



Menu des Fêtes Châtelaiillon-Plage 2024

*Châtelaiillon-
Plage* UN NOM,
MILLE RAISONS

OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE

Communauté
d'Agglomération de
La Rochelle 



Menu des Fêtes 2024

À EMPORTER



Châtelaiillon-
Plage UN NOM,
MILLE RAISONS

OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE

Communauté
d'agglomération de
La Rochelle





La Cale du Fumoir

FOIE GRAS

20€ les 100g

SAUMON FUMÉ

8€ les 100g

MAGRET FUMÉ

35€ 450g

ST JACQUES FUMÉES

12,5€ les 100g

POULPE FUMÉ

14€ les 100g

**FROMAGE À RACLETTE
FUMÉ**

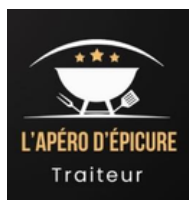
6€ les 8 tranches

Information et réservation

Téléphone : 06 02 12 64 73

Adresse : 47 Av. André Dulin, 17340 Yves





L'Apéro d'Épicure

40€/personne

menu.. de Noël

Mises en bouche

Œuf toqué au foie gras
Bouchée "Langoustine part en voyage"

Entrée

Tartare de St Jacques aux agrumes

Plat

Duo Terre Mer : Volaille et langoustines,
bisque corsée, accompagné de la purée de
la Mère Louise

Fromage : Brie Truffé

Dessert

Verrine façon Trifle, pommes, caramel
beurre salé



Information et réservation

Téléphone : 06 44 96 27 71 - j.habran@gmail.com



L'Apéro d'Épicure

NOUVEL AN

Menu 50€ / personne

MISES EN BOUCHE

Œuf toqué aux œufs de truite des Pyrénées,
croûtons, ciboulette
Tempuras de crevettes x2

ENTREE

Ceviche de poisson blanc aux fruits exotiques

PLAT

Volaille parfumée à l'huile de carapace avec
Homard en fricassée & son risotto d'hiver

Fromage : Brie aux noix torréfiées

DESSERT

Panna Cotta châtaignes & éclats de pralins



Information et réservation

Téléphone : 06 44 96 27 71 - j.habran@gmail.com





Réveillon de Noël 2024



**Châtelaiillon-
Plage** UN NOM,
MILLE RAISONS

OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE

Communauté
d'agglomération de
La Rochelle





✱ MENU NOËL ✱

Amuse-bouches



Noix de St Jacques Rossini



Ballotine de suprême de poulet jaune fermier IGP Landes Label Rouge, farcie aux champignons, risotto au butternut, noisettes grillées et jus corsé à la citronnelle



Fromage



Omelette norvégienne



65€ TTC PAR PERSONNE HORS BOISSONS. VALABLE LE SOIR DU 24 DÉCEMBRE 2024.

Information et réservation

Téléphone : 05 46 56 35 35

Adresse : La Falaise

LE BISTROT

DE LA GRANDE TERRASSE



MENU NOËL

Terrine de foie gras de canard.
Chutney de coing. Salade d'hiver. Brioche.



Lotte bardée de lard de Bigorre, rôtie entière –
Fondue d'endives au curry doux.



Fricassée de poularde de la ferme de Prélide à la crème.
Pétales d'oignons doux, carottes des sables, châtaignes, trévisse.



La bûche de Noël.
Gelée d'agrumes, sorbet à l'orange.
Tuile aux amandes.

95€ TTC PAR PERSONNE | HORS BOISSONS. UNE COUPE DE CHAMPAGNE SERVIE AU DESSERT.
VALABLE LE SOIR DU 24 DÉCEMBRE 2024.

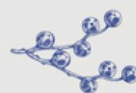
Information et réservation

Téléphone : 05 46 56 35 35

Adresse : La Falaise



MENU NOËL



Carpaccio de Saint-Jacques de la baie de Seine à la fleur de sel de Guérande, velouté de brocoli ; consommé gélifié d'algues sauvages des côtes du Croisic.

