

Magazine offert par votre journal



Les Idées Gourmandes 2019

la Nouvelle
République

Le Guide
des Bonnes Maisons
de la Vienne

CASINO
LA ROCHE-POSAY

NOUVEAUTÉ
2019

Dîner Spectacle

CABARET

TOUT AU LONG
DE L'ANNÉE

67€ DONT 5€
DE JETONS*

Réservez dès à présent
votre soirée au **05 49 86 20 10**

CHANT, DANSE, PLUME ET PAILLETES SERONT AU RENDEZ-VOUS ! Installez-vous confortablement à votre table. Découvrez le temps de votre dîner ou déjeuner, un spectacle ponctué de tableaux dont le charme des danseuses et danseurs ne vous laissera pas indifférent(e)s.

Ces adresses méritent le détour

Et si on prenait le temps de (re)découvrir notre territoire à travers des chemins de traverse, des itinéraires gourmands qui nous mèneraient aux quatre coins de la Vienne ? Ici, goûter le terroir, là s'évader du côté des saveurs du monde ? Nulle frontière autre que celle de la gourmandise : ce guide rassemble tables gastronomiques, bistrot de tradition, restaurants de ville, cuisine d'ici et d'ailleurs. Restaurateurs comme artisans des métiers de bouche ont à cœur de défendre leur savoir-faire... et de le faire savoir.

Adresses incontournables, spécialités à découvrir, infos pratiques : La Nouvelle République vous propose un guide indispensable pour vous accompagner dans vos périples gourmands.

A consommer sans modération !

Éditeur de la publication : **NR Communication**
Société anonyme au capital social de 190.000 Euros
26, rue Alfred de Musset - 37000 Tours - 414 679 423 RCS Tours - 02 47 31 72 67

Directeur de la publication : **Pierre-Yves Etlin**

Maquette et montage : **Studio NR Communication** - Rédactionnel : **Mélanie Papillaud**

Photos : **Amélie Raymondeau - Adobe Stock** - Impression : **Imprimerie Art et Caractère** (81)



PEFC 10-31-1270

Les Idées
Gourmandes
2019



A la carte

VIENNE

CUISINE GASTRONOMIQUE page 06



- L'Atelier page 08
- Château de Dissay page 10
- Le Clos de la Ribaudière page 12
- Les Orangeries page 14
- Les Archives page 16

CUISINE TRADITIONNELLE page 18



- La Table du Golf page 20
- Le Relais d'Alsace page 22
- La Table du Bois page 24
- La Petite Roquette page 26
- Le Moulin de la Norée page 30
- Le Bistrot Gourmand page 32
- La Cuisine de Marie page 34
- DéfiPlanet' page 36
- Restaurant Juliette page 38

CUISINE DU MONDE page 42



- Le Beyrouth page 44
- Notre Dame de Pique page 46

BOULANGERIE - PÂTISSERIE CHOCOLATERIE page 48



- Boulangerie des Lys page 50
- Boulangerie Emile page 52
- Pralibel page 54
- Fink page 56

EPICERIE FINE page 60



- Comtesse du Barry page 62



CUISINE
GASTRONOMIQUE





L'Atelier



L'Atelier

10 rue du Clos Marchand
Le grand large
Poitiers
05 49 61 35 94
atelier-cousin@fr.oleane.com

Ouvert tous les jours pour
le déjeuner et les vendredis
et samedis soir

Formule buffet à volonté
à partir de 12,90 € en semaine,
à 19 € le samedi et dimanche
(avec fruits de mer)

Menu complet à 29,50 €,
22 € la formule entrée plat
ou plat dessert



Satisfait toutes les envies

Trois espaces, trois ambiances pour se plier à toutes les envies : c'est l'esprit de l'Atelier. La Brasserie de l'Atelier peut accueillir jusqu'à 170 couverts. Des portes coulissantes type verrière permettent de privatiser des espaces pour des déjeuners d'affaire ou des événements familiaux. Sa spécialité ? Le grand buffet d'entrées où l'on peut se régaler à volonté parmi une quinzaine de salades variées, assortiments de charcuteries, poissons et viandes froides. Même principe côté desserts, avec tartes, entremets ou gâteaux gourmands. Une formule qui se complète d'un plat du jour. Le restaurant des Arts propose des plats raffinés servis à l'assiette, dans une ambiance plus intime. La décoration a été récemment refaite, avec une attention apportée à l'acoustique. Christian Rougier, maître cuisinier de France, contribue à l'élaboration de la carte : une cuisine évoluant selon les saisons. Pour les séminaires professionnels comme pour les événements privés, deux salles de réception modulables - la plus vaste accueille jusqu'à 300 personnes - peuvent également être privatisées.

NOS SPÉCIALITÉS

- Buffet d'entrées et de desserts d'une grande variété
- Souris d'agneau fondante cuite à basse température
- Tête de veau sauce ravigote



Château de Dissay



Dorothée Teanor

Château de Dissay

111 place d'Ambroise
Dissay
05 49 11 11 11
www.chateaudedissay.com
Facebook et Instagram

Ouvert tous les jours
Menu de la Comtesse 49 €
Menu du Baron 29 €, servi
le midi du lundi au vendredi
Menu enfant 22 €
Carte



La renaissance du château

Un cadre historique d'exception pour découvrir une gastronomie élégante, raffinée et sincère. La chef Dorothée Teanor préside aux destinées culinaires du restaurant du Château de Dissay qui vient d'obtenir une Assiette gourmande au guide Michelin 2019. Formée auprès de chefs étoilés, elle propose une cuisine inspirée, basée sur le respect et l'excellence du produit, choisi exclusivement en circuits courts. Portée sur le végétal, les contrastes terre-mer, elle joue des alliances surprenantes et de la recherche constante de l'équilibre de chaque plat. La carte, avec deux menus, évolue régulièrement au fil de saisons et des envies du chef.

Véritable joyau patrimonial du XV^e siècle, le Château de Dissay, également hôtel et spa, offre un cadre d'exception. La salle de restaurant surplombe le parc, une terrasse accueillant les convives aux beaux jours. Des événements privés ou professionnels peuvent également y être organisés.

