[AU] MARQUIS
DE TERME
Grégory Coutanceau

Notre restaurant de Margaux

[AU] MARQUIS DE TERME
3 Route de Rauzan, 33460 Margaux
Tel. 05 57 08 25 33
Email : contact@au-marquis-de-terme.com
www.au-marquis-de-terme.com

GRÉGORY COUTANCEAU, A IMAGINÉ SA NOUVELLE ADRESSE COMME UN LIEU DE RENCONTRE

La rencontre du terroir bordelais et la cuisine de la mer

Le Château Marquis de Terme, Grand Cru Classé en 1855 de Margaux, et le Chef Grégory Coutanceau ouvrent en fin d'année leur restaurant « [AU] Marquis de Terme » ! Ce tout premier établissement au sein d'un domaine de Margaux, est la convergence d'univers propres à Marquis de Terme et au Chef Grégory Coutanceau : le vin, la gastronomie et l'hospitalité ; un concentré d'art de vivre à la française. Vins, OEnotourisme, Le Château Marquis de Terme pousse l'expérience encore plus loin avec cette nouvelle référence !

CONDITIONS DE VENTE DES REPAS DE GROUPE

Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Toutes les préparations sont réalisées dans nos cuisines.
Selon nos marchés, nous pouvons manquer momentanément d'un plat, mais nous garantissons ainsi leur fraîcheur.
Tous les plats de cette carte sont élaborés ou proposés avec de la viande bovine en provenance de France.
Tous les chocolats utilisés sont de la marque «Valrhona», garantis sans arômes ajoutés.

Etant donné que nous travaillons des produits frais, nous vous demandons que **le choix d'entrée, plat et dessert soit unique pour l'ensemble des convives.**

Afin de confirmer votre option de réservation, nous vous demandons de bien vouloir **nous faire parvenir des arrhes correspondant à 50% du montant total de la prestation.** En cas d'annulation de votre part dans un délai de 2 semaines précédant le repas, nous nous réservons le droit de conserver l'acompte versé. Si l'annulation intervient 4 jours avant la manifestation, nous pourrons être en droit d'exiger le règlement total de la prestation.

En ce qui concerne la facturation nous prendrons en compte **le nombre de couverts confirmé 48 heures à l'avance.**

Nos prix sont établis sur la base du taux de TVA en vigueur à la date de la remise de l'offre. Toute variation ultérieure de ces taux, imposés par la loi, sera répercutée sur ces prix.

Proposition de menu à 25.00€ TTC par personne :

sauf vendredi soir, samedi soir et jours feriés
22,50€ HT dont TVA 10% 2.50€

Ce menu est communiqué à titre indicatif, car le menu change tous les lundis

Exemple de menu

Le Poireau
Fondant, vinaigrette condimentée
Magret fumé de la Maison Morille
****

Le Veau
En escalope panée, Chou Pak Choi,
Maïs et condiment acidulé au poivron rouge
****

La Madeleine
A la cannelle, crème diplomate à la marjolaine
Et sorbet à la pêche

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Grégory Coutanceau

[AU] MARQUIS DE TERME
Grégory Coutanceau
Notre restaurant de Margaux

Proposition de menu à 37.00€ TTC par personne :

33.30€ HT dont TVA 10% 3.70€

Le Poireau

Fondant, huîtres du Médoc en tartare et en glace, crème au pain de seigle

ou

Les Cocos de Paimpol

Cuisinés au chorizo Cular de "Bellotta", œuf parfait, coulis de roquette et sa tartine paysanne

ou

Le Foie Gras

De monsieur Morille, mi-cuit au pineau des Charentes, melon jaune et pain brioché maison

(Supplément de 5€)

****

Le Cabillaud

Cœur aux herbes fraîches, fregola sarda à l'oseille et pomme Granny Smith

ou

Le Canard

Le magret de monsieur Morille rôti, navets boule d'or à l'orange, jus corsé à la sangria

