

RESTAURATION



Etap'HABITAT - Résidence Pilâtre de Rozier
2 rue Georges Ducrocq 57070 METZ
03 87 74 22 20
contact@etaphabitat.fr
www.etaphabitat.fr

Page 3	Pourquoi nous choisir ?
Page 4	Pourquoi devenir adhérent ?
Page 5	Nos formules petit-déjeuner et pause
Page 6	Notre formule de 16h
Pages 7-8	Nos formules cocktail
Page 9	Votre cocktail sur mesure
Page 10	Le buffet fraîcheur
Page 11	Le buffet saveur
Page 12	Le menu Végétarien
Page 13	Le menu Pilâtre
Page 14	Le menu Gourmand
Page 15	La carte des boissons
Page 16	Notre service de livraison
Page 17	Notre restaurant-self
Page 18	Informations pratiques

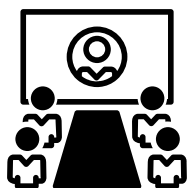


LE SOMMAIRE

POURQUOI NOUS CHOISIR ?



Des formules clefs-en-main ou sur mesure.
Tout est possible.



Large choix de salles adaptées à tous vos événements professionnels.



Une équipe réactive à l'écoute de vos besoins.



Un parking privatif et gratuit. (100 places)



Gare de Metz à 10 minutes à pied.
Transports en commun :
Arrêt « Seille » Lignes L4, C12, Mettis A et B.

POURQUOI DEVENIR ADHÉRENT ?

L'association Foyer du Jeune Travailleur - Etap'HABITAT se donne comme finalité d'être un lieu privilégié de lutte contre toutes les formes d'exclusion et un lieu d'apprentissage de la citoyenneté dans un espace démocratique vivant.

L'association ne relève d'aucune obédience politique, syndicale, professionnelle ou religieuse.



TARIFS:

PERSONNE : 10€/AN

PERSONNE MORALE : 70€/AN

**Prix TTC*

Adhérer et consommer chez nous, c'est soutenir notre philosophie et le travail que nos bénévoles et salariés effectuent. Nous favorisons l'accompagnement social, la cohésion, l'aide et le soutien aux plus fragiles.

En choisissant ce lieu pour une réunion et/ou un repas, vous faites vivre l'économie sociale et solidaire. Vous avez le pouvoir d'y contribuer. Alors pourquoi hésiter ?

L'adhésion est annuelle et effectuée pour une année civile sans prorata, ni remboursement.

Contact : contact@etaphabitat.fr

NOS FORMULES PETIT-DÉJEUNER & PAUSE

Choisissez votre formule, petit-déjeuner ou simple pause, nous nous occupons de tout, à toute heure de la journée.



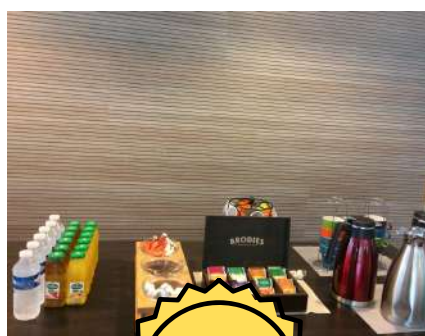
Pause réveil



2€
par pers.

1 boisson chaude
(thé, café)

Pause désaltérante



3€60
par pers.

1 boisson froide
(jus de fruits, eau)
1 boisson chaude
(thé, café)

Pause gourmande



5€
par pers.

1 boisson froide
(jus de fruits, eau)
1 boisson chaude
(thé, café)
2 mini-viennoiseries
Corbeille de fruits

*Prix nets TTC

NOTRE FORMULE DE 16H

6€50*
par pers.



1 boisson froide
(jus de fruits, eau)



+

1 boisson chaude
(thé, café)



+

1 part de tarte
ou de brioche



*Prix nets TTC

NOS FORMULES COCKTAIL



C'est parce que la **qualité** est aussi importante pour nous que pour vous, que toutes les gourmandises proposées sont réalisées par nos propres soins.



par pers.

Cocktail **Classique**

1 Kir maison ou 1 boisson froide (*soft*)
2 tranches de cake salé
Cacahuètes et olives marinées

Cocktail **Plaisir**

1 Kir maison ou 1 boisson froide (*soft*)
3 réductions salées chaudes
1 verrine salée
2 réductions sucrées



par pers.

*Prix nets TTC - Formules non modulables et compositions selon arrivage et saison.
Possibilité de choisir ces formules en « tout végétarien ».

