

FORMULES VISITE + DÉJEUNER



À PARTIR DE
33 €
AVEC MENU
ÉTAPE

VISITE GUIDÉE ⌚ 2h30

Les essentiels de Saintes avec un guide-conférencier. Visite guidée des arènes antiques, l'Arc de Germanicus et l'Abbaye aux Dames (église abbatiale).

+ DÉJEUNER AU RESTAURANT

33 € avec menu étape à partir de 20 personnes
Supplément dimanche : 2,50 €

35 € avec menu étape de 15 à 19 personnes
Supplément dimanche : 3,50 €

📅 Visite guidée à 10h ou 14h30, sauf le lundi toute l'année et le dimanche de septembre à juin.

🚗 Trajet avec votre car ou vos voitures entre les arènes et l'abbaye.

👣 300 mètres à pied



33 €
AVEC MENU
ÉTAPE

TOUR EN PETIT TRAIN ⌚ 1h

Un aperçu de la ville et de ses monuments avec un commentaire enregistré + un déjeuner au restaurant. Circuit en boucle de 9km sans arrêt descente à bord du petit train électrique à toit panoramique.

+ DÉJEUNER AU RESTAURANT

33 € avec menu étape de 20 à 60 personnes

📅 Départ 11h ou 14h30, sauf le lundi.

MENUS AU CHOIX 🍴

Les restaurateurs partenaires de l'Office de Tourisme ont concocté pour vous trois catégories de menus adaptés aux groupes : étape, saveurs ou inspiration. À vous de choisir !

Le choix des plats devra être identique pour tous les participants.

Une gratuité pour le chauffeur de l'autocar est accordée à partir de 20 personnes.

MENUS ÉTAPE

Inclus dans le tarif de base de nos programmes.

MENU 1

📍 En centre-ville. **Restauration traditionnelle avec produits locaux.**

📅 Ouvert tous les jours sauf jours fériés

À partir de 20 pers. Max. 60 couverts

- ~ Pineau **ou** kir **ou** jus de fruit
- ~ Croustade de gésiers, crème de cognac **ou** Moelleux de saumon et Saint-Jacques, basilic
- ~ Véritable chaudière saintongeaise **ou** Magret de canard sauce Pineau miel
- ~ Fromage
- ~ Pain perdu brioché et glace caramel **ou** Pavlova aux fruits rouges
- ~ ¼ de vin et café

MENU 2

📍 En centre-ville

📅 Ouvert tous les jours

À partir de 20 pers. Max. 55 couverts

- ~ Saumon mariné par nos soins, croquants de légumes, crème acidulée **ou** Nem de volaille, pickles concombres et carottes, vinaigrette sésame
- ~ Dos de merlu ou lieu selon arrivage, salsa d'encornet, velouté aux fines herbes **ou** Mignon de porc en croûte, sauce moutarde à l'ancienne, purée de pommes de terre
- ~ Salade de fruits frais, glace vanille, galette charentaise **ou** Mousse au chocolat noir intense, madeleine
- ~ ¼ de vin et café

Supplément apéritif : 4 €

MENU 3

📍 En périphérie.

Produits frais, de saison.

📅 Ouvert tous les jours

À partir de 20 pers. Max. 70 couverts

- ~ Salade campagnarde et œuf poché **ou** Quinoa gourmand en taboulé et crevettes marinées
- ~ Cuisse de poulet rôtie façon basquaise, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive **ou** Aumônière de lieu, fondue de poireaux, sauce beurre blanc
- ~ Verrine crèmeux mascarpone et spéculoos **ou** Pain perdu brioché, caramel beurre salé
- ~ ¼ de vin et café

MENU 4

📍 En centre-ville.

Vue sur la Charente.

📅 Fermé les lundis et mardis

À partir de 20 pers. Max. 100 couverts

- ~ Pineau des Charentes
- ~ Douceurs d'avocat mangue et jambon Serrano **ou** Gravlax de saumon, mayonnaise au combava
- ~ Filet mignon de porc rôti, légumes du moment, sauce sève de joie **ou** Poisson plancha, risotto crémeux au parmesan
- ~ Royal chocolat framboise
- ou** Carpaccio d'agrumes à l'orientale
- ~ ¼ de vin et café

