À propos

A deux pas de Châtellerault et à seulement 35 minutes de Poitiers, notre restaurant vous accompagne pour des fêtes gourmandes et sereines.

Depuis 2021, nous vous proposons des repas de fêtes à emporter, préparés avec soin pour vous permettre de profiter pleinement de vos proches, sans le stress des préparatifs.

Retrait des commandes

Noël

Mercredi 23 Décembre
de 10h a 12h et de 16h a 19h
et
Jeudi 24 Décembre
de 10h a 15h

Réveillon du 1er de l'an

Mercredi 30 Décembre
de 10h a 12h et de 16h a 19h
et
Jeudi 31 Décembre
de 10h a 15h

Contactez nous

Restaurant "Le Local Oyré"
+33 5 49 85 61 13
1 rte de Châtellerault 86220 Oyré
www.lelocal-oyre.fr



Idée cadeau

A partir de 30€

Notre établissement dispose d'un espace de création de coffrets cadeau pour offrir un moment de gourmandise à vos proches toute l'année depuis notre site internet



Menu de Fêtes 2026

Le Local Oyré



Menu de Fêtes 2026

Les propositions

Nous vous proposons des recettes intemporelles réalisées avec soin.
Chaque met est conditionné en emballage sous vide afin de vous garantir une grande sécurité alimentaire et faciliter le réchauffage des plats.



Passer commande

En ligne

Scannez ce QR code (à l'aide de l'application appareil photo de votre téléphone).
Remplir le formulaire de réservation de repas avec toutes les informations.

Scannez moi et commandez !

A l'accueil du restaurant

Notre équipe est à votre disposition durant les heures d'ouverture du restaurant (du Mercredi au Dimanche).

Les mises en bouche

Plateau 1 "essentiel" :

1 mini club sandwich jambon blanc + 1 mini wrap saumon + 1 mini cake carotte cumin (3 pièces par personne) — 7,50 €

Plateau 2 "experience" :

1 toast foie gras brioche, 1 verrine esturgeon et caviar français, 1 mini tartelette fromage frais et truffe noire (3 pièces par personne) — 9,50 €

Les entrées

Le foie gras de canard mi-cuit au Calvados, chutney de coing à la badiane, brioche de notre cheffe pâtissière. — 16,00 €

La truite façon gravelax au sel de betterave, marinade baies roses et aneth, pickles de légumes — 14,00 €

Les plats

Le suprême de poularde en cuisson basse température, millefeuille de pomme de terre, champignons et châtaigne — 25,00 €

Les ravioles de poisson aux petits légumes, bisque de crevettes grises (4 par personne) — 23,00 €

Les desserts

Solstice :
Ganache au thé de Noël, insert à la clémentine et dacquoise combava — 14,00 €

Hiver :
Ganache vanille, insert aux marrons, dacquoise cannelle — 16,00 €

Les mignardises

Plateau 1 "intemporel" :

1 financier + 1 pâte de fruit + 1 mendiant noisette (3 pièces par personne) — 6,50 €

Plateau 2 "festivités" :

1 truffe maison + 1 macaron fruits exotiques + 1 verrine pain d'épices (3 pièces par personne) — 8,50 €

Commandes ouvertes jusqu'au :

Dimanche 20 Décembre 2026