



DÉGUSTATION DE PRODUITS DU TERROIR

À TRAVERS DIVERSES FORMULES :
BISTROTS, BARS À HUÎTRES,
CLASSIQUE OU GASTRONOMIQUE,
FOOD TOURS...

TASTING OF LOCAL PRODUCTS

THROUGH VARIOUS FORMULAS:
BISTROS, OYSTER BARS,
CLASSIC OR GASTRONOMIC,
FOOD TOURS...



2 CHEFS ÉTOILÉS

2 MICHELIN-STARRED CHEFS



29 MAÎTRES-RESTAURATEURS

DES TRAITEURS POUR TOUTES LES RÉCEPTIONS
CATERERS FOR ALL YOUR RECEPTIONS

LÉGENDE | LEGEND

- | | |
|---|---|
|  RESTAURATEUR |  BAR |
|  TRAITEUR CATERER |  ASCENSEUR LIFT |
|  CAPACITÉ CAPACITY |  PARKING PRIVATIF PRIVATE GARAGE |
|  LABEL, CERTIFICATION, MEMBER DE MEMBER OF |  PARKING BUS BUSES GARAGE |
| |  ACCÈS PMR DISABLED ACCESS |
| |  WIFI |
| |  CLIMATISATION AIR CONDITIONING |
| |  TERRASSE EXTÉRIEURE OUTDOOR TERRACE |
| |  SALLE DE RÉUNION MEETING ROOM |

RESTAURATION

CATERING



RESTAURANTS

BRASSERIE LÀ-HAUT



200 REPAS ASSIS | SEATS - 350 COCKTAIL

Quai Louis Prunier
17000 La Rochelle
directeur@brasseriealahaut.com
brasserie-la-haut-la-rochelle.com

STEPHANE FOLIARD

Tél. +33(0)5 46 50 17 17
contact@brasseriealahaut.com

Une cuisine faite exclusivement de produits frais et de saison pour offrir une carte gourmande, colorée et des plats savoureux où chaque produit « chante les saveurs des cuisines du monde ».

En privilégiant le circuit court du producteur au restaurateur, l'équipe de la Brasserie valorise les savoir-faire des professionnels sur notre territoire. Une cuisine durable et responsable, portée par des équipes engagées qui perpétuent les valeurs de la cuisine Française.

A kitchen made exclusively of fresh and seasonal products to offer a gourmet, colorful menu and tasty dishes where each product "sings the flavors of the cuisines of the world".

By favoring the short circuit from producer to restaurateur, the Brasserie team promotes the know-how of professionals in our territory. A sustainable and responsible cuisine, supported by committed teams who perpetuate the values of French cuisine.



LE POMPON



45 REPAS ASSIS | SEATS - 70 COCKTAIL

41 quai Valin
17000 La Rochelle
brasserielepompon.com

PIERRE-ANTOINE BRAT

Tél. +33(0)7 88 55 35 11
reservation@lepompon17.com

Située sur le Vieux Port de La Rochelle avec une vue imprenable sur les deux tours, à sept minutes à pied de la gare, et à deux minutes à pied du parking "Vieux Port Sud", la Brasserie Le Pompon est un lieu incontournable Rochelais offrant un panorama idéal sur le port. Notre cuisine, respectueuse des saisons, saine, équilibrée et savoureuse s'adapte parfaitement pour les repas de groupes et aussi au format "afterwork" ou cocktail dînatoire.

Located on the Old Port of La Rochelle with a breathtaking view of the two towers, seven minutes walk from the train station, and two minutes walk from the "Vieux Port Sud" car park, the Brasserie Le Pompon is a must-see place in Rochelle offering an ideal panorama on the port. Our cuisine, respectful of the seasons, healthy, balanced and tasty adapts perfectly to group meals and also to "afterwork" or cocktail dinner format.

