

l'Astrolabe

GROUPES, ÉVÉNEMENTS ET PRIVATISATIONS

Une expérience gastronomique au cœur de La Rochelle.



35 rue Gambetta - 17000 La Rochelle
05 46 41 52 55 - contact@restaurant-lastrolabe.com
www.restaurant-l-astrolabe.com



MAÎTRE
RESTAURATEUR



Formules Repas



SURVOL DES CONTRÉES

50 €

Un premier voyage, simple et raffiné, pensé pour découvrir l'univers gastronomique de L'Astrolabe.

Trio de bouchées apéritives salées, entrée végétale, plat viande ou poisson (à confirmer 7 jours avant l'événement), dessert de saison, duo de mignardises sucrées.



TOUR DU MONDE

65 €

Une dégustation en 5 temps pour un tour du monde culinaire.

Trio de bouchées apéritives salées, amuse-bouche, poisson, viande, dessert signature, duo de mignardises sucrées.



PREMIÈRE CLASSE

79 €

Un menu haut de gamme pensé autour de nos plus beaux produits.

Trio de bouchées apéritives salées, six services issus des plus beaux produits du moment, duo de mignardises sucrées.



MENU PERSONNALISÉ

Conçu exclusivement pour vous, en fonction de vos envies, de votre budget et des produits de saison disponibles.

Trio de bouchées apéritives salées, menu intégralement sur mesure, duo de mignardises sucrées.

Les tarifs sont indiqués par personne.

Formule Mariage

Événement sur mesure, pensé pour des mariages intimes, élégants et entièrement personnalisables.

- * Cocktail debout avec service au plateau
 - * Petits fours salés et sucrés
 - * Repas assis (50 personnes maximum) ou format libre (180 personnes debout) selon la formule retenue
 - * Soirée dansante possible
 - * Mise à disposition complète du lieu
 - * Personnalisation totale : ambiance, horaires, scénographie, accompagnement
- Prestations établies sur devis.*

Formules Boissons



FORMULE BASE

10 €

Un soft froid, un soft chaud (café ou thé), un verre de vin ou une bière artisanale, carafe d'eau plate.



FORMULE STANDARD

15 €

Une bouteille de vin pour trois convives, un soft froid ou un soft chaud, carafe d'eau plate.



FORMULE PREMIUM

25 €

Demi-bouteille de vin (sélection du sommelier) ou équivalent, un soft chaud ou un soft froid supplémentaire, eau plate ou pétillante (une bouteille pour quatre convives).



FORMULE PRESTIGE

40 €

Demi-bouteille de vin haut de gamme ou équivalent, un soft chaud ou un soft froid supplémentaire, eau plate ou pétillante (une bouteille pour quatre convives).

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

- * Accords mets et vins
- * Sélection de grands crus
- * Champagne
- * Cocktails maison
- * Digestifs

Variétés et propositions additionnelles disponibles sur demande

Les tarifs sont indiqués par personne.



Notre cuisine puise son inspiration dans les cuisines du monde, la saisonnalité et les produits d'artisans locaux. Nous attachons une importance particulière à la qualité des produits de la mer, aux élevages responsables et aux productions régionales.

Profitez d'un cadre raffiné au cœur de La Rochelle, nous pouvons recevoir des groupes assis dans des espaces dédiés de 6 à 50 personnes assises (+25 personnes en terrasse aux beaux jours) ou bien 180 personnes en format cocktail debout.

Nous accompagnons vos événements privés ou professionnels avec un accompagnement sur mesure, précis et attentif. Chaque réception est pensée pour refléter vos attentes, votre budget et répondre aux régimes alimentaires de vos convives.

Nos différentes formules sont possibles pour un repas de groupe, une semi-privatisation ou une privatisation totale de l'établissement.

Pour organiser votre événement, merci de préciser :

Nom du contact :

Date et horaire :

Nombre de convives :

Formule repas choisie :

Formule boissons choisie :

Allergies et régimes particuliers :

Demandes spécifiques ou besoins de personnalisation :

