

MENUS GROUPES

à partir de 20 personnes

2026



LES DÉJEUNERS AU RESTAURANT À SAINTES

proposés dans le cadre de votre programme de visite organisé par l'Office de tourisme

Les restaurateurs partenaires de l'Office de Tourisme ont concocté des menus qui sauront satisfaire vos papilles.

6 MENUS AU CHOIX

MENU 1

- 📍 En centre-ville
- 📅 Ouvert tous les jours sauf jours fériés
- Menu proposé de 20 à 60 personnes*
- Pineau **ou** kir **ou** jus de fruit
- ~~~
- Croustade de gésiers, crème de cognac
- ou** Moelleux de saumon et Saint-Jacques, basilic
- ~~~
- Véritable chaudrée saintongeaise
- ou** Magret de canard sauce Pineau miel
- ~~~
- Fromage
- ~~~
- Pain perdu brioché et glace caramel
- ou** Pavlova aux fruits rouges
- ~~~
- 1/4 de vin et café

MENU 2

- 📍 En centre-ville
- 📅 Ouvert tous les jours
- Menu proposé de 15 à 90 personnes*
- Saumon mariné, légumes croquants, crème acidulée **ou** Accras de morue, sauce citron, mesclun
- ~~~
- Marmite charentaise de lieu, ou merlu, selon arrivage, crevettes, encornet, velouté
- ou** Joues de porc confites, sauce curry, fondant de pommes de terre
- ~~~
- Soupe de fruits de saison, parfait vanille, galette charentaise
- ou** Moelleux aux épices, crémeux caramel
- ~~~
- 1/4 de vin et café

MENU 3

- 📍 En centre-ville
- 📅 Ouvert tous les jours
- Menu proposé de 20 à 80 personnes*
- Œufs de ferme bio de Port d'Envaux pochés en habit de saumon fumé, légumes croquants au pesto **ou** Biscuit moelleux de volaille à la pointe de curry et aromates, salade de roquette, sauce framboisine
- ~~~
- Travers de cochon confit aux épices douces, jus corsé **ou** Croustillle de poisson de nos côtes, beurre mousseux, Julienne de légumes, pommes grenaille
- ~~~
- Pain perdu aux fruits rouges, crémeux vanille
- ou** Clafoutis moelleux tiède aux fruits de saison
- ~~~
- 1/4 de vin et café

MENU 4

- 📍 En centre-ville
- 📅 Fermé les lundis et mardis
- Menu proposé de 20 à 50 personnes*
- Œuf parfait, sa crème de champignons et son jus cours
- ou** Tartare de poisson selon retour de pêche et sa betterave crapaudine fumée
- ~~~
- Côte de cochon basse température sauce cognac lardons et sa mousseline du moment
- ou** Dos de lieu noir et ses grenailles rôties, écume de beurre de noisettes
- ~~~
- Gaspacho de melon charentais au Pineau blanc
- ou** Déclinaison d'agrumes et son crumble accompagné de son sorbet citron L'Angelys
- ~~~
- 1/4 de vin et café

MENU 5

- 📍 En centre-ville sur une péniche
- 📅 Fermé les lundis et mardis, et dimanche soir
- Menu proposé de 20 à 60 personnes*
- Bavarois de chou fleur, vinaigrette de betterave et éclats de noix
- ~~~
- Cuisse de poulet braisée aux herbes du jardin, ragout de mojettes
- ~~~
- Millas charentais aux fruits de saison
- ~~~
- 1 verre de bordeaux

MENU 6

- 📍 En périphérie
- 📅 Ouvert tous les midis
- Menu proposé de 20 à 70 personnes*
- Salade Campagnarde et œuf poché
- ou** Quinoa gourmand en taboulé et crevettes marinées
- ~~~
- Cuisse de poulet rôtie 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

Une gratuité pour le chauffeur de l'autocar est accordée à partir de 20 personnes
LE CHOIX DES PLATS DEVRA ÊTRE IDENTIQUE POUR TOUS LES PARTICIPANTS

Votre contact

Marie-Pierre GUILHOT

Tél. 05 46 74 76 84

reservations@saintes-tourisme.fr

Office de tourisme

2, avenue Gambetta - 17100 SAINTES

Tel. 05 46 74 23 82

www.saintes-tourisme.fr