



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
www.bontemps-larochelle.com

The image shows the interior of a restaurant. In the foreground, there is a wooden table set with several glasses, including wine and water glasses, and a white napkin. The background features a dining area with dark wooden tables and chairs, some with blue and orange cushions. A bar area with a dark counter and a metal bowl is visible on the right. The ceiling has a modern design with recessed lighting and several large, woven, conical pendant lights. The overall atmosphere is warm and contemporary.

Venez passer du bon temps dans la nouvelle brasserie du chef Grégory 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 1^{er} 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 Kontarcan

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

Gaspacho de courgette à la menthe,
Quenelle de ricotta aux cerneaux de noix

Pavé de lieu noir rôti,
Fregola sarda crémeuse aux herbes fraîches et sauce vierge à
la salicorne

Traditionnel poire Belle-Hélène

Mignardises

 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

Le traditionnel hareng

Et ses pommes de terre à l'huile

Ou

Farcis charentais

Coulis de poivrons brûlés et mesclun

Maquereaux marinés aux épices et snackés à la plancha,

Ratatouille et crème aigrelette relevée

Ou

Pavé de merlu rôti,

Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches,

sauce vierge de salicorne

Riz au lait au parfum de pêche et verveine, yaourt grec

Ou

Mousse aux deux chocolats de la maison « Valhrona »,

Accompagnée de ses fruits secs

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

Ballotine de foie gras de canard de Mr Morille au naturel

Compotée d'abricots à la noisette, abricots rotis au miel de chataignier

Maigre de petit bateau rôti

Et légumes d'été déglacés au jus de viande, émulsion de raifort

Ou

Magret de canard rôti,

Tian à la tomme, jus corsé

Tartelette aux cerises et ricotta et son coulis

Ou

Crumble aux abricots et à l'angélique de Niort déstructuré

Mignardises



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



**BON
TEMPS**
Grigory Contarcean

LE MENU DU BON TEMPS

39€ TTC PAR PERSONNE

35.45€ HT dont TVA 10% 3.55€

Cromesquis de jambon « Hungaro »

Mâche croquante et vinaigrette aux poivrons brûlés

Ou

Le traditionnel hareng

Et ses pommes de terre à l'huile

Ou

Lamelles frites de seiche (supplément de 3€)

Sauce aioli

Ou

Ballotine de foie gras de canard de Mr Morille au naturel (supplément de 8€)

Compotée d'abricot à la noisette et abricots rôtis au miel de châtaigner

Merlu de nos côtes rôti

Quinoa aux coquillages et sauce vierge de salicorne

Ou

Travers de cochon du Poitou

Fumé et braisé par nos soins, purée de carottes confites à la graisse, sauce barbecue

Ou

Thon blanc de ligne mi-cuit (supplément de 5€)

Aux oléagineux et aubergine gratinée à la feta, laqué aux épices

Ou

Les rognons de veau (supplément de 3€)

Sauce moutarde à l'ancienne et écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches

Mousse aux deux chocolats de la maison Valrhona

Accompagnée de ses fruits secs

Ou

Bavaroise aux framboises et aux poivrons rouges

Ou

Le fraisier traditionnel

Ou

Riz au lait à la verveine et yaourt grec

Brunoise de pêche

Mignardises

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

BON TEMPS

Grigory Contarcean

LE MENU DEGUSTATION

75€ TTC PAR PERSONNE

68.18 € HT dont TVA 10% 6.82€

Amuse bouche

Ballotine de foie gras au naturel de Mr Morille,
Compotée d'abricots à la noisette et abricots rôtis au miel de chataignier

Thon blanc de ligne mi-cuit,
Aux oléagineux et aubergines gratinées à la féta, laqué aux épices

Coronita Duroc de Batale moelleuse aux épices douces,
Poêlée de légumes d'été et jus de viande

Le « Paris-Brest » du Bon Temps

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 pêche, Pineau blanc, 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 Abatilles plate et Abatilles pétillante, café, thé, infusion	11,21€	13.00€
2023, Côtes du Roussillon, numero 153 , Arnaud de Villeneuve (vin blanc) *** 2020, AOC Blaye, Côtes de Bordeaux , château Haut Grelot (vin rouge) A raison de deux verres par personne Abatilles plate et Abatilles pétillante, 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 Abatilles plates et Abatilles pétillante, 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 (*):

Charlotte aux fraises

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

(*)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 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

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 . 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



AGAPE(S)

Cuisine nomade
Traiteur événementiel à
La Rochelle et Bordeaux
12, rue Le Verrier - 17440 Aytré
Tel : 05 46 41 90 79
traiteur@gregorycoutanceau.com
www.agapes-gregorycoutanceau.com



[AU] MARQUIS DE TERME

Restaurant au cœur des vignes
3, Route de Rauzan
33460 Margaux
www.au-marquis-de-terme.com



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 | Sémianire |
Cuisine italienne | Rooftop
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

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