

# RESTAURATION

---



**Etap'HABITAT - Résidence Pilâtre de Rozier**

2 rue Georges Ducrocq 57070 METZ

03 87 74 22 20

fjtmetz@wanadoo.fr

[www.etaphabitat.fr](http://www.etaphabitat.fr)

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



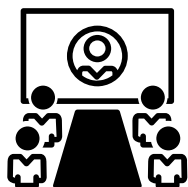
---

# 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 : [fjtmetz@wanadoo.fr](mailto:fjtmetz@wanadoo.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

## Cocktail **Plaisir**

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



*\*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 pommes de terre paysanne  
Coleslaw  
Salade d'endives aux noix et raisins blonds

## Charcuteries

Mousse de canard  
Rosette

## Viandes et poissons

Filet de poulet rôti froid  
Terrine de poisson

## Fromages

Assortiment de fromages

## Desserts

Tarte grillée à la cerise  
Panna Cotta  
Crème chocolat  
Salade de fruits frais  
Café inclus

## En supplément par personne :

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| Apéritif, kir et mini-salés | <b>2€50</b> |
| Eau plate, gazeuse et vin   | <b>5€</b>   |
| Eau plate et gazeuse        | <b>2€</b>   |

# LES BUFFETS

*Le buffet saveur 26€ /pers.*

## Salades

Salade de pâtes à l'Italienne  
Mesclun à l'avocat et tomate cerise  
Emulsion de betteraves et sa tuile de parmesan

## Charcuteries

Duo de charcuterie Lorraine

## Viandes et poissons (2 plats chauds au choix)

Sot l'y laisse de dinde sauce Chasseur

ou

Rôti de porc à la mirabelle

ou

Filet de lieu sauce beurre blanc

Pommes de terre grenailles sautées

Poêlée de légumes anciens

## Fromages

Assortiment de fromages

## Desserts

Bun's banane et Nutella®

Crème brûlée

"Gros" macaron aux framboises

Salade de fruits frais de saison

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 chou-fleur et lentilles corail au curry

## Plats

Patate douce farcie aux carottes et haricots blancs,  
sauce Béarnaise,  
ou  
Risotto aux poires, Fourme d'Ambert et noix  
ou  
Curry coco de légumes d'Automne aux pâtes complètes

## Fromages

Assiette de fromages

## Desserts

Tarte aux pommes et spéculoos  
Crème brûlée  
Salade de fruits frais de saison  
Café inclus

### En supplément par personne :

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| Apéritif, kir et mini-salés | <b>2€50</b> |
| Eau plate, gazeuse et vin   | <b>5€</b>   |
| Eau plate et gazeuse        | <b>2€</b>   |

# SERVICE À TABLE

*Le menu pilâtre*

**25€/pers.**

## Entrée

Planche de charcuterie Lorraine

ou

Crème de panais pommes caramélisées et magret fumé

ou

Salade d'Automne et toast de chèvre chaud

## Plat

Dos d'églefin « pêche durable » sauce ciboulette, fenouil rôti et riz sauvage

ou

Entrecôte grillée sauce échalote, pommes en Robe des Champs

ou

Tournedos de dinde à la moutarde à l'ancienne, fagot de haricots verts et pommes duchesse

## Fromages

Assiette de fromages

## Desserts

Millefeuille croustillant mangue coco

Ou

Duo de crèmes brûlées

Ou

Coupe Lorraine

(glace vanille, compotée de mirabelles et madeleine)

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

Brioche perdue de foie gras et pommes caramélisées au romarin

ou

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

ou

Vol au vent escargot et champignons

## Plat

Pavé de sandre sauce champagne et son duo de mousseline panais/carottes

ou

Gigot d'agneau rôti en basse température, jeunes carottes glacées et  
pommes pins

ou

Aiguillettes de canard sauce poivre vert, écrasé de butternut

## Fromages

Assiette de fromages

## Desserts

Tiramisu ananas et rhum

ou

Poire pochée au coulis de marrons, tuile aux amandes et glace vanille

ou

Paris Brest crémeux au chocolat et citron vert

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 !**

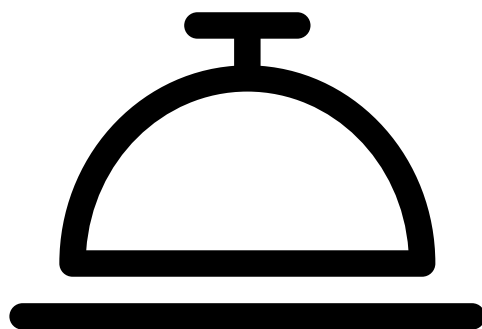


La satisfaction client étant notre priorité, nous garantissons un service et des produits de **qualité** pour chacun de vos événements.

PAUSES/GOÛTER

COCKTAILS

PLATEAUX REPAS



**DEVIS SUR MESURE**

Contactez **Estelle GULYAS** :

Par e-mail : [md2@etaphabitat.fr](mailto: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

La Cuculotinne

Bière blonde locale  
brassée à Metz

2€

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  
fjtmetz@wanadoo.fr

[www.etaphabitat.fr](http://www.etaphabitat.fr)



## DEVIS SUR MESURE

Contactez **Estelle GULYAS** :

Par e-mail : [md2@etaphabitat.fr](mailto:md2@etaphabitat.fr)

Par tél. : 03 87 74 22 20