



VOTRE
ÉVÉNEMENT
AU
**BAR
ANDRÉ**

-



MENU L'AURIQUE

Entrée + Plat + Dessert + Boissons

25,98€ HT / 29€ TTC

Soupe de Poisson Rochelaise, croûtons, rouille, fromage râpé

ou

Œuf poché à la crème de Champignons

ou

Croquettes de Cabillaud, Sauce Tartare

Filet de Lieu Noir, Riz Basmati aux Petits Légumes

ou

Mouclade au Pineau des Charentes, Frites Maison

ou

Risotto Crémeux à la Volaille, Sauce Noilly Prat

Crème Brûlée à la Vanille

ou

Tarte au Citron Meringuée

ou

La Profiterole André

Vins : 1 Bouteille pour 3 personnes

Blanc : Entre-Deux-Mers, Château Pierrouelle

Rouge : Premières Côte de Blaye, Château La Gabarre

Eau Minérale : 1 Bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino Fines Bulles

1 Café par personne



MENU L'ALIZE

Entrée + Plat + Dessert + Boissons

31,44€ HT / 35,00€ TTC

4 Huîtres Pleine-Mer, Ile de Ré n°3, M. BESSON

ou

Raviole du Dauphiné, Crème de Parmesan

ou

Œuf Mimosa au crabe

Filet de Merlu, Ecrasé de Pommes de Terre aux Olives Noires

ou

Suprême de Volaille, Sauce Noilly Prat, Fricassée de Champignons et Pommes de Terre Grenaille

ou

Filet de Cabillaud, Petits Légumes, Sauce Beurre Blanc

Tarte Fine aux Pommes

ou

Moelleux au Chocolat Guayaquil, Crème glacée vanille

ou

Cassate Charentaise, dessert glacé à l'Angélique et parfumé au Cognac

Vins : 1 Bouteille pour 3 personnes

Blanc : Entre-Deux-Mers, Château Pierrouelle

Rouge : Premières Côte de Blaye, Château La Gabarre

Eau Minérale : 1 Bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino Fines Bulles

1 Café par personne



MENU LE ROCHELAIS

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

43,11€ HT / 48,00€ TTC

Apéritif Pineau des Charentes, Accompagné de Rillettes de Sardines Maison

Assiette de l'Ecailler, 2 Huîtres Pleine-Mer – Ile de Ré n°3 de M. Besson, 2 Huîtres Fines de Claires – Ile de Ré n°3 de Joguet, 3 Crevettes Roses, Bulots

ou

Ravioles de Langoustines, Sauce Crustacés, Champignons Frais

ou

Terrine de foie gras, Céleri confit et Pineau des Charentes

Filet de Bar Rôti, Emulsion de Coquillages, Coques, Riz Croustillant

ou

Magret de Canard Rôti, Polenta Crémeuse au citron et petits légumes

ou

Filet de Daurade snacké au Pineau des Charentes, Pommes de Terre Grenaille

Ile Flottante, Caramel au Beurre Salé

Ou

Gâteau Opéra, Caramel laitier à la Fleur de Sel

ou

Crèmeux Mangue-Passion, Ananas rôti au Pastis de l'Ile de Ré

Vins : 1 Bouteille pour 3 personnes

Blanc : Entre-Deux-Mers, Château Pierrouselles

Rouge : Premières Côte de Blaye, Château La Gabarre

Eau Minérale : 1 Bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino Fines Bulles

Café



MENU DES EMBRUNS

Apéritif + Plateau + Dessert + Boissons

53,94€ HT / 60,00€ TTC

Apéritif Pineau des Charentes, Accompagné de Rillettes de Sardines Maison

Le Plateau « Embruns »

3 Huîtres Pleine-Mer – Ile de Ré n°3 de M. Besson, 3 Huîtres Fines de Claires – Ile de Ré n°3 de Joguet, ½ Tourteau, 4 Crevettes Roses, 2 Langoustines, Bulots

Gâteau Opéra, Caramel laitier à la Fleur de Sel

Ou

Paris-Brest en passant par La Rochelle

ou

Crèmeux Mangue-Passion, Ananas rôti au Pastis de l'Ile de Ré

Vins : 1 Bouteille pour 3 personnes

Blanc : IGP Atlantique « The Little Blanc »

Eau Minérale : 1 Bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino Fines Bulles

1 Café par personne



COCKTAIL 18 PIECES

35,68€ HT / 40,00€ TTC

Apéritif Pineau des Charentes, Accompagné de Rillettes de Sardines Maison

13 Pièces Salées

Huitre Pleine-Mer, Ile de Ré n°3, M. Besson

Croquette de cabillaud sauce tartare

Crottin de chèvre

Amuse bouche 2 canapés saumon, cabillaud fumé

Avocat-crevette pomelos, sauce cocktail

Carpaccio de daurade au citron vert

Fish & chips André

Huître fine de claire, Ile de Ré n°3 de Joguet

Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre

Mini-burger au Bœuf et cantal

Tomate confite, mozzarella di bufala au basilic

Salade de roquette et artichaut

Tartare de saumon

5 Pièces Sucrées

Moelleux au chocolat Guayaquil

Paris Brest en passant par la Rochelle

Salade de fruit frais

Mini baba au rhum

Crème brûlée à la vanille

Vins : 1 Bouteille pour 3 personnes

Blanc : Entre-Deux-Mers, Château Pierrouselles

Rouge : Premières Côte de Blaye, Château La Gabarre

Eau Minérale : 1 Bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino Fines Bulles

1 Café par personne



FORMULE BUFFET

26,82€ HT / 30,00€ TTC

Buffet froid

Soupe de Poisson Rochelaise, croûtons, rouille, fromage râpé
Terrine de Poisson
Fraîcheur de Salade de Pâtes
Farcis Charentais

