



GRÉGORY  
COUTANCEAU

### Donnez du goût à vos réunions d'entreprise

Vous souhaitez organiser une journée de travail, un séminaire, une réunion, remercier vos collaborateurs en alliant professionnalisme et détente ? Les établissements de Grégory Coutanceau vous proposent des idées originales pour passer un moment de partage.

Donnez du goût à vos réunions d'entreprise, voici l'objectif que La Classe des Gourmets s'est fixée en vous suggérant des activités ludiques et conviviales autour de la cuisine gastronomique :

**Fédérer vos collaborateurs** autour d'une activité originale. **Renforcer la cohésion** d'équipe dans votre entreprise. **Établir des liens** avec vos bons clients en les réunissant autour de la gastronomie en compagnie de notre chef de La Classe des Gourmets, Arnaud Bontour ou de notre chef sommelier, Benoit Alvarez.

Découvrez une multitude de possibilités pour organiser vos réunions d'entreprise.

Ces formules sont données à titre indicatif. Nous les adaptons en fonction de vos besoins.

# LA REUNION D'ENTREPRISE AU RESTAURANT L'ENTRACTE

Formule n°1

## Descriptif :

Privatisez le salon de l'étage du Restaurant l'Entracte pour organiser vos réunions d'entreprise. Discret et convivial, grâce à son décor de velours, ses vieilles affiches et ses boiseries, il est idéal pour consolider les échanges entre vos collaborateurs et favoriser la concentration de chacun. Une atmosphère paisible pour sortir du cadre de l'entreprise. Vous choisissez l'agencement de la salle et nous nous occupons du reste : mise en place de la salle, mise à disposition de bouteilles d'eau, d'un écran de projection et d'un paperboard.



## Disposition de la salle :

	Surface en m <sup>2</sup>	U	École	Réunion	Théâtre	Banquet	Cocktail
Salon Privatif	40	15	20	20	45	45	60
Salle du Rdc	100					80	100

## Déjeuner ou dîner :



La réunion peut être suivie ou précédée d'un repas dans le Restaurant l'Entracte ; soit directement dans le salon soit dans la salle du rez-de-chaussée à l'avant du restaurant ou du côté de la cuisine ouverte, qui laisse entrevoir le travail des cuisiniers. En fonction du nombre de convives, les invités sont placés sur des tables rondes ou ovales afin de favoriser vos échanges. La carte et les menus vous font découvrir ou redécouvrir les plats traditionnels de nos grands-mères, qui sont si chers à notre

enfance et à notre belle région. Les propositions de menus incluent apéritif, entrée, plat, dessert, eaux, vins et café.

## Capacité :

De 10 à 60 personnes

## Budget :

À partir de 37 €TTC (33.78 €HT) par personne.

(Mise à disposition de la salle de réunion avec déjeuner ou dîner inclus avec un minimum requis de 600 €TTC)

## En supplément :

- Café d'accueil à 6 €TTC (5.61 €HT) par personne : café, thé, jus de fruits et viennoiseries.
- Pause-café à 3.50 €TTC (3.27 €HT) par personne : café, thé et jus de fruits.

## Contact :

Service commercial au 05.46.41.90.79 ou par mail [contact@lentracte.net](mailto:contact@lentracte.net)

# LA REUNION D'ENTREPRISE A LA CLASSE DES GOURMETS

Formule n°2

## Descriptif :

Jennyfer Coutanceau et Arnaud Bontour vous accueillent à La Classe des Gourmets. Face au bassin des grands yachts et à l'aquarium, notre école de cuisine et de sommellerie vous reçoit dans un décor de bois et d'acier. Sur une large table ovale, agrémentée d'un écran de projection et d'un vidéo projecteur, organisez votre réunion dans un lieu discret. Facile d'accès et parkings proches (Parking Saint Nicolas, Espace Encan, Quai Sénac de Meilhan), La Classe des Gourmets est idéale pour des réunions d'affaires avec des clients ou entre collaborateurs.



## Disposition de la salle :

La salle à manger peut accueillir jusqu'à 16 personnes sur une table ovale unique.



## Déjeuner ou dîner :

Notre Chef de La Classe des Gourmets vous propose déjeuners et dîners sur mesure à partir de 60 €TTC (54.78 €HT) par personne tout compris (Apéritif, entrée, plat, dessert, eaux, vins et café).

## Capacité :

De 4 à 16 personnes

## Budget :

Location seule à partir de 390€ TTC (326.09 €HT) avec mise à disposition du vidéoprojecteur, écran de projection, bouteilles d'eau, stylo et bloc note.

## Offres complémentaires :

- Café d'accueil à 6 €TTC (5.61 €HT) par personne : café, thé, jus de fruits et viennoiseries.
- Pause-café à 3.50 €TTC (3.27 €HT) par personne : café, thé et jus de fruits.



## Contact :

Jennyfer Coutanceau au 05.46.31.15.20 ou par mail [contact@laclassedegourmets.com](mailto:contact@laclassedegourmets.com)

# ATELIER DE CUISINE

Formule n°3

## Descriptif :

Organisez un cours de cuisine avec vos collaborateurs pour renforcer l'esprit d'équipe de votre entreprise.

