



LES FLOTS

Un océan de saveurs

RESTAURANT LES FLOTS

1, rue de la Chaîne- 17000 La Rochelle

Tel. 05 46 41 32 51

Email : contact@les-flots.com - www.les-flots.com

C'est au pied de la Tour de la Chaîne que se trouve cet ancien estaminet du XVIII^{ème} siècle. Protégé par les tours et face au spectacle permanent du Vieux Port, Grégory Coutanceau choisit un décor mi-traditionnel, mi-contemporain où une cheminée d'époque côtoie un mobilier résolument moderne. De cette salle de restaurant d'où se dégage une ambiance raffinée, on retiendra un art de la table élégant dans un cadre exceptionnel.

A la carte, Grégory réalise une cuisine de produits, les plus beaux que puissent offrir la mer et sélectionnés chaque jour à la criée de La Rochelle, puis vient le jeu des alliances de saveurs et parfois même un soupçon d'épices vient se glisser dans une cuisine rassurante et innovante. Le plaisir ne reste d'ailleurs pas que dans l'assiette, car la cave à deux pas de la mer, cache un millier de références et vous offre là encore ce que nos vignobles français font de meilleur.



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.

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.

Philippe FERRU, responsable de salle et toute l'équipe du restaurant seront heureux de vous accueillir.

[CONSULTER NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE](#)

Proposition de menu à 37.00€ TTC par personne :

(uniquement au déjeuner du lundi au vendredi et hors les jours fériés)

33.63€ HT dont TVA 10% 3,36€

MENU «RETOUR DE PÊCHE» :

Ce menu est contractuel et change toutes les 2 semaines.

Le Cabillaud,

En croûte de chorizo, mousseline de choux fleur, noisettes torréfiées et huile d'olive
infusé au chorizo

ou

Le Lieu jaune,

Déclinaison de fenouil, croquant et confit à l'orange,
Segments d'agrumes et zestes de citron vert

Le Poulpe,

Snacké et mariné aux épices Tandoori, quinoa aux herbes fraîches,
Citron confit et crémeux de roquette

La Figue et la Framboise,

Confites et fraîches, parfait glacé de Madagascar, biscuit aérien et cacahuètes
sablées

ou

En compotée parfumée à la cardamome,
Pain de gêne, sorbet abricot et texture de polenta



g.

GREGORY
COUTANCEAU

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



LES FLOTS
Un océan de saveurs

Proposition de menu à 57,00€ TTC par personne :

51.81€ HT dont TVA 10% 5.18€

(tous les jours au déjeuner et au dîner à l'exception du samedi soir)

MENU :

Mise en bouche

La Truite Charentaise,

Fumée au bois de hêtre, pommes de terre grenaille de l'Ile de Ré, oeuf de truite et condiment acidulé à l'orange perlé à l'huile de citron combava

Ou

La Tomate,

De plein champs de chez Mr Gousseau, crème de tomate confite et basilic, Copeaux de Lomo Duroc, gressin à l'huile d'olive

Le St Pierre snacké à la plancha,

Moule de la maison Hurtaud au safran du Poitou,

Sommités de brocolis grillés, coulis de tomates et huile de basilic

Ou

Le Jarret de veau,

Préssé de jarret de veau confit aux épices, fine semoule et caviar d'aubergine aux herbes fraîches, raisons blonds, amandes grillées

