



74^{ème} JTIC

6 - 7 NOVEMBRE 2024

ESPACE ENCAN
LA ROCHELLE



de l'ENSMIC



AQUARIUM

SOIRÉE DE GALA
JTIC 2024

L'AQUARIUM
LA ROCHELLE



AB MAURI
Levures et ingrédients


Merci à notre sponsor

FEUILLE DE ROUTE DE LA SOIRÉE DE GALA

6 Novembre 2024

BRASSERIE LÀ-HAUT : QUAI LOUIS PRUNIER, 17000 LA ROCHELLE – 05 46 50 17 17

1- INSCRIPTIONS

 Places limitées

PRIX DE VENTE DE LA SOIRÉE :

Ces tarifs incluent la visite de l'aquarium, l'apéritif* et le repas Brasserie Là-Haut sponsorisés par la société **AB MAURI FRANCE**

Jusqu'au 31 juillet 99€

à partir du 1er août : 119€

Sur place : 139€

Réservation :

Contactez : Clarisse @aemic . com // 06.60.39.78.24

*2 horaires de départ de visite à confirmer **OBLIGATOIREMENT** à la commande (19h et 19h30)

*Apéritif pris au sein de l'aquarium

 Votre réservation ne sera effective qu'à réception de votre paiement (chèque, virement)

3- DEROULEMENT DE LA SOIRÉE

19h00 : 1er groupe départ visite de l'AQUARIUM

19h30 : 2nd groupe départ visite de l'AQUARIUM

19h00-20h30 : visite de l'AQUARIUM

20h00 : cocktail apéritif dans la salle Indo-pacifique

21h00 : dîner de gala

23h30 : fin du dîner

00h59 : fin de l'after

Les consommations supplémentaires (hors menu et after) restent à votre charge.

4- CONDITIONS DE REMBOURSEMENT

L'inscription à la soirée ne sera remboursable qu'en partie* jusqu'au 1 octobre 2024 inclus (*50% de la somme payée).

Au delà de cette date (à partir du 2 octobre), l'organisation de ce dîner ne nous permet pas de faire de remboursement.

Le remboursement se fera à partir du 25 novembre 2024 par virement bancaire

Toute demande doit être faite à clarisse@aemic.com ou luna@aemic.com

5- AUTRES

Hôtel/logement à proximité

GROUPE COSY	05 46 41 60 22	Pl. du Commandant de la Motte Rouge
B&B HOTEL centre	05 45 51 20 59	140, Boulevard Joffre
HÔTEL SAINT NICOLAS	05 46 41 71 55	13, rue Sardinerie
BEST WESTERN	05 46 41 83 83	17, Rue de l'Ouvrage à Cornes
B&B HOTEL	05 45 51 20 59	49, Rue de la Scierie Les Minimes
HÔTEL DE PARIS	05 46 41 03 59	18, Rue Gargouilleau
HÔTEL IBIS STYLE	05 46 50 68 68	4, Rue Léonce Vieljeux
HÔTEL LE BORD'O	05 46 41 31 22	43, Rue Saint Nicolas
HÔTEL MERCURE	05 46 50 61 50	Quai, Louis Prunier

Se détendre - se promener

1. Flâner sous les arcades de la vieille ville et passer dans la rue de l'Escale.
2. Faire le marché et prendre l'apéro autour des Halles XIXème siècle.
3. Déjeuner dans le quartier St-Nicolas sur la place intimiste de La Fourche.
4. Prendre le passeur pour traverser le Vieux Port.
5. Faire du shopping Made in La Rochelle au Quai des artisans

<https://www.larochelle-tourisme.com/decouvrir/la-rochelle-en-1-2-3-jours-les-incontournables>





BRASSERIE LÀ-HAUT- L'AQUARIUM LA ROCHELLE

Mieux manger pour préserver l'environnement

Parmi les différentes missions de l'Aquarium, la préservation de la biodiversité et de l'environnement est un objectif primordial. Pour la Brasserie Là-Haut située au 2^e étage de l'Aquarium, ce sont également des objectifs indiscutables. Le chef et son équipe cuisinent chaque jour de l'année, des produits locaux et issus de l'agriculture raisonnée, dans le respect de l'Homme et de la planète.

