

Forfait *Boissons par personne*

Forfait 1

Nos Vins de Pays en Pichet de 25cl 5,00€

Blanc, Sauvignon Rivage

Rosé, Cabernet Rivage

Rouge, Merlot Rivage

Café

Forfait 2 1 bouteille pour 3 personnes

Nos Vins des Fiefs Vendéens 6,50€

Rouge, Rosé, Blanc

IGP Charentais « Triginta »

Café

Forfait 3 1 bouteille pour 3 personnes

Notre Sélection 12,00€

Blanc

Graves AOP "Château d'Archambeau"

Sancerre AOP Joseph Mellot

Rosé

Bandol AOP « Restanques du Moulin

Rouge

Sancerre AOP "Le Rabault" Joseph Mellot

Lalande de Pomerol AOP "Château la Rose Trémière"

Café



Kir ou Pineau des Charentes en supplément 3,50€

Duo de Fromages affinés et sa petite Verdure en supplément 3,50€

CONDITIONS DE RÉSERVATION À PARTIR DE 20 PERSONNES

Même menu pour tout le groupe

À savoir : même entrée, même plat, même dessert.

Contactez nous

1 avenue de Colmar 17000 La Rochelle

Tél : 05 46 41 19 92 – Fax 05 46 41 00 90

Email : lamaree.restaurant@wanadoo.fr

Site : www.la-maree.fr



Depuis plus de 40 ans, le Restaurant La Marée

sert contre vents et marées, poissons, crustacés d'une fraîcheur exemplaire. Fondé en 1964, d'abord réservé aux personnes travaillant dans l'immense structure de réception et traitement des produits de la mer, le restaurant s'est rapidement ouvert à une clientèle extérieure. Confronté à un problème de surface, la délocalisation s'imposait. Le déménagement de la "Criée" dans un lieu plus adapté à l'économie moderne servit de prétexte au transfert vers un endroit guère éloigné du vieil Encan.

La nouvelle Marée était née...

Dès lors, dans un décor marin sur trois niveaux, l'endroit séduit immédiatement habitués et visiteurs de La Rochelle. D'où Festival du fi Im, Francofolies, Grand Pavois, autant de manifestations où les visiteurs ne manquent jamais le détour par ce lieu mythique Rochelais. L'espace convivial, l'accueil de son personnel, la qualité des poissons et coquillages sauront vous séduire et vous donner l'envie de venir nous rendre visite.

Spécialiste des repas festifs, nous vous proposons également d'organiser vos séminaires, vos conventions, vos déjeuners d'affaires, vos repas de familles, vos mariages, vos anniversaires ou toutes autres manifestations.

Nous vous proposons ci-contre les formules les plus attractives aux tarifs les plus étudiés pour une parfaite réussite de vos événements.

LA MARÉE située en face du Grand Aquarium au vue du bassin des grands yachts, met à votre disposition une capacité intérieure totale de 200 places, sur 3 salles différentes et sa grande terrasse d'été de plus de 200 places. Grand parking de 600 places (Parking St Nicolas) juste à proximité et parking autobus à 50 m face au Musée Maritime.

Restaurant

La Marée

L'authentique Bistrot de la Mer

Maison fondée en 1964

FORMULES ET MENUS pour REPAS GROUPE



Menu du Mareyeur

55€ Hors Boissons

Soupe de Poissons "Façon Marée"

Et toute son abondante déclinaison de

Fruits de Mer en Plateau

3 Huîtres n°3 - 3 Huîtres n°4 - 3 Belles Langoustines

6 Bulots - 6 Grosses Crevettes - 6 Palourdes

1/2 Tourteau - Moules – Bigorneaux

Nougat Glacé

ou

Moelleux au Chocolat

FORMULE SEDUCTION

24.00 € Hors Boissons

Soupe de Poissons Maison et sa Garniture

ou

Bouquet de Crevettes Roses

ou

Gratin de Fruits de Mer à la Fondue de Poireaux

ou

Salade aux Saveurs du Sud

Salade mêlée, Thon, Tomates, Anchois et Olives

ou

Chiffonnade de Jambon Cru du Pays Vendéen

Finement tranché



Beignets de Calamars,

Salade verte et sauce Tartare

ou

Filet de Lieu Noir Vapeur au Pesto

ou

Filet de Dorade Royale à la plancha Beurre blanc

ou

Duo de Poissons Frais et sa crème Citronnée

ou

Magret de Canard Rôti en Eventail,

sauce Aigre Doux



Tarte Fine aux Pommes

ou

Nougat Glacé et son coulis de Fruits Rouges

ou

Mousse au Chocolat Tradition

ou

Fromage Blanc Nature ou Coulis de Fruits rouges



FORMULE MAREE

28.00 € Hors Boissons

Tartare de Saumon Frais

aux Condiments et à l'Huile de Noisette Citronnée

ou

Crustacés en Goguette

2 Huîtres N°4, 3 Grosses Crevettes, 2 Amandes,

5 Bulots

ou

Terrine de Poissons Frais et sa crème Ciboulette

ou

Salade Océane

Sur un lit de Salade mêlée, Duo de Saumon frais et fumé, Grosses Crevettes et Tomates



Brandade de Morue façon Marée

et sa petite Verdure

ou

Filet de Bar Grillé à la plancha, sauce Normande

ou

Brochette de nos Poissons Frais

Grillés à la plancha et sa bisque de Langoustines

ou

Belle Pièce de Bœuf, sauce Echalote



Carpaccio d'Ananas et sa boule de glace

ou

Moelleux au Chocolat

ou

Nougat glacé et sa Sauce Caramel au Beurre salé

ou

Notre Ile Flottante et sa crème Anglaise



FORMULE GRAND LARGE

45.00 € Hors Boissons

Médailon de Foie Gras mi-cuit

à la Fleur de sel de l'Île de Ré, Chutney de Figues et ses Toasts grillés

ou

Salade Gourmande

Sur un lit de Salade mêlée, Copeaux de Foie Gras maison, Jambon Cru Vendéen, Langoustine, Saumon Fumé, Tomates, Haricots verts, Croûtons

ou

Symphonie d'Huîtres « Maison Besson »

2 N°3, 2 N°4, 2 N°5

ou

Belle Assiette de Dégustation de Fruits de Mer

(Supplément 6,00 €)

3 Huîtres, 2 Langoustines, 3 Grosses Crevettes, 3 Palourdes, Bulots et Clams



Bar Entier Rôti au Four

parfumé au Thym

ou

Farandole de Gambas

et son Risotto au Chorizo

ou

Blanquette de la mer

Façon Marée

ou

Joli Filet de Bœuf

sa sauce légère au Foie Gras



Camembert Rôti

Au Piment de Cayenne

ou

Baba au Rhum Punché à notre façon

ou

Crème Brulée à la Vanille Bourbon

ou

Tartelette au Citron

ou

Profiteroles au Chocolat