NOS SPÉCIALITÉS

- Foie gras mi-cuit, pomme et cidre
- Lomo Iberico bellota, poêlée de champignons de saison, écrasé de pomme de terre à la truffe, jus corsé
- Forêt noire, crémeux au bois, chocolat, amarena, glace bois fumé



Le Clos de la Ribaudière



Cédric Ravaud



Le Clos de la Ribaudière

10 rue du Champ de Foire
Chasseneuil-du-Poitou
05 49 52 86 66
www.ribaudiere.com
ribaudiere@ribaudiere.com

Formule « business time »,
du lundi au vendredi midi,
à partir de 21 € :
entrée, plat ou plat dessert,
½ eau ou café compris
Menus à 35 €, 45 € et 65 €
Possibilité de propositions
à façon avec des produits
d'exceptions

Tradition créative

Installé dans un château du XVIII^e siècle, le Clos de la Ribaudière réussit parfaitement l'équilibre entre raffinement et décontraction. Le restaurant gastronomique s'appuie sur la cuisine signature d'un jeune chef, Cédric Ravaud, qui a fait ses armes localement avant de parfaire sa formation auprès de toques étoilées comme Alain Ducasse ou Eric Fréchon. Dans l'assiette, sincérité des goûts et tradition de saisons, alliées à une recherche constante de produits d'exception, sublimes pour mettre en valeur le terroir local et ses acteurs. Ici tout est fabriqué « maison », du pain à la pâtisserie.

Baignée de lumière, la vaste salle peut accueillir jusqu'à 70 couverts. Une belle terrasse, ouverte sur un parc arboré, permet de profiter de la quiétude des bords de Clain dès les premiers beaux jours. L'équipe, attentive et professionnelle, contribue à rendre unique cette parenthèse gastronomique.

NOS SPÉCIALITÉS

- Agneau de Poitou-Charentes en basse température, risotto de pommes de terre à la truffe
- Bar de ligne poché au bouillon de bergamote et laurier, fenouil-safran



Olivia Gautier

Les Orangeries

12 avenue du Docteur Dupont
Lussac-Les-Châteaux
05 49 84 07 07
orangeries@orange.fr
www.lesorangeries.fr

Ouvert tous les jours, sauf le dimanche soir et le lundi. En juillet-août, ouvert tous les jours
Formule déjeuner à partir de 19,50 €, Menu à la carte avec eaux de Castalie à 31 € entrée-plat ou plat-dessert, Menu complet à 37,50 €, Menu dégustation avec accord mets-vins, à la demande
Maître restaurateur, établissement Ecolabel



Le goût ré-enchanté

A la fois restaurant et hôtel, les Orangeries, superbe bâtisse du XVIII^e, est un lieu d'hospitalité, mariant art de vivre durable et gastronomie responsable. Dans l'assiette, le végétal tient le premier rôle, avec une créativité gourmande stimulante. Aux fourneaux et à la tête de l'établissement, Olivia Gautier sélectionne rigoureusement des produits de qualité, frais, sains et goûteux, choisis exclusivement auprès de producteurs locaux, dans des modes de production artisanaux respectueux de la nature et des êtres. Le pain est fourni par un paysan-boulangier voisin qui cultive des variétés de blés anciens, l'agneau bio vient de la ferme du village, les légumes bio poussent à deux pas... Au fil des saisons, les repas s'apprécient dans la chaleureuse salle à manger, dans le patio bioclimatique pour profiter des premiers beaux jours et sur la vaste terrasse face au parc en été. Une parenthèse enchantée, accompagnée par une équipe attentive et engagée.

NOS SPÉCIALITÉS

- Terrine de foie gras en feuille de figuier
- Truite gravelax de la pisciculture du Talbat à la betterave et aux agrumes
- Risotto aux asperges et ail des ours
- Tarte coup de soleil à la Mara des bois et à la verveine citronnelle du jardin



Les Archives



Aline et Alexandre Beaudoux

Les Archives

14 rue Edouard Grimaux
Poitiers
05 49 30 53 00
www.lesarchives.fr
Facebook et Instagram

Ouvert tous les jours de 12h
à 14h et de 19h à 22h
et jusqu'à 22h30
les vendredis et samedis
Réservation conseillée
Formule du midi
(sauf week-end)
à partir de 28 €
Menus de 28 € à 49 €
Plats à la carte



Patrimoine gourmand

La nef et le chœur d'une ancienne chapelle jésuite du 19^e siècle servent d'écrin au restaurant Les Archives, situé au cœur de Poitiers. En écho à ce patrimoine d'exception, mariant marbre et velours, le décor y est à la fois élégant et atemporel. Dans ce cadre unique, le chef Alexandre Beaudoux et son équipe proposent une cuisine « bistronomique » goûteuse et raffinée, élaborée à partir de produits frais et régionaux. Variant chaque semaine, une formule déjeuner - avec trois suggestions pour les entrées, plats et desserts - est proposée du lundi au vendredi. Au gré des saisons, plusieurs menus gourmands - dont un végétarien - complètent la proposition.

Le bar, qui vient d'être entièrement réaménagé, propose également une carte étoffée de cocktails. Nul besoin, d'ailleurs, de dîner au restaurant pour siroter un cocktail signature, préparé devant vos yeux par le barman. A noter : une fois par mois, les chefs animent des ateliers cuisine et pâtisserie.

NOS SPÉCIALITÉS

- Gravelax de saumon et gaufre de pommes de terre à la muscade, crème raifort aux fines herbes
- Finger de foie gras à la passion
- La Beuchelle des Archives
- Risotto au lait de coco et citron vert, Wok de légumes parfumés à la coriandre
- Barre glacée caramel beurre salé
- Le Millefeuille vanille praliné

CUISINE
TRADITIONNELLE





La Table du Golf



Etienne Primault

La Table du Golf

35 route du golf
Beaumont Saint-Cyr
05 49 62 66 70
ou 05 49 62 66 66 pour les
réservations de groupes
www.tabledugolf.fr et sur Facebook

Ouvert le midi 7j/7, de 12h à 15h
Fermé le mardi
de novembre à février
Ouvert les vendredis et
samedis soirs de juin à août
Ouvert le soir sur réservation
pour groupe de minimum
20 personnes
Formule du jour à 17 €
(entrée, plat, dessert)
Menus à 26 € et 33 €



Point de vue gourmand

Une superbe vue sur le lac de Saint-Cyr et sur le golf du Haut-Poitou, une cuisine traditionnelle élaborée avec des produits locaux et de saison que le chef s'attache à sublimer. Située dans un cadre champêtre préservé mais facilement accessible depuis le réseau routier et autoroutier, ouverte à tous, la Table du Golf propose, chaque jour, une cuisine « bistronomique » au fil de propositions variées. La carte « brasserie » décline salades gourmandes, copieux burgers, traditionnels croque-monsieurs ou entrecôtes de race Charolaise ou Limousine. Une formule du jour « à l'ardoise » est proposée quotidiennement, au gré du marché. La Table du Golf propose également deux menus plus élaborés, renouvelés au fil des saisons, avec 3 entrées, plats et desserts au choix. La salle et la terrasse panoramiques peuvent accueillir jusqu'à 120 couverts. Une salle de réception ainsi qu'un salon-club plus intimiste peuvent être privatisés pour des événements professionnels ou familiaux.

