



Le Cuculotin
RESTAURANT

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

Page 7

Notre formule verre du souvenir

Page 8

Nos formules cocktail

Page 9

Votre cocktail sur mesure

Page 10

Le buffet fraîcheur

Page 11

Le buffet saveur

Page 12

Le Repas Self

Page 13

Le menu Végétarien

Page 14

Le menu Pilâtre

Page 15

Le menu Gourmand

Page 16

La carte des boissons

Page 17

Notre service de livraison

Page 18

Notre restaurant-self

Page 20

Informations pratiques



LE SOMMAIRE

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.



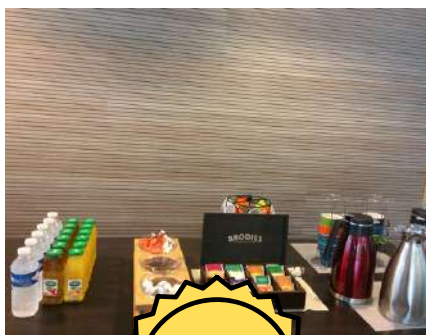
Pause réveil



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

*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

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



+



+



+



*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 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



**Prix nets TTC - Formules non modulables et compositions selon arrivage et saison.
Possibilité de choisir ces formules en « tout végétarien ».*

VOTRE COCKTAIL SUR MESURE

Composez votre cocktail apéritif :

Pain **surprise**



De la mer
Fromagère
Charcutière
Assortis
+/- 70 pièces

Tarte salée

ou sucrée



Selon les saisons



Par réduction individuelle salée ou sucrée au choix
Verrines, cuillères, réductions selon arrivage et saison.



Choisissez vos boissons :

- 2€** Softs (sodas, jus de fruits)
- 0,75€** Bouteille d'eau filtrée plate ou pétillante (0.75cl)
- 12€** Thermos de café/thé (10 personnes)
- 3€50** Kir maison
- 12€** Vin blanc en bouteille
- 16€** Vin rouge en bouteille
- 20€** Vin blanc pétillant
- 23€** Crémant d'Alsace

LES BUFFETS

Le buffet fraîcheur

22€ /pers.

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 **3€50**

Voir carte des boissons page 9

LES BUFFETS

Le buffet saveur 29€ /pers.

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 9

SERVICE À TABLE

Repas self

18€ /pers.

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 9

SERVICE À TABLE

Le menu végétarien

20€ /pers.

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 9

SERVICE À TABLE

Le menu pilâtre

28€ /pers.

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 crèmeux 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 9

SERVICE À TABLE

Le menu gourmand **34€/pers.**

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 9

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 !

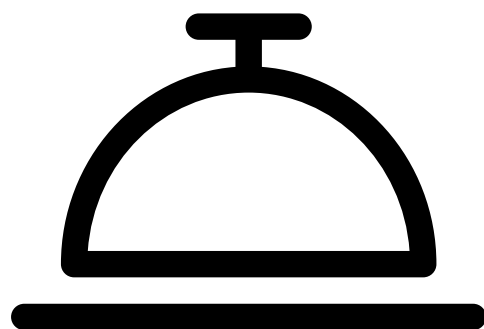


La satisfaction client étant notre priorité, nous garantissons un service et des produits de **qualité** pour chacun de vos événements.

PAUSES/GOÛTER

COCKTAILS

PLATEAUX REPAS



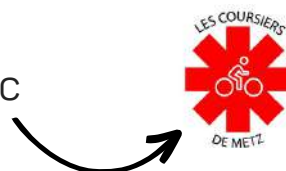
DEVIS SUR MESURE

Contactez **Estelle GULYAS** :

Par e-mail : md2@etaphabitat.fr

Par tél. : 03 87 74 22 20

Une livraison éthique et écologique avec



RESTAURANT-SELF : TARIFS 2023 SUR PLACE

Prix nets TTC

7€60 Plat du jour

1€60 Par supplément

(Entrée, potage, fromage, dessert, fruit)

5€60

Junior

(né en 2013 et après)

Plat avec sa garniture,
pain et dessert

2€

**Boisson froide
individuelle**

(jus de fruits, sodas,...)

1€80 Boisson chaude

(thé, infusion, chocolat chaud)

Café à partir de 1€80

2€

**Nos bières
Etap'HABITAT :**

L'AJT

Bière ambrée locale brassée à Metz

La Cuculotinne

Bière blonde 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

La vente d'alcool est interdite aux mineurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Le Cuculotiv

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 Boisson chaude

(thé, infusion, chocolat chaud)

Café à partir de 1€80

1€90

Café à emporter

à partir de

3€50 Sandwich

8€60

Plat à emporter

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