



g
GREGORY
COUTANCEAL

Réveillons 2013



GRÉGOR
COUTANCEAU

Retrouvez toutes nos offres sur www.gregorycoutanceau.com

Restaurant Les Flots



1 Rue de la Chaîne
17000 La Rochelle
Tel : 05.46.41.32.51
contact@les-flots.com
www.les-flots.com

Menu des fêtes aux Flots

**Dîner du 24 décembre 2013, déjeuner du 25 décembre 2013
et déjeuner du 1er Janvier 2014**

Mise en bouche :

Homard en fine gelée, lard de Colonatta et asperges vertes de Noël

Tournedos de canard au foie gras et éclats de noisettes,
Crème de céleri à l'huile de truffe, marmelade d'orange

Ou

Bar et croûte d'oursin de l'Île de Ré,
Fin gratin de chair d'araignée et salpicons de pomme du Verger

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées à la plancha,
Topinambour et truffe, jus gras de volaille

Ou

Fricassée de poularde de Mr Duplantier, écrevisses « pattes rouges »,
Gâteau de foie blond et champignons sauvages

Granité à l'orange sanguine et mangue fraîche au citron vert

L'ananas Victoria en bombe meringuée, salpicons et crème légère,
Dacquoise à la noix de coco et sorbet au litchi

Ou

Chocolat Grand Cru des Caraïbes, crème cuite et chocolat chaud,
Sablé friable et fines gavottes

Mignardises

**83 euros par personne (hors boissons)
Nous vous proposons également sur place la carte du restaurant
hors menu du marché et menu retour de pêche.**

Restaurant Les Flots

Menu de la Saint-Sylvestre aux Flots

Dîner du 31 Décembre 2013

Mise en bouche :

Velouté de tourteau de casier et langues d'oursin de l'Île de Ré

Homard rôti à vif, poire du Verger caramélisée au miel d'acacia,
Cromesquis coulant au poivre sauvage malgache

Escalope de foie gras de Mr Morille, pain d'épices et kiwi glacé à chaud,
Jus de canard au vieux vinaigre de balsamique

Saumon sauvage, coulis de mâche, ragoût de petites lentilles,
Caviar des Pyrénées

Main de Bouddha et agrumes sélectionnés, espuma d'ananas

La poule faisane « retour de chasse », choux à la truffe noire,
Consommé clair

Variation autour de la pomme Granny Smith

Crèmeux au chocolat Grand Cru, brisures de châtaignes confites et parfum de vieux rhum,
Crème glacée acidulée et cannelle

Mignardises

Menu unique à 175 euros par personne (hors boissons)

Restaurant Les Flots

Restaurant L'Entracte



35 Rue Saint-Jean-du-Pérot
17000 La Rochelle
Tel : 05.46.52.26.69
contact@lentracte.net
www.lentracte.net

Menu des fêtes à l'Entracte

**Dîner du 24 décembre 2013, déjeuner du 25 décembre 2013
et déjeuner du 1er Janvier 2014**

Mise en bouche :

Aspic de gambas à la citronnelle et Sacristain de coquillages

Pressé de foie gras au butternut caramélisé, gelée de pineau blanc
Et mesclun à l'huile de noix

Ou

Langoustines et noix de coquilles Saint-Jacques snackées,
Ecrasée de pommes de terre au beurre fermier et brisures de truffe, crème de crustacés

Filet de bar contisé au thym et citron confit, riz noir Vénéré à la coriandre,
Coques et sucs de poissons crémeux

Ou

Magret de canard rôti, bayaldi de légumes et fruits sur une compotée d'oignons
Et poivre vert, jus court au vinaigre de balsamique

Macaron praliné et sorbet à l'orange

Bûche glacée vanille et griotte, vaporeux au cacao
Glace à la figue

Ou

Poire confite à la verveine et au safran, biscuit moelleux à la pistache,
Glace au chocolat Grand Cru