NOS SPÉCIALITÉS

- Grande tartine façon bruschetta, aux saveurs estivales
- Cœur de faux-filet race Charolaise et jus réduit, écrasé de pommes de terre râtées à la ciboulette et tomates confites à l'huile d'olive
- Bar grillé au romarin et ses légumes en barigoule
- Moelleux tout chocolat et son sorbet au yuzu



Le Relais d'Alsace



Frédéric GRAFFIN, Chef de cuisine

Le Relais d'Alsace

22 allée du Haut Poitou
Chasseneuil du Poitou
05 64 28 58 34

Ouvert tous les jours
de 12h à 14h30
et de 19h à 22h30
(23h30 le samedi)
Plat du jour à 8,90 €,
formule avec café et
douceur à 11,90 €
Menus à 16,90 €
et 31,90 €
Plats à la carte



Variété et authenticité

Cette institution, à deux pas du Futuroscope, régale les gourmands depuis près de 20 ans. La carte, d'une grande diversité, marie spécialités alsaciennes, beaux plateaux de fruits de mer et cuisine traditionnelle française. Que l'on ait envie d'une flammekueche ou d'huîtres de Marennes, d'un tartare de bœuf ou de saint-jacques à la nantaise, cette brasserie sait s'adapter à tous les appétits – et toutes les bourses –. Une formule du jour propose du lundi au vendredi, une viande ou un poisson au choix.

Une cuisine variée, savoureuse et authentique : la très grande majorité des plats sont « faits maison », concoctés par une brigade de 10 cuisiniers à partir de produits frais. La carte des vins fait, bien sûr, la part belle aux vins d'Alsace mais sait s'enrichir de références de tous les vignobles de France. L'équipe, jeune et dynamique, assure un accueil et un service attentionné dans une vaste salle pouvant accueillir jusqu'à 200 couverts.

NOS SPÉCIALITÉS

- Choucroute de la mer
- Panaché de poissons rôtis
- Jarret braisé
- Île flottante géante



La Table du Bois



Antoine Bardou

La Table du Bois

Le Bois de la marche
1 Allée des Cerfs
Fontaine le Comte
05 49 53 10 10
www.leboisdelamarche.fr
Sur Facebook et Instagram

Ouvert tous les jours
de 12h à 14h
et de 19h à 21h30,
ouverture le dimanche soir
uniquement l'été
Formule déjeuner 3 plats
à 16 €
Menus de 25 € à 42 €



Gourmande et nature

Viande de Parthenay, foie gras de Chalandray, pâtes de Fontaine-le-Comte... : à la Table du Bois, les produits locaux tiennent le haut de l'affiche. Au cœur d'un parc arboré de 11 ha, l'établissement propose une cuisine traditionnelle et gourmande, au fil d'une carte rythmée par les saisons. Le chef Antoine Barbou, épaulé de son équipe, y prépare des classiques de la gastronomie française comme des créations plus personnelles. Une formule déjeuner propose, chaque semaine, trois suggestions d'entrées, plats et desserts. Plusieurs menus, dont un végétarien, complète la proposition.

La salle principale, doublée d'une terrasse, offre une vue panoramique sur la nature environnante. Deux salles peuvent être privatisées pour des événements familiaux comme pour des séminaires professionnels (avec une capacité maximale de 200 couverts). À partir de mai et jusqu'à fin septembre, des afterworks sont organisés sous les arbres du parc. Ambiance champêtre et convivialité assurée.

NOS SPÉCIALITÉS

- Le foie gras de la maison Mitteault mariné au Pineau et cognac, chutney de fruits confits
- Les noix de coquilles Saint Jacques rôties, déclinaison de céleri
- Filet de boeuf Limousine, pommes Pont Neuf, girolles et jus corsé
- La lotte à la provençale, mini légumes glacés et risotto d'herbes fraîches
- Tarte tatin, crème fraîche et glace vanille
- Profiteroles craquantes, glace vanille bourbon et sauce chocolat chaud



La Petite Roquette



Nicolas Coquet

La Petite Roquette

21 place Charles De Gaulle
Poitiers
05 49 65 00 73
Facebook : La Petite Roquette

Ouvert tous les jours,
midi et soir
Un choix de 25 pizzas à la
carte, salades en saison
Pizza à partir de 10,50 €
Sur place et à emporter
Livraison à domicile
avec Ubereats



Des pizzas comme là-bas

À La Petite roquette, les pizzas sont 100% maison : la pâte à pousser lente typiquement italienne comme la pulpe de tomates, cuisinée avec des variétés anciennes. Ici, les légumes, les boulettes de viande ou le saumon qui garnissent les pizzas, généreuses et goûteuses, sont des produits extra-frais, préparés sur place quotidiennement. Le chèvre frais local cotoie les fromages italiens typiques, véritable burrata, tallegio ou encore parmesan. L'impressionnant four, fabriqué à Vérone, garantit une cuisson homogène et dans la plus pure tradition. Côté déco, ambiance vintage années 50 avec chaises et tables en formica coloré et une belle terrasse aux beaux jours. Pas de service à table, les commandes se passent au comptoir et un système de bipper signale l'arrivée de votre pizza. Ici, le tutoiement est de rigueur, l'ambiance résolument décontractée et chaleureuse.

