



©Grégory Coutanceau

**RESTAURATION
DU VILLAGE
HOSPITALITÉS**

CATALOGUE DES PRESTATIONS

AGENCE HOSPITALITÉS 2020



LES RESTAURANTS



© Grégory Coutanceau

LE RESTAURANT FOOD COURT - LES ALIZÉS

Un concept convivial tendance qui garantit une fluidité de service et propose une cuisine goûteuse et variée, pour une consommation responsable et raisonnée. De nouvelles saveurs à déguster chaque jour !

L'idée ? Plusieurs comptoirs de restauration en libre accès. Les Chefs vous proposent « en live » une préparation authentique et minute sous vos yeux !
Observez, sentez ... Un spectacle qui vous mettra directement en appétit avant de ravir vos papilles.

Il y en a pour tous les goûts et pour toutes les envies :

- Le comptoir salé froid
- Le comptoir de la mer
- Le comptoir du boucher
- Le comptoir sucré



Inclus :

- Votre table et l'accès aux comptoirs
- Eau plate ou Eau gazeuse
- ¼ vin par personne (rouge/blanc) Ou Bière (un demi)
- Café ou Thé
- Pain

LE RESTAURANT FOOD COURT - LES ALIZÉS

À titre d'exemple :

COMPTOIR SALÉ FROID

Salade romaine, volaille au pesto et tomates cerises, sauce Caesar
Bavaroise de potiron au poivre vert et saumon fumé
Le Banc de l'écailler : Huîtres de Beauvoir / Noirmoutier

COMPTOIR DE LA MER

Encornet en persillade, riz safrané aux poivrons et salade pea

COMPTOIR DU BOUCHER

Quart de poulet de Challans rôti à la broche et pommes de terre de Noirmoutier confites

COMPTOIR SUCRÉ

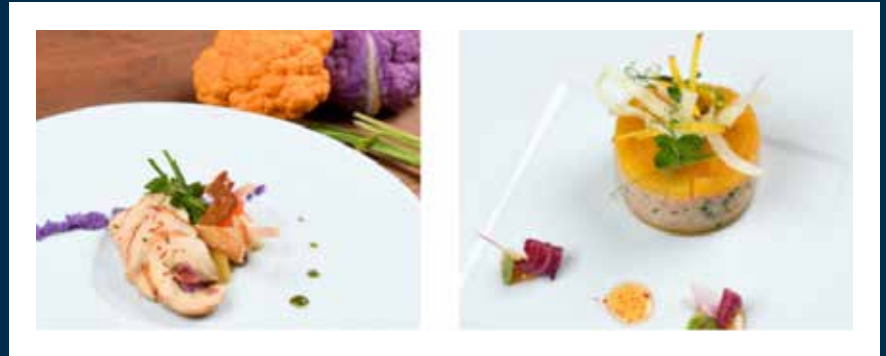
Tarte feuilletée aux poires
Salade de fruits exotiques
Assiette de fromages



TARIF : 38,00 Euros HT / personne

LE RESTAURANT BISTRONOMIQUE - L'EVEREST DES MERS

Avec le menu bistronomique, Grégory Coutanceau traiteur vous propose une cuisine goûteuse et de saison, en sélectionnant les meilleurs producteurs de la région. Nous vous proposons un service raffiné à l'assiette.



©Grégory Coutanceau

Inclus :

- 1 entrée, 1 plat, 1 dessert au choix parmi deux propositions
- Eau plate ou Eau gazeuse
- ¼ vin par personne (rouge/blanc)
- Café ou Thé
- Pain

LE RESTAURANT BISTRONOMIQUE - L'EVEREST DES MERS

À titre d'exemple :

ENTRÉE

Millefeuille de chair de crabe et granny Smith au curry,
germes de poireaux

ou

Sur un croquant au sarrasin, crème de champignons, coppa,
copeaux de comté et son jaune d'œuf coulant