TT

Fricassée de homard bleu au beurre demi-sel, mangue jaune, royal gala et carottes des sables; Bisque traditionnelle.

TT

Foie gras de canard rôti, Morteau, huître des Boucholeurs et chou vert. Jus de bœuf au poivre noir de Sarawak.

TT

Poularde de Bresse rôtie entière –
Le suprême repris dans son jus aux agrumes,
velouté de marron truffé, pommes gaufrettes.
Le gras de cuisse croustillant en aigre-doux, fondue
d'endive rouge, salade de mâche aux noix.

TT

La bûche de Noël

Gelée de Pineau des Charentes au gingembre frais.

Croquant glacé au sésame noir, macaronade
aux fruits de la passion, chantilly rose.

Crème au citron, glace stracciatella, nougatine.

Sabayon au champagne, jus d'orange gluant aux raisins blonds.

180€ TTC PAR PERSONNE | HORS BOISSONS. UNE COUPE DE CHAMPAGNE SERVIE AU DESSERT. VALABLE LE SOIR DU 24 DÉCEMBRE 2024.

Information et réservation

Téléphone : 05 46 56 35 35

Adresse : La Falaise



L'Eiffel

NOËL 24

25 décembre

Animé par David Crouzeau et son orchestre au Restaurant l'Eiffel

100 €

AMUSE BOUCHE

Macaron de foie gras aux quatre épices

ENTREE

Ravioles de homard à la bergamote, bouillon de têtes

PLAT

Filet de bœuf en croûte feuilletée, pomme dauphine et marrons sautés

FROMAGE

Cigare croustillant au chèvre frais, condiment raisin au Riesling

DESSERT

Bûchette à la poire parfumée à l'hibiscus

Champagne, vins, eau et café



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.



Information et réservation

Téléphone : 05 46 56 45 22

Adresse : 96 Bd de la République



Saint Sylvestre

31 décembre



Châtelaiillon-
Plage UN NOM,
MILLE RAISONS

OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE

Communauté
d'agglomération de
La Rochelle



L'Eiffel

RÉVEILLON

31 décembre

REVEILLON EN QUATRE TEMPS

Temps n°1 dès 20h, « Savourez ! »

Rendez-vous pour un dîner d'exception en salle Ambassadeur avec David Crouzeau, Crooner, ambianceur, réveillonneur et la talentueuse Emma Zimmerman.

Temps n°2, « Jouez ! »

Pour fêter 2025, recevez un ticket de jeu de 25€ Découvrez et redécouvrez votre Casino préféré et tentez de gagner le Jackpot !!

**Pièce d'identité obligatoire*

Temps n°3, « Dansez ! »*

Le restaurant L'Eiffel devient « Discothèque » L'incontournable DJ Nina Ly se met aux platines et vous accompagnera jusqu'à l'aube !

Une coupe de Champagne incluse

**Place assise non garantie*

Temps n°4, « Décontractez ! »

Café, thé ou chocolat chaud, viennoiseries et un jus de fruit, le combo idéal pour accompagner les premières lueurs du jour



25€ de jetons offerts*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

195€



Information et réservation

Téléphone : 05 46 56 45 22

Adresse : 96 Bd de la République



L'Eiffel

RÉVEILLON

31 décembre

AMUSE BOUCHE

Mosaïque de poireau au nori et œufs de truite / Verrine crevette, fruits de la passion / Guimauve truffée au vieux parmesan

ENTREE FROIDE

Opéra de foie gras
Biscuit pain d'épices, gelée comme une sangria

ENTREE CHAUDE

Pain brioché de St-Jacques, fumet de bardes au caviar d'Aquitaine

PLAT

Tronçon de Turbot rôti, risotto de sarrasin grillé au potimarron et jus de viande aux marrons

FROMAGE

Brillat-Savarin aux fruits secs

PRE-DESSERT

Parfait glacé au chocolat au lait, sauce chocolat blond au café

DESSERT

Douceur gingembre – mandarine

Champagne, vins eau et café



*non négociables, non échangeables

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.



