



# ACTIVITÉS

*entreprises*

## G R É G O R Y

### *Coutanceau*

g

GREGORY  
COUTANCEAU

EXPLORATEUR DE SAVEURS

# Réserver au restaurant

Vous souhaitez organiser un repas de groupe dans l'un de nos restaurants, célébrer un événement particulier ou réaliser un lancement de produit ?

Situés au coeur de La Rochelle, les restaurants de Grégory Coutanceau vous accueillent tous les jours de l'année pour découvrir une cuisine raffinée réalisée à partir de produits de saison et apprécier un service et un accueil de qualité.

Nous vous proposons différents menus de groupe avec apéritif, entrée, plat, dessert, vins, eaux et cafés compris.

## Restaurant Les Flots



Redécouvrez les richesses de la cuisine française dans l'un des restaurants gastronomiques les plus renommés de La Rochelle au bord du Vieux Port. La vue y est somptueuse. Le Restaurant Les Flots vous accueille tous les jours de la semaine et tout au long de l'année.

Capacité d'accueil : 70 personnes en salle, 36 personnes en terrasse.

Vous pouvez consulter les menus de groupe proposés par le restaurant sur le site internet :

**[www.les-flots.com](http://www.les-flots.com)** dans la rubrique «carte».

Renseignements au 05 46 41 32 51 ou sur [contact@les-flots.com](mailto:contact@les-flots.com)

## Restaurant L'Entracte

Le Restaurant La Brasserie de Grégory dispose d'une salle à l'étage, le déjeuner de travail est ensuite servi dans la salle du rez-de-chaussée.

A l'étage, la salle peut accueillir jusqu'à 45 personnes en repas assis, 70 personnes en cocktail ou encore 30 personnes en réunion. Capacité d'accueil : 108 personnes au rez-de-chaussée, 44 personnes à l'étage, 16 personnes en terrasse.

Vous pouvez consulter les menus de groupe proposés par le restaurant sur le site internet : **[www.lentracte.net](http://www.lentracte.net)** dans la rubrique «carte».

Renseignements au 05 46 52 26 69 ou sur [contact@lentracte.net](mailto:contact@lentracte.net)



## La Classe des Gourmets



La Classe des Gourmets, située à deux pas du vieux port au 10 quai Sénac de Meilhan, propose des cours de cuisine et de sommellerie. 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, la classe des gourmets est idéale pour des réunions d'affaires avec des clients ou entre collaborateurs.

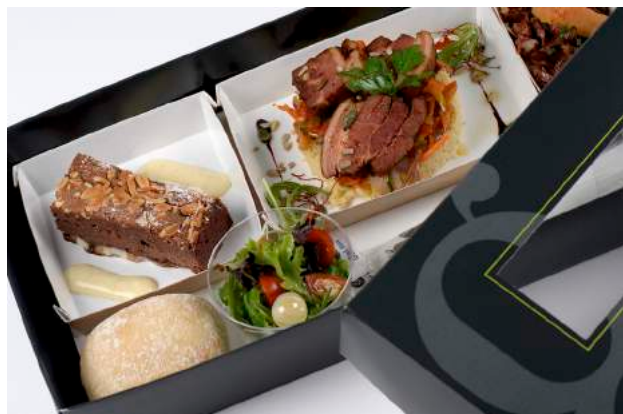
Capacité d'accueil : 16 personnes en cours de sommellerie, 8 personnes en cours de cuisine.

Renseignements sur **[www.laclassedesgourmets.com](http://www.laclassedesgourmets.com)**, au 05 46 31 15 20 ou sur [contact@laclassedesgourmets.com](mailto:contact@laclassedesgourmets.com)



# Déjeuner au bureau et évènement

## Nos plateaux-repas



Le Service traiteur Grégory Coutanceau vous propose pour vos déjeuners entre collaborateurs, la livraison de plateaux repas : une solution pratique, rapide et savoureuse !

Une large gamme vous est proposée pour répondre à toutes les envies et tous les budgets : L'Inspiration, Le Fraîcheur, Le Gourmand, Le Gastronomes...

Découvrez toutes nos offres sur [www.gcoutanceau.com](http://www.gcoutanceau.com)

Plus de renseignements par téléphone au 05 46 41 90 79 ou par email [traiteur@gregorycoutanceau.com](mailto:traiteur@gregorycoutanceau.com).



## Un cocktail clef en main



Vous souhaitez organiser un cocktail à votre bureau, sans contrainte d'organisation et sans perdre de temps ?

Nous vous proposons différentes formules de cocktail composées d'un assortiment de canapés et boissons.