NOS SPÉCIALITÉS

- La polpeta : pulpe de tomates, tomates, boulette de veau, mozzarella, parmesan, roquette et vinaigre balsamique
- La petite roquette : pulpe de tomates, tomates, mozzarella de bufalonne, jambon cru, parmesan, basilic, roquette et vinaigre balsamique
- La 4 fromages : chèvre, gorgonzola, tallegio, parmesan, sauge, noix torréfiées, roquette et vinaigre balsamique

La Serrurerie

Bar - Bistrot - Expos

Ouvert tous les jours, midi et soir.
Brunch le week-end de 11h30 à 15h.
Formule du midi et carte.

www.laserrurerie.com
E-mail : info@laserrurerie.com

28, rue des Grandes Ecoles - Poitiers
05 49 41 05 14



la gazette

bar brunch brasserie

Terrasse, salle sous verrière
CARTE SAISONNIÈRE

Ouvert 7 jours sur 7 de 7h45 à 2h

1 rue Gambetta - Poitiers
Réservation : 05 49 61 49 21



Boucherie POINT

depuis 1978

*Votre boucherie Point vous accueille
dans ses différents marchés*

Marché de Notre-Dame les Halles

Du lundi au samedi de 7h à 13h

Marché de Notre-Dame

Samedi de 7h à 13h

Marché des Couronneries

Mercredi et dimanche de 7h à 13h

Marché de Buxerolles

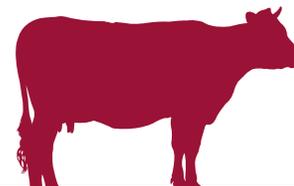
Jeudi de 7h à 13h

Marché de Bellejouanne

Vendredi de 7h à 13h

Marché de Chauvigny

Mardi de 7h à 13h



Boucherie Point
Les Halles du Marché Notre-Dame
Place Charles-de-Gaulle - POITIERS

05 49 41 09 38

email : contact@boucherie.online

BOUCHERIE - VIANDES - CHARCUTERIES - VOLAILLES - TRAITEUR



Le Moulin de la Norée



Marc Paluszka

Le Moulin de la Norée

5 rue de l'Ermitage
Biard
05 49 46 76 57
moulinde LANOREE.fr

Ouvert du mardi au
dimanche midi,
les vendredis
et samedis soir
Formule déjeuner
(entrée, plat, dessert,
boisson) 19,60 €
Menus à 29 € et 42 €
Menu Vegan à 23 €
Menu enfant 8,50 €



Escale gourmande

Le cadre est préservé et... idyllique : un vaste moulin du XVIII^e siècle en bord de rivière, au cœur de la forêt, à deux pas de Poitiers. Après 10 ans de travaux de restauration, le Moulin de la Norée s'est converti en restaurant, dont la vaste terrasse ombragée permet aux beaux jours de goûter la quiétude des lieux. En salle, le décor marie patrimoine et design. Dans l'assiette, le registre est bistronomique, avec des plats traditionnels revisités avec inspiration et une attention particulière portée au dressage. La carte est courte - avec quatre propositions d'entrées, plats et desserts -, varie avec les saisons et s'appuie sur des fournisseurs locaux et des produits frais. Avec un choix étoffés de cocktails et de tapas raffinés, son bar est également le lieu idéal pour partager des moments de plaisir entre amis ou en famille. Concerts, afterworks... : un programme d'événements variés rythmera la saison estivale.

NOS SPÉCIALITÉS

- Le bar, en filet au fenouil, accompagné de son caramel d'orange
- L'espadon en tartare, son condiment d'algues nori et sauce vinaigrée au yuzu
- Notre plat vegan : le chou fleur violet et patate douce en médaillon, sauce au safran et lait de coco, farofa aux amandes et tartare d'algues



Le Bistrot Gourmand



Eric De Miguel

Le Bistrot Gourmand

Casino La Roche-Posay
Avenue Georges Deloffre
La Roche-Posay
Réservations au 05 49 86 20 10
www.casinolarocheposay.com

Ouvert tous les jours, de 12h à 14h et de 19h à 22h (23h le vendredi et veilles de fêtes).
Ouvert les jours de fête de 12h à 14h et de 19h à 22h. Fermé les mardis et mercredis soirs, le samedi midi.

Formule déjeuner (du lundi au vendredi) : à partir de 17 € (entrée plat ou plat dessert)
Menus à 24,90 € (entrée plat ou plat dessert) et 29,90 € (entrée plat dessert)



Chic et gourmand

Joueurs ou non, Le Bistrot gourmand, restaurant du Casino de La Roche-Posay, est ouvert à tous. Une salle lumineuse et chaleureuse permet d'apprécier une cuisine de bistrot, à la fois traditionnelle et créative, élaborée à partir de produits frais et bruts. Le chef Eric de Miguel et son équipe concoctent, chaque jour, une proposition différente pour le déjeuner. Dans le menu, qui évolue en fonction de la saison, chacun peut faire son choix parmi 5 propositions d'entrées, de plats et de desserts. A la carte également, des incontournables : entrecôte Simmental, bavette d'aloiau d'Angus, tartare de bœuf ou encore planches variées à partager (foie gras, jambon bellota, fromages de brebis...).

Un week-end par mois, la nouvelle salle de spectacle du casino accueille un repas cabaret. L'occasion de faire rimer paillettes, chants, danses, plaisirs des yeux et régal des papilles !

NOS SPÉCIALITÉS

- Dos de merlu rôti, chorizo et piquillos
- Noix de joue de bœuf au cidre et pomme purée
- Dessert signature aux fraises : fraise, miel, pistache, huile d'olive, parmesan et roquette



La Cuisine de Marie



Plat réalisé par Morgan Lappartient

La Cuisine de Marie

Avenue Jean Monnet
Téléport 3
Chasseneuil-du-Poitou
05 49 49 55 03
lacuisinedemarie@ouesthotel.fr

Ouvert tous les jours, sauf le dimanche et le samedi midi
Ouverture le vendredi et le samedi soir selon la saison
Ardoise du marché : 14,90 €
entrée, plat ou plat, dessert
Formule complète :
le midi à 19,90 €
le soir à 23 €



Authentique cuisine bistrot

Une cuisine de bistrot élaborée à partir de produits frais dans un cadre contemporain chic et chaleureux. Au sein de l'hôtel Mercure, le restaurant La Cuisine de Marie régale ses clients d'une cuisine simple et généreuse, misant sur le terroir et les producteurs locaux. Depuis la salle, d'une capacité de 110 couverts, les clients peuvent voir officier le chef Morgan Lappartient et sa brigade. Suivant le rythme des saisons, la carte ainsi qu'une formule du marché renouvelées quotidiennement permettent à chacun de trouver une proposition adaptée. A tester par exemple ce printemps, une belle côte de veau, jus au foin, cocotte de légumes de saison au beurre chermoula ou une déclinaison autour de l'asperge du Poitou, verte juste saisie et crémeux d'asperge blanche.

