

Châtelaiillon-
Plage UN NOM,
MILLE RAISONS

OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE

Communauté
d'Agglomération de
La Rochelle

MENUS DES FÊTES

DES RESTAURANTS DE CHÂTELAILLON-PLAGE

Châtelaiillon-
Plage

UN NOM,
MILLE RAISONS

OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE

Communauté
d'Agglomération de
La Rochelle



Cartes Traiteurs

Fêtes de fin d'année



Traiteur

APÉRITIF

★ **Plateau festif 10 pièces** 25€

- Verrine de delice de foie gras à la truffe et son craquers
- Verrine de tartare de saumon aux aromates et herbes fraîches
- Verrine de caviar d'aubergines et chorizo doux
- Feuilleté saucisse de francfort et moutarde de meaux
- Cake aux olives et parmesan
- Houmous de betterave et citrons confits
- Tapas de jambon basque et tapenade.
- Club sandwich au saumon gravlax et tzatziki
- Pâté en croûte au foie de volaille
- Mini brochette de fromage de brebis, tomate et fêta.

ENTRÉE

★ **Saumon Gravlax (prix au kilo)** 60€

Compter en entrée 80 g / personne

VOLAILLES DE FÊTES

Tarif à la portion (environ 300g) avec garniture incluse au choix (pommes de terre grenailles rôties à la graisse de canard ou poêlée de vieux légumes: crosnes, panais, cerfeuil tubereux, carottes, salsifis, topinambours.

★ **Dinde aux marrons, farce forestière** 10€

★ **Chapon farci au veau, porc, et champignons** 12€

★ **Poularde rôtie aux herbes et sauce à la truffe** 14€

Les volailles et garnitures seront juste à réchauffer, quelques conseils vous seront donné.

NOS BÛCHES

Tarif pour une bûche 6 parts

★ **Bûche aux fruits** 22€

★ **Bûche 3 chocolats Valrhona** 24€

Information et réservation

- Téléphone : 05 46 31 53 40
- Mail : latelierdescousins@gmail.com
- Adresse : 69 Bd de la mer

Commande possible par mail,
téléphone ou au restaurant
jusqu'au 22 décembre



L'EAU À LA BOUCHE



Menu Noël à emporter

★ Fois gras de canard maison au pineau
12€/ 100g

★ Magret de canard séché par nos soins
8€/pers

★ Pain d'épice entier (environ 950 g)
22€/1kg

★ Gravlax de saumon maison
9€/pce

★ Feuilleté de Saint-Jacques,
langoustine et poireaux
9€/pce

★ Omelette norvégienne glace à l'orange,
glace à la cannelle et pain d'épice
8€/pers

● **Information et réservation**

● Téléphone : 05 16 85 16 38

● Adresse : 107 Bd de la République

★
● **Commande avant le 20 décembre**
● **pour récupérer les commandes le**
● **23 et 24 décembre**



Brunch des fêtes

★ Gâteau de Noël

★ Bar à huîtres

★ Paté en croûte foie gras

★ Mosaïque de poisson gravlax

★ Vin chaud

Information et réservation

- Téléphone : 05 46 50 04 21
- Mail : marlabistrologique@gmail.com
- Adresse : Eplanade du casino

35€/ pers
20€ - de 12 ans
Dimanche 10 décembre
Places limitées

Châtelaiillon- Plage

UN NOM,
MILLE RAISONS

OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE

Communauté
d'Agglomération de
La Rochelle

Reveillon de Noël

24 Décembre





L'EIFFEL

Menu

✦ Apéritif :

Coupe de Champagne
Macaron saumon fumé au fromage frais

✦ Entrée :

Terrine de foie gras, poire pochée au vin rouge

✦ Plat principal :

Chapon fermier farci à la truffe, crème poularde et purée de vitelotte

✦ Dessert :

Bûche marron vanille

✦ Café et Mignardises :

Coupe de champagne
Vins, eaux, café



100 € / pers

Soir du 24 décembre

Restaurant L'Eiffel à 19h30

Réservation obligatoire sur le site

● Information et réservation

● Téléphone : 05 46 56 45 22

● Adresse : 96 Bd de la République

Menu

✦ Apéritif :

