



# BON TEMPS


*Grégory Coutanceau*

BRASSERIE  
CONTEMPORAINE

LA ROCHELLE

## **BON TEMPS**

35, rue Saint Jean du Pérot - 17000 La Rochelle  
Tel. 05 46 52 26 69  
[contact@bontemps-larochelle.com](mailto:contact@bontemps-larochelle.com)  
[www.bontemps-larochelle.com](http://www.bontemps-larochelle.com)

The image shows the interior of a restaurant. In the foreground, there is a wooden table with several glasses and a napkin. The background features a bar area with a curved counter and stools, and a dining area with tables and chairs. The lighting is warm and ambient, with a large, modern chandelier hanging from the ceiling. The overall atmosphere is cozy and sophisticated.

Venez passer du bon temps dans la nouvelle brasserie du chef Gregory Coutanceau qui vient d'ouvrir à La Rochelle.

Ce nouveau lieu, où il fera bon vivre, vous proposera autour de plats emblématiques de la cuisine française, une très belle sélection de vins de vigneron.

En reprenant les codes de la brasserie traditionnelle nous rappelant le « bon temps », le restaurant vous proposera un univers mêlant tradition et nouveautés.

Face à l'entrée, un bar aux tons noirs et laiton vous invitera à vous attabler et à profiter de l'ambiance en partageant un plat canaille et un verre de vin, au 1er étage, on s'y installera dans une ambiance plus feutrée.

# 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.

Delphine Urlet, se tient à votre entière disposition pour toutes modifications ou plus amples renseignements.



**BON  
TEMPS**  
*Grigory Contarcean*

## LE MENU DE LA SEMAINE

31€ TTC PAR PERSONNE

28,18€ HT dont TVA 10% 2.82€

*sauf vendredi soir, samedi soir et jours fériés*

---

Le menu change chaque semaine suivant l'inspiration du chef

Tempura de julienne,  
Sauce tartare et pousses de roquette amère

\*\*\*\*

Foie de veau de la boucherie Massonde,  
Poêlée en persillade et son gratin dauphinois

\*\*\*\*

Salade d'agrumes aux saveurs de menthe et de vanille,  
Tuile craquante

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

## UN BON MENU

35€ TTC PAR PERSONNE

31.81€ HT dont TVA 10% 3,19€

sauf vendredi soir, samedi soir et jours fériés

Salade de museau de cochon,  
Pickles de légumes et vinaigrette aux mouûts de raisin

Ou

Farcis charentais

Coulis de poivrons brulés et mesclun

\*\*\*

Jarret de cochon confit,

Endives braisées et laquées au miel et jus de cuisson

Ou

Merlu rôti,

Mousseline de panais rôtis et beurre blanc

\*\*\*

Riz au lait à l'ancienne et sa sauce au caramel

Ou

Mousse au chocolat, chocolat noir de la maison « Valhrona »,  
aux grains de fleur de sel de l'île de Ré et tuile aux amandes

\*\*\*

Mignardises



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



BON  
TEMPS  
*Gregory Coutanceau*

# BON TEMPS

Grigory Contarcean

## LE MENU DU BON TEMPS

39€ TTC PAR PERSONNE

35.45€ HT dont TVA 10% 3.55€

Velouté de carottes bio de Mr Gousseau caramélisées,  
Eclats de noisettes et crème double

Ou

Oeufs parfaits en meurette,  
Garniture grand mère et mouillettes au sarrasin

Ou

Lamelles frites de seiche  
Sauce aioli (supplément de 3€)

Ou

Foie gras de canard de Mr Morille et son accord pommes coings,  
Toast de pain d'épices  
(supplément de 8€)

\*\*\*

Mulet noir snacké à la plancha, risotto d'orzo iodé et beurre blanc

Ou

Jarret de cochon confit,  
Endives braisées et laquées au miel et jus de cuisson

Ou

Pavé de merlu rôti,  
Pommes boulangères aux oignons confits et bisque de crustacés  
(supplément de 3€)

Ou

Les rognons de veau  
Sauce moutarde à l'ancienne et écrasé de pommes de terre aux herbes  
(supplément de 5€)

\*\*\*

Mousse au chocolat noir de la maison «Valhrona» aux grains de fleur de sel de l'Île de Ré

Ou

Mousse glacée aux framboises de la saison passée et son coulis

Ou

Poire fondante aux grués de cacao de la maison «Valhrona»,  
Sauce caramel aux épices et son gel au café

\*\*\*

Mignardises

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

# LE MENU DÉGUSTATION

50€ TTC PAR PERSONNE

45,46€ HT dont TVA 10% 4,54€

---

## Amuse-bouche

\*\*\*

Foie gras de canard poêlé de Mr Morille,  
Et son accord pommes/ coings, toast de pain

