



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 2025 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
Notre restaurant-self	Page 17
Bar tarifs	Page 18
Notre service de livraison	Page 19
À emporter	Page 20
Informations pratiques	Page 21

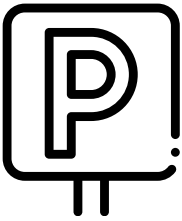
POURQUOI NOUS CHOISIR ?



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.

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**

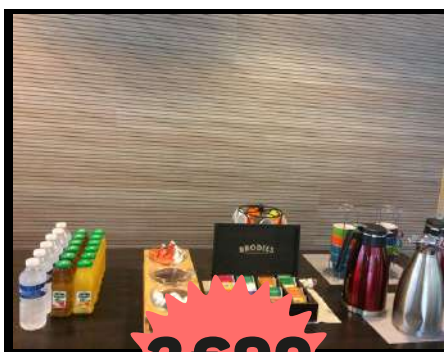


2€

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



Cocktail Plaisir

Assortiment de 4 pièces salées et/ou sucrées

Cocktail Prestige

3 réductions salées chaudes
2 mini mauricettes assorties
1 wrap salé
1 cuillère salée
1 verrine salée
4 réductions sucrées
1 verrine sucrée



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 croute 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

15€

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

Minimum 15 personnes

22€/pers.

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

Salades

Salade Alsacienne (pdt fraîche, cervelas, munster, cumin, croutons)

Salade de betterave orange carotte

Salade d'endives aux noix pomme verte

Charcuteries

Fuseau Lorrain

Terrine de lapin

Viandes et poissons

Rôti au choix (porc, dinde, bœuf) froid

Terrine de la mer (thon)

(ASSORTIMENT)

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts (Assortiment)

Compotée de quetsches meringuée

Mousse au chocolat

Semoule au lait maison au caramel

Salade de fruits frais

Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés

Voir carte des boissons page 16

LE BUFFET SAVEUR

Minimum 15 personnes

29€/pers.

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

Salades

Salade de lentilles et œuf mollet
Rouleau de saumon à l'avocat et graines germées feuille de menthe
Salade de chou rouge aux lardons, dés de brebis et sa vinaigrette au miel

Charcuteries

Duo de charcuterie

Viandes et poissons (Assortiment de 2 plat au choix)

Vol au vent de veau champignons
Ou
Filet de poulet sauté à la moutarde
Ou
Filet de cabillaud sauce crème basilic

Riz pilaf
Poêlée de légumes de saison

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts (Assortiment)

Salade de fruits frais de saison
Strudel aux pommes caramélisées et fruits secs
Tiramisu
Coupe de fruits rouge façon Pavlova
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 15 personnes

SERVICE À TABLE LE MENU VÉGÉTARIEN

20€/pers.

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

Salades

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

Plats

Risotto aux poires Fourme d'Ambert et noix
ou
Choucroute veggie
ou
Curry de chou-fleur rôti et pois chiche

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

Panna cotta mangue potiron coco
ou
Brioche perdue coulis caramel et fruits rouges

Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés **3€50**

Voir carte des boissons page 16

Minimum 15 personnes

SERVICE À TABLE LE MENU PILÂTRE

28€/pers.

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

Entrée

Tartine Normande (pomme et camembert)

ou

Velouté de potiron coco cumin

ou

Duo de charcuteries régionales

Plat

Dos d'églefin sauce ciboulette, fenouil rôti et riz tricolore

ou

Emincé de porc au miel et romarin, tagliatelles et sa poêlée de saison

ou

Hachis parmentier de canard

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

Gaufre framboise givrée

ou

Crème renversée à l'orange

ou

Coupe Lorraine

Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés **3€50**

Voir carte des boissons page 16

Minimum 15 personnes

SERVICE À TABLE LE MENU GOURMAND

34€/pers.

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

Entrée

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

ou

Salade gourmande aux ravioles

ou

Tarte fine aux asperges miel orange fenouil

Plat

Cabillaud en croûte d'herbes et risotto au pesto

ou

Aiguillettes de canard sauce poivre vert et écrasé de butternut

ou

Axoa de veau

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

Bun's banane chocolat

ou

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

ou

Gâteau Basque

Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés **3€50**

Voir carte des boissons page 16

Minimum 15 personnes

NOTRE CARTE DES BOISSONS

Softs (sodas, jus de fruits)

2€

Thermos de café/thé (10 personnes)

12€

Carola plate et pétillante

3€

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 :

Bière locale Blonde et/ou

ambrée selon stock

2,50€

Nos vins servis au self :

Notre Cellier rouge 11%

Notre Cellier rosé 11%

Le Cellier des Compagnons

Vin de l'Union Européenne

2€50

Champagne

Nous consulter

Prix nets TTC

RESTAURANT-SELF : TARIFS 2024 SUR PLACE

Prix nets TTC

8€60 Plat du jour

1€80 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 soft
individuelle**

(jus de fruits, sodas,...)

1€80

à partir de

Boisson chaude

(thé, infusion, chocolat chaud)

2€50

**Nos bières
Etap'HABITAT :**

Bière locale

**Et autres boissons
alcoolisées**

NOS FONTAINES À EAU

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

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 2024

Prix nets TTC

1ct/cl Eau filtrée à la fontaine

(Eau plate, eau gazeuse)

2€

**Boisson froide
soft 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 !

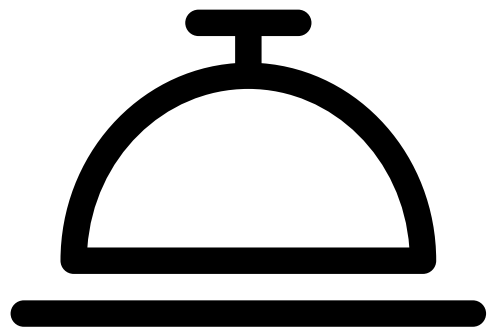


La satisfaction client étant notre priorité, nous garantissons un service et des produits de **qualité** pour chacun de vos événements.

PAUSES/GOÛTER

COCKTAILS

PLATEAUX REPAS



DEVIS SUR MESURE

Contactez-nous :

Par e-mail :

location-salle@etaphabitat.fr

Par tél. :

03 87 74 22 20

À EMPORTER / EN LIVRAISON

Le plateau self du jour :

**15€
par pers.**

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

Sur demande

Plateau prestige :

**13€50
par pers.**

- 
- 1 entrée crudités
 - 1 plat froid (viande, poisson, végétarien) avec une salade à base de 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

location-salle@etaphabitat.fr
www.etaphabitat.fr



DEVIS SUR MESURE

Contactez-nous :

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

Par tél. : 03 87 74 22 20