Mignardises

**61 euros par personne (hors boissons)
Nous vous proposerons également sur place la carte du restaurant
et le menu «Escapade Gourmande» à 33.50 euros par personne hors boissons.
(L'ardoise ne sera pas proposée).**

Restaurant L'Entracte

Menu de la Saint-Sylvestre à l'Entracte

Dîner du 31 Décembre 2013

Mise en bouche :

Nems de foie gras et langoustine, chutney de mangue à la graine de moutarde

Civet de homard et légumes oubliés au beurre monté et aromatique

Noix de coquille Saint-Jacques dorées à la plancha,
Risotto onctueux au mascarpone, coques et jus crémé à la truffe

« L'Entracte' » : Sorbet à la poire et brisures de marrons confits au pineau des Charentes

Tourte chaude de canard et foie gras de Mr Morille en pithiviers,
Baguette de scorsonère et châtaignes concassées, jus de quintessence

Dôme croquant au chocolat, mousse légère à l'orange sanguine,
Cœur de confit de clémentine au romarin, glace à la nougatine

Mignardises

Menu unique à 96 euros par personne (hors boissons)

Restaurant L'Entracte

Restaurant Le Comptoir des Voyages



22 Rue Saint-Jean-du-Pérot
17000 La Rochelle
Tel : 05.46.50.62.60
contact@lecomptoirdesvoyages.com
www.lecomptoirdesvoyages.com

Menu des fêtes au Comptoir des Voyages

**Dîner du 24 décembre 2013, déjeuner du 25 décembre 2013
et déjeuner du 1er Janvier 2014**

Mise en bouche :

Mini-samoussa de sardine, guacamole del piquillos, écume de cannelle et galanga

Dorade rouge « Bocaranéo » pochée dans un bouillon japonais,
Croquant et essence de légumes verts asiatiques, jus de raisin à la marjolaine

Ou

Foie gras de canard de Mr Morille, confit au naturel,
Fine génoise à la banane et citron vert, marmelade d'orange et mirabelle,
Glace au pain d'épices

Maigre de nos côtes grillé à la plancha, risotto crémeux Caméro-Africa,
Sot-l'y-laisse aux éclats de noix de pécan torréfiés

Ou

Magret d'oie fumé et mariné, mousseline de pommes des champs à la Féta bulgare,
Velouté de patate douce et lait de brebis

Mousse légère de mothais sur feuille, billes de poire caramélisées,
Caramel laitier et tuile pralinée aux éclats de noisettes

A la conquête de l'Amérique du Sud : vacherin tropical et brownie au chocolat blanc,
Ganache moelleuse « Dulce », glace à la fleur de Samba

Ou

Moelleux au chocolat Grand Cru, cœur coulant au poivron rouge,
Sorbet au pimientos del piquillos

Mignardises

59 euros par personne (hors boissons)

Nous vous proposerons également sur place la carte du restaurant.

(Les menus Délices du Comptoir, Escale et Escale Gourmande ne seront pas proposés).

Restaurant Le Comptoir des Voyages

*Menu de la Saint-Sylvestre
au Comptoir des Voyages*

Dîner du 31 Décembre 2013

Mise en bouche :
Croustillant d'huîtres de Mr Papin, gelée d'eau de mer à l'écume de corail

Tartare de bar, salpicon de papaye et vitelotte à l'oignon rouge,
Huile de curry et glace au Saté japonais

Noix de Saint-Jacques en coquille,
Risotto aux champignons des sous-bois, jus de bœuf corsé à la truffe noire écrasée

Sorbet champagne rosé en nage de Manzana,
Croquant de caramel au beurre salé de notre région

Filet de bœuf grillé à la plancha, croustillant de légumes aux épices d'Europe de l'Est,
Jus corsé de canard à la verveine

Conquista America : cylindre à la crème de vanille et figues de Barbarie de Mexico,
Glace « Cigare Castro »

