

# RESTAURATION



**Etap'HABITAT - Résidence  
Pilâtre de Rozier**

2 rue Georges Ducrocq  
57070 METZ

**03 87 74 22 20**

**[contact@etaphabitat.fr](mailto:contact@etaphabitat.fr)**

**[www.etaphabitat.fr](http://www.etaphabitat.fr)**



# Sommaire

---

## POURQUOI NOUS CHOISIR ?

- POURQUOI DEVENIR ADHÉRENT ?

## NOS FORMULES PAUSE ET PETIT-DÉJEUNER

## NOS AUTRES FORMULES

## NOTRE CARTE DES BOISSONS

## NOS FORMULES COCKTAIL

## NOTRE BUFFET

## NOS MENUS

## NOTRE RESTAURANT SELF

## NOS SERVICES DE LIVRAISON OU À EMPORTER

## INFORMATIONS PRATIQUES

3

4

5

6

7

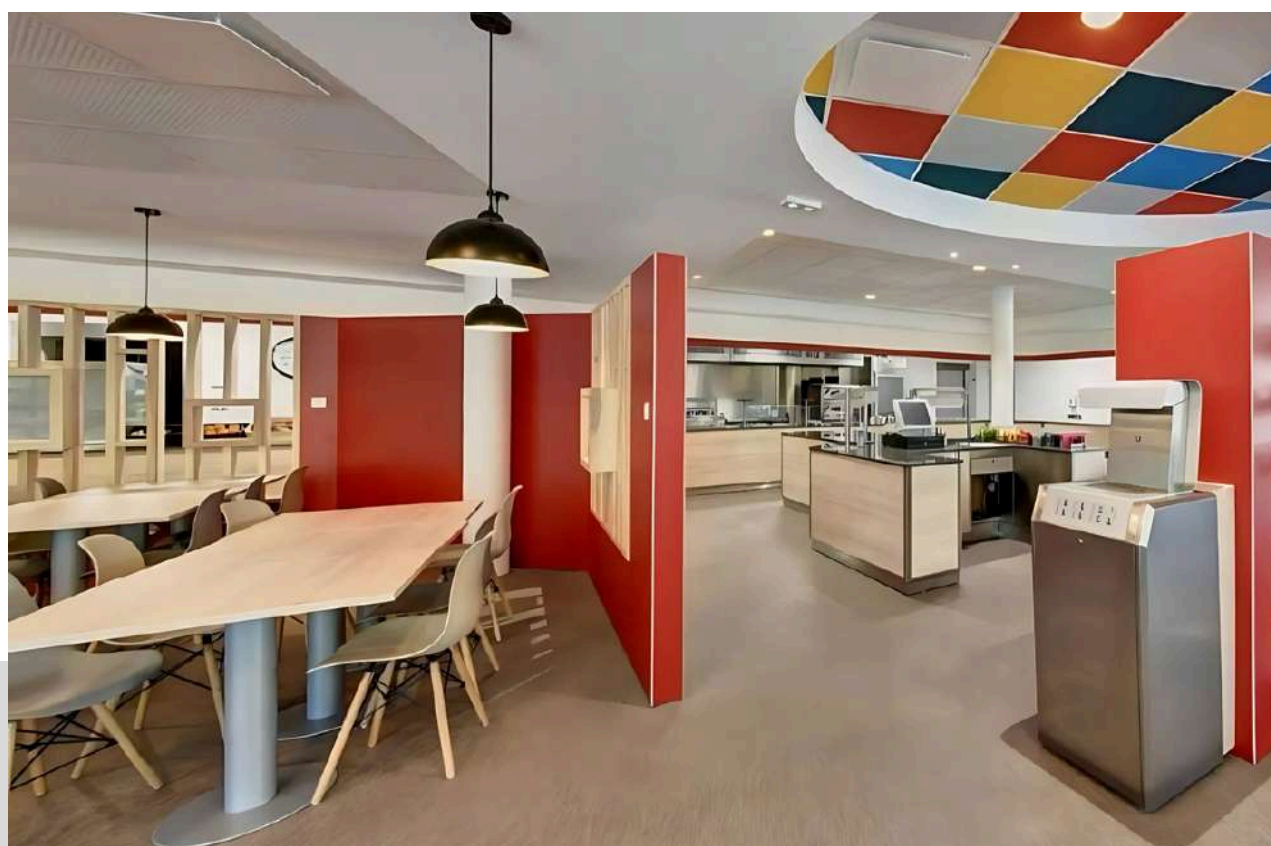
8

9

10

11

12



# Pourquoi nous choisir ?

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.



