

LES MENUS AU CHOIX



Pour votre déjeuner à Saintes, les restaurateurs partenaires de l'Office de Tourisme ont concocté des menus gourmands.

Le choix des plats devra être identique pour tous les participants.

Une gratuité pour le chauffeur de l'autocar est accordée à partir de 20 personnes.

MENU 1

📍 En centre-ville.

📅 Ouvert tous les jours sauf jours fériés

À partir de 20 pers. Max. 60 couverts

- ~ Pineau **ou** kir **ou** jus de fruit
- ~ Croustade de gésiers, crème de cognac **ou** Moelleux de saumon et Saint-Jacques, basilic
- ~ Véritable chaudière saintongeaise **ou** Magret de canard sauce Pineau miel
- ~ Fromage
- ~ Pain perdu brioché et glace caramel **ou** Pavlova aux fruits rouges
- ~ ¼ de vin et café

MENU 2

📍 En centre-ville

📅 Ouvert tous les jours

À partir de 20 pers. Max. 55 couverts

- ~ Gaspacho petit pois concombre, poulet fumé **ou** Saumon mariné, légumes croquants, vinaigrette sésame **ou** Accras de morue, sauce citron, mesclun
- ~ Marmite charentaise de lieu **ou** merlu (selon arrivage), crevettes, encornet, velouté **ou** Cuisse de canette confite, sauce cognac et fondant de pommes de terre. Servi avec des légumes frais de saison
- ~ Soupe de fruits de saison, parfait vanille, galette charentaise **ou** Flan pâtissier vanille, compotée de fruits rouges
- ~ ¼ de vin et café

MENU 3

📍 En centre-ville.

📅 Ouvert tous les jours

À partir de 20 pers. Max. 55 couverts

- ~ Œufs de ferme bio de Port d'Envaux pochés en habit de saumon fumé, légumes croquants au pesto **ou** Millefeuille d'aubergines et poivrons doux, vinaigrette de tomates, jeunes pousses
- ~ Travers de cochon confit aux épices douces, jus corsé, **ou** Tournedos de paleron moelleux, sauce ravigote, pommes boulangère et gâteau de champignons **ou** Croustille de poisson de nos côtes, beurre mousseux, julienne de légumes, pommes grenaille
- ~ Pain perdu aux fruits rouges, crémeux vanille **ou** Douceur aux fraises, crémeux vanille et biscuit amandes **ou** Soupe de fruits rouges et son sorbet
- ~ ¼ de vin et café

MENU 4

📍 En centre-ville

📅 Fermé les lundis et mardis

À partir de 20 pers. 50 couverts

- ~ Mousseline de poisson selon retour de pêche, mayonnaise au wasabi et ses fines pousses **ou** Bœuf en gravlax façon soy sauce et ses agrumes
- ~ Filet de tendre de poulet sur son écrasé de patates douces au miel crumble de cacahuètes **ou** Lamelles d'encornets aux saveurs espagnoles
- ~ Moelleux au chocolat et sa ganache montée **ou** Pavlova aux fruits de saison condimentés
- ~ ¼ de vin et café

MENU 5

📍 En périphérie.

📅 Fermé samedi et dimanche

À partir de 10 pers. Max. 48 couverts

- ~ Pineau
- ~ Feuilleté à l'emmental et salade verte **ou** assiette de charcuterie
- ~ Sauté de porc à la moutarde **ou** Filet de poisson selon saison Légumes ou riz
- ~ Moelleux au chocolat **ou** Tarte au citron meringuée
- ~ ¼ de vin et café

MENU 6

📍 En périphérie

📅 Ouvert tous les midis

De 20 à 70 personnes

- ~ Salade Campagnarde et œuf poché **ou** Quinoa gourmand en taboulé & crevettes marinées
- ~ Cuisse de poulet rôti façon basquaise, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive **ou** Aumônière de lieu, fondue de poireaux, sauce beurre blanc
- ~ Verrine Crémeux mascarpone et spéculoos **ou** Pain perdu brioché, caramel beurre salé
- ~ 1/4 de vin et café