Mignardises

Menu unique à 97 euros par personne (hors boissons)

Restaurant Le Comptoir des Voyages

Restaurant La Cédraie



Château de Curzay
86600 Curzay-sur-Vonne
Tel : 05.46.36.17.00
info@chateau-curzay.com
www.chateau-curzay.com

Menu des fêtes à La Cédraie

**Du 20 au 30 décembre 2013
(fermeture le 24 Décembre)**

Mise en bouche :
Pot au feu en gelée « revue et visité »

Noix de Saint-Jacques au Safran du Poitou,
Trilogie de courge et truffe fraîche

Ou

Foie Gras de Mr Morille,
Pain d'épices et betterave cuite en croûte de sel de l'Île de Ré,
Fruits de ronce et réduction de Maury

Ballotine de Chapon de Mr Duplantier « farci poitevin »,
Légumes oubliés, fruits d'hiver et jus de volaille aux cèpes

Boule de neige et son cœur surprise

Ou

Mangue et chocolat Grand Cru en fusion

Mignardises

65 euros par personne (hors boissons)

Restaurant La Cédraie

Menu de la Saint-Sylvestre à La Cédraie

Dîner du 31 Décembre 2013

Grande soirée club avec animation musicale et piste de danse.

Mise en bouche :

La langoustine du petit port de la Cotinière en kadaïf,
Mousseline de topinambour à la truffe

Cannelloni de homard et tourteau de l'Atlantique au radis Daïkon sur le pomelo rose,
Shiso pourpre et caviar Bio des Pyrénées

Royale de foie gras de canard de Mr Morille,
Crème onctueuse de céleri et petits croûtons

Noix de coquilles Saint-Jacques dorées,
Risotto à la truffe noire écrasée, jus de viande aux sucs de crustacés

Sorbet au champagne rosé, confit de pétales de rose

Pigeonneau des Deux-Sèvres en feuilles de chou au foie gras et truffe noire,
Crosnes et champignons des sous-bois, vrai jus de pigeon

Citron Combava en version acidulée, cylindre de sorbet à la mandarine et coriandre

Intensité au Guanaja sur sa feuilletine pralinée,
Crèmeux et gelée aux fruits de la passion

Mignardises

Menu unique à 195 euros par personne (hors boissons)

Restaurant La Cédraie

Brunch du 1er Janvier 2014 à la Cédraie

Déjeuner du 1er Janvier 2014

Dressé sous forme de buffets élégants et harmonieux, vous pourrez déguster à votre guise le grand buffet du lendemain de fêtes :

La charcuterie de notre région :
Quiche aux rillons charentais, farci poitevin,
Le foie gras de Mr Morille en ballottine et ses condiments en accompagnement

De retour de la Criée :
Buisson de langoustines du Port de la Cotinière,
Grosses pinces de tourteau, huîtres de Mr Papin, palourdes et bulots

Les trésors de l'Océan :
Épaisses tranches de bar à cru,
Saumon façon Gravlax,
Carpaccio de lotte fumée à l'huile de poivre vert

Les fraîcheurs du Potager :
Arbre de légumes croquants et ses sauces
Copeaux de légumes de saison grillés et marinés à l'huile d'olive

Pour continuer :
Maigre de nos côtes doré sur sa peau croustillée, topinambour, panais et vieux légumes crévés,
Jus de viande aux sucs de crustacés
Ou
Filet de bœuf en brioche, spätzles alsaciennes au beurre fermier, jus de réduction d'un bourguignon

Pour finir en douceur :
Paris Brest, Saint Honoré, Cakes, Cannelés, Pudding, Madeleines, Financiers et Macarons
Buche de fêtes et Arbres à fruits

Grand buffet du lendemain à 58 euros par personne (hors boissons)

Restaurant La Cédraie

Service traiteur de *Grégory Coutanceau*



APÉRITIF

Grâce à notre cocktail-box, nous vous livrons canapés, brochettes et mini-sphères... accompagnés de serviettes et cuillères dans une jolie boîte. Il suffit de l'ouvrir et de déguster ! Tailles S, M ou XL, en sucrée, salée ou sucrée-salée.