La Fraise,

Biscuit financier, gelée de fraises, tuile croustillante, crémeux chocolat blanc

Opalys et baie de la passion, glace au lait d'amande

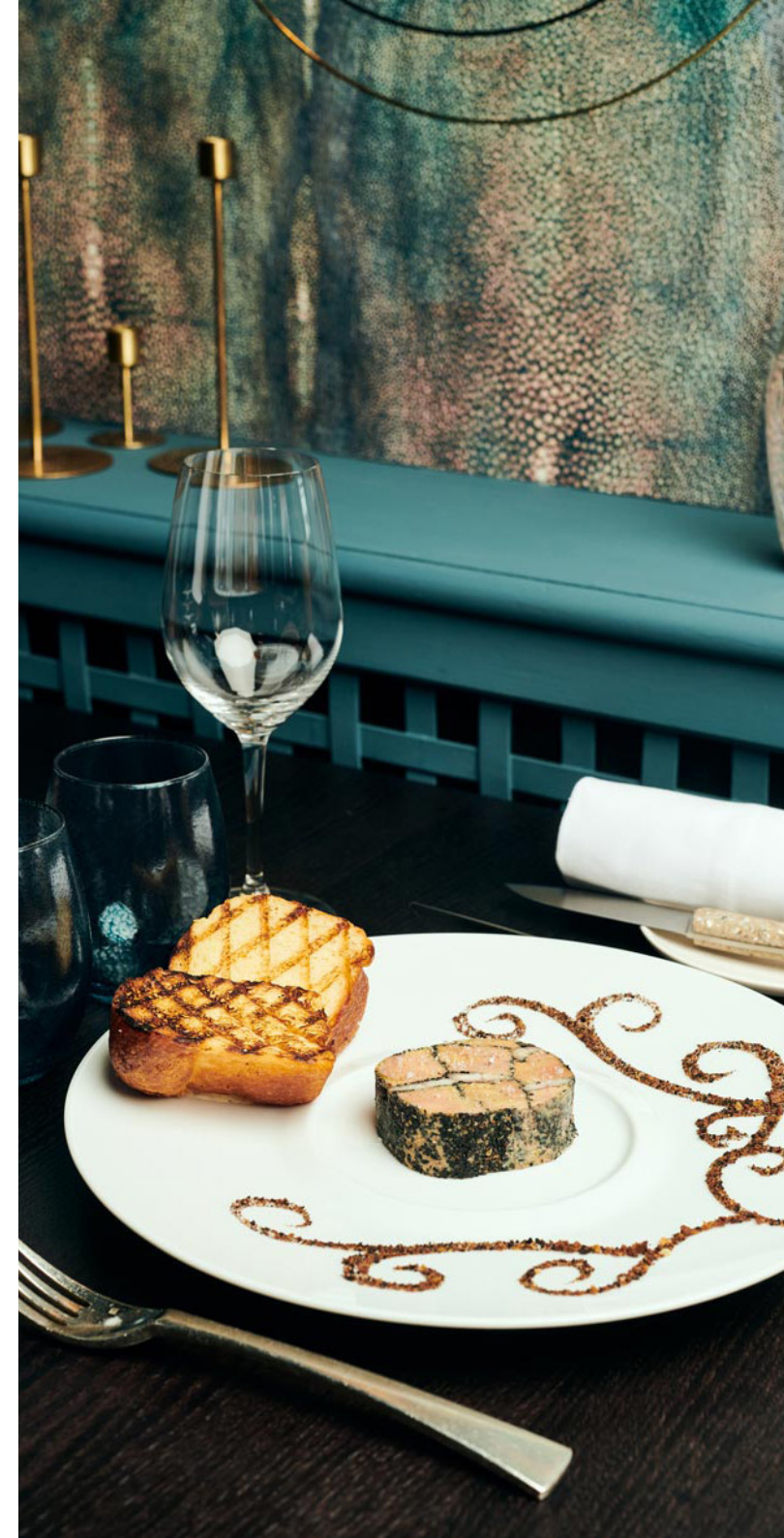
Ou

Le St Honoré,

Choux garni au caramel beurre salé, mousse chocolat blanc,

Feuilletage caramélisé et glace mascarpone

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



Proposition de menu à 62,00€ TTC par personne :
56.36€ HT dont TVA 10% 5.63€

MENU :