****

La Prune

Poêlée et flambée à l'eau de vie de mirabelle, crumble acidulé, caramel au clous de girofle, sorbet yaourt

ou

Le Chocolat

De la maison « Valrhona » en tarte au croustillant de riz soufflé et praliné, tuile au grué de cacao et sésame, sorbet au chocolat

Grégory Coutanceau

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

[AU] MARQUIS DE TERME
Grégory Coutanceau
Notre restaurant de Margaux

Proposition de menu à 46.00€ TTC par personne :

41.81€ HT dont TVA 10% 4.19€

Le Foie gras
De Monsieur Morille, mi-cuit au Pineau des Charentes,
Melon jaune et pain brioché maison

****

Le Maigre
De petite pêche, moules de bouchot de la Maison Hurtaud, pommes de terre et algues de l'Ile de Ré, crème de mouclade au curry
ou
Le Veau
Rôti, poireau cuisinée en papillote,
Grenailles au beurre, jus de veau corsé

****

Le Chocolat
De la maison « Valrhona » en tarte au croustillant de riz soufflé et praliné, tuile au grué de cacao et sésame, sorbet au chocolat

Grégory Coutanceau

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

[AU] MARQUIS DE TERME
Grégory Coutanceau
Notre restaurant de Margaux

Proposition de menu à 68.00€ TTC par personne :

61.20€ HT dont TVA 10% 6.80€

Amuse bouche

****

Le Foie gras

De monsieur Morille, mi-cuit au pineau des Charentes,
Melon jaune et pain brioché maison

****

La Truite

Fumée de la Maison Bellet servie tiède, cuisine d'olives "Taggiascha"
Crémeux à l'huile d'olive et jeunes pousses d'épinard

****

Le Bœuf

Faux filet rôti, croustillant de queue de boeuf, butternut
Et pommes de terre grenailles, jus d'un bourguignon

****

Le Plateau de Fromages

Sélectionné par notre fromager affineur
(Supplément de 8€)

****

Le Praliné et le Citron

Moelleux praliné, « Lemon curd », mousse au praliné et citron confit

****

La Figue

Biscuit "petit beurre", figue rôtie, fraîche et en confiture,
Frisée fine légèrement sucrée, glace au miel

****

Mignardises

Grégory Coutanceau

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

[AU] MARQUIS DE TERME
Grégory Coutanceau
Notre restaurant de Margaux

Les formules «APÉRITIFS» :

	Tarif HT par personne	Tarif TTC par personne
Véritable Kir vin blanc au Bourgogne Aligoté et crème de fruit Merlet Ou Armance B, Brochet	5.00€	6.00€
Cocktail Namon (jus de pomme légèrement parfumé à la cannelle et au sirop de caramel, twist d'orange et trait de Cognac)	5.83€	7.00€
Pineau des Charentes Blanc ou Rouge 5 ans d'âge Château de Beaulon Ou 2011 Bugey Cerdon rosé Gamay Domaine Balivet	6.66€	8.00€
Champagne Royer « Brut Réserve » blanc	7.92€	9.50€
Champagne Duval Leroy rosé	9.58€	11.50€

Nous vous demandons que le choix d'apéritif **soit unique pour l'ensemble des convives.**
L'apéritif pourra être remplacé par un jus de fruits Alain Millat.

Les formules «BOISSONS» :

Vins	Boissons	Tarif HT par personne	Tarif TTC par personne
Sans les vins	Evian, Badoit Café, thé, infusion	3.64€	4.00€
2017 AOC Bordeaux, Château du Barail (vin blanc) *** 2017 AOC Graves, Château Petit Mouta (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 4 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	5.81€	7.00€
2018 AOC Bordeaux, Château Ponteney (vin blanc) *** 2016 AOC Graves, Château de Callac (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 4 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	7.90€	10.00€
2018 AOC Graves, Château D'As (vin blanc) *** 2016 AOC Margaux, La Couronne de Marquis de Terme (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 4 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	12.45€	15.00€
2015, AOC Côtes de Bourg, Château Tour des Gendres (vin blanc) *** 2016, AOC Margaux, Château Marquis de Terme (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 4 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	16.60€	20.00€

