



RESTAURATION

Etap'HABITAT - Résidence Pilâtre de Rozier

2 rue Georges Ducrocq 57070 METZ

03 87 74 22 20

contact@etaphabitat.fr

www.etaphabitat.fr



Le Cuculotin
RESTAURANT

TARIFS 2024 EN VIGUEUR

imprimé par nos soins - ne pas jeter sur la voie publique

LE SOMMAIRE

Pourquoi nous choisir ?	Page 3
Pourquoi devenir adhérent ?	Page 4
Nos formules petit-déjeuner et pause	Page 5
Notre formule de 16h	Page 6
Notre formule verre du souvenir	Page 7
Nos formules cocktail	Page 8
Votre cocktail sur mesure	Page 9
Le buffet fraîcheur	Page 10
Le buffet saveur	Page 11
Le Repas Self	Page 12
Le menu Végétarien	Page 13
Le menu Pilâtre	Page 14
Le menu Gourmand	Page 15
Notre carte des boissons	Page 16
Nos fontaines à eau	Page 17
Notre restaurant-self	Page 18
Notre service de livraison	Page 20
À emporter	Page 21
Informations pratiques	Page 22

POURQUOI NOUS CHOISIR ?



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



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.



Bâtiment accessible aux personnes à mobilité réduite

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.

Pour adhérer à notre association, [cliquez ici](#).

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.



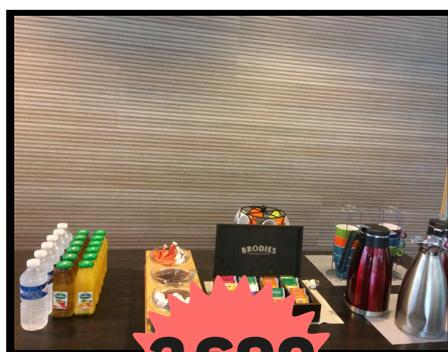
Pause réveil



2€
par pers.

1 boisson chaude
(thé, café)

Pause désaltérante



3€90
par pers.

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

Pause gourmande

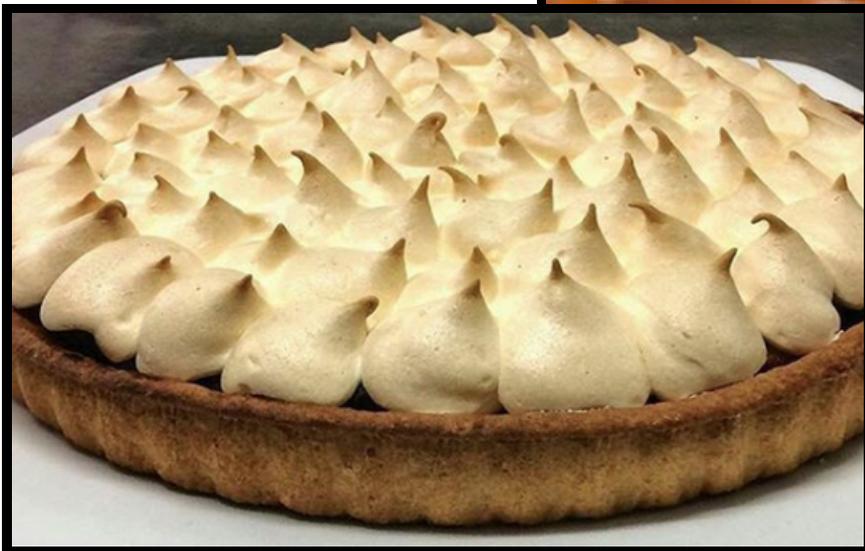


5€50
par pers.

