

RESTAURANT

LE POMPON

BAR BRASSERIE

**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.



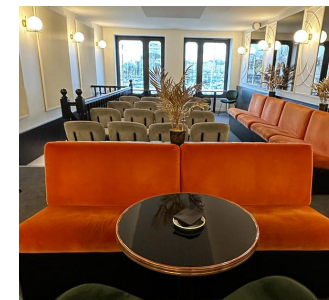
Cette brasserie au charme intemporel vous accueille dans un cadre bistrot en rez-de-chaussée et un décor Art Déco à l'étage offrant un panorama idéal sur le port.



« 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.





« ESPACE RÉCEPTION »
Salle à l'étage

REPAS ASSIS

45 personnes max.

SÉMINAIRE

*Espace cocktail dînatoire
et espace projection
40 personnes max.*

COCKTAIL DÎNATOIRE
AFTERWORK

70 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* 41€

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.) 10,00€
Mercrey 1er Cru Rouge « Clos Marcilly »
IGP Côtes Catalanes Blanc « Secret de Schiste » ^{Bio}
- 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

Eaux minérales & Boissons chaudes incluses

Un menu de qualité et personnalisable élaboré par notre Chef

45€

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.) 12,00€
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 Classique au verre (1/pers.) 7,00€
Haut Médoc Château Peyredon Rouge « La Gravette »
Costières de Nîmes « Confidence » Château Beaubois ^{Bio}
- Vin Premium au verre (1/pers.) 10,00€
Mercrey 1er Cru Rouge « Clos Marcilly »
IGP Côtes Catalanes « Secret de Schiste » ^{Bio}
- Digestifs 8,00€
Cognac de l'Île de Ré VS / Calvados Christian Drouin / 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

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

55€

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

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

ou

- Vin Classique + 5€/pers.

Haut Médoc Château Peyredon Rouge « La Gravette »

Costières de Nîmes « Confidence » Château Beaubois ^{Bio}

ou

- Vin Premium + 12€/pers.

Mercurey 1er Cru Rouge « Clos Marcilly »

IGP Côtes Catalanes « Secret de Schiste » ^{Bio}

OPTIONS

- Bouteille de Vin Charentais supplémentaire 21,00€
- Bouteille de Vin Classique supplémentaire 38,00€
*Haut Médoc Château Peyredon Rouge « La Gravette »
Costières de Nîmes « Confidence » Château Beaubois ^{Bio}*
- Bouteille de Vin Premium supplémentaire 60,00€
*Mercurey 1er Cru « Clos Marcilly »
IGO Côtes Catalanes « Secret de Schiste » ^{Bio}*
- Bouteille de Champagne supplémentaire 65,00€
Champagne Bruno Paillard BRUT
- Digestifs 8,00€
Cognac de l'île de Ré VS / Calvados Cristian Drouin / 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

Pierre-Antoine Brat

Responsable privatisation

+33 7 88 55 35 11

reservation@lepompon17.com

ACCÈS

Parking Vieux Port Sud

