

MENUS GROUPES

à partir de 20 personnes

2026



© Sébastien Laval

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 chaudière 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 Jambon de porc confites, sauce curry, fondant de pommes de terre



Soupe de fruits de saison, parfait vanille, galette charentaise

ou Moelleux aux épices, crèmeux 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** Croustille de poisson de nos côtes, beurre moussoux, Julienne de légumes, pommes grenaille



Pain perdu aux fruits rouges, crèmeux 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'Angély



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 crèmeux 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