PLAT

Filet de canette rôti au thym, farandole de légumes et mousseline d'artichaut, shiso
vert

ou

Pavé de merlu, mousseline de patate douce au poivre vert, salade de pousses de
radis pourpre et ciboulette, sauce crémée

DESSERT

La pêche melba revisitée

ou

Tartelette déstructurée au chocolat Valrhona caramélia, mousse marron, crumble et
copeaux de chocolat noir, sauce chocolat et
honey cress en contraste



©Grégory Coutanceau

TARIF : 50,00 Euros HT / personne

LES PRESTATIONS DE BOUCHE DANS LES ESPACES PRIVATIFS



©Grégory Coutanceau

LE MENU BISTRONOMIQUE

Avec le menu bistronomique, Grégory Coutanceau traiteur vous propose une cuisine goûteuse et de saison, en sélectionnant les meilleurs producteurs de la région. Nous vous proposons un service raffiné à l'assiette.



©Grégory Coutanceau



©Grégory Coutanceau

Inclus :

- 1 entrée, 1 plat, 1 dessert au choix parmi deux propositions
- Eau plate ou Eau gazeuse
- ¼ vin par personne (rouge/blanc)
- Café ou Thé
- Pain

TARIF : 50,00 Euros HT / personne

LE MENU GASTRONOMIQUE

Laissez vous transporter dans un voyage gastronomique où vous dégusterez une cuisine savoureuse, confectionnée avec des produits nobles travaillés avec finesse et originalité.

Cette expérience gustative sera assurée avec un service attentionnée dans une vaisselle adaptée aux standards dignes d'un grand restaurant.



Inclus :

- Amuse-bouche
- 1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi trois propositions
- Fromage
- Eau plate ou Eau gazeuse
- Café ou Thé
- Pains variés
- Une carte de grands vins sera proposée en supplément

LE MENU GASTRONOMIQUE

À titre d'exemple :

Amuse bouche

Duxelle de champignons aux senteurs de truffe et grison
Sur un pic, cube de saumon gravelax et graine germée
Entremet foie gras et rhubarbe

Lieu jaune mariné au citron vert, caviar osciètre, mimosa aux algues de l'île de Ré

OU

Volaille basse température aux morilles et langoustine, jeunes pousses et moutarde

OU

Carpaccio de lotte et asperges de saison, crème acidulée et caviar osciètre d'aquitaine,
cress du moment

Filet de Saint-Pierre snacké, risotto au persil plat et tomate séchée, sucs de crustacés au jus
de viande et vénécress

OU

Saint-Jacques en croute de noix de la borderie, risotto aux champignons sauvages et jus de
viande

OU

Canon de veau, pomme Anna à la truffe, tomates

Fromage : Tartine de Mizotte des campagnes, miel vendéen, frisée et noix

Poire corsée aux agrumes, nuage ivoire sur sablé breton. Coulis de caramel au beurre salé

OU

Feuilleté caramélisé, mousse exotique et salade de mangue et passion. Coulis de fruits

OU

Fondant au chocolat lacté, dulce de maïs, popcorn caramélisé et glace caramel à la fleur
de sel de Noirmoutier.



©Grégory Coutanceau

TARIF : 75,00 Euros HT / personne

COCKTAIL APÉRITIF - 6 PIÈCES

NOS CANAPÉS SALÉS SERVIS FROIDS

Entremet foie gras et rhubarbe
Mini poivron farci au crémeux d'artichaut
Sur un pic, cube de saumon gravelax et graine germée
Mini fajitas aux rillettes de maquereaux fumé au poivre

NOS CANAPÉS SALÉS SERVIS CHAUDS

Mini croq'comté et lard fumé
Mini croquettas au bleu et noix

Boissons non comprises



©Grégory Coutanceau

MATÉRIEL

Nappage et Serviette en tissu
Vaisselle en porcelaine

SERVICE

6h de présence
1 serveur pour 35 convives

TARIF : 12,00 Euros HT / personne

COCKTAIL APÉRITIF - 9 PIÈCES

NOS CANAPÉS SALÉS SERVIS FROIDS

Entremet foie gras et rhubarbe
Mini poivron farci au crémeux d'artichaut
Sur un pic, cube de saumon gravelax et graine germée