LE POMPON

Ô BOUCHON



120 REPAS ASSIS | SEATS - 200 COCKTAIL

16 rue Thiers
17000 La Rochelle

BRUNO GRAVIER

Tél. +33(0)5 46 45 37 35
obouchon.larochelle@gmail.com

À deux pas du marché, en plein coeur de ville, dégustez une cuisine de produits de qualité, cuisinés avec finesse et originalité au gré des saisons. Deux salles distinctes s'offrent à vous, une première dans une ambiance cosy pour un repas intime, une seconde parfaitement adaptée aux séminaires, cocktails et réceptions de famille.

Located a few minutes away from the market and in the heart of the historical city center, come enjoy seasonal french cuisine made with originality and quality produce. Two separate rooms are available, the first one is perfect for a nice meal in a cozy ambiance. The second one is just what you need for your seminars, cocktails and private parties.

RESTAURANT DU GOLF DE LA PRÉE



120 REPAS ASSIS | SEATS - 200 COCKTAIL

La Richardière
17137 Marsilly
golfrochelle.fr

Tél. +33(0)5 46 01 24 42
golfrochelle@gmail.com

Le Restaurant du Golf de la Prée est ouvert 7 jours/7 toute l'année uniquement le midi de 12h à 15h. Il est situé au coeur d'un golf de 57 ha, la cuisine est traditionnelle en respectant les produits de saison, la qualité et la proximité. Nous disposons d'une salle intérieure de 40 couverts équipée d'une cheminée, de grandes baies vitrées qui offrent une vue sur le golf et la mer imprenable. La terrasse peut accueillir 80 couverts.

The Restaurant du Golf de la Prée is open 7 days a week all year round only for lunch from 12:00 to 15:00. It is located in the heart of a golf course of 57 ha, the cuisine is traditional respecting seasonal products, quality and proximity. We have an indoor room of 40 seats equipped with a fireplace, large windows that offer a view of the golf course and the breathtaking sea. The terrace can accommodate 80 seats.

80

200 PLACES

LABEL ARGENT DE LA FFGOLF
PROGRAMME GOLF POUR LA BIODIVERSITÉ



GAÉE



100 REPAS ASSIS | SEATS - 120 COCKTAIL

Quai Louis Prunier
17000 La Rochelle
H0569@accor.com
all.accor.com/hotel/0569/index.fr.shtml

CAROLE TIRATEAU ET GAËLLE ABAD

Tél. +33(0)5 46 50 89 05
h0569-sb@accor.com

Notre nouveau restaurant panoramique 'Gaée', entièrement rénové, propose une cuisine bistronomique française aux influences maritimes. Sa carte courte, fraîche et de saison saura vous enchanter le temps d'un repas. Notre restaurant Gaée dispose également d'une terrasse de 500m² orientée sud. Son bar panoramique avec vue sur les 2 tours et ses cocktails originaux et savoureux raviront vos sens.

Our new restaurant 'Gaée', which has been completely renovated, offers French bistronomic cuisine with maritime influences. Its short, fresh and seasonal menu will delight you for the time of your meal. Our restaurant Gaée also has a 500m² south-facing terrace. Its panoramic bar with a view of the 2 towers and its original and tasty cocktails will delight your senses.

120



80 PLACES

RESTAURANT LE MAIL



80/120 REPAS ASSIS | SEATS - 130/250 COCKTAIL

16 allée du Mail
17000 La Rochelle
restaurant-le-mail.com

HERVÉ BRANDT

Tél. +33(0)5 46 34 12 52
contact@restaurant-le-mail.com

Cette institution rochelaise datant de 1906 a bénéficié d'une superbe rénovation en 2018.. Patricia et Hervé ont offert un second souffle à ce restaurant installé sur la plus belle allée de La Rochelle à quelques minutes du Vieux-Port. La carte de type bistronomique propose des plats uniquement préparés à base de produits frais et évolue au fil des saisons. Hervé sommelier de formation a réalisé une carte des vins passionnante. L'occasion de se faire plaisir autour de plats cuisinés avec soin aux cuissons maîtrisées, à déguster en profitant pleinement de la vue sur l'océan

These "rochelaise" institution has magnificent renovation. Patricia & Hervé have given a new vision of these restaurant situated on the superb "allée du Mail near the sea. The products are local and fresh and the "service à la français" is careful and meticulous.

