

MENUS GROUPE 2023



Déjeuners au restaurant à Saintes

les restaurateurs partenaires de l'Office de Tourisme ont concocté pour vous trois catégories de menus adaptés aux groupes : étape, saveurs ou inspiration.

Menus "étape"

inclus dans le tarif de base de nos programmes

MENU 1

En centre-ville
Ouvert tous les midis

Menu proposé à partir de 15 personnes

Salade fermière au poulet rôti
ou Salade océane au saumon frais sauce
cocktail

Dos de merlu, sauce Riesling et risotto de
petits légumes

ou Sauté de joue de porc à la vigneronne,
écrasé de pommes de terre

Nougat glacé et coulis de fruits rouges
ou Entremet aux poires, caramel et
crème anglaise

Café

MENU 2

En périphérie
Ouvert tous les midis

Menu proposé à partir de 20 personnes

Kir

Salade piémontaise

Sauté de porc à la tomate et pâtes

Mousse au chocolat

15 cl de vin et café

MENU 3

En périphérie
Ouvert tous les midis

Menu proposé à partir de 15 personnes

Assiette de crudités
ou Assiette de charcuterie

Paupiette de veau, sauce Marengo
ou Pavé de merlu sauce beurre blanc

Tarte aux pommes
ou Moelleux au chocolat

Hors boissons

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



Menus "saveurs"

laissez-vous tenter par la gourmandise

MENU 4 Supplément 1 € sur le tarif de votre programme

En centre-ville

Ouvert tous les midis

Menu proposé à partir de 15 personnes

Kir Charentais

Salade fermière aux billes de chèvre frais et lardons

Ou Salade océane au saumon fumé et crevettes, sauce cocktail

Dos de merlu doré sur peau, velouté du pêcheur et risotto de petits légumes

Ou Échine de porc braisée, jus au cognac et mojhettes à la charentaise

Pot de crème au chocolat noir, crème fouettée et Mikado

Ou Riz au lait onctueux à la vanille, caramel laitier et galette charentaise

¼ de vin et café

MENU 5 Supplément 2 € sur le tarif de votre programme

En périphérie

Ouvert tous les midis

Menu proposé à partir de 20 personnes

Kir

Opéra de boudin et pommes, sauce à l'oignon

Blanquette de dinde et riz

Gâteau aux deux chocolats

15 cl de vin et café

MENU 6 Supplément 3 € sur le tarif de votre programme

En centre-ville

Fermé le mercredi

Menu proposé à partir de 15 personnes

Pineau blanc ou rouge

Croustade de foie de volaille, crème de cognac ou Moelleux de saumon et St-Jacques, mayonnaise basilic

Véritable chaudière saintongeaise

ou Suprême de volaille sauce pineau miel

Brownie, glace vanille

ou Brioche façon pain perdu, glace caramel beurre salé.

¼ de vin et café

MENU 7 Supplément 3 € sur le tarif de votre programme

En centre-ville

Fermé le mercredi

Menu proposé à partir de 20 personnes

Croustillant de volaille confite, sauce satay, concombre carotte

Ou Saumon mariné, légumes croquants, vinaigrette sésame

Ou Melon au pineau (selon saison)

Pavé de lieu, ou merlu, selon arrivage,

salsa d'encornet tomate, riz pilaf,

Ou Mignon de porc purée de pommes de

terre, crème de champignons

Servi avec des légumes frais de saison

Soupe de fruits de saison, parfait vanille,

et galette charentaise

ou Fondant chocolat, crème anglaise.

15 cl de vin et café

MENU 8 Supplément 4 € sur le tarif de votre programme

En périphérie

Ouvert tous les midis

Menu proposé à partir de 20 personnes

Brouillade d'œufs au magret fumé

Ou Tartare de saumon à l'aneth, beurre aux algues

Filet mignon de porc, pommes grenailles,

jus aux herbes

Ou Aumônière de lieu, fondue de poireaux,

sauce beurre blanc

Verrine crémeuse mascarpone

et spéculoos

ou Pain perdu brioché, caramel beurre salé

1/4 de vin et café

Visite de Saintes
avec un guide ou en petit train

&
déjeuner



à partir de
33€ par personne
avec menu "étape"
détails sur www.saintes-tourisme.fr

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



Menus "inspiration"

un déjeuner raffiné et gourmand



MENU 12

Supplément 10 €
sur le tarif de votre programme
sans gratuité chauffeur

En centre-ville
sur une péniche restaurant
Fermé les lundis et mardis

Menu proposé à partir de 15 personnes

Le chef travaille avec les producteurs locaux
tout au long de l'année et des saisonnalités.

Menu : entrée + plat + dessert (hors boissons)
Le menu change tous les 3 mois.

MENU 9

Supplément 6 €
sur le tarif de votre programme

En centre-ville
Ouvret tous les midis

Menu proposé à partir de 15 personnes

Pineau des Charentes

Salade de gros grillons charcutiers
ou Croustillant de Mottin Charentais aux
pommes et lardons

Filet de poulet aux petits légumes et
sauce au Pineau des Charentes
ou Dos de colin rôti au four, sauce
au Sauvignon charentais

Fromage

Verrine de tiramisu aux poires parfumé
au Grand-Marnier

ou Tarte fine aux pommes, caramel
laitier à la fleur de sel, glace vanille

1/4 de vin et café

MENU 10

Supplément 9 €
sur le tarif de votre programme

En périphérie
Ouvret tous les midis

Menu proposé à partir de 20 personnes

Panacotta d'avocats, crevettes marinées au
sésame, bouquet de mesclun

Ou Velouté du moment

Pavé de cabillaud nacré, riz vénéré, crème
de curry vert

Ou Grenadin de veau, échalotes confites
au vin, moelleux de pommes de terre

Éclair praliné, ganache montée au
chocolat au lait

Ou Tarte fine aux fruits de saison

1/4 de vin et café

MENU 11

Supplément 14 €
sur le tarif de votre programme

En centre-ville
Fermé le samedi

Menu proposé à partir de 20 personnes

Pineau des Charentes

Foie gras au cœur d'abricots séchés et son confit
d'oignons rouges
ou Gravlax de saumon à l'aneth, blinis et crème
citronnée au yuzu

Magret de canard sauce pineau miel, rosace de
pommes et duo de légumes au basilic
ou Filet de bar, pesto de basilic et purée de patate
douce, mirepoix de courgette aux graines.

Saint-Nectaire et mesclun

Dôme de chocolat sur sablé breton
ou Paris-Brest revisité

1/4 de vin et café

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 (sauf menu N°12)

INFORMATIONS ET RESERVATIONS

Office de Tourisme de Saintes et de la Saintonge
2 place Saint-Pierre
17100 Saintes - Immatriculation IM017190004

05 46 74 76 84

reservations@saintes-tourisme.fr

Découvrez nos autres programmes pour les groupes sur
www.saintes-tourisme.fr