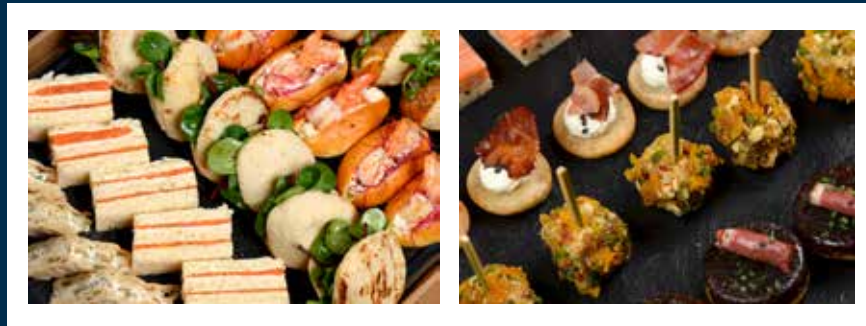
NOS CANAPÉS SALÉS SERVIS CHAUDS

Mini croq'comté et lard fumé
Mini croquettas au bleu et noix

NOS MINIS PAINS - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

Mini bun à la rilette de sardines au poivre et jeunes pousses
Club sandwich jambon de Vendée et ricotta

Boissons non comprises



©Grégory Coutanceau

MATÉRIEL

Nappage et Serviette en tissu
Vaisselle en porcelaine

SERVICE

6h de présence
1 serveur pour 35 convives

TARIF : 16,00 Euros HT / personne

COCKTAIL APÉRITIF - 12 PIÈCES

NOS CANAPÉS SALÉS SERVIS FROIDS

Entremet foie gras et rhubarbe
Mini poivron farci au crémeux d'artichaut
Sur un pic, cube de saumon gravelax et graine germée
Mini fajitas aux rillettes de maquereaux fumé au poivre

NOS CANAPÉS SALÉS SERVIS CHAUDS

Mini croq'comté et lard fumé
Mini croquettes au bleu et noix

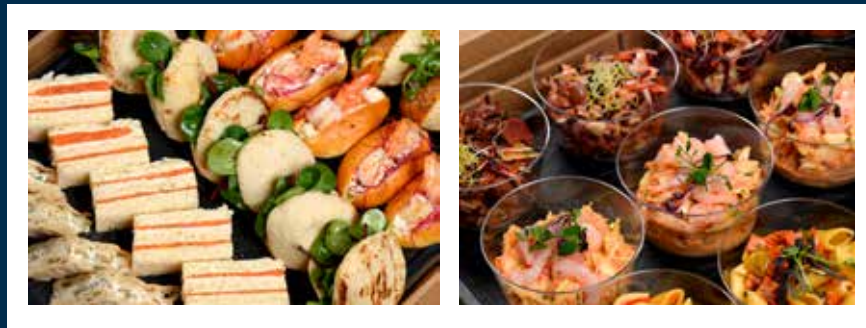
NOS MINIS PAINS - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

Mini bun à la rilette de sardines au poivre et jeunes pousses
Club sandwich jambon de Vendée et ricotta

NOTRE SALADE SERVIE EN BODEGA - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

Salade de betterave, pomme granny et lieu fumé, germe de poireaux

Boissons non comprises



©Grégory Coutanceau

MATÉRIEL

Nappage et Serviette en tissu
Vaisselle en porcelaine

SERVICE

6h de présence
1 serveur pour 35 convives

TARIF : 20,00 Euros HT / personne

COCKTAIL - 15 PIÈCES

NOS CANAPÉS SALÉS SERVIS FROIDS

Entremet foie gras et rhubarbe
Mini poivron farci au crémeux d'artichaut
Sur un pic, cube de saumon gravelax et graine germée
Mini fajitas aux rillettes de maquereaux fumé au poivre

