



RESTAURATION

Etap'HABITAT - Résidence Pilâtre de Rozier

2 rue Georges Ducrocq 57070 METZ

03 87 74 22 20

location-salle@etaphabitat.fr

www.etaphabitat.fr

TARIFS 2025 EN VIGUEUR

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



Le Cuculotin
RESTAURANT

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 Repas Self	Page 11
Le menu Pilâtre	Page 12
Le menu Gourmand	Page 13
Notre carte des boissons	Page 14
Notre restaurant-self	Page 15
Bar tarifs	Page 16
Notre service de livraison	Page 17
À emporter	Page 18
Informations pratiques	Page 19

POURQUOI NOUS CHOISIR ?



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



Une équipe réactive à l'écoute de vos besoins.



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

1 boisson chaude
(thé, café)

Pause désaltérante

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

ou

Pause essentielle

1 boisson chaude
(thé, café)
2 mini-viennoiseries

Pause gourmande

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



+



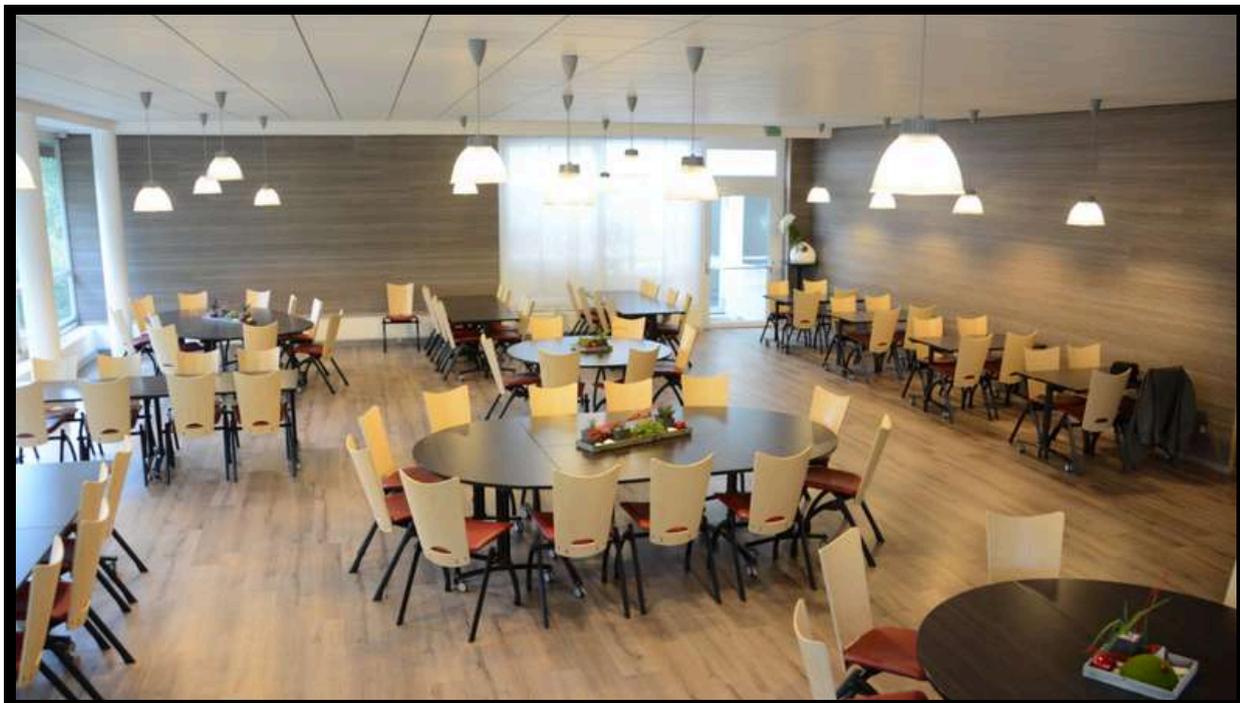
+



+



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 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

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

Nos buffets ne sont pas servis à volonté

22€/pers.

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

Salades (Assortiment)

Salade Grecque

(Tomate, courgette-rondelle, concombre cube, from de brebis, oignons, olives noires, jus de citron, coriandre)

Green salade au poulet

Salade rafraichissante au melon, mozzarella et magret fumé

Charcuteries (Assortiment)

Terrine au choix (à préciser) : lapin, canard, foie, campagne, poisson

Duo de charcuteries

Viandes et poissons (Assortiment possible)

Rôti froid au choix (à préciser) : bœuf, dinde ou porc

Ou

Saumon sauce mayonnaise à l'aneth

Fromages

Assiette de fromage

Desserts (Assortiment)

Tarte fraise rhubarbe

Panna cotta au lait de coco et dés de mangue

Gâteau chocolat courgette

Salade de fruits

Café inclus

Boisson en supplément

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés **3€50**

Voir carte des boissons page 14

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 14

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

- Brochette de melon, pastèque, tomate cerise et magret fumé au miel
Ou
Carpaccio de concombre au sirop balsamique, fromage frais et saumon fumé
Ou
Salade de tomate ancienne mozzarella crème balsamique

