

RESTAURATION



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

2 rue Georges Ducrocq
57070 METZ

03 87 74 22 20

contact@etaphabitat.fr

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

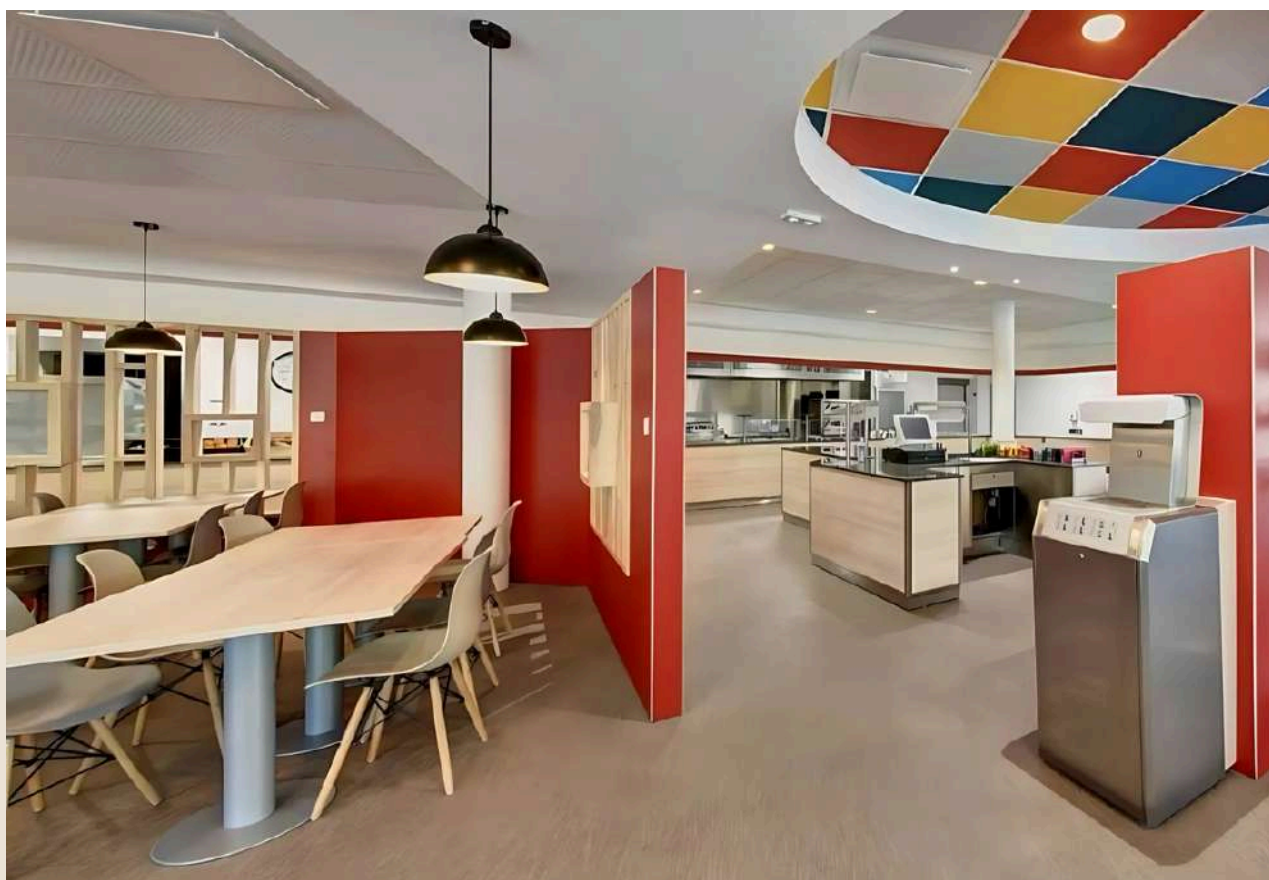
8

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

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%

2.50€



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 LANDE 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%

2.50€



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 PERSONNE PRÉSENTE.

*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 croûte 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 PERSONNE PRÉSENTE.

*Prix nets TTC

Nos menus

SERVICE À TABLE – MINIMUM 15 PERSONNES

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 PERSONNE PRÉSENTE.

*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 PERSONNE PRÉSENTE.

Nos tarifs sur place

Plat du jour

8.60€

Supplément

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

1.80€

Junior (né à partir de 2015)

- Plat avec sa garniture, pain et dessert

6.20€

Boisson froide

- (Jus de fruits, sodas...)

2€

Boisson chaude

- (Café, thé, infusion, chocolat chaud)

1.80€

Nos bières artisanales

- Et autres boissons alcoolisées

2.50€

*Prix nets TTC



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



À EMPORTER

Le menu self du jour :

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

15€
/pers.

Sur demande

Plateau prestige :

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

13.50€
/pers.

Uniquement sur réservation

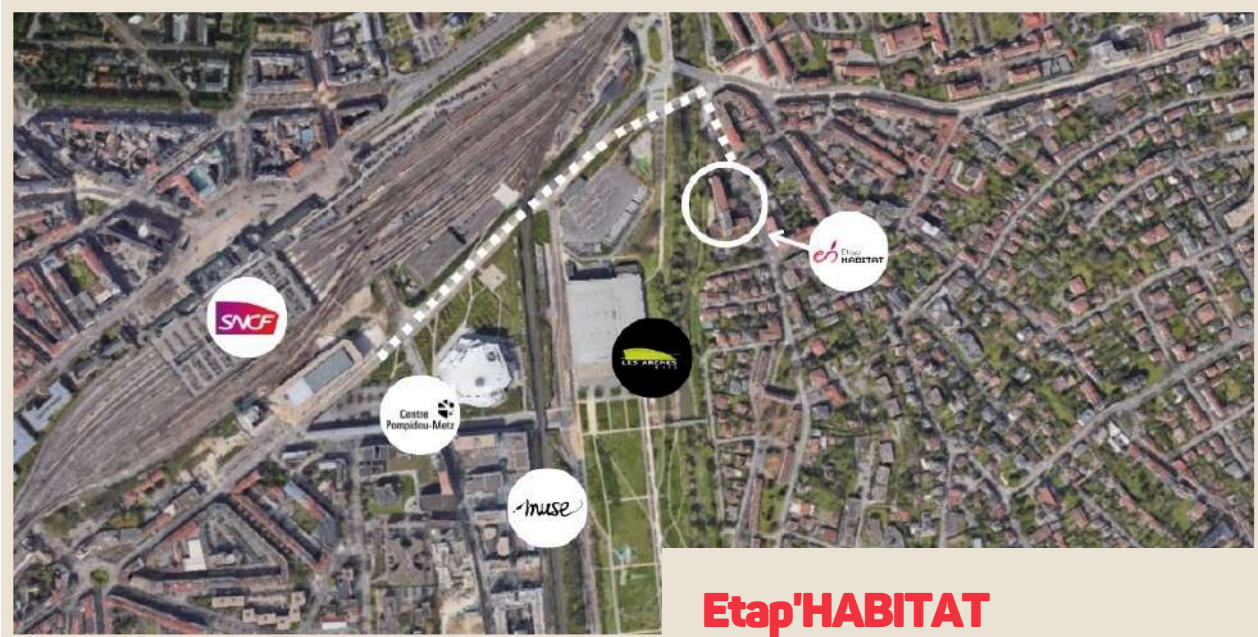
Devis sur mesure

**PAUSES/
GOÛTER
COCKTAILS
PLATEAUX
REPAS**

Contactez-nous :

Par e-mail : 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