NOS CANAPÉS SALÉS SERVIS CHAUDS

Mini croq'comté et lard fumé
Mini croquettes au bleu et noix

NOS MINIS PAINS - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

Mini bun à la rilette de sardines au poivre et jeunes pousses
Club sandwich jambon de Vendée et ricotta

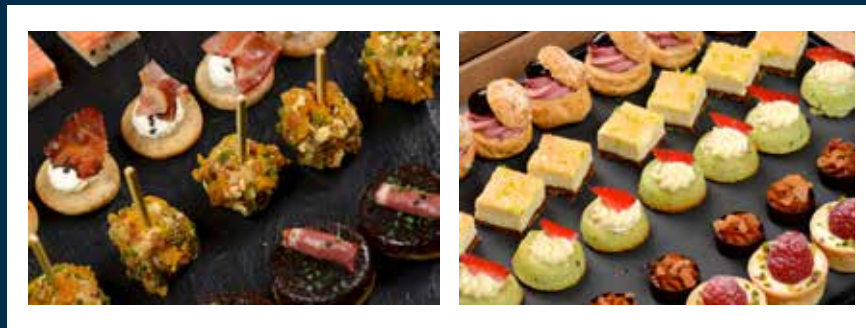
NOTRE SALADE SERVIE EN BODEGA - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

Salade de betterave, pomme granny et lieu fumé, germe de poireaux

NOS MIGNARDISES

Mini clafoutis aux raisins macérés au vieux rhum et mousse légère à la vanille
Crémeux mojito sur sablé diamant
Moelleux au citron confit, ganache chocolat au lait et yuzu

Boissons non comprises



©Grégory Coutanceau

MATÉRIEL

Nappage et Serviette en tissu
Vaisselle en porcelaine

SERVICE

6h de présence
1 Maître d'hôtel pour 40 convives
1 Chef de Cuisine

TARIF : 25,50 Euros HT / personne

COCKTAIL - 18 PIÈCES

NOS CANAPÉS SALÉS SERVIS FROIDS

Entremet foie gras et rhubarbe
Mini poivron farci au crémeux d'artichaut
Sur un pic, cube de saumon gravelax et graine germée
Mini fajitas aux rillettes de maquereaux fumé au poivre

NOS CANAPÉS SALÉS SERVIS CHAUDS

Mini croq'comté et lard fumé
Mini croquettas au bleu et noix

NOS MINIS PAINS - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

Mini bun à la rilette de sardines au poivre et jeunes pousses
Club sandwich jambon de Vendée et ricotta

NOTRE SALADE SERVIE EN BODEGA - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

Salade de betterave, pomme granny et lieu fumé, germe de poireaux

NOS MINIS PLATS CHAUDS (50% DE CHAQUE MINI PLAT) - ÉQUIVALENT 3 PIÈCES

Parmentier onctueux à l'effiloché de canard
et
Risotto de crevettes et légumes du marché

NOS MIGNARDISES

Mini clafoutis aux raisins macérés au vieux rhum et mousse légère à la vanille
Crémeux mojito sur sablé diamant
Moelleux au citron confit, ganache chocolat au lait et yuzu

Boissons non comprises



©Grégory Coutanceau

MATÉRIEL

Nappage et Serviette en tissu
Vaisselle en porcelaine

SERVICE

6h de présence
1 Maître d'hôtel pour 40 convives
1 Chef de Cuisine

TARIF : 32,00 Euros HT / personne

COCKTAIL - 22 PIÈCES

NOS CANAPÉS SALÉS SERVIS FROIDS

Entremet foie gras et rhubarbe
Mini poivron farci au crémeux d'artichaut
Sur un pic, cube de saumon gravelax et graine germée
Mini fajitas aux rillettes de maquereaux fumé au poivre

NOS CANAPÉS SALÉS SERVIS CHAUDS

Mini croq'comté et lard fumé
Mini croquettas au bleu et noix

NOS MINIS PAINS - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

Mini bun à la rilette de sardines au poivre et jeunes pousses
Club sandwich jambon de Vendée et ricotta
Tartine de pain, Mogette, et beurre demi-sel

