



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 Pierrousselle

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 Pierrousselle

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 Pierrouselle

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

05 46 41 28 24

[bar-andre@groupe-bertrand.com](mailto:bar-andre@groupe-bertrand.com)

[www.groupe-bertrand.com](http://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](http://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](http://www.groupe-bertrand.com)