## FLEXIBILITÉ

Des formules  
clefs-en-main  
ou sur-mesure.



## PROXIMITÉ

Une équipe réactive  
à l'écoute de  
vos besoins.



## ACCESSIBILITÉ

Bâtiment accessible  
aux personnes  
à mobilité réduite



## COMMODITÉ

Parking privatif  
et gratuit.  
(100 places)



## TRAIN

Gare de Metz à  
10 minutes à pied.



## TRANSPORTS

Arrêt « Seille »  
Lignes L4, C12,  
Mettis A et B.

# Pourquoi devenir adhérent ?

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](mailto:contact@etaphabitat.fr)**

## TARIFS :

**PERSONNE :**

**10€ par an**

**PERSONNE MORALE :**

**70€ par an**

\*Prix TTC

# Nos formules pauses & petits-déjeuners

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



## PAUSE RÉVEIL

**1 boisson chaude**  
*(thé ou café)*

**2€**  
/pers.



## PAUSE DÉSALTÉRANTE

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

**3.90€**  
/pers.



## PAUSE ESSENTIELLE

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

**3.90€**  
/pers.



## PAUSE GOURMANDE

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

**5.50€**  
/pers.



\*Prix nets TTC

# Nos autres formules

**6.50€**  
/pers.

★  
FORMULE  
**GOÛTER**

1 boisson froide  
*(jus de fruits, eau)*

+

1 boisson chaude  
*(thé, café)*

+

1 part de tarte  
ou de brioche

\*Prix nets TTC

**6.70€**  
/pers.

★★  
VERRE DU  
**SOUVENIR**

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



# Carte des boissons

2€



## softs

Sodas  
Jus de fruits

12€



## thermos boissons chaude

Café ou thé  
(10 personnes)

3€



## carola

Plate  
Pétillante

3.50€



## crème de fruits (kir)

Crème de cassis Fuego 15%  
Crème de mirabelle Briottet 18%

2.70€



## vins servis au self

Notre Cellier rouge 11%  
Notre Cellier rosé 11%  
*Le Cellier des Compagnons*  
Vin de l'Union Européenne

16€



## vins rouges

COUR MONTESSANT 2018  
AOC vin de Bordeaux 13%  
CHATEAU CHARRON 2020  
Bordeaux rouge AOC 13%  
(Selon arrivage)

## vins pétillants



20€

23€

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%

12€



## vin blanc

CHARDONNAY  
La cave des 9 Clés  
IGP Pays D'Oc 12.5%

2.70€



## bière Etap'HABITAT

Bière locale blonde ou ambrée



## champagne

Sur demande

# Nos formules cocktails

6€  
/pers.



COCKTAIL

## PLAISIR

Assortiment de 4 pièces  
salées et/ou sucrées

20€  
/pers.



COCKTAIL

## PRESTIGE

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



AU-DELÀ DE 22 HEURES, PRÉVOIR UN FORFAIT  
SERVICE DE 25€ PAR PERSONNEL PRÉSENT.

\*Prix nets TTC - Formules non modulables, compositions selon arrivage et  
saison. Disponible en formule végétarienne.



COCKTAIL

## SUR MESURE

**Planche de charcuterie/fromage - 85€**  
(Environ 10 personnes)

- 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

**Pain surprise - 35€**  
(Assortiment +/- 70 pièces)

- De la mer
- Fromagère
- Charcutière

**Tarte salée ou sucrée - 15€**

**Cake salé**  
(Selon arrivage)

**Réduction individuelle  
salée ou sucrée - 1.60€/pièce**  
(Au choix, selon arrivage et saison)

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

# nos buffets

NOS BUFFETS NE SONT PAS SERVIS A VOLONTÉ

## MINIMUM 15 PERSONNES

22€  
/pers.