NOTRE SALADE SERVIE EN BODEGA - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

Salade de betterave, pomme granny et lieu fumé, germe de poireaux

NOS MINIS PLATS CHAUDS (50% DE CHAQUE MINI PLAT) - ÉQUIVALENT 3 PIÈCES

Parmentier onctueux à l'effiloché de canard
et
Risotto de crevettes et légumes du marché

NOS MIGNARDISES

Mini clafoutis aux raisins macérés au vieux rhum et mousse légère à la vanille
Crémeux mojito sur sablé diamant
Moelleux au citron confit, ganache chocolat au lait et yuzu
Tartelette au caramel et fleur de se
Mini Fion vendéen

Boissons non comprises



©Grégory Coutanceau

MATÉRIEL

Nappage et Serviette en tissu
Vaisselle en porcelaine

SERVICE

6h de présence
1 Maître d'hôtel pour 40 convives
1 Chef de Cuisine

TARIF : 40,00 Euros HT / personne

COCKTAIL AVEC PLAT CHAUD À PARTAGER

Cocktail de 22 pièces - Maximum 50 convives

PLANCHE DE DEUX CHARCUTERIES - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

NOS CANAPÉS SALÉS SERVIS FROIDS

Mini poivron farci au crémeux d'artichaut
Sur un pic, cube de saumon gravlax et graine germée

NOTRE ASSIETTE ENTRÉE - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

Saumon gravlax, copeaux de fenouil et crème au raifort, shiso pourpre

NOS MINIS PAINS - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

Mini bun à la rilette de sardines au poivre et jeunes pousses
Club sandwich jambon de Vendée et ricotta
Tartine de pain, Mogette, et beurre demi-sel

NOTRE PLAT CHAUD À PARTAGER QUI SERA SERVI DANS UNE GROSSE COCOTTE EN FONTE ET ASSIETTE EN PORCELAINES - ÉQUIVALENT 3 PIÈCES

Jambalaya de poulet au chorizo

PLANCHE DE DEUX FROMAGES - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

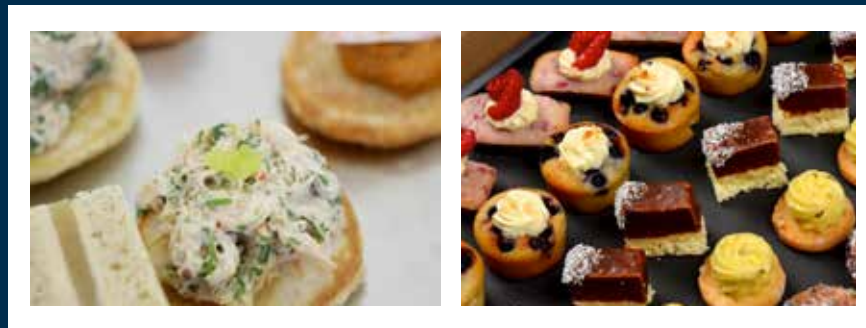
NOTRE ASSIETTE DESSERT - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

Charlotte aux poires, sauce chocolat et brisures de praline rose

NOS MIGNARDISES

Mini clafoutis aux raisins macérés au vieux rhum et mousse légère à la vanille
Crémeux mojito sur sablé diamant
Moelleux au citron confit, ganache chocolat au lait et yuzu

Boissons non comprises



©Grégory Coutanceau

MATÉRIEL

Nappage et Serviette en tissu
Vaisselle en porcelaine

SERVICE

6h de présence
1 Maître d'hôtel pour 40 convives
1 Chef de Cuisine

TARIF : 50,00 Euros HT / personne

OPTION ATELIERS

Il est possible de prévoir des ateliers en option pour toutes les formules cocktail (de 6 à 22 pièces)



©Grégory Coutanceau

LES ATELIERS FROIDS

La Soupe : velouté de courge butternut en cocotte, vaporeux au lard fumé et sa chips

Tartare de la mer : tartare de fenouil et betterave aux coques, germe de betterave