25€ de jetons offerts*

195€



**LES JEUX D'ARGENT ET DE HASARD PEUVENT ETRE DANGEREUX :
PERTES D'ARGENT, CONFLITS FAMILIAUX, ADDICTION...**

RETROUVEZ NOS CONSEILS SUR JOUEURS-INFO-SERVICE.FR (09-74-75-13-13 - APPEL NON SURTAXÉ)



GOUVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

Information et réservation

Téléphone : 05 46 56 45 22

Adresse : 96 Bd de la République

MENU SPÉCIAL

*Menu
Spécial
Fêtes*

SAINT SYLVESTRE

Servi le dîner du 31 Décembre 2024

En 7 actes - 160€

Canapés d'Accueil

Mise en bouche foie gras et brioche maison

Langoustine juste saisie

Saint Jacques snackées

Le Homard

Truffe rôtie au porto

Figue rôtie

L'Ode à la pomme

Mignardises

Information et réservation

Téléphone : 05 46 56 23 42

Adresse : 50 Bd de la Mer

◆ Menu ◆
Saint-Sylvestre

Amuse-bouches



Terrine de foie gras maison au Cognac et Pineau des Charentes,
pain toasté, compotée de fruits rouges



Cannellonis de saumon gravlax au chèvre frais, réduction miel
et soja, salade d'herbes fraîches



Pavé de cabillaud, mousseline de cèleri-rave, pleurotes et chorizo,
beurre blanc au citron vert et safran



Pavé de veau fermier de l'Aveyron et du Ségala IGP Label Rouge,
écrasé de pomme de terre, butternut et panais rôtis, sauce porto



Fromage



Bûche pistache-clémentine, crème vanille

95€ TTC PAR PERSONNE HORS BOISSONS. VALABLE LE SOIR DU 31 DÉCEMBRE 2024.

Information et réservation

Téléphone : 05 46 56 35 35

Adresse : La Falaise

MENU SAINT-SYLVESTRE



Eau gélifiée de céleri-rave, fondue de poireau moutardée,
chou-fleur ; Moules de bouchot, couteaux, Saint-Jacques.



Lieu jaune rôti, fondue d'oignons doux truffée. Crosnes.



Noisette de biche au genièvre, confiture de chou rouge au cassis.
Purée de châtaigne.



Parfait glacé au chocolat Guanaja,
marmelade d'agrumes à la grenade.

120€ TTC PAR PERSONNE | HORS BOISSONS. UNE COUPE DE CHAMPAGNE SERVIE AU DESSERT.
VALABLE LE SOIR DU 31 DÉCEMBRE 2024.

Information et réservation

Téléphone : 05 46 56 35 35

Adresse : La Falaise

 MENU Saint-Sylvestre 

Salpicon de homard bleu saisi au beurre demi-sel, oignons doux des Cévennes ;
Pomme royale Gala et radis red meat au cidre fermier ;
Bisque de homard au Cognac XO
Gelée naturelle : morceaux modestes
et poireaux légèrement moutardés ;
Carré de lait Ribot, algues sauvages des côtes du Croisic.

...

Corolle de Saint-Jacques de la baie de Seine assaisonnée de sel de Guérande
et de poivre de Maceron, purée de céleri-rave à l'ail noir ; salsifis au soja.

...

Pavé de bar de ligne au Vert, topinambours truffés.

...

Aiguillettes de canard reprises dans une sauce salmis, feuille de chou vert grillée ;
Voile de ventrèche de cochon noir de Bigorre, chou rouge aux champignons ;
Sirop de betterave rouge. Biscuit de foie gras de canard, purée de pomme
de terre et betterave blanche sucrière.

...