Les formules «DIGESTIFS» :

Notre sommelier vous présente sa carte des digestifs à consommer en fin de repas :
Supplément de 8.00€ TTC par personne (verre de 4 cl)
6.66 € HT (dont TVA à 20 % : 1.33 €)

Cognac :
Léopold Gourmel « Premières Saveurs »

Calvados :
Calvados 10 ans d'âge « Le père Jules »

Eaux de vie blanches :
Marc de Muscat d'Alsace distillerie Windhotz
Framboise d'Alsace, Distillerie Windhotz

Autres liqueurs :
(servies nature ou sur glace pilée)
Bailey's Original
Get 27

Les suggestions complémentaires :

Les canapés à servir à l'apéritif au tarif de 1,30€ TTC par pièce
Ces canapés vous sont communiqués à titre d'exemples

Quelques suggestions :
Sur un blinis, rillettes de crabe au combava et wasabi
Cube de foie gras pané aux fruits du mendiant
Sur un sablé au sarrasin, crème de chèvre à la truffe et lard fumé
Tatin d'oignon rouge et magret de canard fumé
Entremet au saumon fumé et perle de citron poivrée

Les ardoises à partager
Ardoise de la Terre - 11.00€
Jambon sec / saucisson / farci charentais / rillettes de canard / pickles
Ardoise de la Mer - 12.50€
Rillettes de poisson / saumon fumé / crevettes / coquillages / pickles

Le menu végétarien (menu défini selon les produits de saison)

L'assiette de 2 fromages sélectionnés et mesclun fraîcheur au tarif de 6,00€ TTC par personne

Le menu enfant est à 14€ TTC avec plat et dessert

Les entremets :

Acapulco : Finger citron vert et coco, salade d'ananas au rhum et menthe fraiche, copeaux de coco et coulis mangue et passion
Miroir chocolat - pistache : Intense chocolat et pistache, coulis chocolat noir et brisures de pistache
Tarte à la rhubarbe : Tarte rhubarbe crème vanille et fraises fraîches

Supplément de 3.50€ TTC par personne à 25€ TTC

Grégory Coutanceau

LES ÉTABLISSEMENTS GRÉGORY 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
www.les-flots.com

VIVRE[S]
Cuisine au feu de bois
14 Quai aux Vivres
17300 Rochefort
Tel : 05 54 70 02 90
contact@vivres.net
www.vivres.net

GRÉGORY COUTANCEAU TRAITEUR
Traiteur et organisateur
de réceptions.
12, rue Le Verrier - 17440 Aytré
Tel : 05 46 41 90 79
traiteur@gregorycoutanceau.com
www.gregorycoutanceautraiteur.com

LA CLASSE DES GOURMETS
Cours de cuisine et de sommellerie
pour particuliers et professionnels
10, Quai Sénac de Meilhan
17000 La Rochelle
Tel : 05 46 31 15 20
contact@laclassedesgourmets.com
www.laclassedesgourmets.com

LA BRASSERIE DE GRÉGORY
Cuisine traditionnelle
35, rue St Jean du Pérot
17000 La Rochelle
Tel : 05 46 52 26 69
contact@lentracte.net
www.lentracte.net

[AU] MARQUIS DE TERME
Cuisine gastronomique du terroir
3 Route de Rauzan
33460 Margaux
www.chateau-marquis-de-terme.com

OUI-CHEF !
Vente à emporter de cocktails
et plateaux-repas
12, rue Le Verrier
17440 Aytré
Tel : 05 46 41 90 79
contact@oui-chef.co
www.oui-chef.co

Retrouvez toute l'actualité du groupe sur
www.gregorycoutanceau.com