Menu Amiral

6 Huîtres

3 huîtres spéciales N2 Gillardeau & 3 huîtres spéciales N3 Papin

4 Langoustines

1 Demi-tourteau

Crevettes grises

Bulots

La Fraise,

Biscuit financier, gelée de fraises, tuile croustillante,

Crèmeux chocolat Opalys et baie de la passion, glace au lait d'amande

Ou

La Pêche,

Cuite au sirop de thé fruits rouges, gel framboise et fleur de cerisier,

Tuile au sésame, sorbet citron



Proposition de menu à 67€ TTC par personne :

60.90€ HT dont TVA 6.09€

(Tous les jours au déjeuner et dîner à l'exception du samedi soir)

MENU :

Mise en bouche

Le Foie Gras

De chez Morille, et cuit par nos soins, mariné au vieux cognac et marbré au sésame noir, anguille fumée, brioche grillée

Ou

La Tomate,

De plein champs de chez Mr Gousseau, crème de tomate confite et basilic, Copeaux de lomo Duroc, gressin à l'huile d'olive

Le Bar sauvage,

Contisé à la feuille de laurier, pied de cochon fondant, coeur de poireaux et tortilles de pomme de terre, jus de cochon à l'estragon

Ou

Le Jarret de veau,

Pressé de jarret de veau confit aux épices,

Fine semoule et caviar d'aubergines aux herbes fraîches, raisins blonds, amandes grillées

Le chocolat Abricot,

Mousse caramélia de la maison «Valhrona», coeur coulant, espuma de lait, Feuillantine à la fleur de sel del'Ile de ré, gelée de Cognac et sorbet abricot

Ou

Le St Honoré,

Choux garni au caramel beurre salé, mousse chocolat blanc, Feuilletage caramélisé et glace mascarpone

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



LES FLOTS
Un océan de saveurs



g.

GREGORY
COUTANCEAU

Proposition de menu à 108.00€ TTC par personne :

98.18€ HT dont TVA 10% 9.81€

MENU DÉGUSTATION :

Mise en bouche

Le Tartare,

Délicate combinaison entre la Salers et les huîtres de chez Mr Papin, sanguine de mer,
Salicorne et zestes de citron vert, pommes gaufrettes

La Tomate,

De plein champs de chez Mr Gousseau, crème de tomate confite et basilic, copeaux de Lomo Duroc,
Gressin à l'huile d'olive

La Lotte,

Rôtie au beurre moussoux, palourde à l'huile d'olive,
Texture d'artichauts et pétales d'oignon nouveau,
Emulsion d'un jus de coquillage

Le ris de veau,

Doré et rôti au poêlon, panure d'oignon croustillante, langoustines juste saisies,
Asperges vertes fondantes et morillon, jus infusé à la sarriette

La Fraise,

Biscuit financier, gelée de fraises, tuile croustillante,
Crèmeux chocolat blanc Opalys, glace au lait d'amande

Le chocolat Abricot,

Mousse Caramélia de la maison « Valhrona », cœur coulant, espuma de lait, feuillantine à la fleur
de sel de l'Île de Ré, gelée de cognac et sorbet abricot

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



Les formules «APÉRITIFS» :