Fromages affinés, chutney de potimarron. Salade de mâche.

...

Parfait glacé à l'orange, gelée d'agrumes.

Macaronade de truffe noire Melanosporum, mousseline à la vanille de Madagascar.

Pruneau confit au Pineau rouge charentais puis farci d'une frangipane,
voile de lait d'amande à l'angélique du marais Poitevin.

Mousseline de marron, marron glacé au cassis.

Quartier d'ananas caramélisé voilé d'une opaline poivrée,
compote de pomme aux fruits de la passion.

265€ TTC PAR PERSONNE | HORS BOISSONS. UNE COUPE DE CHAMPAGNE SERVIE AU DESSERT.
VALABLE LE SOIR DU 31 DÉCEMBRE 2024.

Information et réservation

Téléphone : 05 46 56 35 35

Adresse : La Falaise

Le grain de sable

Menu Saint-Sylvestre (31/12/24)

94 € par personne

Amuse bouche

***Tuile de parmesan, saumon fumés
et algues senteurs thaï***

Entrée

***Pressée de foie gras
Pain d'épices et pruneaux à l'armagnac***

Poisson

***Tronçon de lotte
risotto d'épeautre
et sauce vin blanc parfumée à la truffe***

La pause de papa

Sorbet et rhum Don papa

Viande

***Filet de veau
croute de morilles, Jus brin
et mousseline de patates douces***

Fromage

***Saint Nectaire fermier
Condiment kaki-raisins***

Dessert

***Déclinaison gourmande
Douceur pralinée chocolat blanc tonka mangue, soupe glacée ananas-coco,
frécinette caramélisée et sorbet litchi***

Information et réservation

Téléphone : 05 46 27 06 14

Adresse : 99 Bd de la Mer

L'eau à la bouche

AMUSES BOUCHES

Foie Gras de Canard (IGP) du Sud-Ouest, accompagné d'une compotée de pommes cannelle et de notre traditionnel pain d'épices

Noix de Saint Jacques rôties, crème de céleri, noisettes et herbes fraîches

Cuisse de canard fermière confite (IGP), accompagnée de presse de carottes et pommes de terre, ainsi que de légumes croquants

PETITE PAUSE DIGESTIVE

Sorbet au melon charentais et pineau de Manu

DUO DE FROMAGES (IGP)

DESSERT

Nougat glacé, fruits rouges et pistache

Information et réservation

Téléphone : 05 16 85 16 38

Adresse : 107 bis bd de La République



Jour de l'an 1er janvier



Châtelaiillon-
Plage UN NOM,
MILLE RAISONS

OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE

Communauté
d'agglomération de
La Rochelle

MENU SPÉCIAL

*Menu
Spécial
Fêtes*

JOUR DE L'AN

Servi le déjeuner du 1er Janvier 2025

En 5 actes - 120€

Canapés d'Accueil

Mise en bouche foie gras et brioche maison

Langoustine juste saisie

Saint Jacques snackées

Truffe rôtie au porto

L'Ode à la pomme

Mignardises

Information et réservation

Téléphone : 05 46 56 23 42

Adresse : 50 Bd de la Mer

Le grain de sable

74 € par personne

Amuse bouche

Tuile de parmesan, saumon fumés
et algues senteurs thaï

Entrée

Pressée de foie gras
Pain d'épices et pruneaux à l'armagnac

Poisson

Tronçon de lotte
risotto d'épeautre
et sauce vin blanc parfumée à la truffe

Viande

Filet de veau
croute de morilles, Jus brin
et mousseline de patates douces

Fromage (supplément 7 €)

Saint Nectaire fermier
Condiment kaki-raisins

Dessert

Déclinaison gourmande
Douceur pralinée chocolat blanc tonka mangue, soupe glacée ananas-coco,
frécinette caramélisée et sorbet litchi

Information et réservation

Téléphone : 05 46 27 06 14

Adresse : 99 Bd de la Mer



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