Pour les événements professionnels ou privés, l'établissement dispose également d'espaces de réception privatisables pouvant accueillir jusqu'à 200 convives.

NOS SPÉCIALITÉS

- Cabillaud rôti, caviar de tomates et fenouil fondant
- Cocotte « retour du potager »
- Agneau basse température, écrasé de pommes de terre et salsifis
- Minute de pomme de nos vergers poêlée en aumônière, espuma de crème anglaise



DéfiPlanet'



Émilie Marchand

DéfiPlanet'

La Bocquerie

Dienné

05 49 45 87 63

www.defiplanet.com

Facebook : DéfiPlanet' à Dienné

Fermeture annuelle
en janvier, et certains jours
en basse saison.

Le chaudron des farfadets

Menu « défi gourmet » :
assortiment d'entrées
et de desserts, 3 plats au
choix : à partir de 22 €
Ouvert le soir

La plancha des farfadets

Formule complète viande
(24,90 €) ou poisson (27 €)
Ouvert tous les jours midis et
soirs sur réservation au mini-
mum la veille 24h à l'avance.



Dégustez, profitez et voyagez !

Pénétrer dans le Chaudron des farfadets est une expérience... insolite ! Le restaurant de DéfiPlanet' plonge les convives dans un univers magique. Au plafond, la voute céleste s'anime, grâce à des détecteurs de mouvements : les nuages s'écartent à votre passage, une majestueuse lune vous fait de l'oeil et des farfadets facétieux apparaissent parmi les constellations. Dans l'assiette, les produits locaux ont la part belle, déclinés en menus « défi gourmet » et « petit lutin » ou à la carte, avec un choix de burgers, grillades et salades.

Autre proposition originale : la Plancha des farfadets. Une formule conviviale à partager en famille ou entre amis, option comme à la maison mais sans contrainte ! Autour d'une table, profitez d'une plancha à votre rythme. Viandes ou poissons marinés vous attendent dans des réfrigérateurs prévus à cet effet. Une expérience différente de restauration... plébiscitée par tous !

NOS SPÉCIALITÉS

- L'ardoise du Poitou : farci poitevin, rilette de lapin, boudin blanc aux pommes, fromage de chèvre de la ferme du Maras (Chauvigny), tourteau fromager.
- Camembert rôti et ses pommes grenailles.
- Nos planchas « viandes » (brochette de poulet, magret, onglet de boeuf, filet mignon) ou « poissons » (filet de bar, Saint-jacques, gambas, dos de thon), avec salade composée et pommes de terres grenailles.



Restaurant Juliette



François Lafond

Restaurant Juliette

42 rue de Saumur
Migné-Auxances
05 49 51 75 94
www.lapetitefrance.fr

Ouvert tous les jours,
sauf le dimanche
Le midi : lundi au jeudi
Midi et soir : les vendredis et samedis
Entrée, plat 17 €
Plat, chariot de fromage,
chariot de desserts 27 €
Entrée, plat, chariot de
fromage ou de desserts 37 €
Entrée, plat, chariot de
fromage et chariot de
desserts 42 €



Terroir et tradition

Hûîtres de Marennes, Saint-Jacques Bretonnes, bœuf du Limousin, ris de veau, foie gras mi-cuit maison... Le restaurant Juliette, installé dans une ferme du XIX^e siècle, propose une cuisine de terroir, en accord avec son cadre, à la fois chaleureux et raffiné. Ses clients fidèles savent qu'ils trouveront ici des classiques de la cuisine française, élaborées avec des produits de qualité et cuisinées sans artifices inutiles. Les menus, qui suivent le rythme des saisons, changent quatre fois dans l'année. Et pour les fêtes, des menus spéciaux sont proposés. D'une capacité de 60 couverts, l'établissement dispose également d'une terrasse ombragée pour les beaux jours. En salle, pierres apparentes et cheminée massive contribuent à créer une ambiance unique. Une adresse sûre pour apprécier une cuisine régionale et authentique.

NOS SPÉCIALITÉS

4 changements de menus dans l'année (et un renouvellement régulier dans le choix des entrées)
- Foie gras mi-cuit maison
- Saint-Jacques rôties
- Chariot de gourmandises

Artisans Charcutiers Traiteurs

DE LA VIENNE

LES ARTISANS
CHARCUTIERS
TRAITEURS



Des charcuteries de tradition

Des passionnés défendant le savoir-faire artisanal et le « fait maison ». Voici les valeurs réunissant les trois charcuteries adhérentes au syndicat des charcutiers traiteurs de la Vienne. Ces artisans portent haut l'amour du métier et du patrimoine culinaire de nos régions. Chez eux, terrines de campagne, Farci Poitevin, Rillettes, Saucissons, Pâtisseries Salées, Hors-d'œuvre ou encore un grand nombre de Plats cuisinés vous sont préparés selon des recettes traditionnelles, dans le respect des temps de cuisson et du travail bien fait, loin de l'offre des charcuteries industrielles standardisées. C'est le choix des herbes aromatiques qui donnera la touche personnelle de chacun.

Participant régulièrement à des concours régionaux et nationaux, ces artisans ont à cœur de transmettre leur savoir-faire en formant régulièrement de jeunes apprentis.

Le conseil et l'accueil font aussi la différence dans des établissements où le client peut trouver de quoi se régaler de l'entrée... jusqu'à la fin du repas !