Quelques suggestions en pièces salées :

Muffin moelleux aux algues, fromage battu au citron confit et crevettes, éclats de pistache. Corolle de fromage tête de moine sur un pain complet au fromage fondu. Le foie gras de canard sur pain d'épices et confiture de kumquat. Champignon pholiote et duxelle crémeuse à la truffe sur blinis, pétales d'amande torréfiée. Comme une tortilla de poulet, façon «Tikka à l'indienne». Mini cake aux épices, chutney de fruits et canard fumé.

Quelques suggestions en pièces sucrées :

Cannelé. Chou à la crème pralinée. Financier aux fruits de saison. Tartelette Ananas. Le chocolat en version croustillante et feuilletée. Crème de citron en coque de chocolat, éclats de pistache.

Les salées

Taille S - M - XL à partir de 44.08 € TTC les 26 pièces.

Les sucrées

Taille S - M - XL à partir de 40.75 € TTC les 26 pièces.

Les sucrées-salées

Taille XL - 164.73 € TTC les 112 pièces.



12 Rue Leverrier - 17440 Aytré
Tel : 05.46.41.90.79

traiteur@gregorycoutanceau.com - www.larochelletraiteur.com

Les plats à emporter du service traiteur

Les entrées

- Chaud froid de volaille au parfum d'estragon - 8.70 € TTC par personne
Aspic de bar de l'Atlantique et macédoine de légumes de saison - 9.80 € TTC par personne
Croustade de fruits de mer au curry de Madras - 9.50 € TTC par personne
Coquille Saint-Jacques garnie et moules, fondue de poireaux crémée et champignons - 8.20 € TTC par personne
Ballotine de foie gras des Deux-Sèvres de Mr Morille - 6.25 € TTC la tranche de 50g - 125 € TTC le kilo
Chutneys (figues/fruits exotiques/pomme-poire) - 1.70 € TTC les 35 g
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins - 69 € TTC le kilo
Magret de canard farci au foie gras, gelée de Porto - 8.30 € TTC les 100 g
Terrine de gambas et Saint-Jacques - 4.30 € TTC la tranche
Quiche aux rillons charentais :
- 10.60 € TTC pour 4 personnes
- 15.80 € TTC pour 6 personnes

Les viandes

- Joue de bœuf à la provençale et olives noires - 8.50 € TTC par personne
Suprême de volaille au Calvados et pommes rôties - 7.60 € TTC par personne
Pigeonneau en feuille de chou au foie gras et truffe noire - 12.40 € TTC par personne

Les poissons

- Paupiette de sole aux écrevisses au jus de crustacés - 16.30 € TTC par personne
Lotte à l'américaine - 15.40 € TTC par personne
Dos de bar contisé aux olives Snocciolate, jus de crustacés - 14.90 € TTC par personne
Pavé de saumon rôti, sauce champagne - 8.10 € TTC par personne

Les garnitures

- Mille-feuilles de pommes de terre aux gésiers confits - 3.80 € TTC les 110 g
Riz trio portion - 2.90 € TTC les 110 g
Crosnes et champignons des sous-bois - 4.30 € TTC les 100 g
Trilogie de tomates et araignée de mer - 6.90 € TTC par personne
Fondue de poireaux - 3.30 € TTC par personne

Les desserts

- Caracas: Mousse au chocolat lacté, poires pochées, biscuit madeleine et glacage au chocolat noir
Pralinette: Bavaoise pralinée noisette, biscuit dacquoise noisette, mousse de marrons de l'Ardèche
Passionément exotique: Mousse de fruits exotiques, cœur de mangue en pâte de fruits
- 20,00 € TTC pour 4 personnes
- 27,40 € TTC pour 6 personnes

La commande :

Par téléphone au 05 46 41 90 79 ou par mail sur traiteur@gregorycoutanceau.com . Les commandes des 24 et 25 décembre sont à effectuer jusqu'au 23 décembre avant 16h et pour les commandes des 31 décembre et 1er janvier jusqu'au 30 décembre avant 16h.