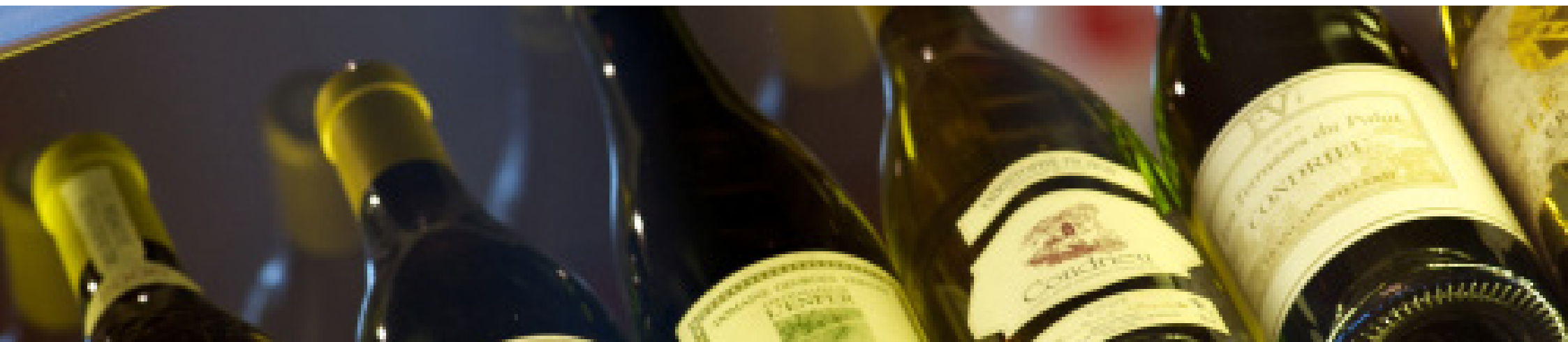
	Tarif HT par personne	Tarif TTC par personne
Cocktail Namon (jus de pomme légèrement parfumé à la cannelle et au sirop de caramel, twist d'orange et trait de Cognac)	5,83€	7,00€
Véritable Kir vin blanc au Bourgogne Aligoté et crème de fruit Merlet	6.25€	7.50€
Pineau des Charentes Blanc ou Rouge 5 ans d'âge Château de Beaulon	6.66€	8.00€
Champagne Charles Mignon «Brut Réserve» blanc	9.16€	11.00€
Champagne Charles Mignon rosé « Brut Réserve »	10.83€	13.00€

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	Boissons	Tarif HT par personne	Tarif TTC par personne
2021, AOC Bordeaux, Château du Barail (vin blanc) *** 2020, IGP d'Oc, Syrah, domaine Gayda (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 4 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	7.00€	8.00€
2021, IGP d'Oc Domaine Gayda « En Passant » (vin blanc) *** 2018, AOC Graves, Château « Petit Mouta » (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	12.00€	14€
2017, AOC Bourgogne Chitry « Olympe » Olivier Morin (vin blanc) *** 2016, AOC Margaux, « La Couronne de Marquis de Terme » (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 3 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	17.30€	23.00€



Les formules «DIGESTIFS» :

Notre sommelier vous présente sa carte des digestifs à consommer en fin de repas :

Supplément de 7.00 € TTC par personne (verre de 4 cl)

5.83 € HT (dont TVA à 20 % : 1.17 €)

Cognac :

Léopold Gourmel « Premières Saveurs »

Frapin VIP XO

Petite champagne Normandin mercier VSOP

Calvados :

Calvados 10 ans d'âge « Le père Jules »

Get 27

Rhum arrangé Longueueau «Prenium Shrub»



Les suggestions complémentaires :

Les canapés à servir à l'apéritif au tarif de 1,30€ TTC 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 de 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 au basilic

Les ardoises à partager (pour 4 personnes maximum)

Ardoise « Terre » : charcuteries et spécialités de canard : 19€ TTC

Ardoise « Mer » : rillettes de saumon, moules et palourdes en escabèche, rollmops, copeaux de thon, lieu fumé et sauce raifort : 19,00 € TTC

(Contenu pouvant varier au fil des saisons)

