



VOTRE
ÉVÉNEMENT
AU
BAR
ANDRÉ
-





PRÉSENTATION

INSTITUTION DU PORT DE LA ROCHELLE

Situé sur le Vieux Port de la Rochelle, au pied de la Tour de la Chaîne, le Bar André vous accueille dans une ambiance maritime tout au long de l'année.

Véritable institution depuis 1947, le Bar André est un restaurant incontournable, où se pressent clientèle d'habituels et vacanciers. Le Chef de cuisine et sa brigade élaborent sur place des spécialités de la mer à base de poissons frais, de coquillages et de crustacés.



INFORMATIONS

ADRESSE

5 Rue St Jean du Pérot, 17000 La Rochelle

Parking à proximité

—

OUVERTURE

Ouvert tous les jours,
pour le déjeuner et le dîner



LES ESPACES RÉCEPTIFS

9 salons, 2 terrasses et le restaurant dans son intégralité sont privatisables pour vos événements selon vos envies et besoins.

Prestations possibles :

- séminaire
- cocktail
- déjeuner, dîner, petit déjeuner.

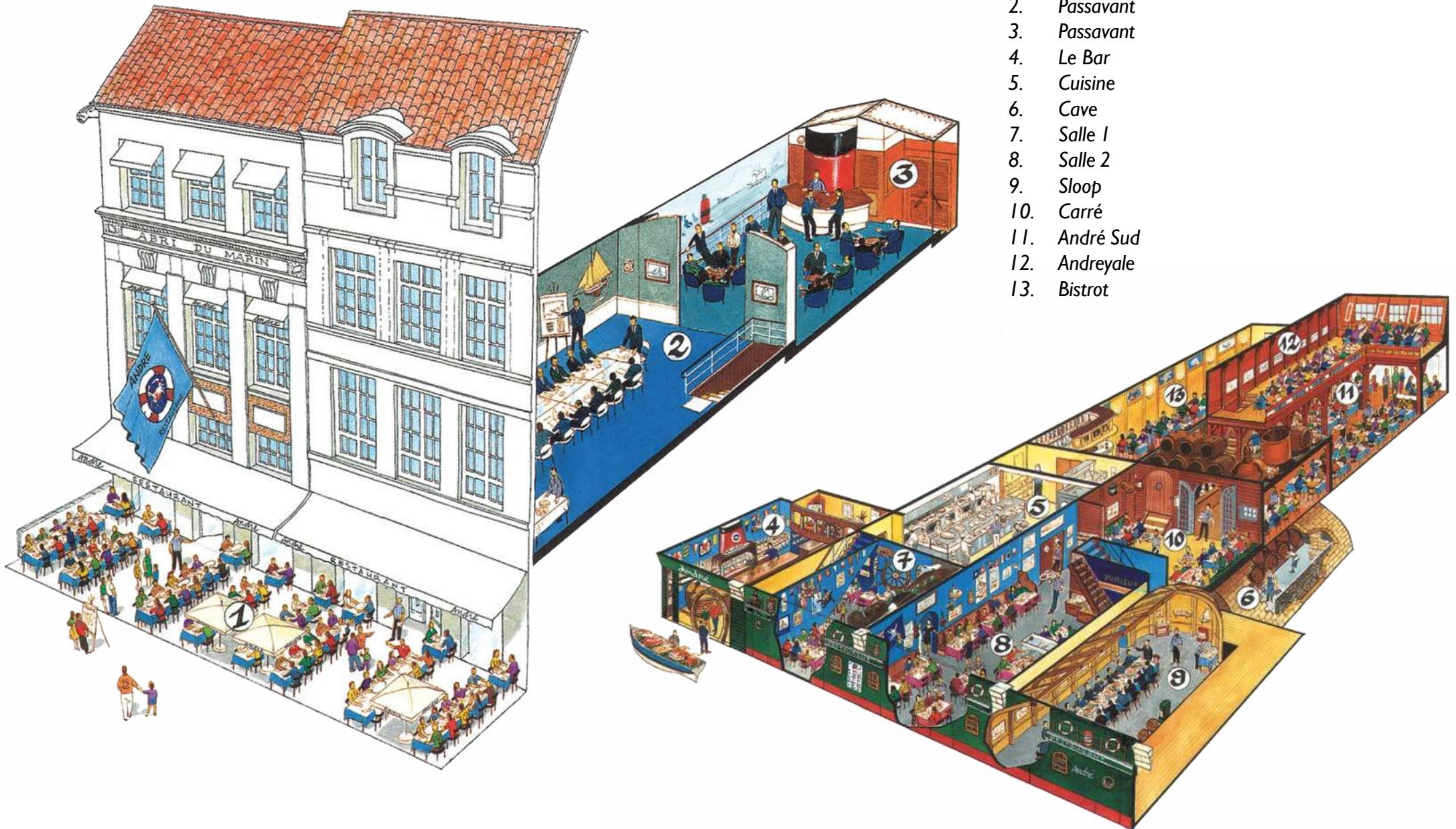


FORMAT \	SALON	RESTAURANT (privatisation totale)	ANDRE SUD	CARRE	SLOOP	ANDREYALE	BISTROT	SALLE 1	SALLE 2	SALON AMIRAL	PASSAVANT	TERRASSE	½ TERRASSE BISTROT	½ TERRASSE ANDRE SUD
BANQUET		490	80	40	25	32	54	40	40	12	80	100	68	32
THEATRE		-	-	-	30	-	-	-	-	15	80	-	-	-
COCKTAIL		-	-	-	40	35	80	-	-	20	100	100	-	-
EN U		-	-	-	-	-	-	-	-	-	35	-	-	-

PLAN DU RESTAURANT

LÉGENDE :

1. Terrasse
2. Passavant
3. Passavant
4. Le Bar
5. Cuisine
6. Cave
7. Salle 1
8. Salle 2
9. Sloop
10. Carré
11. André Sud
12. Andreyale
13. Bistrot



LES ESPACES RÉCEPTIFS



Sloop



Carré



André Sud



Bistrot



Salon Amiral



Salle 1



Andreyale



Salle 2



Passavant



Passavant Banquet I

LA CUISINE