GUIDE MICHELIN,
GAULT & MILLAU



ARCO



40 REPAS ASSIS | SEATS

43 rue du Minage
17000 La Rochelle
chef@restaurantarco.com
restaurantarco.com

OCÉANE PETIT

Tél. +33(0)5 46 28 06 06
evenement@maisondesambassadeurs.com

Avec une cuisine aux multiples influences latines, asiatiques et françaises, le restaurant Arco est un carnet de voyage qui invite ses convives à venir découvrir de nouveaux produits et de nouvelles saveurs. Et même si les recettes viennent de loin, les produits eux viennent d'ici car il nous tient à cœur de travailler avec des producteurs locaux et bios qui respectent le monde dans lequel nous vivons. Le Chef Bourdoiseau Mathieu et son équipe cherche à faire de ce lieu une porte ouverte aux explorations, avec un service bistronomique le midi et semi-gastronomique le soir.

With a cuisine of multiple influences; Latin, Asian and French, the Arco restaurant is a travel book that invites its guests to come and discover new products and new flavors. And even if the recipes come from far away, the products come from here because it's important to us to work with local and organic producers who respect the world in which we live. The Chef Bourdoiseau Mathieu and his team try to make this place an open door to explorations, with a Bistronomic service at lunchtime and Semi-Gastronomic at night.

LA FABULEUSE CANTINE



110 REPAS ASSIS | SEATS - 180 COCKTAIL

Place Bernard Moitessier
17000 La Rochelle
contact@lafabuleusecantine.fr
la-rochelle.lafabuleusecantine.fr

RODOLPHE DE BONFILS

Tél. +33(0)7 87 40 86 52
rodolphe@lafabuleusecantine.fr

Idéalement située à deux pas du vieux port et à quelques minutes à pied de la gare, La Fabuleuse Cantine vous propose une cuisine gourmande et engagée où l'on met à l'honneur nos producteurs locaux. Ce tiers lieu atypique est ouvert sur son quartier et ses habitants, et participe ainsi à créer un territoire vivant, où il fait bon travailler, se retrouver, dîner, se cultiver ou simplement flâner au bord de l'eau... À la tombée de la nuit, La Fabuleuse Cantine se métamorphose en un lieu de programmation musicale jusqu'à 3 heures du matin. N'hésitez plus, venez découvrir La Fabuleuse Cantine, un tiers lieu atypique.

Ideally located in the center of La Rochelle and a few minutes' walk from the train station, La Fabuleuse Cantine offers you gourmet and committed cuisine where our local producers are honoured. This atypical third place is open to its neighbourhood and its inhabitants, where it is good to work, meet, dine, cultivate oneself or simply stroll along the water's edge... At nightfall, La Fabuleuse Cantine is transformed into a place of musical programming until 3 am. Do not hesitate any longer, come and discover !

50

LES PINCETTES



120 REPAS ASSIS | SEATS - 150 COCKTAIL

Avenue de la Porte Neuve
17000 La Rochelle
h0965@accor.com
restaurantsandbars.accor.com/fr/
restaurant/0965_R001

ALEXANDRA LEDUC

Tél. +33(0)5 46 34 24 24
alexandra.leduc@accor.com



À dix minutes à pied du Vieux Port dans une ambiance cosy et conviviale, venez déguster nos plats bistrinimiques, locaux et de saison. Notre restaurant et sa terrasse verdoyante sont prêts à vous accueillir pour vos déjeuners ou diners. Parking gratuit.

Ten minutes walk from the Old Port in a cozy and friendly atmosphere, come and taste our bistrinimic, local and seasonal dishes. Our restaurant and its green terrace are ready to welcome you for your lunches or dinners. Free parking.