Des producteurs locaux

Quelles que soient les saisons, la carte de la Brasserie est constituée de 90% de produits français. Soucieuse de dynamiser l'agriculture locale et de mettre en lumière les saveurs des produits phares de la région, le restaurant travaille également en relation directe avec des producteurs de l'Île de Ré. Ostréiculteurs passionnés depuis plus de 50 ans, la famille Le Corre fournit plusieurs fois par semaine à la Brasserie, les huîtres qu'elle produit dans son exploitation située dans le petit village de La Flotte.

Une cuisine inspirée et innovante

En plus de respecter la planète, la cuisine de la Brasserie Là-Haut est une vraie révélation gustative. De bons produits accompagnés des idées innovantes du chef Julien Conca, c'est le combo gagnant pour la réalisation de ses plats savoureux et surprenants.

« Ma cuisine est ouverte sur le monde et les autres, elle est un mélange de genres, simple et accessible sans pour autant oublier l'envie de faire découvrir certains produits et de surprendre.

J'aime également mélanger les cuissons, les goûts, les techniques afin de différencier notre cuisine des autres brasseries plus traditionnelles, tout en gardant à l'esprit le « manger mieux » à travers une cuisine moins grasse, moins riche, moins sucrée ».

JULIEN CONCA



LÀ-HAUT

BRASSERIE

Brasserie Là-Haut

Brasserie Là-Haut située au 2e étage de l'Aquarium,



Une Vue...

... à couper le souffle sur l'emblématique Vieux Port de La Rochelle !



**Venez partager un moment convivial
au cœur de La Brasserie Là-haut !**





AQUARIUM
LA ROCHELLE



La serre tropicale

Après un passage par la galerie des lumières, la visite se termine sur terre dans la serre tropicale.

Le chemin aménagé s'aventure entre palmiers, lianes, fougères arborescentes et orchidées. Au détour des racines, les eaux abritent les piranhas, tandis que tarpons et périophtalmes étranges s'agitent dans les eaux saumâtres...





L'aquarium



AQUARIUM
LA ROCHELLE



Le tunnel des méduses

Du tunnel 360° à la salle des méduses, laissez-vous enchanter par la grâce et la fragilité des méduses qui peuplent les océans depuis 600 millions d'années. Phosphorescentes, blanches ou rosées, elles naviguent dans un fascinant et hypnotisant mouvement. Un spectacle magnifique à découvrir !





Plongée au cœur de l'océan

Durant 1h30, visitez le cœur des océans, partez à la rencontre de plus de 12 000 animaux marins, et laissez-vous surprendre par la biodiversité de l'Atlantique, de la Méditerranée et des Tropiques.



LEVURES

Liquide
Bloc et émietée
Levure sèche
Levure désactivée

AMÉLIORANTS de panification

Liquide
Pâteux
Poudre

MIXES & PRÉMIX

Pains & pains spéciaux
Viennoiseries
Tortilla
Sans gluten

LEVAIN Goût couleur

Actif liquide
Désactivé
Origine blé & seigle

CORRECTIONS ENZYMATIQUES

Enzymes pures
Enzymes combinées
Mélanges sur mesure

SPÉCIFIQUE

Poudre levante
Sucre décor
Ingrédients de
boulangerie



74^{ème} JTIC

6 - 7 NOVEMBRE 2024

ESPACE ENCAN
LA ROCHELLE



de l'ENSMIC

#JEVIENSAUXJTIC2024



SOIRÉE DE GALA JTIC 2024



PLACES LIMITÉES

Jusqu'au 31 juillet : 99€

à partir du 1er août : 119€

Sur place : 139€



Pour réserver la soirée,
contactez :

Clarisse@aemic.com

Merci à notre sponsor

AB | MAURI
Levures et ingrédients

