

RESTAURATION



Etap'HABITAT - Résidence Pilâtre de Rozier
2 rue Georges Ducrocq 57070 METZ
03 87 74 22 20
fjtmetz@wanadoo.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
Pages 7-8	Nos formules cocktail
Page 9	Votre cocktail sur mesure
Page 10	Le buffet fraîcheur
Page 11	Le buffet saveur
Page 12	Le menu Végétarien
Page 13	Le menu Pilâtre
Page 14	Le menu Gourmand
Page 15	Notre service de livraison
Page 16	Notre restaurant-self
Page 17	Informations pratiques

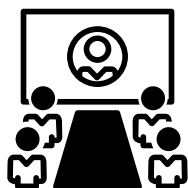


LE SOMMAIRE

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 : 9€ / AN

PERSONNE MORALE : 65€ / 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

NOS FORMULES PETIT-DÉJEUNER & PAUSE

Choisissez votre formule, petit-déjeuner ou simple pause, nous nous occupons de tout, à toute heure de la journée.



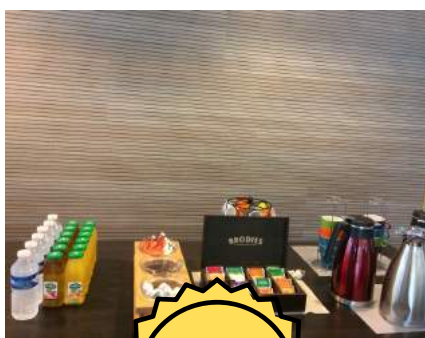
Pause réveil



1€80
par pers.

1 boisson chaude
(thé, café)

Pause désaltérante



3€
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 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 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



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

Taboulé à l'oriental
Salade de céleri, carottes et pommes Granny
Salade d'endives au gouda

Charcuteries

Terrine de campagne
Rosette

Viandes et poissons

Filet de poulet rôti froid
Terrine de poisson

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Tarte au citron meringuée
Panna Cotta
Crème chocolat
Salade de fruits frais

Boissons incluses

Eau plate/gazeuse, vin et café/thé

LES BUFFETS

Le buffet saveur **26€ /pers.**

Salades

Salade de pommes de terre à l'alsacienne
(cervelas, cornichons)
Mesclun à la feta et aux noix
Salade de blé océane
(concombre, crevettes et surimi)

Charcuteries

Duo de charcuterie Lorraine (fuseau lorrain
et andouille du Val d'Ajol)

Viandes et poissons

Sot l'y laisse de dinde sauce chasseur
ou
Rôti de porc à la mirabelle de Lorraine
ou
Filet de lieu sauce beurre blanc

Pommes de terre grenailles sautées
Poêlée de petits légumes

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Tarte poire-chocolat
Crumble pommes-raisins
Crème brûlée
Salade de fruits frais

Boissons incluses

Eau plate/gazeuse, vin et café/thé

SERVICE À TABLE

Le menu végétarien 18€/pers.

Salades

Salade de pommes de terre à l'alsacienne (cervelas, cornichons)
Mesclun à la feta et aux noix
Salade de blé océane (concombre, crevettes et surimi)

Charcuteries

Duo de charcuterie Lorraine
(fuseau lorrain et andouille du Val d'Ajol)

Viandes et poissons

Sot l'y laisse de dinde sauce chasseur
ou
Rôti de porc à la mirabelle de Lorraine
ou
Filet de lieu sauce beurre blanc

Pommes de terre grenailles sautées
Poêlée de petits légumes

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Tarte poire-chocolat
Crumble pommes-raisins
Crème brûlée
Salade de fruits frais

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés	2€50
Eau plate, gazeuse et vin	5€
Eau plate et gazeuse	2€

*Prix TTC

SERVICE À TABLE

Le menu pilâtre

25€/pers.

Entrée

Oeuf meurette

ou

Fraîcheur d'avocat, crevettes et pamplemousse

ou

Duo de charcuteries Lorraine et crudités

Plat

Dos d'эфlegin "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

Cème brûmée à la verveine

ou

Café liégeois glacé maison

Café inclus

En supplément par personne :

Apéritif, kir et mini-salés **2€50**

Eau plate, gazeuse et vin **5€**

Eau plate et gazeuse **2€**

*Prix TTC

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€**

*Prix TTC

NOTRE SERVICE LIVRAISON

Nous venons à vous !