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

Le plateau de fromages au tarif de 16€ TTC par personne

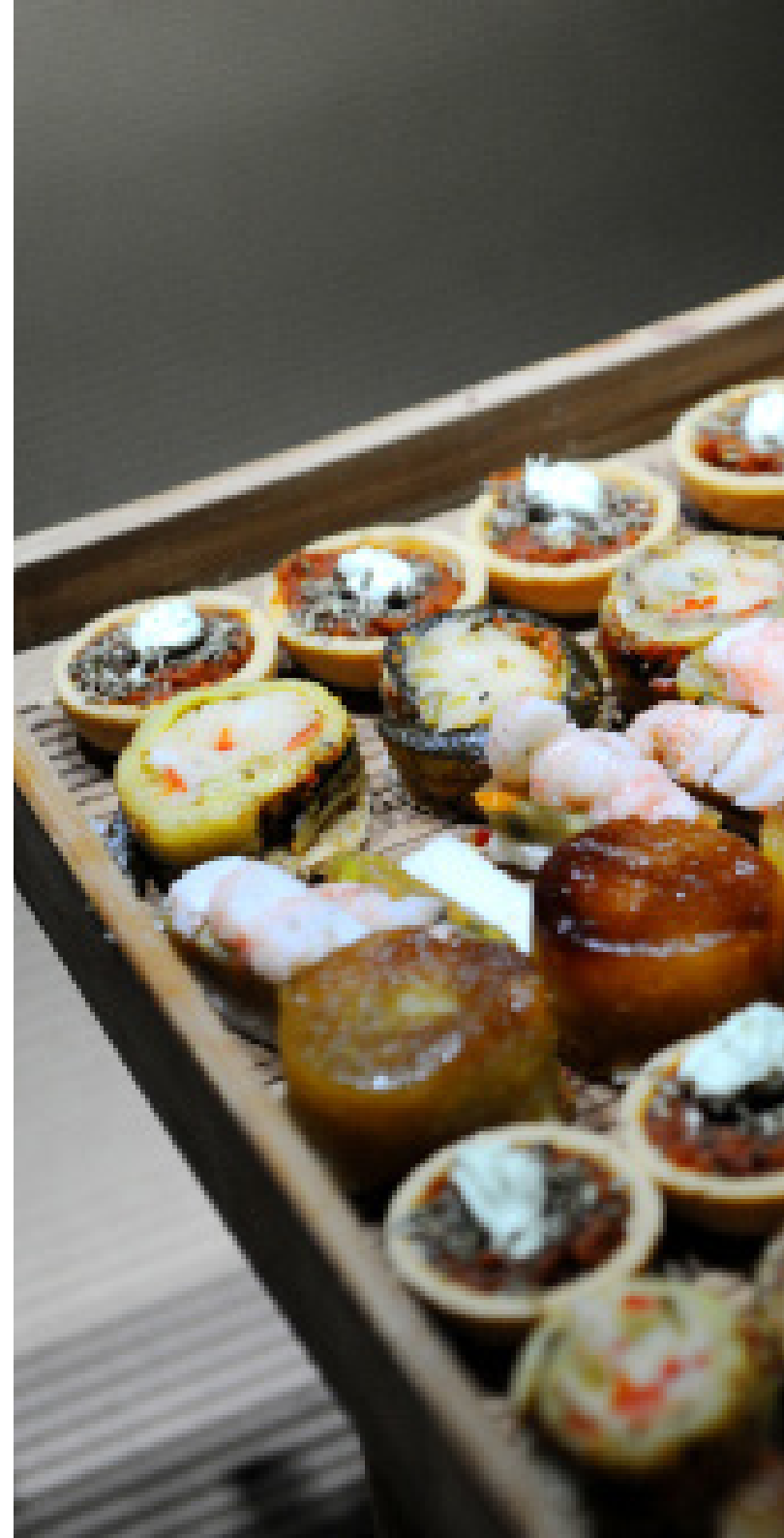
Le menu enfant est à 19€ TTC proposant un plat avec garniture et un dessert

Les entremets :

Cheesecake aux fruits rouges

Entremet 3 chocolats

Déclinaison de 3 mousses au chocolat Valrhona, biscuit croustillant, praliné, noisettes, financier cacao



CONDITIONS GENERALES DE VENTE RESTAURANTS

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations entre le prestataire Les Flots, 1 Rue de la chaîne, 17000 La Rochelle
Numéro de SIRET : 41442983700019 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'autorisation, 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



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



LA BRASSERIE DE GRÉGORY

Cuisine traditionnelle
35, rue St Jean du Pérot
17000 La Rochelle
Tel : 05 46 52 26 69
contact@lentracte.net
www.lentracte.net



[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