NOS FORMULES COCKTAIL

Cocktail festin

- 1 Kir maison ou 1 boisson froide (*soft*)
- 3 réductions salées chaudes
- 2 wraps assortis
- 1 verrine salée
- 1 cuillère salée
- 2 réductions sucrées
- 1 verrine sucrée



Cocktail Prestige

- 1/4 d'eau plate, pétillante ou jus de fruits
- Vin blanc, rouge ou pétillant
(à préciser lors de la commande -
1 bouteille pour 5 personnes)
- 3 réductions salées chaudes
- 2 mini mauricettes assorties
- 1 cuillère salée
- 1 verrine salée
- 4 réductions sucrées
- 1 verrine sucrée
- Café, thé

VOTRE COCKTAIL SUR MESURE

Composez votre cocktail apéritif :

Pain **surprise**

35€

De la mer
Fromagère
Charcutière
Assortis
+/- 70 pièces

La copieuse

à **croquer**

15€

Légumes crus
& sauces
pour 10 personnes

Tarte salée

ou sucrée

10€

Selon les saisons

1€10

Par réduction individuelle salée ou sucrée au choix
Verrines, cuillères, réductions selon arrivage et saison.



Choisissez vos boissons :

- 1,80€** Softs (sodas, jus de fruits)
- 2,50€** Bouteille d'eau plate ou pétillante
- 10€** Thermos de café/thé (10 personnes)
- 2,40€** Kir maison
- 10€** Vin blanc en bouteille
- 13€** Vin rouge en bouteille
- 14€** Vin blanc pétillant
- 19€** Crémant d'Alsace

LES BUFFETS

Le buffet fraîcheur **20€ /pers.**

Salades

Salade de pâtes aux poivrons
Courgette râpée aux dés de brebis
Duo de betteraves rouges et pommes granny

Charcuteries

Mousse de canard
Duo de saucissons (nature / ail fumé)

Viandes et poissons

Rôti de dinde froid mayonnaise
Terrine de saumon

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Tarte abricot
Ile flottante
Mousse citron
Salade de fruits
Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés	2€50
Eau plate, gazeuse et vin	5€
Eau plate et gazeuse	2€

LES BUFFETS

Le buffet saveur 26€ /pers.

Salades

Salade de riz au melon
Tomates cerises et billes de mozzarella
Salade de pommes de terre cumin estragon

Charcuteries

Duo de charcuterie Lorraine

Viandes et poissons (2 plats chauds au choix)

Brochette de dinde poulet thym citron

ou

Grillade de porc au romarin

ou

Dos de colin « pêche durable » à l'aneth

Pâtes aux tomates séchées

Poêlée de légumes de saison

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Tarte fraise rhubarbe

Panna cotta

Crème mascarpone et fruits rouges

Salade de fruits

Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés **2€50**

Eau plate, gazeuse et vin **5€**

Eau plate et gazeuse **2€**

SERVICE À TABLE

Le menu végétarien 18€/pers.

Salades

Tartine de chou-fleur
ou
Tatin d'aubergines et chèvre

Plats

Patate douce rôtie et mozzarella, sauce curry et dôme de riz
aux lentilles corail
ou
Burger boulgour-artichaut et son mesclun de salade
ou
Assiette gourmande (jeunes pousses d'épinards, fèves,
tomates cerises, falafels maison, sauce menthe et avocat

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

Salade de fruits frais
ou
Tarte du jour
ou
Crème brûlée
Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés	2€50
Eau plate, gazeuse et vin	5€
Eau plate et gazeuse	2€

SERVICE À TABLE

Le menu pilâtre

25€/pers.

Entrée

Fraîcheur de melon au jambon cru et crème de balsamique
ou
Cassolette de crevettes aux saveurs anisées

Plat

Roussette de "pêche durable" façon ossu bucco et son duo de mousseline
panais/carottes
ou
Entrecôte grillée sauce échalotes, pommes en robe des champs
ou
Cuisse de canette confite à l'abricot et sa poêlée printanière (pdt, petit pois,
carotte, navet)

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

Fondant au chocolat maison et glace vanille
ou
Crumble pistache sur compotée fraise rhubarbe
ou
Café liégeois glacé maison
Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés	2€50
Eau plate, gazeuse et vin	5€
Eau plate et gazeuse	2€

SERVICE À TABLE

Le menu gourmand 30€/pers.

Entrée

Terrine maison de saumon aux asperges

ou

Salade périgourdine

ou

Tourte maison aux escargots

Plat

Dos d'églefin mariné aux baies roses, poivrons confits et riz

ou

Saltimbocca de veau, réduction au thym, jeunes carottes glacées et pommes pins

ou

Magret de canard sauce poivre vert, haricots verts et pommes duchesse

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

Tiramisu framboise

ou

Chaud froid mirabelle

ou

Trilogie de desserts (crème brûlée, brownie, macaron framboise)

Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés **2€50**

Eau plate, gazeuse et vin **5€**

Eau plate et gazeuse **2€**

NOTRE CARTE DES VINS

(Servies dans les formules)

Vin rouge:

COUR MONTESSANT 2018
AOC vin de Bordeaux 13%

Vin blanc:

CHARDONNAY
La cave des 9 Clés
IGP Pays D'Oc 12,5%

Vins effervescents:

BLANC DE BLANC VEUVE DE LALANDE Brut
Vin mousseux - Les Grands Chais de France
CREMANT D'ALSACE AUSSAY Brut
AOC Crémant d'ALSACE 12,5%

Nos crèmes de fruits (kir):

Crème de cassis Fuego 15%
Crème de mirabelle Briottet 18%

Nos vins servis au self:

Notre Cellier rouge 11%
Notre Cellier rosé 11%
Le Cellier des Compagnons
Vin de l'Union Européenne



*Prix nets TTC

NOTRE SERVICE LIVRAISON

Nous venons à vous !