Plat

- Koulibiac de cabillaud et sa salade verte
Ou
Brochette de volaille marinée sauce au romarin, pomme au four
Ou
Bowl Gourmand (tomates cerises, quinoa, falafels maison, radis rouge, melon, chou rouge, concombre)

Fromages

- Assiette de fromages

Desserts

- Macaron exotique
Ou
Tarte aux fruits de saison
Ou
Coupe Lorraine (glace vanille, compotée de mirabelles et madeleine de Commercy)

- Café inclus
Boisson en supplément

En supplément par personne :

- Apéritif, kir et mini-salés **3€50**

Voir carte des boissons page 14

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 dorade aux agrumes

Ou

Tarte fine aux légumes

Ou

Crumble de parmesan aux carottes et à la patate douce

Plat

Grillade (entrecôte, faux-filet, SH) et sa sauce au choix (échalote, poivre, tartare) et frites

Ou

Magret de canard sauce au poivre vert et pommes de terre à l'ail

Ou

Cabillaud en croûte d'herbes risotto pesto vert

Fromages

Assiette de fromages

Desserts

Moelleux aux 2 chocolats et sa boule de glace

Ou

Crumble aux fruits et son coulis, sorbet abricot

Ou

Crêpe mousse choco / fruits d'été

Café inclus

Boisson en supplément

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés **3€50**

Voir carte des boissons page 14

Minimum 10 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%

16€

ou
CHATEAU CHARRON 2020
Bordeaux Rouge AOC 13%
Selon arrivage

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

RESTAURANT-SELF : TARIFS 2025 SUR PLACE

Prix nets TTC

8€60 Plat du jour

1€80 Par supplément

(Entrée, potage, fromage, dessert, fruit)

6€20

Junior

(né en 2014 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

Ouvert à tous sans réservation

Lundi au samedi de 11h45 à 13h15

Fermé le dimanche sauf sur réservation

Prix nets TTC

BAR : TARIFS 2025

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 !

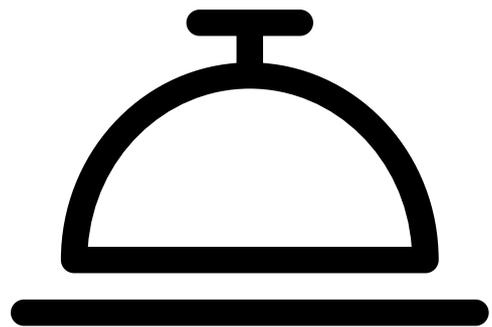


La satisfaction client étant notre priorité, nous garantissons un service et des produits de **qualité** pour chacun de vos événements.

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 menu self du jour :

**15€
par pers.**

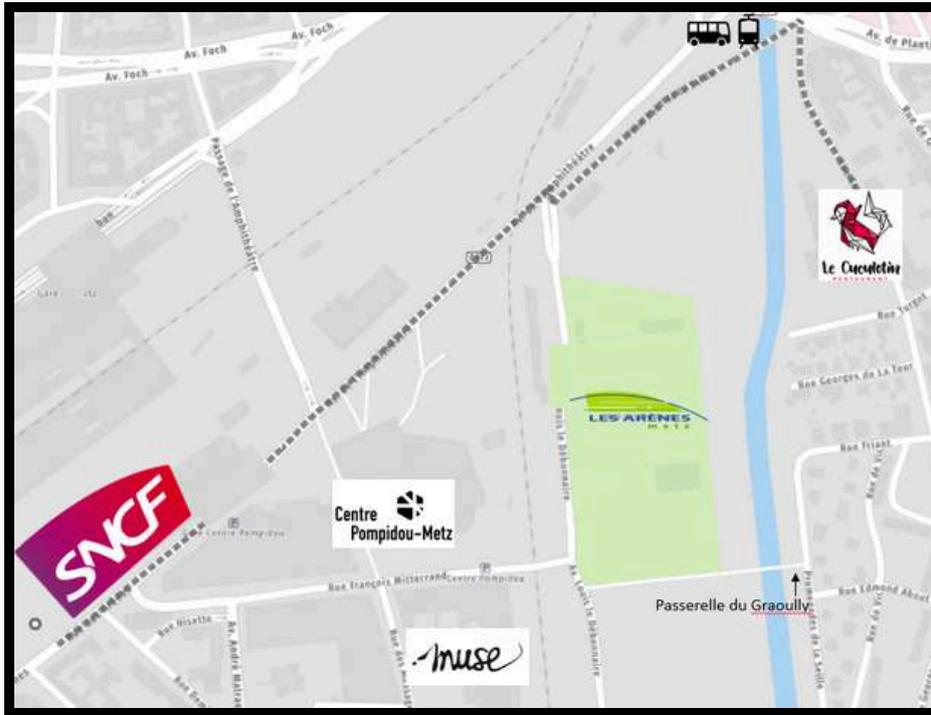
- 
- 1 entrée
 - 1 plat chaud ou à réchauffer (viande, poisson, végétarien)
 - 1 fromage
 - 1 dessert
 - 1 pain **Sur demande**

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