



[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 pourrions 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 29.00€ TTC par personne :

sauf vendredi soir, samedi soir et jours fériés | 26,36€ HT dont TVA 10% 2.64€

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

Exemple de menu

Le Poireau

Cuisiné en papillote aux agrumes, vinaigrette condimentée et magret fumé

Le Cochon

Le carré grillé à la braise, Polenta crémeuse de maïs grand roux, jus de viande à la moutarde

Le Caramel

Mousse au caramel, sorbet poire et biscuit à la cannelle



Proposition de menu à 39.00€ TTC par personne :
35.45€ HT dont TVA 10% 3.55€

Les Champignons

Les champignons de Paris en royale, en purée et rôtis, poitrine de cochon émincée et persil

ou

Le Cresson

Céleri cuisiné comme un risotto au cresson d'Aquitaine, parmesan et Avruga

ou

Le Foie Gras

De monsieur Morille, mi-cuit à la Mandarine Napoléon, Marmelade de clémentine au vinaigre balsamique, pain brioché maison (Supplément de 6€)

Le Merlu

Cuit sur la peau, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive, Coques et émulsion au saté

ou

Le Porc

Filet mignon laqué au barbecue, Betteraves à la braise et jus corsé

Le Chocolat-passion

Streusel au cacao, confit et sorbet au fruit de la passion, Crèmeux « Ariaga » de la maison Valrhona

ou

La Banane

Fraîche et en sorbet, pistache caramélisées, Sponge cake et émulsion curry

☰ 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 49.00€ TTC par personne :
44.55€ HT dont TVA 10% 4.45€

Les champignons

Les champignons de Paris en royale, en purée et rôti,
poitrine de cochon émincée et persil

ou

Le Foie Gras

De monsieur Morille, mi-cuit à la Mandarine Napoléon,
Marmelade de clémentine au vinaigre balsamique, pain brioché maison
(Supplément de 6€)

Merlu rôti

Salsifis, sauce au vin blanc et poivre de Timut

Ou

Le Boeuf

Sélectionné par Monsieur Berasateguy et cuit à la braise,
Mille-feuilles de pomme de terre
Sauce béarnaise aérée et jus corsé

La Poire

Williams pochée au gingembre, granola relevé au piment d'Espelette,
glace au gingembre et sauce au chocolat de la maison « Valrhona »



Proposition de menu à 72.00€ TTC par personne :

65.45€ HT dont TVA 10% 6.55€

Amuse bouche

Le Foie Gras

De monsieur Morille, mi-cuit à la Mandarine Napoléon, marmelade de clémentine au vinaigre balsamique, pain brioché maison

Les Petits pois

Liés au velouté d'épinard, Haddock et échalotes au vinaigre

Le Veau

Le quasi de veau Herriko cuit à la braise, Asperges vertes et jus réhaussé au pruneau

Le Plateau de Fromages

Sélectionné par notre fromager affineur
(Supplément de 8,50€)

La Fraise

Glacée à la crème de cassis, voile de cachou
Et sorbet à la coriandre

L'Ananas

Poché et rôti à la cardamome et au piment de Jamaïque,
Finger citron vert, coulis d'ananas épicé et sorbet shizo

Mignardises

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

[AU] MARQUIS

DE TERME

GRÉGORY COUTANCEAU



Notre restaurant de Margaux



g.

GRÉGORY
COUTANCEAU

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	6.25€	7.50€
Le Marquis (Pineau des Charentes rouge, Amaretto, Jus de raisin Gamay, Crémant de bordeaux)	6.67€	8.00€
Pineau des Charentes Blanc ou Rouge 5 ans d'âge Château de Beaulon	7.53€	9.00€
Champagne Royer « Brut Réserve » blanc	9.17€	11.00€
Champagne Duval Leroy rosé	10.83€	13.00€

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	4.09€	4.50€
2017 AOC Bordeaux, Château du Barail (vin blanc) *** 2019 AOC Bordeaux, Château du Barail (vin rouge) A raison d'une bouteille de vin pour 4 personnes	Evian, Badoit Café, thé, infusion	7.00€	8.00€
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	9.50€	11.00€
2016 AOC Bordeaux, Le Bordeaux de Larrivet Haut-Brion (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	13.67€	16.00€
2015, AOC Côtes de Bourg, Château Tour des Graves (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	17.83€	21.00€



Les formules «DIGESTIFS» :

Notre sommelier vous présente sa carte des digestifs à consommer en fin de repas :

Supplément de 9.00€ TTC par personne (verre de 4 cl)

7.50 € HT (dont TVA à 20 % : 1.50 €)

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 2€ 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 - 12.50€

Jambon sec / saucisson / farci charentais / rillettes de canard / pickles

Ardoise de la Mer - 14.00€

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 7,00€ TTC par personne

Le menu enfant est à 15€ TTC avec plat et dessert

Les entremets :

Acapulco : Finger citron vert et coco, salade d'ananas au rhum et menthe fraîche, 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 4,50€ TTC par personne à 27€ TTC



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



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



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



[AU] MARQUIS DE TERME

Cuisine gastronomique du terroir
3 Route de Rauzan
33460 Margaux
www.chateau-marquis-de-terme.com



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



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



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@laclassedegourmets.com
www.laclassedegourmets.com

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