Le Veau d'ici : Emincé de veau mi-cuit et pickles de légumes

Marlin et la Mer : Découpe de dos de marlin fumé à froid, salade de wakamé

Huître de Noirmoutier : agrémentée de son jardin de cress, perle de citron et de vinaigre à l'échalote -1 par personne

La quiche salée Veggie au mètre : quiche aux champignons, courges, poireaux au curry

LES ATELIERS CHAUDS

(sous réserve de faisabilité pour l'installation)

Araignée de porc snackée au piment d'Espelette, espuma de pomme de terre réhaussé à la muscade

La Pasta : Cuisson de fusillis liés dans leur roue de parmesan et huile de truffe

La cocotte : Brouillade d'œuf aux truffes et pétales de jambon sec

Le Fish and Chips Coutanceau : Cornet de finger de cabillaud pané et chips de pomme de terre vitelotte

Poulpe : Suprême de poulpe de Gallice snacké au beurre d'ail

La Plancha de la Mer : Crevette snackée et flambée Coco Kamok

LES ATELIERS SUCRÉS

La crème brûlée : mini crème brûlée dorée sous vos yeux

Retour des Îles : Petites bananes frécinettes caramélisées au vieux rhum, vaporeux à la vanille de Madagascar

La Gâche façon pain perdu : Réalisée minute par notre chef et accompagnée de confitures de Vendée

La tarte poire caramel au mètre : pâte sucrée, crémeux au chocolat caramelia, poire cuite au sirop et éclats de caramel



©Grégory Coutanceau

TARIF : 5,50 Euros HT / personne
Base 1 pièce / personne

LES PLATEAUX REPAS

LE MENU VOLAILLE

Entrée : Salade de choux rouge frisé aux lardons de volaille

Plat froid : Filet de pintade à l'estragon, salade de blé aux champignons de Paris, crème à la moutarde

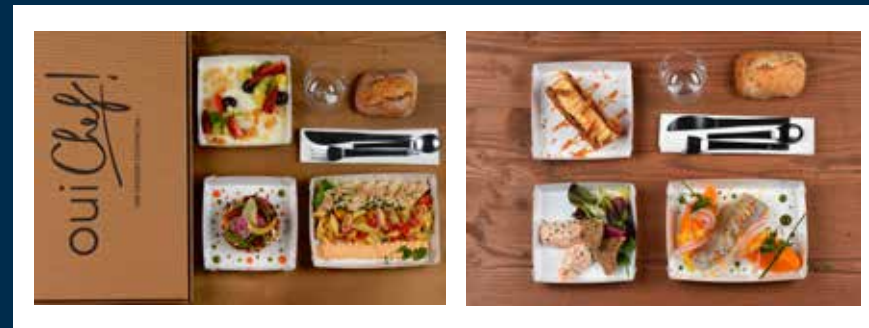
Dessert : Charlotte aux poires, miel de Vendée

LE MENU POISSON

Entrée : Rillettes de saumon au citron, salade de saison, croquant végétarien

Plat froid : Dos de lieu confit à l'huile d'orange, crémeux de potimarron

Dessert : Millefeuilles au caramel fleur de sel de l' le de R 



  Grégory Coutanceau

Inclus :

- Entrée, plat, dessert
- Couverts en inox
- Serviette Jetable
- Boissons non comprises

TARIF : 18,00 Euros HT / personne

ACCUEIL CAFÉ

BOISSONS CHAUDES

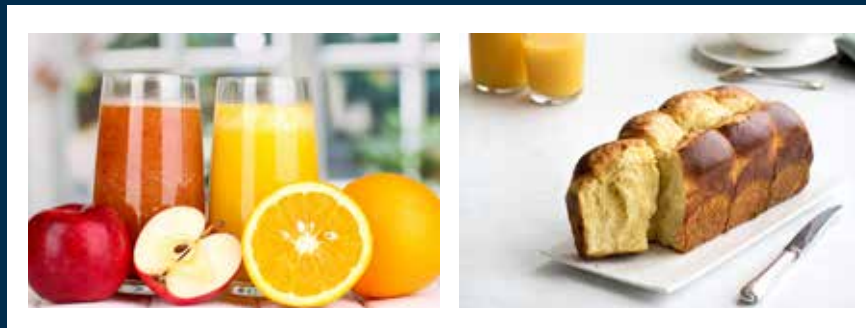
Café
Thés et infusions
Chocolat chaud

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de Pomme, Jus d'Orange
Eau plate et gazeuse

