

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

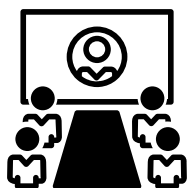


LE SOMMAIRE

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.



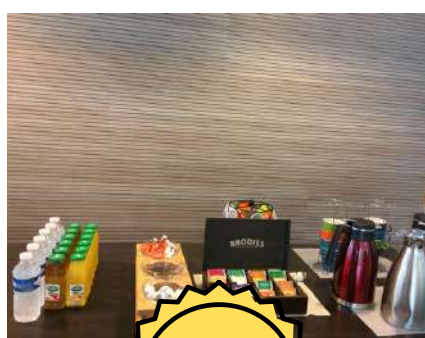
Pause réveil



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.



Cocktail **Classique**

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

par pers.

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 niçoise
Salade de chou chinois
Salade de mâche aux noix et dés d'emmental

Charcuteries

Rillettes du Mans
Fuseau Lorrain

Viandes et poissons

Filet de poulet rôti froid
Terrine de poisson

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Tarte aux poires et amandes
Panna Cotta
Crème au chocolat
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

Coupe de melon jaune, thym, miel et ventrèche

Salade d'avocat et saumon fumé

Salade chaude de betterave aux noix de cajou

Charcuteries

Duo de charcuterie

Viandes et poissons (2 plats chauds au choix)

Escalope de dinde à la mangue, aux épinards
et patate douce

ou

Rôti de porc à la moutarde

ou

Filet de lieu sauce hollandaise

Pommes de terre grenaille sautées

Poêlée de légumes anciens

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Crème brûlée

Bun's banane et Nutella

Gros macaron aux framboises

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 reblochon aux champignons
ou
Crème de panais et gingembre à l'orange

Plats

Patate douce farcie aux carottes et haricots blancs, sauce
Béarnaise
ou
Risotto aux poires, Fourme d'Ambert et noix
ou
Curry de lentilles rouges, de potiron et dépinards

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

Yaourt Myrtille
ou
Brioche perdue aux 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 pilâtre

25€/pers.

Entrée

Planche de charcuterie Lorraine

ou

Velouté de carotte aux patates douces et cumin

ou

Oeuf mollet à la crème de champignons, mée de haricots
verts aux noisettes et petits croûtons aillés

Plat

Filet de dorade sauce ciboulette, fenouil rôti et riz sauvage

ou

côtelettes de porc glacées à la marmelade d'orange, écrasé de pomme de
terre

ou

Escalope de veau à la parmesane, sauce basilic, tagliatelles et julienne de
légumes

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

Paris Brest crémeux au chocolat et au citron

ou

Crème renversée noix de coco

ou

Trilogie de dessert (boule de glace, 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€**

SERVICE À TABLE

Le menu gourmand 30€/pers.

Entrée

Tourte volaille et artichaut

ou

Saumon mariné aux baies roses et cirton sur son lit de mâche

ou

Vol au vent aux escargots et champignons

Plat

Pavé de saumon sauce gravlax, riz

ou

Entrecôte grillée sauce échalote, pommes en robe des champs

ou

Suprême de pintade, crémeux au fromage blanc et fines herbes, tagliatelles et légumes grillés

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

Tiramisu

ou

Bruschettas aux poires caramélisées

ou

Forêt noire

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 !

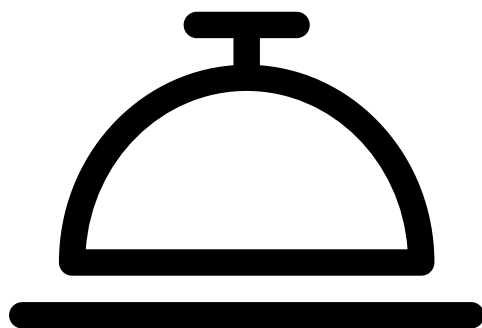


La satisfaction client étant notre priorité, nous garantissons un service et des produits de **qualité** pour chacun de vos événements.

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 Espresso

A partir de 3€50

Sandwich

7€50

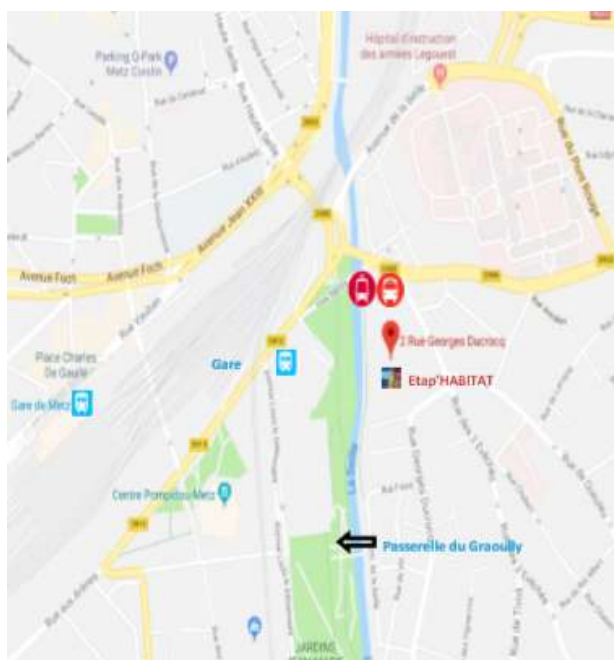
Plat à emporter

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