Amuse-bouches

✦ Entrée :

Gambas croustillantes aux cheveux d'ange,
sauce Chimichurri

✦ Plat principal :

Pavé de filet de bœuf Rossini , purée de pomme de terre à la truffe,
sauce Cognac

✦ Fromage :

Brie de Meaux, compotée d'oignons,
pain toasté

✦ Dessert :

Bûche biscuit spéculoos, ganache montée à la vanille ,
mousse praliné et crémeux chocolat au lait

Menu

✦ Apéritif :

Sablé Palourde en gelée Huître Gaya Pétale d'oignons doux des Cévennes au genièvre Cube de foie gras de canard rouge

✦ Entrée :

Carpaccio de Saint-Jacques à la fleur de sel, crevettes grises ; guacamole au citron vert. Infusion iodée, chou-fleur.

✦ Plat principal :

· Pavé de bar sauvage poché au beurre demi-sel, velouté de topinambours à la mimolette ; poireaux grillés au sésame noir

· Coffre de chapon de Bresse rôti aux aromatiques le suprême taillé, fondue d'endives au curcuma, salades amères. Parmentier de gras de cuisse en bigarade.

✦ Dessert :

· La bûche de Noël. Coulis d'agrumes. Granité champagne brut, pâte de coing, opaline au gingembre.

· Pavlova : gelée de mûres, marron glacé, glace vanille, chantilly, noisettes torréfiées.

· Avec le café, sur table : simone à la réglisse, petite tarte chocolat aux câpres

***Une coupe de champagne servie au dessert**

● Information et réservation

● Téléphone : 05 46 56 35 35

● Adresse : La Falaise

170€ / pers ●

Hors boisson ●

Le soir du 24 décembre ●

Menu

✦ Apéritif :

Tartare de daurade au citron vert.
Palette ibérique et pickles de chou-fleur.
Toast de rilette de haddock.
Croquette charentaise.

✦ Entrée :

Terrine de foie gras de canard.
Chutney d'hiver. Brioche grillée.

✦ Plat principal :

- Cocotte Dieppoise : merlan, Saint-Jacques, saumon, poireaux, champignons ; sauce crème.
- Tranche de dinde rôtie au jus Crème de marron, petits oignons
grelots, gelée de groseilles.
Pommes gaufrettes au curcuma.

✦ Dessert :

- La bûche de Noël, coulis d'agrumes.
- Sorbet et brunoise de poire, ganache onctueuse au Cognac.
- Disque de chocolat Manjari, amandes caramélisées.

***Une coupe de champagne servie au dessert**

Châtelaiillon-
Plage UN NOM,
MILLE RAISONS

OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE

Communauté
d'Agglomération de
La Rochelle

ST-SYLVESTRE



31 Décembre





Menu

Apéritif :

Amuse Bouche

Madeleine au vieux parmesan, crème truffée

Mise en bouche

Bao au canard confit, bouillon de champignons au sésame

Entrée :

Entrée froide

- Noix de St-Jacques fumées et caviar, crème de chou-fleur

Entrée chaude

- Demi-tourte de légumes d'hiver, jus de viande au foie gras

Plat principal :

Le homard, beurre d'agrumes au champagne, pressé de pommes de

terre au curcuma

Trou charentais

Fromage :

Brie truffé

Dessert :

Bûche de Noël au chocolat noir et aux framboises, saupoudrée
de sucre glace.