Au Bar André ce sont les spécialités de la région qui trouvent place sur la carte du restaurant.

Le Chef, Daniel Barret, qui a décroché son étoile en 1987 au Moulin de Cierzac, cuisine les produits les plus frais comme les fruits de mer et les poissons issus de la pêche du jour.

Ces derniers tout juste arrivés sur le port, finissent dans les belles et généreuses assiettes qui font la réputation du Bar André.

Et pour accompagner ces délicieux mets, aux fourneaux, la brigade s'engage à ne cuisiner que des produits locaux et de saison.

Dans cet emblème du Vieux Port de la Rochelle, beaucoup viennent de loin pour goûter ou redécouvrir les incontournables d'André : comme la Choucroute de la mer, la Cassolette ou encore la Mouclade au Pineau des Charentes et la Cassate Charentaise qui sont les spécialités de la maison depuis des décennies.

On retrouve ces plats savoureux à la carte, mais également dans les menus groupes proposés par le restaurant.



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

ALSTOM

BANQUE
DE FRANCE

BAYER

BNP PARIBAS

CCI

COLAS

CONFORAMA

CREDIT
AGRICOLE

DARTY

DECATHLON

ENGIE

FANCOFOLIES

FRANCE 2

GRT GAZ

BANQUE
POSTALE

LAGARDÈRE

NESTLE

OFFICE
D'OUTOURISME

SAINT GOBAIN

SNCF

SOPRA STERIA

SYNERGIE

UNIVERSITÉ
LA ROCHELLE

VEOLIA

CANAL +

ADEME



VOTRE CONTACT

MARC COHEN

05 46 41 28 24

m.cohen@groupe-bertrand.com

www.groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

5 Rue St Jean du Pérot, 17000 La Rochelle

Parking à proximité

www.barandre.com

OUVERTURE

Ouvert tous les jours,
pour le déjeuner et le dîner



bertrandrestauration

www.groupe-bertrand.com