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

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



+

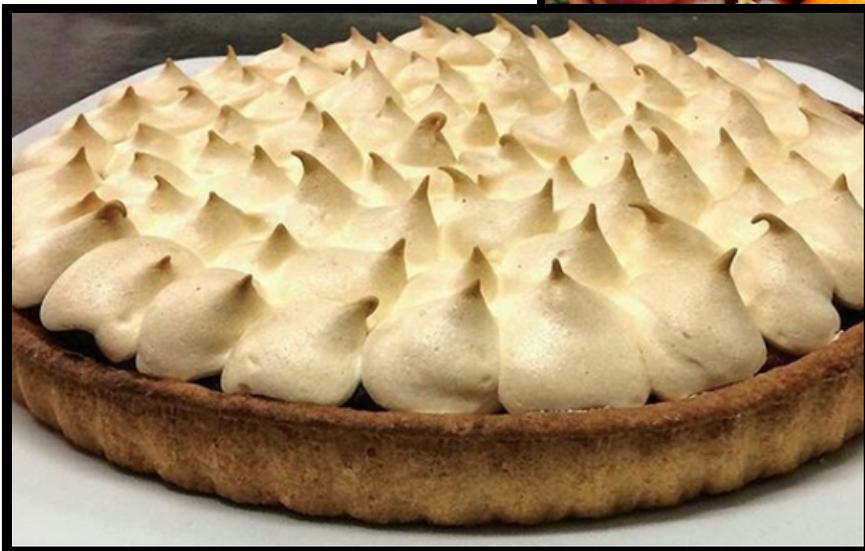


+



NOTRE FORMULE VERRE DU SOUVENIR

6€70
par pers.



1 boisson froide
(jus de fruits, eau)

1 boisson chaude
(thé, café)

1 part de tarte
ou de brioche

1 corbeille de fruits



+



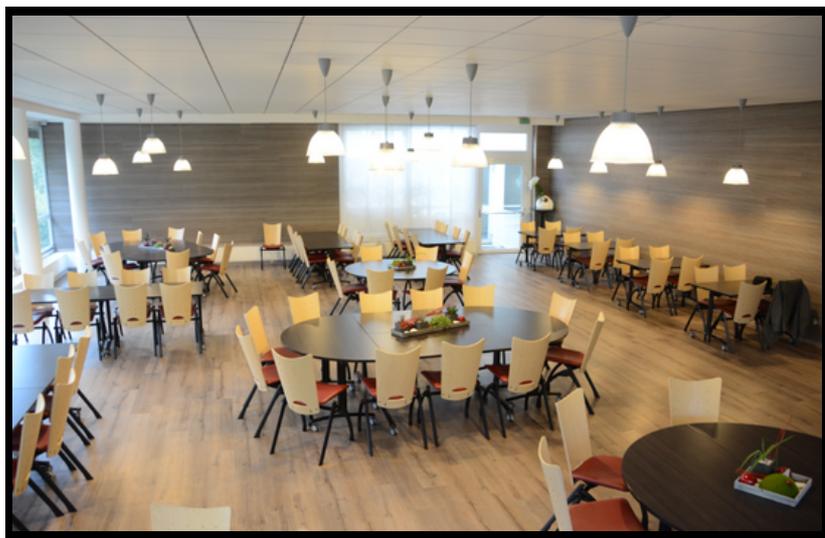
+



+



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 **Plaisir**

Assortiment de 4 pièces salées et/ou sucrées

Cocktail **Prestige**

3 réductions salées chaudes
2 mini mauricettes assorties
3 réductions de type wrap, cuillère, verrine, toast
5 réductions sucrées



au delà de 22 heures, prévoir un forfait service de 25€ par personne présente.

VOTRE COCKTAIL SUR MESURE

Composez votre cocktail apéritif :

85€

Planche charcuteries/fromages (10 personnes minimum) :

- Cornichons
- Jambon sec
- Pâté de campagne supérieur
- Pâté en crouste de volaille
- Rosette tranchée
- Saint-nectaire entier AOP
- Camembert lait cru AOP
- Salade batavia
- Beurre doux
- Pain

35€

Pain surprise :

De la mer
Fromagère
Charcutière
Assortis
+/- 70 pièces

10€

Tarte salée ou sucrée

Cake salé

Selon arrivage

1€60

Par réduction individuelle salée ou sucrée au choix :

- Verrines
- Cuillères
- Réductions (wraps, mini mauricettes, toasts, réductions chaudes)

Selon arrivage et saison.

LE BUFFET FRAICHEUR

22€/pers.

au delà de 22 heures, prévoir un forfait service de 25€ par personne présente.

Salades

Salade de pâtes à l'italienne
Salade de pastèque, feta, oignons rouges et basilic
Mousseline de betteraves et sa tuile de parmesan

Charcuteries

Terrine de lapin
Duo de saucissons (nature/ail fumé)

Viandes et poissons

Rôti de boeuf froid
Terrine de saumon

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Tarte rhubarbe
Crème renversée à la noix de coco
Mousse cappuccino
Salade de fruits
Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés

Voir carte des boissons page 16

LE BUFFET SAVEUR

29€/pers.

au delà de 22 heures, prévoir un forfait service de 25€ par personne présente.