GOURMANDISES

Tranche de gâche Vendéenne
Et Duo mini viennoiserie : croissant et chocolatine



MATÉRIEL

Nappage et Serviette en tissu
Vaisselle en porcelaine

SERVICE

4h de présence
1 Maître d'hôtel pour 70 convives

TARIF : 6,00 Euros HT / personne

PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE

LE BAR À BOISSONS

Café
Thés et infusions
Chocolat chaud
Jus d'orange et jus d'orange pressé
Eaux plate et gazeuse
Lait chaud et froid

LA BOULANGERIE

Duo de viennoiserie : croissant, chocolatine,
3 gammes de pains : baguette tradition nature et céréale, pain de mie
Beurre nature et demi-sel
Assortiment de confitures et miel de Vendée



MATÉRIEL

Nappage et Serviette en tissu
Vaisselle en porcelaine

SERVICE

4h de présence
1 Maître d'hôtel pour 70 convives

TARIF : 9,00 Euros HT / personne

PETIT DÉJEUNER COMPLET

LE BAR À BOISSONS

Café
Thés et infusions
Chocolat chaud
Jus d'orange et jus d'orange pressé
Eaux plate et gazeuse
Lait chaud et froid

LA BOULANGERIE

Duo de viennoiserie : croissant, chocolatine,
3 gammes de pains : baguette tradition nature et céréale, pain de mie
Gâche Vendéenne
Beurre nature et demi-sel
Assortiment de confitures et miel de Vendée

LE MARAICHER ET CÉRÉALIER

Corbeille de fruits de saison entiers
4 variétés de céréales au choix : muesli, avoine, blé soufflé et corn-flakes

LE LAITIER

Fromages et Yaourts

LE COIN DU CHARCUTIER

Œuf brouillé
Bacon et jambon
Blanc de dinde et saucisse



MATÉRIEL

Nappage et Serviette en tissu
Vaisselle en porcelaine

SERVICE

4h de présence
1 Maître d'hôtel pour 70 convives

TARIF : 14,00 Euros HT / personne

LA PAUSE GOURMANDE

BOISSONS CHAUDES

Café
Thé et Infusions
Chocolat chaud

BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate et gazeuse
Jus de Pomme et Orange
Coca Zéro et Traditionnel

GOURMANDISES

Tranche de Brioche Vendéenne

Ou

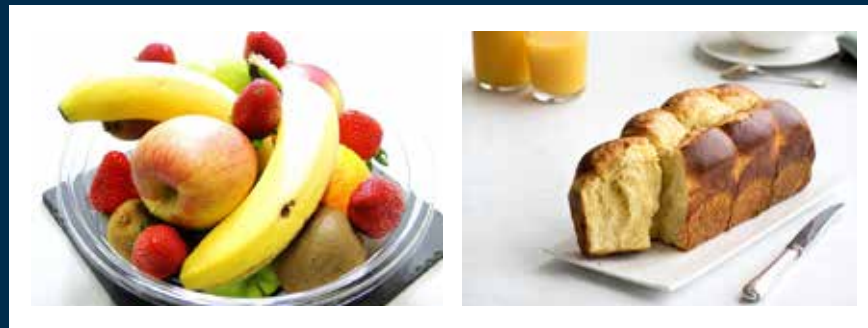
Petits Sablés Vendéens

Candy Bar

(Cacahuètes grillées, guimauve, chamallows)

Corbeille de fruits (1 par personne)

Atelier Suzette : Mini crêpe suzette préparée devant vous
+ 5,50€ HT / personne (sous réserve de faisabilité pour l'installation)