BUFFET

### FRAÎCHEUR

#### Salades (Assortiment)

##### Salade Alsacienne

*(pommes de terre fraîche, cervelas,  
munster, cumin, croutons)*

Salade de betterave orange et carotte

Salade d'endives aux noix et pomme verte

#### Charcuteries (Assortiment)

Fuseau Lorrain

Terrine de lapin

#### Viandes et/ou poissons

##### Rôti froid au choix

*(à préciser : bœuf, dinde ou porc)*

ou Terrine de la mer

*(au thon)*

#### 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 - Boissons en supplément

#### En supplément par personne :

Apéritif, Kir et mini-salés : **3.50€**

29€  
/pers.



BUFFET

### SAVEUR

#### Salades (Assortiment)

Feuilleté d'escargots

Rouleau de saumon à l'avocat

Salade de chou rouge aux lardons,  
dés de brebis et sa vinaigrette au miel

#### Charcuteries (Assortiment)

Duo de charcuterie

#### Viandes et/ou poissons

Vol au vent de veau champignons

ou Filet de poulet sauté à la moutarde

ou Filet de Cabillaud sauce crème basilic

#### Accompagnement

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 - Boissons en supplément

#### En supplément par personne :

Apéritif, Kir et mini-salés : **3.50€**

AU-DELÀ DE 22 HEURES, PRÉVOIR UN FORFAIT SERVICE DE 25€ PAR PERSONNEL PRÉSENT.

\*Prix nets TTC



# Nos menus

SERVICE À TABLE – MIN. 15 PERSONNES – CHOIX UNIQUE POUR TOUS

28€  
/pers.



MENU

## PILÂTRE

### Entrée

Tartine de munster aux champignons

ou Crème de panais au gingembre  
et à l'orange

ou Tartare de saumon

### Plat

Dos d'églefin en croûte, sauce au beurre blanc,  
fenouil rôti et riz tricolore

ou Émincé de porc au miel et romarin,  
spetzle et sa poêlée de saison

ou Hachis parmentier veggie

### Fromages

Assortiment de fromages

### Desserts

Gaufre framboise givrée

ou Cinnamon roll

ou Coupe Lorraine

Café inclus - Boissons en supplément

**En supplément par personne :**

Apéritif, Kir et mini-salés : **3.50€**

34€  
/pers.



MENU

## GOURMAND

### Entrée

Saumon gravlax sur son lit de mâche

ou Nage de ravioles aux crevettes

ou Tarte fine aux asperges miel orange fenouil

### Plat

Noix de Saint Jacques poêlées,  
carottes et chips feuilletées

ou Choucroute veggie

ou Magret de canard sauce myrtilles  
et millefeuille de pommes de terre

### Fromages

Assortiment de fromages

### Desserts

Tartelette inversée crème brûlée meringue

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

ou Gâteau Basque

Café inclus - Boissons en supplément

**En supplément par personne :**

Apéritif, Kir et mini-salés : **3.50€**

AU-DELÀ DE 22 HEURES, PRÉVOIR UN FORFAIT SERVICE DE 25€ PAR PERSONNEL PRÉSENT.

\*Prix nets TTC

# Notre restaurant-self

**18€**  
/pers.

★  
REPAS  
**SELF**  
SERVICE À TABLE  
MINIMUM 15 PERSONNES

Entrée du jour  


Plat du jour  


Fromages du jour  


Desserts du jour

**En supplément par personne :**  
Apéritif, Kir et mini-salés : **3.50€**

AU-DELÀ DE 22 HEURES, PRÉVOIR UN FORFAIT  
SERVICE DE 25€ PAR PERSONNEL PRÉSENT.

## Nos tarifs sur place

\*Prix nets TTC

Plat du jour

**9€**

Supplément

• (Entrée, potage, fromage, dessert, fruit)

**1.80€**

Junior (jusqu'à 10ans)

• Plat avec sa garniture, pain et dessert

**6.50€**

Boisson froide

• (Jus de fruits, sodas...)

**2€**

Boisson chaude

• (Café, thé, infusion, chocolat chaud)

**1.80€**

Nos bières artisanales

• Et autres boissons alcoolisées

**2.70€**



Notre restaurant est ouvert à tous, sans réservation.  
Service du Lundi au samedi de 11h45 à 13h15  
Fermé le dimanche uniquement sur réservation, sous conditions.