P 100 PLACES 4 STATIONS

BON TEMPS



110 REPAS ASSIS | SEATS - 150 COCKTAIL

35 rue Saint-Jean-du-Pérot
17000 La Rochelle
contact@bontemps-larochelle.com
bontemps-larochelle.com

DELPHINE URLET

Tél. +33(0)5 46 41 14 18
delphineurlet@gregorycoutanceau.com



La Brasserie où il fait bon vivre. Ce lieu entièrement repensé en 2022 par Grégory Coutanceau, vous invite à partager du bon temps autour de plats emblématiques de la cuisine française et d'une très belle sélection de vins de vigneron. L'ambiance du restaurant repose aussi sur le décor particulièrement réussi et permettant de s'y sentir bien. Plusieurs espaces ont été prévus pour accueillir les groupes : face au bar ou face à la cuisine ouverte, à l'étage dans le salon plus feutré, ou en terrasse aux beaux jours, chacun peut y trouver le meilleur endroit pour passer un très bon moment !

Good Time! The Brasserie where life is good! This place, completely redesigned in 2022 by Grégory Coutanceau, invites you to share a good time around emblematic dishes of French cuisine and a very fine selection of wines from winegrowers. The atmosphere of the restaurant is also based on the particularly successful decor and allowing you to feel good there. Several spaces have been planned to accommodate groups : facing the bar or facing the open kitchen, upstairs in the more subdued living room, or on the terrace in fine weather, everyone can find the best place to have a great time !

20

MAITRE RESTAURATEUR,
COLLECTIONNEURS

LES FLOTS



50 REPAS ASSIS | SEATS - 150 EN COCKTAIL

1 rue de la Chaîne
17000 La Rochelle
contact@les-flots.com
les-flots.com

DELPHINE URLET

Tél. +33(0)5 46 41 14 18
delphineurlet@gregorycoutanceau.com



C'est au pied de la Tour de la Chaîne que se trouve cet ancien estaminet du XVIIIe siècle. Protégé par les tours et face au spectacle permanent du Vieux Port, le restaurant Les Flots est un endroit incontournable à La Rochelle. Vous y dégusterez une cuisine de la mer confectionnée avec des produits de grande qualité, et cuisinés avec finesse et originalité. Tout ceci mis harmonieusement en scène par une équipe de salle dynamique dans un restaurant avec une vue imprenable sur le Vieux-Port de La Rochelle en Charente-Maritime.

This former 18th century tavern is located at the foot of the Tour de la Chaîne. Protected by the towers and facing the permanent spectacle of the Old Port, the restaurant Les Flots is an essential place in La Rochelle. You will enjoy seafood cuisine made with high quality products, and cooked with finesse and originality. All this harmoniously staged by a dynamic dining room team in a restaurant with a breathtaking view of the Old Port of La Rochelle in Charente-Maritime.

40

COLLECTIONNEURS,
MAITRE RESTAURATEUR,
GUIDE MICHELIN,
GAULT & MILLAU

GINGER



80 REPAS ASSIS | SEATS - 100 COCKTAIL

33 rue Saint Jean du Pérot
17000 La Rochelle
ginger-larochelle.com

CHLOÉ BAYOT

Tél. +33(0)7 72 45 52 01
events@ginger-larochelle.fr



Sa passion de la cuisine française, ses expériences dans les plus grands palaces et ses origines portugaises ; c'est l'ADN du Ginger et son chef Carlos FOITO. Cadre chaleureux, carte raffinée, plats évoluant au fil des saisons, produits frais et locaux. Vous ferez le plein de saveurs ! Le Ginger, c'est un mélange de passions et de créativité, servi avec le sourire. Un voyage gustatif et un bon moment de partage. Nous proposons des menus pour les groupes et vous accompagnons dans l'organisation de votre événement.

The passion for French cooking the experience of the greatest palaces and a bit of Portugal; this is the DNA of Ginger and its chef Carlos FOITO. Warm setting, refined menu, dishes changing with the seasons, fresh and local products. Ginger is a mix of flavors and creativity, served with a smile. A gustatory journey and a good moment of sharing. We offer menus for groups and support you in organizing your event.