La cocktail-box est livrée avec verres, serviettes et cuillères jetables. Livraison offerte sur La Rochelle et CDA.

Découvrez tous nos cocktails sur [www.gcoutanceau.com](http://www.gcoutanceau.com)



## 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 fixé 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 nos chefs de la Classe des gourmets, ou de notre chef sommelier.

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. Tarifs sur demande.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter au 05 46 31 15 20 ou par mail sur [contact@laclassedegourmets.com](mailto:contact@laclassedegourmets.com)



# Organiser un séminaire

## La réunion d'entreprise à L'Entracte - La Brasserie de Grégory



### Formule n° 1

Privatisez le salon de l'étage de La Brasserie de Grégory 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.

## La réunion d'entreprise à La Classe des Gourmets



### Formule n° 2

Notre équipe vous accueille 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.

Capacité maximale : 16 personnes.



## Atelier de cuisine



### Formule n° 3

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

À travers ce module, vous découvrirez en groupe tous les aspects de la cuisine gastronomique sous les conseils avisés de nos chefs à 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 ?

## Atelier autour des vins



### Formule n° 4

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 découvrirez ces subtils nectars et dégusterez tapas et verrines en accord avec les vins.

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

# Organiser un séminaire

## Atelier cuisine et vins



### Formule n°5

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

Sous les conseils avisés du chef de cuisine, vous découvrirez 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 tapas à déguster lors de la sommellerie.

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 les mets concoctés au préalable.

## Le challenge des chefs



### Formule n°6

Créer une cohésion, améliorer les rapports humains, travailler 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 défi imposé par le chef (un plat, 3 verrines ou entrée et plat suivi du repas)..

Entourées de cuisiniers expérimentés, 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 de l'équipe gagnante reçoit un cadeau. 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 de une à deux 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.

Formule limitée à 20 participants à la Classe des Gourmets, pour les groupes plus importants, l'activité se fera dans une autre salle.

## Le challenge en sommellerie



### Formule n° 8

Sous forme de challenge en équipe, laissez-vous guider par notre chef sommelier, Julien Chiron, et initiez-vous à la sommellerie. Découvrez un vignoble français sous toutes ses facettes, en participant à des jeux olfactifs et gustatifs et dégustez différents crus en accords mets et vins. Terminez votre soirée en beauté, en savourant un menu spécialement préparé par le chef de cuisine en accord avec les vins de votre soirée.

Présentation du vignoble : Voyagez avec notre chef sommelier au cœur d'un vignoble de France. Découvrez l'histoire du vignoble, les cépages, les sols, le climat, les appellations et le caractère des vins.

Découverte des arômes : Apprenez à reconnaître certains arômes caractéristiques des vins et leurs familles grâce la mallette des arômes, le Nez du Vin.

Découverte des saveurs : salée, sucrée, acide et amère, grâce à un jeu spécialement créé par notre chef sommelier.



# *Quelques entreprises qui nous ont fait confiance*

- Idées en Forme pour un Challenge des chefs à l'Espace Beauséjour de Châtelailon.
- Inter Mutuelle Assistance pour un Challenge des chefs aus Jardins du Clos à Saint Martin en Ré.

Ou encore Stelia Aerospace, Recaro, Matfer, Université de Richmond...



- Léa Nature, l'Hôtel de la Monnaie, l'Agence Maori, Apivia ou encore Sup De Co pour des plateaux repas ou des cocktails clef en main.



- Caltura, le Crédit Agricole, Allianz ou encore GDF Suez pour des déjeuners ou dîners de groupe dans un de nos restaurants l'Entracte ou Les Flots.





G RÉGORY  
COUTANCEAU

[www.gregorycoutanceau.com](http://www.gregorycoutanceau.com)  
[contact@gregorycoutanceau.com](mailto:contact@gregorycoutanceau.com)

#### LES FLOTS

1 rue de la Chaîne  
17000 La Rochelle  
[www.les-flots.com](http://www.les-flots.com)  
05 46 41 32 51

#### L'ENTRACTE

35 rue St Jean du Pérot  
17000 La Rochelle  
[www.lentracte.net](http://www.lentracte.net)  
05 46 52 26 69

#### LA CLASSE DES GOURMETS

10 Quai Sénac de Meilhan  
17000 La Rochelle  
[www.laclassedesgourmets.com](http://www.laclassedesgourmets.com)  
05 46 31 15 20

#### SERVICE TRAITEUR

12 rue Le Verrier  
17440 Aytré  
[www.larochelletraiteur.com](http://www.larochelletraiteur.com)  
05 46 41 90 79