Salades

Taboulé

Brochette melon, jambon, radis et basilic

Salade de pomme de terre aux lardons et oignons rouges

Charcuteries

Duo de charcuterie régionale

Viandes et poissons (2 plats chauds au choix)

Aiguillettes de poulet marinées

ou

Pluma de porc au romarin

ou

Dos de colin sauce vierge

Riz basmati

Poêlée de légumes de saison

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Smoothie d'été

Panna cotta au caramel

Crème mascarpone aux fruits rouges

Salade de fruits

Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés **3€50**

Voir carte des boissons page 16

SERVICE À TABLE

LE REPAS SELF

18€ /pers.

au delà de 22 heures, prévoir un forfait service de 25€ par personne présente.

Tout ce qui est servi au self peut être servi à table sur demande.

Entrées du jour

Plats du jour

Fromages du jour

Desserts du jour

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés **3€50**

Voir carte des boissons page 16

Minimum 10 personnes

SERVICE À TABLE LE MENU VÉGÉTARIEN

20€/pers.

au delà de 22 heures, prévoir un forfait service de 25€ par personne présente.

Salades

Aumonière chèvre miel

ou

Taboulé libanais

Plats

Avocado toast

ou

Quiche végétarienne courgette, pesto, mozzarella

ou

Bowl gourmand (tomates cerises, quinoa, falafels maison, radis rouge, melon, chou rouge, concombre)

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

Coupe des îles glacée

ou

Tarte du jour

ou

Gâteau de semoule aux pommes

Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés **3€50**

Voir carte des boissons page 16

Minimum 10 personnes

SERVICE À TABLE LE MENU PILÂTRE

28€/pers.

*au delà de 22 heures, prévoir un forfait
service de 25€ par personne présente.*

Entrée

Verrine de melon rôti au miel et thym et magret fumé
OU
Carpaccio de concombres au sirop balsamique, fromage frais et saumon

Plat

Dorade en écailles de courgettes et son caviar d'aubergine
OU
Filet mignon de porc à la crème de Munster, jeunes carottes glacées et spätzles
OU
Coquelet au citron vert et coriandre et sa poêlée de légumes frais

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

Millefeuille framboise et crémeux de mascarpone
OU
Tarte aux fruits de saison
OU
chocolat **ou** café liégeois glacé maison

Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés **3€50**

Voir carte des boissons page 16

Minimum 10 personnes

SERVICE À TABLE

LE MENU GOURMAND

34€/pers.

au delà de 22 heures, prévoir un forfait service de 25€ par personne présente.

Entrée

Tartare de saumon à la pomme verte
ou
Tartelette aubergine, tomate et copeaux de parmesan
ou
Jambon cru, tomate séchée, burrata sur son lit de roquette

Plat

Couscous de la mer
ou
Entrecôte grillée sauce au choix, pommes en robes des champs
ou
Magret de canard aux fruits d'été et pommes de terre à l'ail

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

Fondant chocolat coeur chocolat blanc et glace vanille
ou
Chaud froid mirabelle
ou
Cheesecake speculoos fraise-rhubarbe

Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés **3€50**

Voir carte des boissons page 16

Minimum 10 personnes

NOTRE CARTE DES BOISSONS

Softs (sodas, jus de fruits) 2€

Thermos de café/thé (10 personnes) 12€

Bouteille d'eau filtrée plate ou pétillante (0.75cl) 0.75€

Nos crèmes de fruits (kir)

Crème de cassis Fuego 15%

Crème de mirabelle Briottet 18%

3€50

Vin rouge en bouteille :

COUR MONTESSANT 2018

AOC vin de Bordeaux 13%

ou

CHATEAU CHARRON 2020

Bordeaux Rouge AOC 13%

Selon arrivage

16€

Vin blanc :

CHARDONNAY

La cave des 9 Clés

IGP Pays D'Oc 12,5%

12€

Vins effervescents :

BLANC DE BLANC VEUVE DE LALANDE Brut

Vin mousseux - Les Grands Chais de France

20€

CREMANT D'ALSACE AUSSAY Brut

AOC Crémant d'ALSACE 12,5%

23€

Bière Etap'HABITAT :