# Nos services

## NOUS VENONS À VOUS !

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



### LIVRAISON

#### Le menu self du jour :

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

**15.<sup>40€</sup>**  
/pers.

**Sur réservation**



### À EMPORTER

#### Plateau prestige :

- 1 entrée crudités
- 1 plat froid avec une salade à base de féculents  
*(viande, poisson, végétarien)*
- 1 fromage
- 1 dessert
- 1 pain

**13.<sup>90€</sup>**  
/pers.

**Sur réservation**

#### Panier pic-nic :

- 1 sandwich poulet curry ou végétarien (salade, tomate, concombre, gruyère, œuf dur)  
*(autre choix possible, nous consulter)*
- 1 fruit
- 1 bouteille d'eau (50cl)
- 1 petit paquet de chips

**12.<sup>50€</sup>**  
/pers.

**Sur réservation**

## Devis sur mesure

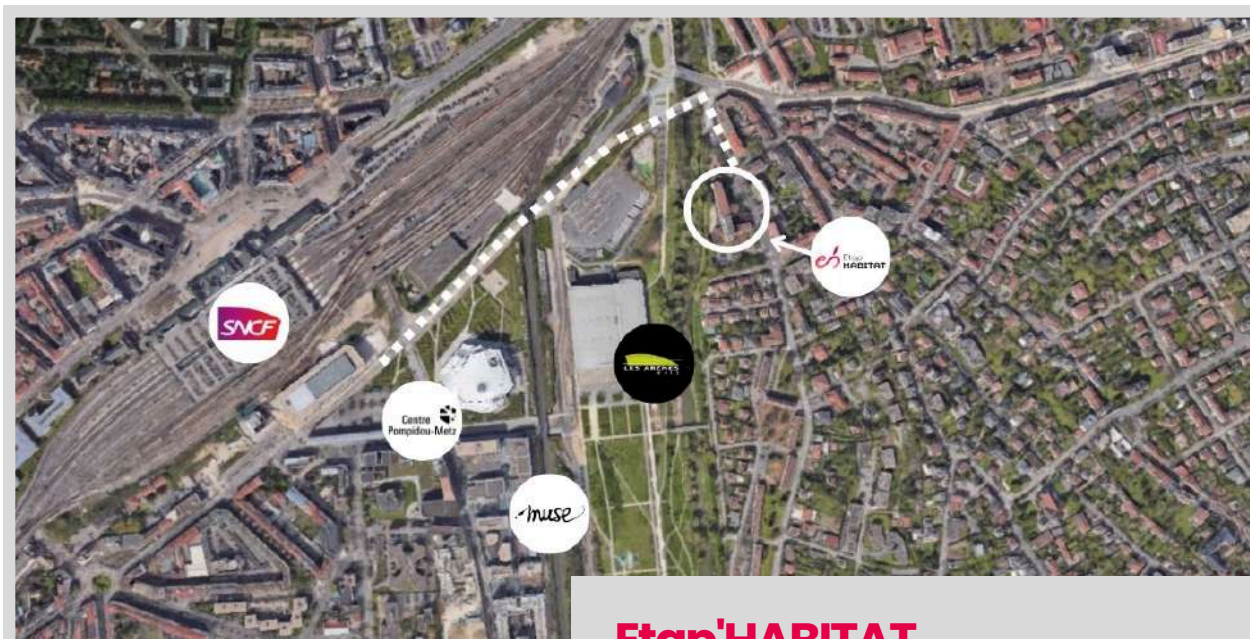
**PAUSES/  
GOÛTER  
COCKTAILS  
PLATEAUX  
REPAS**

### Contactez-nous :

Par e-mail : [location-salle@etaphabitat.fr](mailto:location-salle@etaphabitat.fr)  
Par tél. : 03 87 74 22 20

# Informations pratiques

---



## **Etap'HABITAT**

2 rue Georges Ducrocq  
57070 METZ

**03 87 74 22 20**

**location-salle@etaphabitat.fr**

**www.etaphabitat.fr**



Etap'  
**HABITAT**

**Retrouvez-nous sur**

