

RESTAURATION



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

2 rue Georges Ducrocq
57070 METZ

03 8774 22 20

contact@etaphabitat.fr

www.etaphabitat.fr

Sommaire

- 03** Pourquoi nous choisir ?
 - Pourquoi devenir adhérent ?
- 04** Nos formules pauses et petit-déjeuner
- 05** Nos autres formules
- 06** Notre carte des boissons
- 07** Nos formules cocktail
- 08** Notre buffet
- 09** Nos menus
- 10** Notre restaurant self
- 11** Nos services de livraison ou à emporter
- 12** Informations pratiques



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

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

6€



droit de bouchon champagne

À apporter par vos soins :
droit de bouchon de 6€
par bouteille ouverte

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 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*)

Notre buffet

NOTRE BUFFET N'EST PAS SERVI A VOLONTÉ

MINIMUM 15 PERSONNES

22€
/pers.



BUFFET

FRAÎCHEUR

Salades & entrées froides (Assortiment)

Salade d'été

(tomates, concombres, fromage de brebis, oignons, olives noires, jus de citron)

Salade fraîcheur au melon, mozzarella et magret fumé

Salade de volaille, crudités croquantes et vinaigrette légère

Charcuteries & terrines (Assortiment)

Terrine au choix

(à préciser : lapin, canard, foie, campagne ou poisson)

Duo de charcuteries

Plats froids

Rôti froid au choix

(à préciser : bœuf, dinde ou porc)

ou Saumon, sauce mayonnaise à l'aneth

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts (Assortiment)

Tarte fraise rhubarbe

Panna cotta au lait de coco et dès de mangue

Gâteau chocolat courgette

Salade de fruits

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

Entrées

Coupelle de melon et pastèque,
tomates cerises, magret fumé au miel

ou Saumon fumé, fromage frais
et herbes fraîches

ou Salade de tomates anciennes,
mozzarella, crème de balsamique

Plats

Aumônière de cabillaud, salade verte

ou Finger de volaille mariné, sauce gribiche

ou Bowl gourmand

(quinoa, falafels maison, tomates cerises,
radis rouges, melon, chou rouge, concombre)

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Tiramisu exotique

ou Tarte aux fruits de saison

ou Coupe Lorraine

(glace vanille, compotée de mirabelles,
madeleine de Commercy)

Café inclus - Boissons en supplément

En supplément par personne :

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

34€
/pers.



MENU

GOURMAND

Entrées

Tartare de saumon aux agrumes

ou Tarte fine aux légumes

ou Croquette de carotte et
patate douce, sauce au parmesan

Plats

Filet de bœuf Wellington

(sauce au choix : échalote ou poivre)

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

ou Cabillaud en croûte d'herbes, risotto au pesto

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Moelleux aux deux chocolats, boule de glace

ou Crumble aux fruits, coulis et sorbet abricot

ou Mousse au chocolat et fruits d'été

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.^{40€}
/pers.

Sur réservation



À EMPORTER

Repas froid :

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

13.^{90€}
/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.^{50€}
/pers.

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