MENU 5

📍 En centre-ville. **Brasserie cosy.**

📅 Ouvert tous les jours

À partir de 15 pers. Max. 40 couverts

- ~ Salade de Cabécou et lard grillé
- ~ Escalope de poulet à la crème, tagliatelles **ou** Filet de saumon beurre blanc, riz
- ~ Mi-cuit au chocolat et crème anglaise
- ~ ¼ de vin et café

MENU 6

📍 En périphérie

📅 Ouvert tous les midis

À partir de 20 pers. Max. 500 couverts

- ~ Kir
- ~ Cocktail de fruits de mer en feuilleté maison, sauce aux coquillages
- ~ Blanquette de dinde maison, sauce blanche et riz
- ~ Gâteau au fromage blanc maison, coulis de fruits rouges
- ~ 15cl de vin et café

MENUS SAVEURS

SUPPLÉMENT 4 €/PERS.

MENU A

📍 En centre-ville. **Vue sur l'arc**

Germanicus.

📅 Fermé les lundis et mardis

À partir de 20 pers. Max. 100 couverts

- ~ Cocktail au Pineau
- ~ Tartare de veau et ses jeunes pousses de moutarde **ou** Bao de poisson (saumon/cabillaud) mariné au curry rouge
- ~ Noble de bœuf, mousseline du moment et son jus **ou** Poisson à la plancha, risotto crémeux aux coquillages
- ~ Millefeuille vanille-chocolat-tonka **ou** Nage d'agrumes à l'orientale glace citron de l'Angély
- ~ ¼ de vin et café

MENU B

📍 En périphérie. **100% fait maison.**

📅 Ouvert tous les jours

À partir de 20 pers. Max. 70 couverts

- ~ Panna cotta d'avocats, crevettes marinées au sésame, bouquet de mesclun **ou** Velouté de saison
- ~ Pavé de cabillaud, riz jasmin et huile vierge **ou** Navarin de veau aux olives, pommes grenailles
- ~ Eclair praliné, ganache montée au chocolat au lait **ou** Tarte fine aux fruits de saison
- ~ ¼ de vin et café

MENU C

📍 En périphérie

📅 Ouvert tous les midis

À partir de 20 pers. Max. 500 couverts

- ~ Kir
- ~ Cake farci aux légumes maison
- ~ Effiloché de canard maison, purée vitelotte, sauce Pineau
- ~ Flan pâtissier maison
- ~ 15cl de vin et café

MENU D

📍 En centre-ville. **Brasserie.**

📅 Ouvert tous les jours

À partir de 15 pers. Max. 40 couverts

- ~ Verrine d'avocat crevettes et saumon mariné
- ~ Filet de bar, fondue de poireaux, riz, beurre blanc aux agrumes
- ~ Tarte au citron meringuée
- ~ ¼ de vin et café

MENUS INSPIRATION

SUPPLÉMENT 10 €/PERS.

MENU E

📍 En périphérie.

📅 Ouvert tous les jours

À partir de 20 pers. Max. 70 couverts

- ~ Kir **ou** Pineau des Charentes
- ~ Brouillade d'œufs au magret fumé **ou** Tartare de saumon au gingembre et citron vert
- ~ Aumônière de merlu au curry vert, poêlée de légumes de saison
- ou** Grenadin de veau, moelleux de pomme de terre
- ~ Fromage
- ~ Entremet passion chocolat
- ou** Tarte au citron meringuée
- ~ ¼ de vin et café

MENU F

📍 En centre-ville. **Brasserie.**

📅 Ouvert tous les jours

À partir de 15 pers. Max. 40 couverts

- ~ Foie gras mi-cuit et son chutney de figues
- ~ Magret de canard, jus au Pineau, pommes de terre grenailles
- ~ Moelleux au chocolat, caramel beurre salé
- ~ ¼ de vin et café



54 €
AVEC MENU
MUSIC-HALL

CABARET MUSIC-HALL

UNIVERS FÉRIQUE DE STRASS ET PAILLETES 🕒 1h50 DE SHOW

Découvrez une véritable revue de danse, chants, magie et arts du cirque, sans oublier l'irremplaçable cancan, à cinq minutes de Saintes.

MENU MUSIC-HALL

- ~ Apéritif maison ~ Foie gras de canard mi-cuit, chutney et toasts
- ~ Échine de cochon rôtie sauce foie gras et son accompagnement de saison ~ Dessert du Chai ~ ¼ de vin et café

54 € de 20 à 200 personnes

📅 Toute l'année