

RESTAURANT

BRASSERIE

LE POMPON

VOTRE ÉVÉNEMENT
À LA BRASSERIE LE POMPON
VIEUX PORT DE 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 accompagnent chacun de vos événements, du déjeuner au dîner, du séminaire au cocktail dinatoire. L'adresse se prête aussi bien aux rendez-vous professionnels qu'aux moments privés, pour partager un repas entre collaborateurs ou amis et célébrer toutes vos occasions.

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 propose une carte saisonnière, précise et créative, fondée sur des produits de qualité et des cuissons maîtrisées.

Entre tradition française et touches contemporaines, chaque assiette mise sur l'équilibre et l'aromatique juste.

Formules sur mesure et cuisine à partager : Le POMPON convient aux repas professionnels, aux familles, aux amis comme aux afterworks. Une cuisine précise, savoureuse.





« ESPACE RÉCEPTION »
Salle à l'étage

REPAS ASSIS
50 personnes max.

COCKTAIL DÎNATOIRE
de 30 à 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

Un menu de qualité et personnalisable élaboré par notre Chef

Un menu de qualité et personnalisable élaboré par notre chef

OPTIONS

- | | |
|--|--------|
| • Eaux Minérales
Thonon / Valls | 3.00€ |
| • Verre de Vin (1/pers.)
IGP Charentes Rouge et Blanc «Saute Bergère» Domaine de Garancille | 4.50€ |
| • Vin Premium (1/pers.)
Pessac Leognan Château Lamothe Bouscault
Mâcon Milly Lamartine Blanc « Montagne de Cra » Domaine J.Burrier | 8.00€ |
| • Apéritif (1 Spritz/bière/cocktail sans alcool)
Choix du Spritz / Bière Blonde Warsteiner / Bissap Maiga à la fleur d'hibiscus | 6.00€ |
| • Apéritif (1 Spritz/bière/cocktail sans alcool) + Tapas à partager
1 assiette tapas pour 3 pers. | 10.00€ |



NOS FORMULES

DINER

- MENU À CHOIX

2 Entrées / 2 Plats / 2 Desserts 46€

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 Maiga 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 «Sauté 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€
Cognac Godet VSOP / Calvados "Belle Gnôle" / Eaux de Vie



NOS FORMULES

COCKTAIL DÎNATOIRE

Déjeuner ou Dîner

15 pièces/personne

Tapas - Pièces chaudes servies au plateau - Plateau de mignardises

Boissons

Bière ou Spritz ou Cocktail sans Alcool (1 au choix/pers.)

ou

55€

Cocktail ou 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

- | | | |
|--|---|--------|
| • Bar à Huîtres | 2 pièces/pers. | 4,00€ |
| • 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 EXTRA BRUT | |
| • Digestifs | | 8,00€ |
| | Cognac Godet VSOP / Calvados "Belle Gnôle" / Eaux de Vie | |





INFORMATIONS PRATIQUES

LE POMPON

41 Quai Valin 17000 La Rochelle

05 46 50 13 17

www.brasserieleponpon.com



Ouvert tous les jours 10:30 - 02-00



CONTACT

Christophe BERRANGER

Responsable Privatisation

+33 6 27 40 89 04

reservation@leponpon17.com

ACCÈS

Parking Vieux Port Sud