La livraison :

La livraison est facturée 15 € TTC sur La Rochelle et la Communauté d'Agglomération. Au-delà de la CDA, la livraison est facturée 0.70 € TTC le kilomètre. La livraison du 24 décembre est assurée jusqu'à 16h et le 25 décembre jusqu'à 12h. La livraison du 31 décembre est assurée jusqu'à 16h et le 1er janvier jusqu'à 12h.

Le retrait :

Possibilité de retrait à notre laboratoire de cuisine situé au 10 rue Leverrier - 17440 Aytré le 24 décembre entre 11h et 18h et le 31 décembre entre 11h et 18h.

Le règlement :

Règlement par chèque lors de la livraison. Pour les retraits au laboratoire, règlement en espèces, chèque ou carte bancaire.

Menu de la Saint-Sylvestre

31 Décembre 2013

Le Chef Grégory Coutanceau vous propose un repas gastronomique et une soirée dansante sur le bateau l'Espérance 1 dans le Vieux-Port de La Rochelle. Réservations au 05.46.41.90.79.



Mise en bouche :

La langoustine du petit port de la Cotinière en kadaïf,
Mousseline de topinambour à la truffe

Cannelloni de homard et tourteau de l'Atlantique au radis Daïkon sur le pomelo rose,
Shiso pourpre et caviar Bio des Pyrénées

Royale de foie gras de canard de Mr Morille,
Crème onctueuse de céleri et petits croûtons

Noix de coquilles Saint jacques dorées,
Risotto à la truffe noire écrasée, jus de viande aux sucs de crustacés

Pigeonneau des Deux-Sèvres en feuilles de chou au foie gras et truffe noire,
Crosnes et champignons des sous-bois, vrai jus de pigeon

Variation autour de la mangue et du chocolat Grand Cru, une pointe de wasabi

Mignardises

Menu unique à 160 euros par personne (hors boissons)

Bateau L'Espérance 1

Le grand buffet sur mer

Déjeuner du 1er Janvier 2014

Le Chef vous propose un grand buffet sur le bateau l'Espérance 1 de 12h à 15h. Dressé sous forme de buffets élégants et harmonieux, vous pourrez déguster à votre guise le grand buffet du lendemain de fêtes :

La charcuterie de notre région :
Quiche aux rillons charentais, farci poitevin,
Le foie gras de Mr Morille en ballottine et ses condiments en accompagnement

De retour de la Criée :
Buisson de langoustines du Port de la Cotinière,
Grosses pinces de tourteau, huîtres de Mr Papin, palourdes et bulots

Les trésors de l'Océan :
Épaisses tranches de bar à cru,
Saumon façon Gravlax,
Carpaccio de lotte fumée à l'huile de poivre vert

Les fraîcheurs du Potager :
Arbre de légumes croquants et ses sauces
Copeaux de légumes de saison grillés et marinés à l'huile d'olive

Pour continuer :
Le jambon cuit au foin, selon une recette ancestrale, cocos de Vendée cuisinés comme le faisait ma Grand-mère et jus gras

Pour finir en douceur :
Paris Brest, Saint Honoré, Cakes, Cannelés, Pudding, Madeleines, Financiers et Macarons
Buche de fêtes et Arbres à fruits

Menu unique à 58 euros par personne (hors boissons)

Bateau L'Espérance 1

La Classe des Gourmets



10 Quai Sénac de Meilhan
17000 La Rochelle
Tel : 05.46.31.15.20
contact@laclassedegourmets.com
www.laclassedegourmets.com

Réveillon de la Saint-Sylvestre

31 Décembre 2013

Entre amis ou en famille, nous vous proposons de passer la soirée de la Saint-Sylvestre à La Classe des Gourmets.