Charcuterie Dupont Jean-Pierre 05 49 51 20 99

2 place du Maréchal Joffre
86170 NEUVILLE-DE-POITOU
Ouvert du mardi au dimanche

Charcuterie Traiteur Délogé Mickael 05 49 21 04 87

19 rue Bourbon
86100 CHÂTELLERAULT
Ouvert du lundi au samedi

Au Fin Gourmet - Nadia Roussaux 05 49 87 02 38

9 place du Maréchal Leclerc
86400 CIVRAY
Ouvert du jeudi au mardi

**Syndicat des Artisans
Charcutiers Traiteurs
de la Vienne**



CUISINE
DU MONDE





Le Beyrouth



Mohamad Mihanna

Le Beyrouth

41 rue Carnot
Poitiers
05 16 52 76 95
www.restaurant-beyrouth.fr

Ouvert tous les jours
de 12h à 14h30
et de 18h30 à 23h
sauf le dimanche midi



Les saveurs de l'Orient

Falafel, hommos, baba Ghanouj... La découverte de la carte du Beyrouth est (déjà) une invitation au voyage. Ce restaurant familial, dont les propriétaires sont originaires de Tyr dans le sud du Liban, propose une cuisine orientale traditionnelle et typiquement libanaise, variée et très parfumée. Les formules mezzes permettent de découvrir un assortiment d'entrées, chaudes et froides, élaborées à partir de produits frais. Du classique taboulé libanais aux traditionnels rikakat ou fatayer. Les plats font la part belle aux brochettes : lahem mechoui (agneau mariné aux épices) ou chiche taouk (poulet mariné au citron et épices) par exemple. Les desserts achèvent cette plongée dans les saveurs de l'Orient, entre baklawa gourmand et mouhalabia, flan parfumé à la fleur d'oranger. D'une capacité de 80 couverts, le Beyrouth propose également de la vente à emporter et un service traiteur pour des buffets à partir de 20 personnes.

NOS SPÉCIALITÉS

- Mezzé : formule de plusieurs plats à partager, végétarien, végétalien et viande



Notre Dame de Pique



Fatiha Rhallab

Notre Dame de Pique

185 Grand' rue
Poitiers
05 49 37 93 11
www.notredamedepique.fr
Facebook : Notre Dame de Pique

Ouvert tous les jours,
sauf le dimanche soir
Formule déjeuner
du lundi au vendredi :
Plat du jour 9 €
Plat + dessert ou
boisson 11,50 €
Plat + dessert + boisson 14 €
Carte



Cuisine marocaine de cœur

D'élégantes mosaïques marocaines, sculptées dans la pure tradition, ornent les murs. Les effluves subtiles de curcuma, gingembre, Ras-El-Hanout ou coriandre fraîche s'échappent des cuisines. Bienvenue à Notre-Dame de Pique, véritable enclave orientale à deux pas de la place Notre-Dame à Poitiers : dépaysement assuré ! Le restaurant propose une cuisine marocaine authentique et parfumée. Le chef Fatiha, originaire de Rabat, y concocte un généreux couscous, de savoureuses tajines ou encore des brochettes marinées selon des recettes traditionnelles transmises de génération en génération. Tous les plats, des bricks aux pâtisseries orientales, sont faits maison. Notre Dame de Pique possède également un espace privatisable pour organiser repas d'affaires, soirées à thème ou anniversaires. Une salle, entièrement équipée, qui offre également une piste de danse pour prolonger la soirée.

NOS SPÉCIALITÉS

- Couscous Notre-Dame, brochettes de bœuf et agneau, kefta et merguez
- Tajine Fès gourmand, jarrets d'agneau, oignons, pruneaux, abricots, amandes
- Brochettes orientales.
- Nouveau : Tajine Végétarienne

BOULANGERIE
PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE





Boulangerie des Lys



David Maurin et Ludovic Bause

Boulangerie des Lys

20 route de Poitiers
Montamisé
05 49 44 90 41

Ouvert du lundi au samedi,
de 6h30 à 20h00
Formule petit-déjeuner
à 3,50 € et formule déjeuner
à partir de 5 €
Pâtisserie à partir de 1,60 €



Délicieuses gourmandises

Une quinzaine de pains différents et en vitrine, une vingtaine de gâteaux tous plus appétissants les uns que les autres. Succomberez-vous au moelleux du macaroné aux amandes, aux saveurs gourmandes du brésilien, alliant mousse chocolat au lait et croustillant praliné ou à la traditionnelle tarte aux fruits ? A la boulangerie des Lys, pains et pâtisseries sont entièrement faits maison, à partir de farine du Poitou-Charentes, par cinq artisans passionnés. Cette bonne adresse gourmande propose également des glaces artisanales et des chocolats. Un petit salon de thé permet, par exemple, de profiter de la formule petit-déjeuner, offrant boisson chaude, jus d'orange et viennoiserie. Pour la pause déjeuner, un vaste choix de généreux sandwiches et de quiches sont proposés. A savoir : la Boulangerie des Lys est aussi connue pour ses pizzas sur commande (2h à l'avance au minimum).

NOS SPÉCIALITÉS

- Macaroné
- Glaces artisanales, omelette norvégienne, barre chocolatée glacée (glace vanille, coulis caramel, cacahuètes et chocolat)
- Chocolats : plusieurs variétés de bonbons avec ganache caramel, chocolat grand cru, praliné..., en ballotin ou présentés dans des cabosses de chocolat



Boulangerie Emile



Boulangerie fine

Boulangerie Emile

19 rue Sadi Carnot
Poitiers
05 49 88 10 32
emileboulangeriefine.fr

Ouvert du lundi au samedi
de 7h30 à 20h30
Possibilité de livraison à
domicile via Deliveroo
Boulangerie, pâtisserie,
chocolats, salon de thé



La tradition gourmande

Emile, c'est le prénom de l'arrière-grand-père de Mathieu Laurin, issu d'une famille de meunier depuis des générations. Dans sa boulangerie, les pains sont donc fabriqués traditionnellement à partir de farines Label rouge ou biologiques. La gamme se compose d'une vingtaine de pains goûteux et de baguettes croustillantes, évoluant au gré de la créativité des artisans boulangers. Qualité et savoir-faire se déclinent également dans les appétissantes viennoiseries au beurre AOP Poitou-Charentes et dans les pâtisseries – les éclairs sont un must -, renouvelées par des saveurs inattendues. Les gourmands connaissent aussi l'adresse pour ses gâteaux de voyage : financiers, cakes, broyés... Pour la pause-déjeuner, sandwiches variés et extra-frais, feuilletés ou pizzas peuvent être déguster en salle ou en terrasse, accompagnés de thé, café bio ou encore jus de fruit frais. A noter : Emile revient sur ses terres d'origine, avec l'ouverture prochaine d'un magasin à Châtellerault.

