LE POMPON

VOTRE ÉVÉNEMENT
À LA BRASSERIE LE POMPON

LA ROCHELLE

« PRÉSENTATION »

Située sur le Vieux Port de la Rochelle avec une vue imprenable sur les 2 tours, à 7 minutes à pied de la Gare, la Brasserie Le Pompon est un lieu incontournable rochelais, et reconnue pour la qualité de ses produits et de son savoir-faire.

Cette brasserie au charme intemporel vous accueille
dans un cadre bistrot en rez-de-chaussée
et un décor Art Déco à l'étage
offrant un panorama idéal sur le port.

« PRIVATISATION »

Le POMPON et son équipe s'adaptent à chacun de vos événements pour vous permettre d'organiser les plus belles réceptions. Du déjeuner au dîner en passant par le séminaire ou le cocktail dînatoire, Le POMPON est parfaitement adapté pour vous faire profiter d'un repas entre collègues ou amis et célébrer toute occasion aussi bien dans un cadre privé que professionnel.

Notre salle à l'étage est modulable et nos équipes vous apportent des solutions clés en main pour vous laisser profiter pleinement de vos événements.

« LA CUISINE »

Le chef décline ses recettes au gré des saisons, et vous propose des plats variés et de qualité. On aime s'y retrouver pour déguster une cuisine traditionnelle française.

Grâce à son offre variée, et à ses nombreuses formules, le POMPON convient parfaitement pour les repas de groupes professionnels, les repas de familles, ou entre amis en format afterwork autour du bar et de ses spécialités à partager.

LE POMPON

LE POMPON

LE POMPON

« ESPACE RÉCEPTION »
Salle à l'étage

REPAS ASSIS
55 personnes max.

SÉMINAIRE
Espace cocktail dînatoire
et espace projection
40 personnes max.

COCKTAIL DÎNATOIRE
60 personnes max.

NOS FORMULES

DEJEUNER

- MENU DU JOUR

Entrée / Plat / Dessert *Boissons chaudes incluses* *25€*

Le Chef vous propose un menu frais et de saison
Choisissez entre terre et mer

- MENU À CHOIX

2 Entrées/2 Plats/2 Desserts *Boissons chaudes incluses* *45€*

Un menu de qualité et personnalisable élaboré par notre Chef

OPTIONS

- Eaux Minérales — 3,00€
  Thonon / Valls
- Verre de Vin (1/pers.) — 4,50€
  IGP Charentes Rouge et Blanc «Saute Bergère» Domaine de Garancille
- Vin Premium (1/pers.) — 8,00€
  Pessac Leognan Château Lamothe Bouscault
  Mâcon Milly Lamartine Blanc « Montagne de Cra » Domaine J.Burrier
- Apéritif (1 Spritz/bière/cocktail sans alcool) — 6,00€
  Choix du Spritz / Bière Blonde Warsteiner / Bissap Maïga à la fleur d'hibiscus
- Apéritif (1 Spritz/bière/cocktail sans alcool) + Tapas à partager — 10,00€
  1 assiette tapas pour 3 pers.

NOS FORMULES

DINER

- MENU À CHOIX

2 Entrées / 2 Plats / 2 Desserts — *45€*

Eaux minérales & Boissons chaudes incluses

Un menu de qualité et personnalisable élaboré par notre Chef

OPTIONS

- Apéritif (1 Spritz/bière/cocktail sans alcool) — 6,00€
  Choix du Spritz / Bière Blonde Warsteiner / Bissap Maïga à la fleur d'hibiscus
- Apéritif (1 Spritz/bière/cocktail sans alcool) + tapas à partager — 10,00€
  1 assiette tapas pour 3pers.
- Coupe de Champagne (1 coupe/pers.) — 13,00€
  Champagne Bruno Paillard BRUT
- Cocktail Création à la carte (1/pers.) — 10,00€
- Vin Charentais au verre (1/pers.) — 4,50€
  IGP Charentes Rouge et Blanc «Saute Bergère» Domaine de Garancille
- Vin Premium (1/pers.) — 8,00€
  Pessac Leognan Château Lamothe Bouscault
  Mâcon Milly Lamartine Blanc « Montagne de Cra » Domaine J.Burrier
- Digestifs — 8,00€
  Petite Champagne VSOP Normandin Mercier / Calvados "Belle Gnôle" / Eaux de Vie

NOS FORMULES

COCKTAIL DÎNATOIRE

Déjeuner ou Dîner

15 pièces/personne

Tapas - Bar à Huitres - Pièces chaudes servies au plateau - Plateau de mignardises

Boissons

Bar à Spritz (1 au choix/pers.)

ou 55€

Cocktail au Champagne (1 coupe/pers.) + 6€/pers.

- Vin Rouge & Blanc Charentais (1 btle pour 3 pers.)

IGP Charentes Rouge et Blanc «Saute Bergère» Domaine de Garancille

ou

- Vin Premium + 7€/pers.

Pessac Leognan Château Lamothe Bouscault

Mâcon Milly Lamartine Blanc « Montagne de Cra » Domaine J.Burrier

OPTIONS

- Bouteille de Vin Charentais supplémentaire 24,00€
- Bouteille de Vin Premium supplémentaire 45,00€
  Pessac Leognan Château Lamothe Bouscault
  Mâcon Milly Lamartine Blanc « Montagne de Cra » Domaine J.Burrier
- Bouteille de Champagne supplémentaire 72,00€
  Champagne Bruno Paillard BRUT
- Digestifs 8,00€
  Petite Champagne VSOP Normandin Mercier / Calvados "Belle Gnôle" / Eaux de Vie

INFORMATIONS PRATIQUES

LE POMPON

41 Quai Valin 17000 La Rochelle
05 46 50 13 17
www.brasserielepompon.com

Ouvert tous les jours 10:30 - 02-00

CONTACT

Jules CHATRY

Responsable privatisation

+33 6 30 63 48 81

reservation@lepompon17.com

ACCÈS

Parking Vieux Port Sud