Pour définir le menu de votre soirée, nous travaillons ensemble avec les produits de votre choix. Ce menu est composé d'une mise en bouche, d'une entrée, d'un poisson ou de crustacés, d'un trou charentais, d'une viande et d'un dessert.

Pour un parfait accord mets & vins, nous vous proposons également de rencontrer notre sommelier lors de la préparation du menu.

Le jour J, ceux qui le souhaitent, cuisinent le menu des fêtes avec le chef.

A partir de 19h30, vous nous retrouvez avec l'ensemble des convives à la Classe des Gourmets pour déguster un repas original concocté par vos soins et fêter la nouvelle année comme il se doit !

A partir de 10 personnes.



Réveillon de la Saint-Sylvestre à partir de 140 euros par personne (hors boissons)

Ecole de cuisine, de pâtisserie et de sommellerie

Idées-cadeaux du Chef



Les **chèques-cadeaux**, d'une valeur de 20 ou 50 €, sont valables dans les établissements de Grégory Coutanceau. Ces chèques-cadeaux peuvent être utilisés pendant un an, à compter de leur date d'achat.

Les **coffrets-cadeaux** sont valables pendant 6 mois à partir de la date d'achat et peuvent être utilisés dans les restaurants tous les jours de l'année hors jours fériés et soirées spéciales ou à La Classe des Gourmets en fonction du programme des cours. Les coffrets-cadeaux sont conçus pour 2 personnes pour les invitations dans les restaurants ou pour 1 personne pour les cours de cuisine, de pâtisserie et de sommellerie.



RESTAURANT LES FLOTS

1 Rue de la Chaîne
17000 La Rochelle
www.les-flots.com

Coffret «Menu du marché»

92 € TTC

Menu avec entrée, plat, dessert,
hors boissons pour 2 personnes.

Coffret «Un océan de saveurs»

141 € TTC

Menu avec apéritif, entrée, plat,
dessert, vins, eaux et cafés pour
2 personnes.

Coffret «Aubade Gastronomique»

234 € TTC

Menu avec 1 coupe de
Champagne, entrée, plat,
dessert, vins, eaux et cafés pour
2 personnes.



RESTAURANT L'ENTRACTE

35 Rue St-Jean du Pérot
17000 La Rochelle
www.lentracte.net

Coffret

«Escapade Gourmande»

67 € TTC

Entrée, plat et dessert pour 2
personnes.

Coffret

«Un Retour aux Sources»

117 € TTC

Apéritif, entrée, plat, dessert,
mignardises, vins, eaux et cafés
pour 2 personnes.



RESTAURANT LE COMPTOIR DES VOYAGES

22, Rue St-Jean du Pérot
17000 LA ROCHELLE

www.lecomptoirdesvoyages.com

Coffret

«Délices du Comptoir»

68 € TTC

Entrée, plat et dessert pour 2
personnes.

Coffret

«Un Billet pour Ailleurs»

117 € TTC

Apéritif, entrée, plat, dessert,
mignardises, vins, eaux et cafés
pour 2 personnes.



LES COURS DE CUISINE, DE PÂTISSERIE ET DE SOMMELLERIE

Découvrir de nouvelles saveurs, expérimenter des épices, manier des ustensiles encore inconnus, découvrir les arômes d'un vin... Qu'ils soient débutants ou amateurs aguerris, les participants ont le choix entre différents formats de cours de cuisine, de pâtisserie ou de sommellerie.