MATÉRIEL

Nappage
Serviette
Verrerie

SERVICE

4h de présence
1 serveur pour 70 convives

TARIF : 11,00 Euros HT / personne

LES BOISSONS



LES FORFAITS BOISSONS - SANS ALCOOL

FORFAIT SOFT + BOISSONS CHAUDES

ASSORTIMENT DE BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate et gazeuse

(1 bouteille pour 4 personnes)

Jus de fruits (orange, abricot, pomme), Coca Zéro et traditionnel

(1 bouteille pour 5 personnes)

BOISSONS CHAUDES

Café

Thés et Infusions



TARIF : 3,80 Euros HT / personne

LES FORFAITS VINS

FORFAIT SOFT + VIN STANDARD + BOISSONS CHAUDES

ASSORTIMENT DE BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate et gazeuse

(1 bouteille pour 4 personnes)

Jus de fruits (orange, abricot, pomme), Coca Zéro et traditionnel

(1 bouteille pour 5 personnes)

VIN BLANC ET ROUGE

à raison de 2 verres par personne

à choisir parmi 3 vins rouges et 3 vins blancs

BOISSONS CHAUDES

Café

Thés et Infusions



TARIF : 9,50 Euros HT / personne

LES FORFAITS VINS

FORFAIT SOFT + VIN SUPÉRIEUR + BOISSONS CHAUDES

ASSORTIMENT DE BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate et gazeuse

(1 bouteille pour 4 personnes)

Jus de fruits (orange, abricot, pomme), Coca Zéro et traditionnel

(1 bouteille pour 5 personnes)

VIN BLANC ET ROUGE

à raison de 2 verres par personne

à choisir parmi 3 vins rouges et 3 vins blancs gamme supérieure

BOISSONS CHAUDES

Café

Thés et Infusions



TARIF : 14,80 Euros HT / personne

LES FORFAITS COCKTAILS

Sauf en loges

COCKTAIL AU CHOIX :

MOJITO

Cocktail réalisé à base de rhum, citron vert, menthe fraîche et de quelques gouttes d'Angostura
(20cl par personne)

NAMON

Cocktail réalisé à base de Cognac, jus de pomme, sirop de caramel, cannelle et twist d'orange
(20cl par personne)

PLANTEUR

Cocktail réalisé à base de rhum blanc, jus et nectars ananas, orange, goyave, mangue, banane et sirop de fruits de la passion
(20cl par personne)



TARIF : 6,80 Euros HT / personne

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE


**BOUTEILLE DE CHAMPAGNE
CANARD DUCHÊNE CUVÉE BRUT LÉONIE**



TARIF : 42 Euros HT / personne

CONTACT ET RÉSERVATIONS

 184 rue du Clair Bocage - Immeuble Horizon 3^{ème} étage
85000 Mouilleron-le-Captif

 02 51 35 95 55

 contact.hospitalites@vendeeeglobe.fr

 www.vendeeeglobe.org/fr/espace-entreprises

Amaury DUFLOT : Référent Sponsors et Partenaires - amaury.duflot@vendeeeglobe.fr - 06 09 15 04 37

Fabrice GARANDEAU : Référent Club VG2020 - fabrice.garandea@vendeeeglobe.fr - 06 76 97 73 00

Olivier BOISSEAU : Référent Comptes Internationaux - olivier.boisseau@vendeeeglobe.fr - FR : 06 64 96 79 40 - US : +1 (917) 816-4976

Louis TSIRTSIKOLOU : Référent Comptes Nationaux - louis.tsirtsikolou@vendeeeglobe.fr - 06 58 85 22 01

Frédéric POTTIER : Référent Formules Hospitalités & Restauration - frederic.pottier@vendeeeglobe.fr - 06 03 45 20 29

Adeline RABOUIN : Référente Espaces Réceptifs - adeline.rabouin@vendeeeglobe.fr - 06 14 55 66 63

AGENCE HOSPITALITÉS 2020