L'AJT

Bière ambrée local brassée à Metz

Bière blonde locale brassée à Metz

2€

Nos vins servis au self :

Notre Cellier rouge 11%

Notre Cellier rosé 11%

Le Cellier des Compagnons

Vin de l'Union Européenne

2€

Champagne

Nous consulter

NOS FONTAINES À EAU

Dans le cadre de sa démarche RSE, Etap'HABITAT a fait le choix de proposer de l'eau en fontaine, pour toutes ces raisons :

Les fontaines Castalie :



Eau microfiltrée de qualité, au goût totalement neutre



Des fontaines éco-conçues : matériaux recyclables

Pour tous les goûts :



Eau plate fraîche



Eau plate à température ambiante



Eau gazeuse fraîche

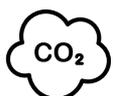
Les avantages :



Réduction du plastique



Filtre céramique



Diminution de l'empreinte carbone

RESTAURANT-SELF : TARIFS 2023 SUR PLACE

Prix nets TTC

8€60 Plat du jour

1€60 Par supplément

(Entrée, potage, fromage, dessert, fruit)

6€20

Junior

(né en 2013 et après)

Plat avec sa garniture,
pain et dessert

2€

**Boisson froide
individuelle**

(jus de fruits, sodas,...)

1€80

à partir de

Boisson chaude

(thé, infusion, chocolat chaud)

2€

**Nos bières
Etap'HABITAT :**

L'AJT

Bière ambrée locale brassée à Metz

**Et autres boissons
alcoolisées**



Too Good To Go

Votre restaurant lutte contre le gaspillage alimentaire

Ouvert à tous sans réservation

Lundi au samedi de 11h45 à 13h15

Fermé le dimanche sauf sur réservation

Prix nets TTC

BAR : TARIFS 2023

Prix nets TTC

1ct/cl Eau filtrée à la fontaine

(Eau plate, eau gazeuse)

2€

Boisson froide individuelle

(jus de fruits, sodas,...)

1€80

à partir de

Boisson chaude

(thé, infusion, chocolat chaud)

1€90

Café à emporter

à partir de

3€50 Sandwich

9€40

Plat à emporter

NOTRE SERVICE DE LIVRAISON

Nous venons à vous !

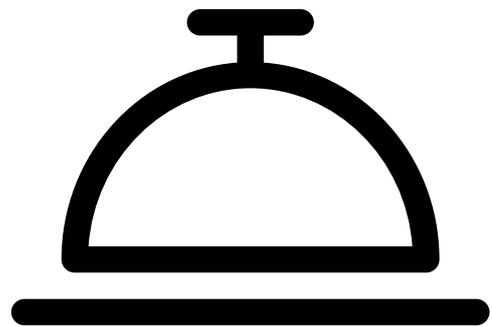


La satisfaction client étant notre priorité, nous garantissons un service et des produits de **qualité** pour chacun de vos événements.

PAUSES/GOÛTER

COCKTAILS

PLATEAUX REPAS



DEVIS SUR MESURE

Contactez-nous :

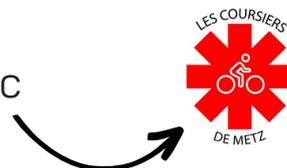
Par e-mail :

location-salle@etaphabitat.fr

Par tél. :

03 87 74 22 20

Une livraison éthique et écologique avec



À EMPORTER / EN LIVRAISON

Le menu self du jour :

14€20
par pers.

- 
- 1 entrée
 - 1 plat chaud ou à réchauffer (viande, poisson, végétarien)
 - 1 fromage
 - 1 dessert
 - 1 pain

Sur demande

Plateau prestige :

12€70
par pers.

- 
- 1 entrée crudités
 - 1 plat froid (viande, poisson, végétarien) avec un accompagnement féculents
 - 1 fromage
 - 1 dessert
 - 1 pain

Uniquement sur réservation

INFORMATIONS PRATIQUES



Etap'HABITAT

2 rue Georges Ducrocq
57070 METZ

03 87 74 22 20

contact@etaphabitat.fr

www.etaphabitat.fr



DEVIS SUR MESURE

Contactez-nous :

Par e-mail : location-salle@etaphabitat.fr

Par tél. : 03 87 74 22 20