Café et Mignardises :

Coupes de champagne, vins, eaux, café



170 € / pers

le soir du 31 décembre

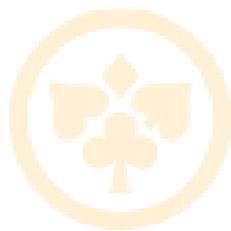
Restaurant L'Eiffel à 19h30

Réservation obligatoire sur le site

Information et réservation

Téléphone : 05 46 56 45 22

Adresse : 96 Bd de la République



L'EIFFEL

Menu

Apéritif :

Amuse Bouche
Madeleine au vieux parmesan, crème truffée
Mise en bouche
Bao au canard confit, bouillon de champignons au sésame

Entrée froide :

Noix de St-Jacques fumées et caviar, crème de chou-fleur

Entrée chaude :

Demi-tourte de légumes d'hiver, jus de viande au foie gras

Plat principal :

· Le homard, beurre d'agrumes au champagne, pressé de pommes de terre au curcuma
· Trou charentais

Fromage :

Brie truffé

Dessert :

Macaron aux deux chocolats, parfumé à la fève de tonka

Café et Mignardises :

Café fraîchement moulu servi avec des truffes au chocolat.



130€ / pers

Le soir du 31 décembre à partir de 20h

Au Restaurant l'Eiffel

Réservation obligatoire sur le site

Information et réservation

Téléphone : 05 46 56 45 22

Adresse : 96 Bd de la République



les Flots

Menu Dégustation

Canapés d'accueil

Noix de Saint Jacques, velouté cresson et caviar, sorbet pomme

- Pavé de dorade, céleri fumé et huile de sapin
- Médallions de homard, condiments butternut, mandarine et vanille
- Truffe rôtie, ris de veau en capuccino

- Figue confite et sorbet feuille de figuier
- Biscuit chocolat cœur coulant, crème glacé aux cèpes

Café fraîchement moulu servi avec des truffes au chocolat.



● **Information et réservation**

● Téléphone : 05 46 56 23 42

● Adresse : 50 Bd de la Mer

140€ / pers.

Le soir du 31 décembre 2023

À partir de 19h30

Réservation obligatoire



Menu

✨ Apéritif :

Déclinaison autour du saumon : saumon
cru, fumé, gravlax

✨ Mise en bouche :

Velouté de butternut, lard fumé et noix

✨ Entrée :

Noix de st jacques snackées à la plancha, crémeux de choux-fleur
truffé, sauce tartuffata

✨ Plat principal :

Croustillant de joue de bœuf confite, vieux légumes rôtis et jus à
l'estragon

✨ Fromage :

Brie à la truffe maison

✨ Dessert :

Surprise de notre cheffe pâtissière autour du chocolat et des fruits



● Information et réservation

● Téléphone : 05 46 56 18 68

● Adresse : 69 Bd de la Mer

↳ 95€ / pers

Le soir du 31 décembre



Menu

✦ Apéritif :

5 Amuse-bouches

✦ Entrée :

- Fois gras & chetney de mangue
- Crevettes curry-coco 8 pièces

TROU CHARENTAIS

✦ Plat principal

- Sourie D'agneau confite
 - Noix de saint jaques 5 pièces
- écraser de pomme de terre, brochette de légumes

✦ Fromage :

3 Fromages Affinés

✦ Dessert :

Le gourmand & ses bulles



***Dress code Noir & Or**

● Information et réservation

- Téléphone : 05 46 56 56 56
- Adresse : 3 chemin de l'oasis, Yves

105€ / pers

Hors boissons supplémentaire

Le soir du 31 décembre

***Menu enfants 45€ sur demande**

Menu

Apéritif :

Amuse-bouches

Entrée :

- Emietté de tourteau à l'avocat et fruit de la passion, émulsion de piquillos, tuile à l'encre de seiche
- Foie gras poêlé, crémeux de panais, jus réduit au ratafia de Champagne, crumble aux fruits secs

Plat principal :

- Noix de St Jacques snackées, risotto à la truffe, sauce Nantua
- Suprême de pintade aux girolles, crémeux de butternut et mini légumes, jus réduit

Fromage :

St Marcellin, poire caramélisée et pain à la figue toasté

Dessert :

- Coque chocolat, mousse chocolat blanc, cœur mandarine

***Une coupe de champagne servie au dessert**



● Information et réservation

● Téléphone : 05 46 56 35 35

● Adresse : La Falaise

● 95€ / pers

● Hors boissons

● Le soir du 31 décembre

Menu

✨ Apéritif :

★ Sablé parmesan. Palourde en gelée. Huître Gaya. Tartelette de crème de caviar osciètre et anguille fumée. Cube de foie gras de canard rouge.