44 PERSONNES EN TERRASSE

LES 4 SERGENTS



80 REPAS ASSIS | SEATS - 300 COCKTAIL

49 rue Saint Jean du Pérot
17000 La Rochelle
les4sergents.com

CHLOÉ BAYOT

Tél. +33(0)7 72 45 52 01
events@les4sergents.com



Une institution rochelaise depuis plus de 40 ans avec sa majestueuse verrière (signée Eiffel). Dans une atmosphère envoûtante ; vous dégusterez des belles revisites de classiques de la gastronomie française. Poissons sauvages, fruits de mer, viandes de grande qualité, plats veggie ; le chef Carlos Foito pense à tous les gourmands ! Les produits locaux et bio ont toute leur place aux 4 sergents. Le restaurant et des salons privatisables accueillent les groupes de 12 à 300 pers. Le manager events est à votre disposition.

A La Rochelle institution for more than 40 years with its majestic glass roof (signed Eiffel). In a captivating atmosphere; you will taste beautiful revisits of classics of the french gastronomy. Wild fish, seafood, high quality meats, veggie dishes; chef Carlos Foito is taking care of all foodies! Local and organic products have their place at Les 4 Sergeants. Restaurant and privatized lounges welcome groups of 12 to 300 people. The events manager is at your service arrangement.

70 PERSONNES EN TERRASSE

GUIDE MICHELIN,
GAULT & MILLAU



KOYA



45 REPAS ASSIS | SEATS - 45 COCKTAIL

10 rue Chef de Ville
17000 La Rochelle
koya-larochelle.com

CHLOÉ BAYOT

Tél. +33(0)7 72 45 52 01
events@koya-larochelle.com

La cuisine japonaise-péruvienne mise à l'honneur au KOYA par son chef Carlos Foito. Vous découvrirez des plats typés Asie et parfumés au Pérou. Le meilleur de ce que La Rochelle nous offre de poissons préparés en ceviche, carpaccio, tiradito et marinades mêlant épices, piments péruviens, agrumes. Les viandes ne sont pas en reste ! Cru, cuit, saveurs uniques : KOYA c'est un voyage gustatif dans un cadre cosy. Adapté aux petits groupes ou privatisé pour les groupes (45 pers.max) avec prestation de Live Cooking.

KOYA by its chef Carlos Foito. You will discover dishes typical of Asia and flavored in Peru. The best of what La Rochelle offers us in fish prepared in ceviche, carpaccio, tiradito and marinades mixing spices, Peruvian peppers, citrus fruits. The meats are not left out! Raw, cooked, unique flavors: KOYA is a taste journey in a cozy setting. Suitable for small groups or privatized for groups (45 people max) with Live Cooking service.

30 PERSONNES EN TERRASSE



VIVRE[S]



120 REPAS ASSIS | SEATS - 200 COCKTAIL

14 quai Aux Vivres
17300 Rochefort
contact@vivres.net
vivres.net

CLARA ROMISZVILI

Tél. +33(0)5 54 70 02 90
commercial@vivres.net

Grégory Coutanceau a imaginé un lieu unique comme un lieu à vivre, privilégiant le bon, le beau et le sain ! Face au port et bercé de lumière, Vivre(s) vous accueille selon vos envies dans ses différents espaces. Au bar à vins pour une ambiance tamisée autour de planches à partager, en terrasse pour un after, en passant par des espaces de réunions à la lumière du jour et du restaurant entièrement vitré dont la carte a été conçue autour de la cuisson au feu de bois ; chacun peut y trouver son moment à vivre, de 2 à 700 personnes !!

Grégory Coutanceau imagined this unique place as a place to live, favoring the good, the beautiful and the healthy! Facing the port and cradled in light, Vivre(s) welcomes you according to your desires in its various spaces. At the wine bar for a subdued atmosphere around boards to share, on the terrace for an after party, passing through daylight meeting spaces, and the fully glazed restaurant whose menu has been designed around cooking in wood fire; everyone can find their moment to live there, from 2 to 700 people!!