LES COURS DE CUISINE :

Coffret «Le plat est prêt» - 32 € TTC

1h de cours avec un plat pour 2 personnes à emporter

Coffret «Secrets de chefs» - 54 € TTC

1h30 de cours avec dégustation autour du piano

Coffret «Le dîner est prêt» - 74 € TTC

2h15 de cours avec le repas pour 2 à emporter

Coffret «Comme un chef» - 104 € TTC

3h de cours avec dégustation autour du piano

Coffret «A la table des chefs» - 159 € TTC

3h de cours avec dîner sur place avec le chef

Coffret «Signature Grégory Coutanceau» - 248 € TTC

3h de cours avec dîner sur place avec le chef Grégory Coutanceau.

LES COURS DE PÂTISSERIE :

Coffret «Le dessert est prêt» - 61 € TTC

2h15 de cours avec desserts à emporter à la maison

Coffret «Comme un pâtissier» - 104 € TTC

3h de cours avec dégustation autour du piano

LES COURS POUR ENFANTS ET ADOS :

Coffret «L'atelier des petits chefs» - 39 € TTC

1h30 de cours de cuisine et goûter sur place

Coffret «L'atelier des ados» - 45 € TTC

2h15 de cours de cuisine et repas à emporter

LES COURS DE SOMMELLERIE :

Coffret «Découverte œnologique» - 83 € TTC

2h de cours de sommellerie avec dégustation mets et vins

Coffret «Grands Crus d'exception» - 147 € TTC

2h de cours de sommellerie avec dégustation mets et vins



LA CLASSE DES GOURMETS - Ecole de cuisine, de pâtisserie et de sommellerie - Boutique
10 Quai Sénac Meilhan - 17000 La Rochelle - 17000 LA ROCHELLE
Tel : 05.46.31.15.20 - www.laclassedesgourmets.com

Les livres de *Grégory Coutanceau*

à offrir ou à s'offrir avec la dédicace du chef

« Explorateur de saveurs » - 49 € TTC

A l'occasion du 15ème anniversaire du groupe, Grégory vous invite à découvrir son nouvel ouvrage élégant et savoureux. Retrouvez le parcours de Grégory depuis sa plus tendre enfance, ses goûts et sa passion, la cuisine. Gourmets et gourmands, il vous livre 100 de ses plus belles recettes traditionnelles et fétiches. Pour le plaisir des yeux et des papilles, ce livre est un régal pour les gourmands et les passionnés de cuisine.

Grégory Coutanceau Editions, Octobre 2012



« La Classe des Gourmets » tome 2 - 22.00 € TTC

Dans ce nouveau livre, Grégory Coutanceau vous invite à découvrir une cuisine simple et savoureuse et vous divulgue secrets et astuces qui perdurent depuis des générations dans la famille Coutanceau. 36 recettes gourmandes et 16 techniques de cuisine qui vous permettront de vous perfectionner dans la simplicité et l'originalité.

Le Cherche Midi, décembre 2011



« La Classe des Gourmets » tome 1 - 19.50 € TTC

37 recettes et gestes techniques de l'amuse-bouche au dessert à découvrir tels que « bar de ligne en épaisse tranche à cru » pour les jours de fêtes, « tartare de bœuf » pour les recettes de tous les jours ou encore du « moelleux au chocolat Grand Cru, cœur de framboise et crèmeux au pineau des Charentes » pour les gourmands.

Le Cherche Midi, novembre 2010



« Mes Saveurs d'Asie » - 16,50 € TTC au lieu de 23 € TTC

60 recettes déclinées en mises en bouches, entrées, poissons, viandes, accompagnements, desserts et cocktails. Découvrez le respect des produits, la simplicité des cuissons et les saveurs préservées, qui sont les maîtres mots de la cuisine asiatique.

Le Cherche Midi, 2006



Conditions de réservation

Menus des fêtes

Afin de confirmer votre réservation, nous vous demanderons de bien vouloir régler un acompte de 50% par personne par chèque ou sur www.gregorycoutanceau.com.

Pour les plats à emporter, nous vous demandons de bien vouloir commander au plus tard 72 h à l'avance.