Buffet chaud

Emincé de Volaille, Sauce Champignons
Filet de Merlu au Pineau de Charentes

Accompagnements :

Boulangère de Pommes de Terre
Légumes de Saison

Buffet de desserts

Tarte aux Quetsches
Gâteau Opéra
Tarte au Citron Meringuée

Vins : 1 Bouteille pour 3 personnes

Blanc : Entre-Deux-Mers, Château Pierrouselles
Rouge : Premières Côte de Blaye, Château La Gabarre

Eau Minérale : 1 Bouteille pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino Fines Bulles

1 Café par personne



REUNION AVEC REPAS ASSIS

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

49,77€ HT / 55,00€ TTC

Petit-déjeuner d'accueil
Avec boissons chaudes, boissons fraîches
accompagné de mini-viennoiseries

Pause matin
Avec boissons chaudes, boissons fraîches

Déjeuner 3 plats, servi à table
Avec eaux minérales, vins et café

Pause après-midi
Avec boissons chaudes, boissons fraîches
accompagné de mignardises du chef

Location de la salle de 9h à 17h
Heure supplémentaire 80,00€ HT / 96,00€ TTC

A votre disposition toute la journée :
Eau minérale
Paperboard
Vidéoprojecteur, écran
Sonorisation, Micro H/F

FORFAIT ½ JOURNEE D'ETUDE

45,23€ HT / 50,00€ TTC

Petit-déjeuner d'accueil
Avec boissons chaudes, boissons fraîches
accompagné de mini-viennoiseries

Pause matin
Avec boissons chaudes, boissons fraîches

Déjeuner 3 plats, servi à table
Avec eaux minérales, vins et café

Location de la salle de 9h à 12h
Heure supplémentaire 80,00€ HT / 96,00€ TTC

A votre disposition toute la journée :
Eau minérale
Paperboard
Vidéoprojecteur, écran
Sonorisation, Micro H/F





REUNION AVEC COCKTAIL DEJEUNATOIRE



FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

54,24€ HT / 60,00€ TTC

Petit-déjeuner d'accueil
Avec boissons chaudes, boissons fraîches
accompagné de mini-viennoiseries

Pause matin
Avec boissons chaudes, boissons fraîches

Cocktail 18 pièces, debout
Avec eaux minérales, vins et café

Pause après-midi
Avec boissons chaudes, boissons fraîches
accompagné de mignardises du chef

Location de la salle de 9h à 17h
Heure supplémentaire 80,00€ HT / 96,00€ TTC

A votre disposition toute la journée :
Eau minérale
Paperboard
Vidéoprojecteur, écran
Sonorisation, Micro H/F

FORFAIT ½ JOURNEE D'ETUDE

49,70€ HT / 55,00€ TTC

Petit-déjeuner d'accueil
Avec boissons chaudes, boissons fraîches
accompagné de mini-viennoiseries

Pause matin
Avec boissons chaudes, boissons fraîches

Cocktail 18 pièces, debout
Avec eaux minérales, vins et café

Location de la salle de 9h à 12h
Heure supplémentaire 80,00€ HT / 96,00€ TTC

A votre disposition toute la journée :
Eau minérale
Paperboard
Vidéoprojecteur, écran
Sonorisation, Micro H/F



ACCOMPAGNEZ VOS REPAS !



L'Apéritif Charentais

3,75€ HT / 4,50€ TTC

Pineau des Charentes ou Pastis de l'Île de Ré
Toast de Rillettes de Sardines Maison

L'Apéritif Iodé

10,23€ HT / 11,50€ TTC

1 verre de Vin Blanc
4 Huîtres Pleine-Mer, Île de Ré n°3

L'Apéritif Pétillant

14,47€ HT / 16,50€ TTC

1 Coupe de Saumur AOC (Bouvet Ladubay)
4 Huîtres Spéciale de Claire, Marennes
d'Oléron n°3 de la Maison Lambert

Plateau de Fromages

À partir de 5,00€ HT / 5,50€ TTC

4 Fromages différents proposés en
pièces apéritives ou à la coupe



ANIMEZ VOS REPAS !

Sur devis, selon disponibilité. N'hésitez pas à nous demander



Bar à Huître avec la présence de l'écailler

Partez à la découverte des huîtres avec notre écailler. Dégustation d'huîtres à l'aveugle, présentation des différents types de cultures...

Dégustation de Pineau / Cognac

Le temps d'une soirée, nous vous proposons de découvrir les produits de la région, avec une dégustation de Pineau des Charentes et Cognac

Bar à Cocktail

Charles proposera à vos invités des cocktails réalisés par ses soins avec des produits frais, bio et de qualité. Ses recettes de cocktails laisseront un souvenir gustatif inoubliable à vos convives! Une carte, allant jusqu'à trois cocktails, sera proposée et bien évidemment sera établie en amont selon vos goûts et envies.

Soirées à Thème / Team Building

- Murder diner
- Blind Test
- Magicien close-up
- Quizz
- Caricaturiste
- Etc...

VOTRE CONTACT

LOUISE HUMBERT

05 46 41 28 24

l.humbert@groupe-bertrand.com

www.groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

5 Rue St Jean du Pérot, 17000 La Rochelle

Parkings à proximité

Saint-Jean d'Acre : Esplanade Saint-Jean d'Acre

La Préfecture : Place du Maréchal Foch

www.barandre.com

OUVERTURE

Ouvert tous les jours, pour le déjeuner de 12h à 15h et le dîner de 19h à 23h

www.groupe-bertrand.com

