€ TTC
/personne

Planche de charcuterie

- Jambon de la montagne noire
- Coppa
- Pancetta

- Assortiment de pains au levain
- Beurre demi-sel
- Petits oignons au vinaigre balsamique de Modène

Planche de fromages

- Comté fruité
- Brie
- Saint Maure de Touraine

| Accompagné d'une fraîcheur de mesclun





Nos Pièces de Cocktails

Nos Cocktails Apéritifs

Nos pièces salées

Canapés

- Entremet au foie gras et à la rhubarbe
- Cube de saumon mariné aux herbes aromatiques
- Raviole de lomo et crème, façon tartare

Et bien d'autres !

Brochettes et cuillères japonaises

- Bille de chèvre à la griotte
- Tartare de fenouil croquant et fine tranche de dorade mariné
- Crème de maquereau fumé au poivre parfumé

Mini-créations et verrines

- Finger au gorgonzola et copeaux de coppa
- Club-sandwich à la truite fumée et crème de mascarpone citronnée
- Tapenade de carotte, fine salade de volaille aux épices douces et pignons de pin torréfiés

Et bien d'autres !

Nos pièces

sucrées

- Mini tarte tropézienne aux gros grains de sucre
- Mini tatin aux pommes caramélisées
- Coque de chocolat fourré au crémeux de praliné en feuillantine
- Financier au basilic et billes de fruits rouges
- Sablé diamant et crème de citron
- Macaron à la pistache, surmonté d'une crème légère à la vanille et fruits de saison

Nos plats chauds (À choisir)

- Parmentier onctueux à l'effiloché de confit de canard
- Lamelles d'encornet en persillade et pommes de terre grenailles rôties à l'huile d'olive extra-vierge

➤ Cocktail 10 pièces
(sans plat chaud)

16€ TTC

➤ Cocktail 15 pièces

19€ TTC

➤ Cocktail 18 pièces

22€ TTC



Notre Carte des Boissons

Nos forfaits boissons

Forfait Vigneron

- Vins Blanc, Rouge, Rosé
- Eau plate et pétillante - Abatilles

Standard
8€ TTC
Supérieur
11€ TTC

Forfait Charentais

- Vins Blanc, Rouge, Rosé
- Pineau Blanc, Rouge
- Eau plate et pétillante - Abatilles

Standard
10€ TTC
Supérieur
13€ TTC

Forfait Champagne

- Vins Blanc, Rouge, Rosé
- Champagne
- Eau plate et pétillante - Abatilles

Standard
19€ TTC
Supérieur
27€ TTC



Forfait sur la base de 2 verres d'alcool par personne



NOUS CONTACTER

13 rue de la Sardinerie – 17000 La
Rochelle
07 69 42 21 83
commercial@cosy-hotels.net



NOUS CONTACTER

1 rue de la Chaîne 17000 La Rochelle
06 79 88 87 36
florencemorelli@gregorycoutancecau.com