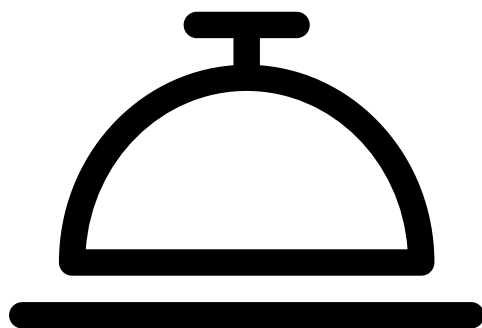


La satisfaction client étant notre priorité, nous garantissons un service et des produits de **qualité** pour chacun de vos événements.

PAUSES/GOÛTER

COCKTAILS

PLATEAUX REPAS



DEVIS SUR MESURE

Contactez **Estelle GULYAS** :

Par e-mail : md2@etaphabitat.fr

Par tél. : 03 87 74 22 20

RESTAURANT-SELF : TARIFS 2022 SUR PLACE

Prix nets TTC

6€60

Formule 1

Plat du jour ou
3 éléments de la
vitrine

8€60

Formule 2

1 Plat
+ 1 élément
de la vitrine

9€50

Formule 3

1 Plat
+ 2 éléments
de la vitrine

10€10

Formule 4

1 Plat
+ 3 éléments
de la vitrine

11€80

Formule 5

Formule 4 +
Boisson froide

13€50

Formule 6

Formule 5 +
Boisson chaude

2€90

Supplément
pièce du boucher
(Selon arrivage : faux filet,
entrecôte...)

6€90

Etudiant.e

(sur présentation de la carte)

1 Plat + 3 éléments
de la vitrine

4€80

Enfant

(né en 2010 et après)

Plat avec sa garniture,
pain et dessert

1€80

Boisson froide individuelle

(avec ou sans alcool)

Boisson chaude

(potage, café, thé,
infusion, chocolat)

L'AJT

Bière ambrée locale
brassée à Metz

2€

La Cuculotinne

Bière blonde locale
brassée à Metz

Ouvert à tous
sans réservation

Lundi au samedi
de 11h45 à 13h15
Fermé le dimanche

BAR : TARIFS 2022 SUR PLACE

Prix nets TTC

1ct/cl

Eau filtrée à la
fontaine
(Eau plate, eau
gazeuse)

1€80

Boisson froide
individuelle
(Jus de fruits,
sodas)

1€80

Boisson chaude
(Café, thé,
infusion, chocolat
chaud)

1€90

**Café à
emporter**

2€80

**Double
Expresso**

A partir
de 3€50

Sandwich

7€50

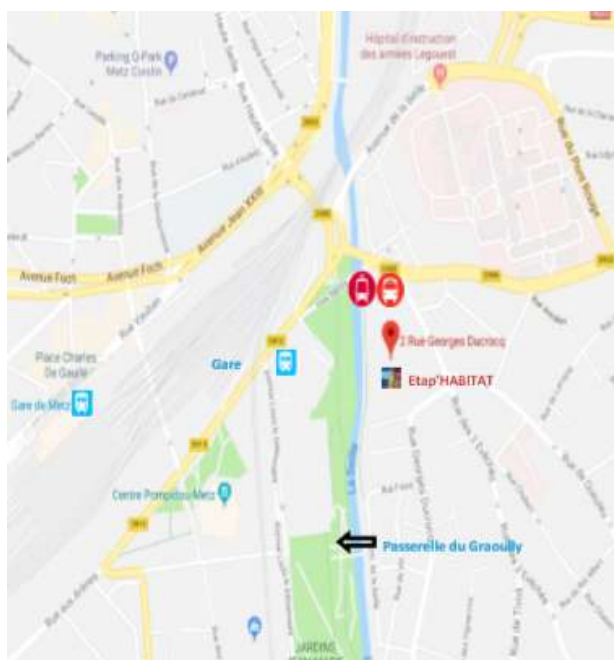
**Plat à
emporter**

CAFÉ SUSPENDU

Faites un geste solidaire en offrant une boisson en attente
à une personne dans le besoin.



INFORMATIONS PRATIQUES



Etap'HABITAT
2 rue Georges Ducrocq
57000 METZ

03 87 74 22 20
contact@etaphabitat.fr

www.etaphabitat.fr



DEVIS SUR MESURE

Contactez **Estelle GULYAS** :

Par e-mail : md2@etaphabitat.fr

Par tél. : 03 87 74 22 20