À travers ce module, vous découvrez en groupe tous les aspects de la cuisine gastronomique sous les conseils avisés d'Arnaud Bontour, Chef de La Classe des Gourmets.

Après avoir enfilé leur tablier, vos collaborateurs débute la leçon de cuisine en concoctant plusieurs recettes. Notre chef dévoile astuces et tours de mains des grands cuisiniers. Qui n'a jamais rêvé de découvrir les secrets culinaires d'un grand chef,

d'expérimenter des épices ou des ustensiles encore inconnus, d'apprendre tous ces petits détails qui font grandir le plaisir de cuisiner ? Selon la saison, vous pouvez choisir le thème de votre cours de cuisine: « autour du foie gras, voyage au cœur des Iles, les tartares et carpaccio, un apéritif de tapas, les mignardises, etc ».



## Capacité :

De 8 à 10 personnes à La Classe des Gourmets, au-delà notre équipe se déplace avec matériel, marchandises et personnel.

## Durée :

Entre 2 et 3 heures, le matin ou l'après-midi.

## Période :

Du lundi au samedi, sur demande.

## Budget :

À partir de 60 €TTC (48.24 €HT) par personne.

## Contact :

Jennyfer Coutanceau au 05.46.31.15.20 ou par mail [contact@laclassedegourmets.com](mailto:contact@laclassedegourmets.com)



# ATELIER AUTOUR DES VINS

Formule n°4

## Descriptif :

Les amateurs comme les passionnés de vins, passeront un moment inoubliable en compagnie du Chef Sommelier du restaurant Les Flots de Grégory Coutanceau.

A l'occasion d'un cours de sommellerie, initiez-vous durant 2h à la sommellerie grâce à la mallette des arômes, à l'étude des cépages, des sols et des régions viticoles. Enfin, nous vous proposons une dégustation de plusieurs vins en provenance d'une région française comme par exemple l'Alsace, le Bordeaux, le Languedoc-Roussillon ou encore la Bourgogne. Vous découvrez ces subtils nectars et dégusterez tapas et verrines en accord avec les vins.

Nous remettons à vos collaborateurs un livret récapitulant la région, les sols, les cépages découverts, accompagné de fiches de dégustation pour parfaire vos connaissances et repartir avec un souvenir qui peut être personnalisable (logo, photo, ...)



## Capacité :

De 8 à 16 personnes à La Classe des Gourmets, au-delà notre équipe se déplace avec matériel, marchandises et personnel.

## Durée :

2 heures, le matin ou l'après-midi, sur demande.

## Période :

Du lundi au samedi, sur demande.

## Budget :

A partir de 75 €TTC (60.30 €HT) par personne.

## Contact :

Jennyfer Coutanceau au 05.46.31.15.20 ou par mail [contact@laclassedegourmets.com](mailto:contact@laclassedegourmets.com)

# ATELIER CUISINE & VINS

Formule n°5

## Descriptif :

Réalisez une expérience culinaire et une dégustation de vins lors de votre prochaine incentive.

Sous les conseils avisés du chef de cuisine, vous découvrez en compagnie de vos collaborateurs, les secrets et astuces de la cuisine gastronomique française. Vous pouvez ainsi de façon ludique, renforcer vos connaissances en concoctant plusieurs recettes en fonction d'un thème choisi : « cuisine du printemps, soufflés, verrines et vaporeux, tapas autour du monde, etc. ».



Organisez ensuite une initiation à la sommellerie à la découverte des cépages et des arômes, qui participent à la richesse des vins de nos magnifiques vignobles. Les amateurs comme les passionnés de vins, passeront un moment inoubliable en compagnie du Chef sommelier du restaurant Les Flots de Grégory Coutanceau. Vos collaborateurs sont initiés à la dégustation de ces subtils nectars et apprécient plusieurs mets, en association

avec les mets proposés.

À la suite, organisez un repas et retrouvez-vous tous ensemble autour d'une table et d'un repas préparé par le chef de La Classe des Gourmets et vos collaborateurs.

## Capacité :

De 16 à 20 personnes à La Classe des Gourmets, au-delà notre équipe se déplace avec matériel, marchandises et personnel.

## Durée :

3 heures, le matin ou l'après-midi sur demande.

## Période :

Du lundi au samedi sur demande.

## Budget :

À partir de 95 €TTC (76.38 €HT) par personne.

## Contact :

Jennyfer Coutanceau au 05.46.31.15.20 ou par mail [contact@laclassedegourmets.com](mailto:contact@laclassedegourmets.com)



# ANIMATION "WINE OPOLY"

Formule n°6

## Descriptif :



« Wine Opolo » est un jeu autour des vins, basé sur le célèbre jeu Monopoly. Le jeu se déroule autour d'une table de jeu avec des verres noirs, les arômes du vin et les dégustations sont faites à l'aveugle. Tous ces défis, par équipe, sont organisés par le sommelier Guénohé HUREAU, dans le but de faire exploser la banque.