NOS SPÉCIALITÉS

- Nos viennoiseries : croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes, chouquettes...
- Financiers : nature, mangue, pistache, framboise, fruits de la passion, chocolat...
- Pains bio : la tourte de meule, le pain norvégien



Pralibel



Pralibel

Centre commercial
Auchan
Chasseneuil-du-Poitou
05 49 47 79 73
Facebook : Pralibel
Chasseneuil-du-Poitou

Ouvert du lundi
au samedi de 9h30 à 19h30
Chocolaterie
et salon de thé
Vaste gammes de chocolats,
dont une sans sucre
pour les diabétiques
Thés « Palais des thés »

Le chocolat autrement

Mini-verrines, « cubes », caramels au beurre salé, pralinés traditionnels comme chocolats aux saveurs multiples et originales, des fruits des bois à la violette... Chez Pralibel, 130 variétés de douceurs gourmandes s'offrent au plaisir de la dégustation. Des chocolats semi-artisanaux – chaque praline est finie à la main, – confectionnés avec 100% de beurre de cacao garanti sans OGM et issu du commerce équitable. Une qualité qui fait toute la différence.

Cela fait 6 ans maintenant que le chocolatier belge régale les gourmands dans la galerie marchande de Auchan à Chasseneuil-du-Poitou. La boutique, qui vient juste d'être réaménagée, est vaste et lumineuse. L'endroit idéal aussi pour une pause thé, grâce aux 90 références de thés « Palais des thés », que l'on peut siroter sur place, acheter en vrac ou en mousseline et même offrir en coffret cadeaux.

NOS SPÉCIALITÉS

- La gamme « dessert » : mini-verrines tiramisu, caramel beurre salé, chocolat au lait...
- Les cubes : bouchée au chocolat à base de fruits, d'épices, de marc de champagne...



Fink



Fink

1 bis rue du marché
Notre-Dame
Poitiers
05 49 88 74 75
www.fink-chocolatier.fr

Ouvert le lundi,
de 15h à 19h
et du mardi au samedi,
de 9h30 à 19h.
Ouvert les dimanches
de décembre.

Également vente en ligne



Raffinement gourmand

C'est une institution poitevine, une maison fondée en... 1828 ! Aujourd'hui, l'artisan chocolatier Alexandre Gely et son épouse Shahd perpétuent la tradition et le savoir-faire de ce temple de la gourmandise raffinée, tout en développant les gammes de chocolats, pâtisseries et autres douceurs haut de gamme. Pour le palet d'or et sa ganache de chocolat noir comme pour le praliné à l'ancienne et les 50 sortes de bonbons de chocolat proposées : l'exigence sur la sélection des cacaos et la qualité des produits est la marque de fabrique de la maison. Le chocolatier propose également une belle variété de tablettes de chocolat, dont une dizaine de Grands Crus du Vietnam, d'Afrique du Sud ou encore d'Amérique latine aux parfums intenses, fonction du terroir et de la fève de cacao. L'excellence se décline aussi dans les pâtisseries, pâtes de fruits et glaces artisanales. Une adresse incontournable.

NOS SPÉCIALITÉS

- Le « thé mûre », une ganache chocolat noir infusée au thé à la mûre, l'une des dernières créations du chocolatier
- Le bourbon framboise, gâteau composé d'une base macaron, crème légère à la vanille et framboises fraîches
- La tablette grand cru chocolat noir Papouasie Nouvelle-Guinée(70%), Pure Origine, fèves trinitario : excellente alliance avec les whiskies tourbés, les cigares...
- La glace menthe-chocolat, glace artisanale fabriquée à partir de feuilles de menthe fraîches et billes de céréales enrobées de chocolat

Pâtisseries

DE LA VIENNE

*P*laisirs sucrés, créations raffinées

Le syndicat des pâtisseries de la Vienne regroupe 10 artisans, installés aux quatre coins du département. Leurs valeurs ? Un savoir-faire artisanal, mariant tradition et innovation, dans des pâtisseries d'exception. Tous élaborent leurs créations à partir de produits locaux et de qualité. De la farine au beurre AOP Poitou-Charentes en passant par les œufs fermiers. Une garantie de saveurs mais aussi un vrai engagement en faveur du commerce de proximité.

Dans leurs boutiques, le gourmand a l'assurance de trouver une large gamme de pâtisseries raffinées, où l'exigence s'appuie aussi sur la créativité pour revisiter des classiques, proposer des produits vegan ou sans gluten ou répondre à une demande personnalisée. Les professionnels du syndicat des pâtisseries de la Vienne suivent ainsi, deux fois par an, des formations auprès d'artisans et meilleurs Ouvriers de France. L'attention à la transmission du métier et des valeurs de l'artisanat est forte : de nombreux apprentis se forment dans leurs laboratoires. Pour que perdure l'excellence de la pâtisserie française.



Pâtisserie Chocolaterie Yoann de Contet 05 49 87 52 90

9 place St Pierre - 86250 CHARROUX
Facebook

Ouvert de 7h à 19h30, fermé le mercredi et dimanche après-midi.

La Mélusine - 05 49 23 08 24

97 rue Bourbon - 86100 CHÂTELLERAULT
www.chocolaterie-la-melusine.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h15 et de 14h à 19h, le samedi de 9h à 19h et le dimanche et jours fériés de 9h à 12h15.

Pâtisserie Raveau - 05 49 21 01 14

43 bd Blossac - 86100 CHÂTELLERAULT
patisserieraveau86@gmail.com

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 19h, le samedi de 8h à 19h30 et le dimanche de 8h à 13h.

Le Fournil de Bellefois - 05 49 43 70 68

4 place de la Liberté - 86170 NEUVILLE DE POITOU

Ouvert du mardi au vendredi de 6h30 à 19h30, le samedi de 6h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h30 et le dimanche de 6h30 à 13h30 et de 16h à 19h.

Les Délices de st Michel

7 rue de la Franchise et 8 place du Général Pierre
86140 LENCLOITRE

Ouvert du lundi au vendredi de 6h30 à 13h30 et de 15h à 20h, le samedi de 7h à 13h et de 15h à 19h30, le dimanche et jours fériés de 7h à 13h, fermé le mardi.

Les Métives - 05 49 98 02 47

6 et 8 avenue du Poitou - 86200 Loudun

Ouvert tous les jours de 6h à 19h30 sauf le mardi.

Côté Place by Christophe Vergnaud

33 place du Marechal Leclerc - 86000 Poitiers

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h et le dimanche de 9h à 13h.