COLLECTIONNEURS,
MAITRE RESTAURATEUR
GAULT & MILLAU

TRAITEURS

COUSIN TRAITEUR



MIN 70 REPAS

10, 14 rue Jean Perrin
17000 La Rochelle
cousintraiteur.com

PHILIPPE PAROISSIEN
Tél. +33(0)5 46 50 14 31
info@cousin-traiteur.fr

Cousin Traiteur est implanté depuis 22 ans sur la Rochelle. Nous sommes en mesure de vous proposer des offres adaptées à vos besoins: de la pause café au diner de gala, du cocktail au déjeuner servi en une heure. Nous développons depuis toujours nos trois grands enjeux (environnemental, social et économique) pour satisfaire au maximum nos clients. Ainsi nous sommes très sensibles à vous proposer des produits de saison dans nos devis tout en respectant un bon rapport qualité prix. Nous mettons également un point d'honneur sur le bien être de nos collaborateurs et développons l'inclusion.

Event caterer, we carry out your services from A to Z with one goal: "Enhance your events". We offer personalized formulas, from cocktails to meals at the table, including meal boxes. We are at your disposal to find the formula adapted to your needs.

NORME ISO 20121

GRÉGORY COUTANCEAU TRAITEUR



MAX 3000

12 rue Le Verrier
17440 Aytré
gregorycoutanceautraiteur.com

ALEXANDRA BÉBIN
Tél. +33(0)5 46 41 90 79
commercial@gregorycoutanceau.com

La signature d'un chef au service de la gastronomie événementielle ! Nous nous appuyons sur la mise en avant de notre savoir-faire gastronomique, signature de la Maison de cuisines Grégory Coutanceau, tout en nous adaptant aux tendances d'aujourd'hui. Particulièrement attachés à la mise en avant des produits locaux, de saison, et des savoir-faire de nos maisons, nous pensons nos réceptions comme des mises en scène culinaires où les chefs sont partie prenante des événements. Depuis la création de votre réception jusqu'au jour J, nos équipes vous accompagnent avec réactivité, professionnalisme et rigueur.

The signature of a chef at the service of event gastronomy! We rely on highlighting our gastronomic know-how, signature of the Maison de cuisines Grégory Coutanceau, while adapting to today's trends. Particularly attached to highlighting local, seasonal products and the know-how of our houses, we think of our receptions as culinary stagings where the chefs are involved in the events.

From the creation of your reception until D-Day, our teams support you with responsiveness, professionalism and rigor.

NORME ISO 20121



LB EVENTS



> 400 MAXI.

20 avenue du Grand Large
17137 Nieul-sur-Mer
lb-events.fr

JULIE-LAURE LEPIE
Tél. +33(0)6 14 28 38 31
lbevents.prestation@gmail.com

Traiteur événementiel, nous réalisons vos prestations de A à Z dans un seul but: "Sublimer vos événements". Nous proposons des formules personnalisées, du cocktail au repas à table en passant par les box repas. Nous sommes à votre écoute pour trouver la formule adaptée à vos besoins.

Event caterer, we carry out your services from A to Z with one goal: "Enhance your events". We offer personalized formulas, from cocktails to meals at the table, including meal boxes. We are at your disposal to find the formula adapted to your needs.

IN'FUSION RESTO'ACTION



300 REPAS ASSIS | SEATS - 500 COCKTAIL

40 rue Chef de Baie
17000 La Rochelle
infusionrestoaction.com/loffre-
restauration-2/traiteur/

SANDRA ROLLAND
Tél. +33(0)6 62 42 97 32
sandra.rolland@infusionrestoaction.com

In'Fusion resto'action : traiteur-restaurateur solidaire, écoresponsable, entreprise d'insertion pro inclusive. Restauration proche du 0 carbone et proche du 0 déchet, en circuits courts et bio à 85%. Notre restauration Fusion s'inscrit au cœur de la transition sociale, alimentaire, écologique. Nous luttons contre le gaspillage alimentaire. Nous accompagnons des personnes éloignées de l'emploi et ou en situation de handicap vers l'emploi durable. L'idée est de repenser la restauration de demain plus écologique, plus inclusive.

n'Fusion resto'action: solidarity caterer-restaurant, eco-responsible, pro-inclusive integration company. Catering close to 0 carbon and close to 0 waste, in short circuits and 85% organic. Our Fusion catering is at the heart of the social, food and ecological transition. We fight against food waste. We support people far from employment and or with disabilities towards sustainable employment. The idea is to rethink the restoration of tomorrow more ecologically, more inclusively.