✨ Entrée :

★ Marinière de coques aux poireaux. Tartare de Saint-Jacques enrobée d'un jus gluant de pamplemousse rose. Fondue d'oignons doux des Cévennes truffés, quenelle de fromage blanc, lomito et salade de mâche. ★

✨ Plat principal :

★ Fricassée de homard bleu au gingembre, velouté de potimarron aux fruits de la passion, carottes fanes braisées. Salsifis à la truffe noire Melanosporum, chantilly de pomme de terre, jaune d'œuf confit au pineau des Charentes. Cœur de filet de bœuf à la moelle, confiture de chou rouge, feuille de chou vert gratinée.

★ ✨ Fromage :

★ Stichelton, camembert fermier, vieux comté. Glace à la moutarde Fallot, quartier de poire caramélisé, salades amères. Pain aux noix.

✨ Dessert:

★ Croquant Blanc glacé au sésame noir, kumquats confits, pomelo frais. Gelée au Pineau des Charentes, marmelade d'orange, Glace à la truffe noire. Vents des sables. Sur table avec le café : Simone au citron. Amandes et noisettes caramélisées. Tartelette chocolat Manjari.



★ ***Une coupe de champagne servie au dessert**

- **Information et réservation**
- Téléphone : 05 46 56 35 35
- Adresse : La Falaise

265€ / pers
Hors boissons
Le soir du 31 décembre

Menu

Apéritif :

Tartare de daurade au citron vert Palette ibérique Toast de rilette
de haddock Croquette charentaise

Entrée :

Cœur de saumon fumé, crème épaisse au caviar osciètre et ciboulette
Toast de tarama, rate

Plat principal :

Pascaline de Saint Jacques, purée de chou-fleur, beurre blanc aux
couteaux Blanquette de veau truffée, céleri branche et
champignons de paris, riz pilaf au champagne

Dessert :

Entremet exotique, gelée de fruits du dragon au combawa, coulis de
fruits de la passion Chocolat glacé au Kahlua, macaronade
amandine. Mousse d'amande amère, noisettes caramélisées

***Une coupe de champagne servie au dessert**



Châtelaiillon-
Plage UN NOM,
MILLE RAISONS

OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE

Communauté
d'Agglomération de
La Rochelle



Nouvel An
2024!
1er Janvier



les Flots

Menu Dégustation

Canapés d'accueil

Noix de Saint Jacques, velouté cresson et caviar, sorbet pomme

- Pavé de dorade, céleri fumé et huile de sapin
- Médailles de homard, condiments butternut, mandarine et vanille
- Truffe rôtie, ris de veau en capuccino

- Biscuit chocolat cœur coulant, crème glacé aux cèpes

Information et réservation

- Téléphone : 05 46 56 23 42
- Adresse : 50 Bd de la Mer

95€ / pers

Le 1 Janvier

À partir de 12h



Menu Brunch

Thé, chocolat, cappuccino, café, café allongé Cocktail de fruits

Assortiments de viennoiseries (pain au raisin, croissant, chocolatine) Pain accompagné de beurre, confiture, pâte à tartiner

Saumon gravlax maison et tzatziki Découpe de jambon de pays Brouillade d'œuf Saucisse de volaille

Fruits

- **Information et réservation**
- Téléphone : 05.46.56.18.68
- Adresse : 13 Bd de la Libération

● **35€ / pers**
● **Le 1 Janvier**

Châtelaiillon-
Plage

UN NOM,
MILLE RAISONS

OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE

Communauté
d'Agglomération de
La Rochelle



Joyeuse fêtes à Châtelaiillon-Plage



● Office de tourisme
● communautaire de
● Châtelaiillon-Plage
● 5 avenue de Strasbourg
● 17340 Châtelaiillon-Plage

● **NOUS CONTACTER** : 05 46 56 26 97
● contact@chateilaillon-plage-tourisme.fr

● **NOS HORAIRES D'OUVERTURES**

● Lundi > Vendredi : 14h00-18h00