Boutique en ligne : www.lerelaisdesdesserts.fr

Côté Marché by Christophe Vergnaud

Halles Notre Dame - 86000 Poitiers

Ouvert du mercredi au vendredi de 8h30 à 14h et le samedi de 7h à 13h.

Boutique en ligne : www.lerelaisdesdesserts.fr

Le Trianon - 05 49 47 76 66

38 place de Provence - 86000 Poitiers

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 13h et de 14h30 à 19h, le dimanche matin de 8h à 13h15.

Pâtisserie Desroses Bruno - 05 49 91 00 75

12 Grand'rue - 86500 Montmorillon

Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 13h et de 15h à 19h, le dimanche de 7h30 à 12h30.

Boulangerie Pâtisserie Auger - 05 49 43 90 40

10 rue du 8 Mai 1945 - 86480 Rouillé

Ouvert lundi, mardi, jeudi, vendredi de 6h30 à 13h et de 15h à 19h30, le samedi de 6h30 à 13h et de 16h à 19h30, le dimanche de 6h30 à 13h.

Syndicat de la Pâtisserie - Vienne

7 rue Marcelin Berthelot - Pôle République III
86000 Poitiers - 06 08 67 06 88

EPICERIE FINE





Comtesse du Barry



Comtesse du Barry

37 Place Charles-de-Gaulle
Poitiers
05 49 13 80 40

Facebook :
Comtesse du Barry Poitiers

Ouvert du mardi au vendredi
de 9h30 à 13h
et de 14h30 à 19h30,
le samedi de 9h à 19h30
sans interruption

Livraison offerte à Poitiers
et alentours sous conditions



Trésors du Sud Ouest

Producteur et fabricant de foie gras dans le Gers, l'épicerie fine « Comtesse du Barry » est une maison plus que centenaire. Un gage de qualité et de savoir-faire déclinés dans une gamme de produits gourmands et gastronomiques, de l'apéritif jusqu'au dessert. Comtesse du Barry a, par exemple, reçu la Médaille d'or du dernier Concours général agricole pour son foie gras de canard entier mi-cuit au Sauternes.

Dans la boutique poitevine, le gourmet trouvera, tout au long de l'année, les produits emblématiques de la marque : foie gras d'oie ou de canard - préparé sans aucun conservateur pour en préserver l'authenticité - mais aussi truffe noire du Périgord, saumon fumé et caviar d'Aquitaine. Toute la gastronomie du Sud-Ouest au cœur de Poitiers, pour des occasions particulières comme pour les petits plaisirs épicuriens du quotidien. Et c'est aussi l'endroit idéal pour offrir des coffrets cadeaux gourmands !

NOS SPÉCIALITÉS

- Le foie gras entier mi-cuit oie ou canard fermier
- Le saumon fumé au bois de chêne et tranché à la main
- Le cassoulet languedocien, saucisses de Toulouse et confit de canard



Photographie culinaire, mariage, portrait & évènement

amelie.raymondeau@yahoo.fr - www.amelier-photographies.fr
06 99 05 47 95



Les adresses à retenir

BEAUMONT SAINT-CYR

La Table du Golf

35 route du Golf
05 49 62 66 70
ou 05 49 62 66 66 pour les
réservations de groupes
www.tabledugolf.fr
et sur Facebook

BIARD

Le Moulin de la Norée

5 rue de l'Ermitage
05 49 46 76 57
moulindeLANoree.fr

CHASSENEUIL- DU-POITOU

La Cuisine de Marie

Avenue Jean Monnet
Téléport 3
05 49 49 55 03
lacuisinedemarie@ouesthotel.fr

Le Clos de la Ribaudière

10 rue du Champ de Foire
05 49 52 86 66
www.ribaudiere.com
ribaudiere@ribaudiere.com

Le Relais d'Alsace

22 allée du Haut Poitou
05 64 28 58 34

Pratibel

Centre commercial Auchan
05 49 47 79 73
Facebook : Pratibel
Chasseneuil-du-Poitou

DIENNÉ

DéfiPlanet'

La Bocquerie
05 49 45 87 63
www.defiplanet.com
Facebook : DéfiPlanet' à Dienné

DISSAY

Château de Dissay

111 place d'Ambroise
05 49 11 11 11
www.chateaudedissay.com
Facebook et Instagram

FONTAINE LE COMTE

La Table du Bois

Le Bois de la marche
1 Allée des Cerfs
05 49 53 10 10
www.leboisdelamarche.fr
Facebook et Instagram

LA ROCHE-POSAY

Le Bistrot Gourmand

Casino La Roche-Posay
Avenue Georges Deloffre
Réservations au 05 49 86 20 10
www.casinolarocheposay.com

LUSSAC-LES- CHÂTEAUX

Les Orangeries

12 avenue du Docteur Dupont
05 49 84 07 07
orangeries@orange.fr
www.lesorangeries.fr

MIGNÉ-AUXANCES

Restaurant Juliette

42 rue de Saumur
05 49 51 75 94
www.lapetitefrance.fr

MONTAMISÉ

Boulangerie des Lys

20 route de Poitiers
05 49 44 90 41

POITIERS

Boulangerie Emile

19 rue Sadi Carnot
05 49 88 10 32
emileboulangeriefine.fr

Comtesse du Barry

37 Place Charles-de-Gaulle
05 49 13 80 40
Facebook :
Comtesse du Barry Poitiers

Fink

1 bis rue du marché Notre-
Dame
05 49 88 74 75
www.fink-chocolatier.fr

L'Atelier

10 rue du Clos Marchand
Le grand large
05 49 61 35 94
atelier-cousin@fr.oleane.com

La Petite Roquette

21 place Charles De Gaulle
05 49 65 00 73
Facebook : La Petite Roquette

Le Beyrouth

41 rue Carnot
05 16 52 76 95
www.restaurant-beyrouth.fr

Les Archives

14 rue Edouard Grimaux
05 49 30 53 00
www.lesarchives.fr
Facebook et Instagram

Notre Dame de Pique

185 Grand'rué
05 49 37 93 11
www.notredamedepique.fr
Facebook :
Notre Dame de Pique





40 Ans de Savoir-Faire dans la Vienne



Valoriser votre Patrimoine et faire de belles Rencontres !

Gîtes de France Vienne

33 Place Charles de Gaulle - CS 20287 - 86007 POITIERS Cedex - 05 49 37 48 53
info@gitesdefrance-vienne.com - www.gitesdefrance-vienne.com