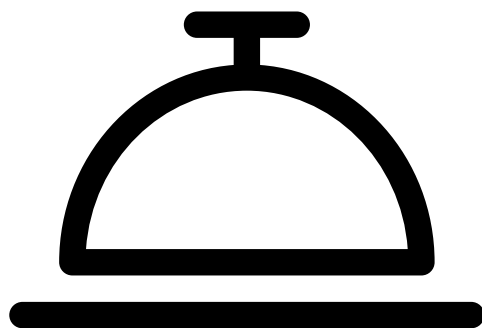


La satisfaction client étant notre priorité, nous garantissons un service et des produits de **qualité** pour chacun de vos événements.

PAUSES/GOÛTER

COCKTAILS

PLATEAUX REPAS



DEVIS SUR MESURE

Contactez **Estelle GULYAS** :

Par e-mail : md2@etaphabitat.fr

Par tél. : 03 87 74 22 20

TARIFS 2021

RESTAURANT-SELF

	HT	TTC
Formule 1 Plat du jour ou 3 suppléments	5€91	6€50
Formule 2 1 Plat + 1 supplément	7€64	8€40
Formule 3 1 Plat + 2 suppléments	8€45	9€30
Formule 4 1 Plat + 3 suppléments	9€00	9€90
Formule 5 Formule 4 + boisson froide	10€27	11€60
Formule 6 Formule 5 + boisson chaude	12€09	13€30
Supplément pièce du boucher (Selon arrivage : faux filet, entrecôte...)	2€64	2€90
Repas enfant (né en 2010 et après) Plat avec sa garniture, pain et dessert	4€36	4€80
Boisson froide individuelle Sans alcool	1€64	1€80
Boisson froide individuelle Avec alcool	1€50	1€80
Boisson chaude Potage, café, thé, infusion, chocolat	1€64	1€80

Ouvert à tous, sans réservation

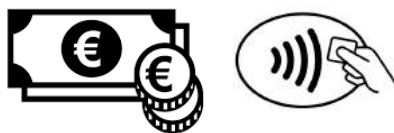
Lundi au vendredi : de 11h45 à 13h

TARIFS 2021

BAR

	TTC
Eau filtrée à la fontaine	1ct/cl
Eau plate, eau gazeuse	
Boisson froide individuelle	1€80
Jus de fruits, sodas	
Boisson chaude	1€80
Café, thé, infusion, chocolat chaud	
Double expresso	2€80
Café suspendu	
Un geste solidaire	
Café à emporter	1€50
Plat à emporter	6€50

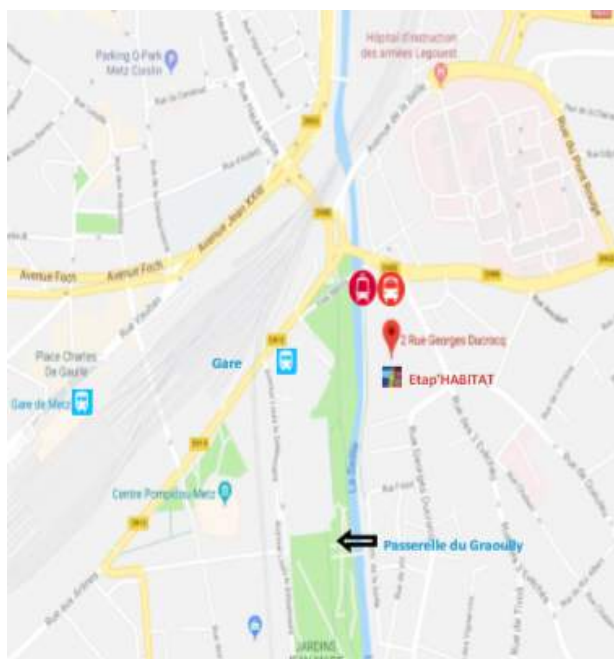
PAIEMENT EN ESPÈCES OU PAR CARTE BANCAIRE



"Tout commence par un bon café"

The text is written in a brown, cursive font. Below the text, there is a detailed illustration of two coffee beans, one slightly behind the other, showing their characteristic shape and texture.

INFORMATIONS PRATIQUES



Etap'HABITAT
2 rue Georges Ducrocq
57000 METZ

03 87 74 22 20
fjtmetz@wanadoo.fr

www.etaphabitat.fr



DEVIS SUR MESURE

Contactez **Estelle GULYAS** :

Par e-mail : md2@etaphabitat.fr

Par tél. : 03 87 74 22 20