



[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 31.00€ TTC par personne :

sauf vendredi soir, samedi soir et jours fériés | 28,18€ HT dont TVA 10% 2.82€

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

Exemple de menu

La Carotte

Velouté servi froid, carottes râpées à la coriandre et au gingembre

Le Boeuf

La macreuse grillée à la braise, courgette jaune et vierge de tomate

Le Café

En Ile flotante, blanc mangé et crème anglaise parfumée au café



Proposition de menu à 42.00€ TTC par personne :
38.18€ HT dont TVA 10% 3.82€

Le Tarbais

Cuisine de haricots tarbais comme une carbonara, guanciale
et oignon nouveau

ou

Le Poireau

Cuisiné en papillote, truite de la Maison Bellet rôtie
et beurre blanc aux œufs de truite

ou

Le Foie Gras

De monsieur Morille, mi-cuit, nectarine et gelée au pineau des Charentes,
Pain brioché maison
(Supplément de 6€)

Le Cabillaud

Cuit à la vapeur, chou-fleur cuisiné aux agrumes
et sauce au vin blanc relevée à l'aneth

ou

La joue de boeuf

Joue de Boeuf cuite lentement au vin rouge, butternut et oignons sauciers,
jus corsé au vin

Le Chocolat

Ganache montée au chocolat blanc et au grué de cacao,
espuma de chocolat chaud et sorbet au chocolat blanc

ou

La Figue

Cuisinée au vin rouge, miel du Blayais en tuile et en glace

 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

Proposition de menu à 51.00€ TTC par personne :

46.36€ HT dont TVA 10% 4.64€

Le Poireau

Cuisiné en papillote, truite de la Maison Bellet rôtie et beurre blanc aux œufs de truite

ou

Le Foie Gras

De monsieur Morille, mi-cuit, nectarine et gelée au pineau des Charentes,
Pain brioché maison
(Supplément de 6€)

Les Saints-Jacques

Noix de Coquilles Saint-Jacques snackées, endives rôties et sabayon à l'huile de noix de la noyeraie des Borderies

ou

Le Boeuf

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

La Mangue

Fraîche, relevée aux fruits de la passion et à la coriandre, sorbet à la mangue et meringue craquante



Proposition de menu à 76.00€ TTC par personne :
69.09€ HT dont TVA 10% 6.91€

Amuse bouche

Le Foie Gras

De monsieur Morille, mi-cuit, nectarine et gelée au pineau des Charentes,
Pain brioché maison

Le Chou

Le chou farci servi froid, farce de veau et foie gras de M.Morille, frisée et jus
de veau au vinaigre de cidre de Laurent Agnès

Le Canard

Le magret de chez Mr Morille rôti sur la peau,
Artichaut en barigoule au jus de volaille et en purée

Le Plateau de Fromages

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

La Figue

Cuisinée au vin rouge, miel du Blayais en tuile et en glace

La Mangue

Fraîche, relevée aux fruits de la passion et à la coriandre, sorbet à la
mangue et meringue craquante

Mignardises

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

[AU] MARQUIS

DE TERME

GREGORY 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	6.67€	8.00€
Le Marquis (Pineau des Charentes rouge, Amaretto, Jus de raisin Gamay, Crémant de bordeaux)	7.50€	9.00€
Pineau des Charentes Blanc ou Rouge 5 ans d'âge Château de Beaulon	7.50€	9.00€
Champagne « Charles Mignon » Brut Blanc	10.83€	13.00€
Champagne « Charles Mignon » Rosé	12.50€	15.00€

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	4.55€	5.00€
2020 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	11.21€	13.00€
2020 AOC Duché d'Uzès «Racine», Les Collines du Bourdic (vin blanc) *** 2016 AOC Margaux, La Couronne de Marquis de Terme (vin rouge) A raison de deux verres de vin par personne	Evian, Badoit Café, thé, infusion	15.38€	18.00€
2021 AOC Bordeaux, Clarendelle, Haut-Brion (vin blanc) *** 2016 AOC Margaux, Château Marquis de Terme (vin rouge) A raison de deux verres de vin par personne	Evian, Badoit Café, thé, infusion	23.71€	28.00€



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 2,50€ TTC par pièce

Ces canapés vous sont communiqués à titre d'exemples

Quelques suggestions :

Arancini aux piquillos

Focaccia aux olives, pâte d'olive verte chalkidiki

Magret fumé de chez M.Morilles au fromage de chèvre frais

Croustillant de truite de la maison Bellet à la coriandre

Sablé parmesan et carotte au gingembre

Les ardoises à partager

Ardoise de la Terre - Jambon sec | Saucisson | Grenier Médocain | Rillettes de canard | Pickles 15.00€

Ardoise de la Mer - Rillettes de poisson | Truite fumée | Crevettes | Coquillages | Pickles 19.00€

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

L'assiette de 2 fromages sélectionnés et mesclun fraîcheur au tarif de 7,50€ TTC par personne

Le menu enfant est à 16€ TTC avec plat et dessert

Les entremets :

Chocolat : Biscuit cuillère cacao, crémeux chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat

Fruits : Biscuit cuillère, gelée de framboise, mousse abricot

Tarte : Financier pistache, chantilly, fruit frais de saison, sorbet citron estragon

Supplément de 4,50€ TTC par personne à 31€ 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



BON TEMPS

Brasserie Contemporaine
35, rue St Jean du Pérot
17000 La Rochelle
Tel : 05 46 52 26 69
contact@bontemps-larochelle.com
www.bontemps-larochelle.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



[AU] MARQUIS DE TERME

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