\*\*\*

Pavé de cabillaud au crumble d'hiver,  
Gratiné de légumes racines et jus de volaille corsé

Ou

Magret de canard rôti aux abricots,  
Champignons farcis au roquefort et noix de la Borderie

\*\*\*

Assiette de 2 fromages ( supplément 8,00€)

\*\*\*

Poire pochée au café, crumble au gruë de cacao et sa glace à la vanille

Ou

Crumble aux deux sésames et citron

\*\*\*

Mignardises



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



## LES FORMULES «APÉRITIFS»

---

	Tarif HT par personne	Tarif TTC par personne
Cocktail Bon Temps (Crème de cassis, Pineau rouge, Prosecco , Perrier)	6,66€	8,00€
Véritable Kir vin blanc au Bourgogne Aligoté et crème de fruit Merlet	6,66€	8,00€
Pineau des Charentes Blanc ou Rouge 5 ans d'âge Château de Beaulon	7,50€	9,00€
Champagne Charles Mignon « Brut Réserve » blanc	9,16€	12,00€
Champagne Charles Mignon Rosé « Brut réserve »	11,66€	14,00€

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	Tarif HT par personne	Tarif TTC par personne
2022 , AOC Duché d'Uzes « Racine» Bourdic (vin blanc) *** 2019 Graves, Château « Petit Mouta » ( vin rouge) A raison de deux verres par personne Evian, Badoit, café, thé, infusion	11,21€	13.00€
2022, IGP Charentais, Domaine Montizeau, sauvignon, Thierry Jullion (vin blanc) *** 2021, Côtes de Bordeaux, Château Floreal Laguens (vin rouge) A raison de deux verres par personne Evian, Badoit, café, thé, infusion	15,38€	18.00€
2019 AOC Graves, Carré d'As (vin blanc) *** 2020 AOC Bandol, Domaine de la Tour de Bon, Sainte Féréol, (vin rouge) A raison de deux verres par personne Evian,Badoit,café, thé infusion	21,21€	25,.00€



## LES FORMULES «DIGESTIFS»

---

Notre sommelier vous présente sa carte des digestifs à consommer en fin de repas :  
Supplément de 8.00 € TTC par personne (verre de 4 cl)  
6,66 € HT (dont TVA à 20 % : 1,33€)

**Cognac :**

Léopold Gourmel « Premières Saveurs »  
Frapin VIP XO

**Calvados :**

Calvados 10 ans d'âge « Le père Jules »

**Get 27**

Rhum arrangé Longueteau Premium Shrub



## LES SUGGESTIONS COMPLÉMENTAIRES

---

**Les canapés à servir à l'apéritif au tarif de 1,50€ TTC ( 1,35€HT) 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 :**

Planche charentaise - 19€

farcis charentais maison / rillons charentais / graton de porc charentais / pickles

Planche de la mer - 21€

Bulots / sélection de poissons fumés / rillettes de poisson / mayonnaise / pickles

Le contenu des ardoises varient suivant les saisons

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

**L'assiette de 2 fromages sélectionnés** et mesclun fraîcheur au tarif de 8,00€ TTC par personne

**Le menu enfant ( moins de 11 ans)** est à 15€ TTC, composé d'un plat et d'un 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 4.00€ TTC par personne dans les menus à 31€TTC, 35 €TTC et 39€ TTC**



## LA SALLE DE L'ÉTAGE



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 déjeuner ou dîatoire.

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

# CONDITIONS GENERALES DE VENTE RESTAURANTS

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations entre le prestataire L'Entracte, 35 Rue St Jean du Pérot 17000 La Rochelle Numéro de SIRET : 47846833300016 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. Toute 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 Exécution 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 où la manifestation doit se dérouler, à la vérification des identités, à l'âge ou à la qualité des personnes, ainsi qu'à l'auto-régulation, 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 établi, 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 prestataire 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 réglementaires 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](mailto: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'évènement 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



## 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



## BON TEMPS

Brasserie Contemporaine  
35, rue St Jean du Pérot  
17000 La Rochelle  
Tel : 05 46 52 26 69  
contact@bontemps-larochelle.com  
www.bontemps-larochelle.com



## [AU] MARQUIS DE TERME

Cuisine gastronomique du terroir  
3 Route de Rauzan  
33460 Margaux  
www.chateau-marquis-de-terme.  
com

Retrouvez toute l'actualité du groupe sur  
[www.gregorycoutanceau.com](http://www.gregorycoutanceau.com)