Pour gagner, il suffit d'acheter le plus grand nombre de domaines viticoles. Pour cela, il faut être sans pitié, quitte à bluffer vos collaborateurs, durant les épreuves

de dégustations (verres noirs, vins à l'aveugle, arômes des vins). Les meilleurs d'entre vous, les plus « riches », remporteront des lots en vins ou objet se rapportant au thème du vin.



## Capacité :

De 5 à 20 personnes à La Classe des Gourmets, au-delà notre équipe se déplace avec matériel, marchandises et personnel.

## Durée :

1h30 à 2h00 l'après-midi ou en soirée.

## Période :

Du lundi au samedi sur demande.

## Budget :

À partir de 55 €TTC (45.99 €HT) par personne.

## Contact :

Jennyfer Coutanceau au 05.46.31.15.20 ou par mail [contact@laclassedegourmets.com](mailto:contact@laclassedegourmets.com)



# LE CHALLENGE DES CHEFS

Formule n°7

## Descriptif :

Créer une cohésion, améliorer les rapports humains, travaillez ensemble tout en respectant l'individu... C'est aussi ça la cuisine !



Nous vous proposons de faire vivre à vos collaborateurs un moment inoubliable à travers la réalisation de mets.

Par groupe de 4 à 10 personnes, nous mettons à disposition un panier garni et tout le matériel nécessaire avec lesquels l'équipe entière devra réaliser un repas.

Entourées d'un cuisinier expérimenté, travaillant aux côtés de Grégory Coutanceau, les équipes réalisent un repas ou un plat grâce à un panier garni d'aliments variés qui leur est remis au début de l'activité. Nous mettons à leur disposition tout le matériel nécessaire à la réalisation des mets : ustensiles de cuisine, récipients et matériel. Chaque participant reçoit un tablier siglé « Grégory Coutanceau ». Nous mettons également à disposition assiettes et contenants pour la présentation des mets. A l'issue de la dégustation, les équipes sont jugées sur la présentation des mets réalisés, le goût, l'esprit de cohésion et l'entente développés pendant l'activité. Le challenge dure deux à trois heures, pendant lesquelles nos cuisiniers sont à la disposition des participants et leur soumettent toutes les techniques et astuces dont vos collaborateurs ont besoin pour réaliser leurs mets.

## Capacité :

Jusqu'à 10 personnes à La Classe des Gourmets, au-delà notre équipe se déplace avec matériel, marchandises et personnel.

## Durée :

Pendant 2 ou 3 heures, le matin ou l'après-midi, sur demande.

## Période :

Du lundi au samedi tous les jours de l'année.

## Tarif :

À partir de 90 €TTC (72.36 €HT) par personne.

## Contact :

Jennyfer Coutanceau au 05.46.31.15.20 ou par mail [contact@laclassedegourmets.com](mailto:contact@laclassedegourmets.com)





## LES ETABLISSEMENTS GREGORY COUTANCEAU

### RESTAURANT LES FLOTS



*Cuisine gastronomique de la mer*  
1 Rue de la Chaîne  
17000 LA ROCHELLE  
Tel : 05 46 41 32 51  
[contact@les-flots.com](mailto:contact@les-flots.com)  
[www.les-flots.com](http://www.les-flots.com)

### RESTAURANT LE COMPTOIR DES VOYAGES



*Cuisine du monde*  
22, Rue St-Jean du Pérot  
17000 LA ROCHELLE  
Tel : 05 46 50 62 60  
[contact@lecomptoirdesvoyages.com](mailto:contact@lecomptoirdesvoyages.com)  
[www.lecomptoirdesvoyages.com](http://www.lecomptoirdesvoyages.com)

### RESTAURANT L'ENTRACTE



*Cuisine traditionnelle*  
35 Rue St Jean du Pérot  
17000 LA ROCHELLE  
Tel : 05 46 52 26 69  
[contact@lentracte.net](mailto:contact@lentracte.net)  
[www.lentracte.com](http://www.lentracte.com)

### RESTAURANT LA CEDRAIE



*Cuisine gastronomique*  
Château de Curzay  
86600 Curzay Sur Vonne  
Tel.: +33 (0)5 49 36 17 00  
[traiteur@gregorycoutanceau.com](mailto:traiteur@gregorycoutanceau.com)  
[www.gregorycoutanceau.com](http://www.gregorycoutanceau.com)

### SERVICE TRAITEUR GREGORY COUTANCEAU COOKING



*Traiteur et organisateur de réceptions. Service de plateaux-repas.*  
12 Rue Le Verrier  
17440 AYTRE  
Tel : 05 46 41 90 79  
[traiteur@gregorycoutanceau.com](mailto:traiteur@gregorycoutanceau.com)  
[www.larochelletraiteur.com](http://www.larochelletraiteur.com)

### ECOLE DE CUISINE ET DE SOMMELLERIE LA CLASSE DES GOURMETS



*Organisation de cours de cuisine et de sommellerie pour particuliers et*  
10 quai Sénac de Meilhan  
17000 LA ROCHELLE  
Tel : 05 46 31 15 20  
[contact@laclassedegourmets.com](mailto:contact@laclassedegourmets.com)  
[www.laclassedegourmets.com](http://www.laclassedegourmets.com)