Brochure restauration



Etap' HABITAT

2 rue Georges Ducrocq
57070 METZ
03 87 74 22 20
contact@etaphabitat.fr
www.etaphabitat.fr

TARIFS 2026 EN VIGUEUR

Imprimé par nos soins - ne pas jeter sur la voie publique

Sommaire

04 Pourquoi nous choisir ?
- Pourquoi devenir adhérent ?

05 Notre restaurant self

06 Nos formules pauses et petit-déjeuner

07 Nos autres formules

08 Notre carte des boissons

09 Nos formules cocktail

10 Nos buffets

12 Nos menus

14 Nos services de livraison ou à emporter



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)

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.

Nous contacter : **contact@etaphabitat.fr**

Tarifs :

Personne :

10€ par an

Personne morale :

70€ par an

Notre restaurant-self

Nos tarifs sur place

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€



Repas complet

16.90€ par pers.

- Entrée
- Plat
- Fromage
- Dessert
- Boisson froide
- Boisson chaude

Tarif sans boissons

13.10€ par pers.

Fontaines à eaux également disponibles au restaurant

LE CUCULOTIN RESTAURANT

Notre restaurant est ouvert à tous, sans réservation.

Service du lundi au vendredi de 11h45 à 13h15

Fermé le week-end uniquement sur réservation, sous conditions.

Nos formules pauses & petits-déjeuners

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



Réveil

2€ par pers.



1 boisson chaude
(thé, café)

Désaltérante

3,90€ par pers.



1 boisson froide
(jus de fruits, eau)

1 boisson chaude
(thé, café)

Essentielle

3,90€ par pers.



1 boisson chaude
(thé, café)

2 mini-viennoiseries
(croissant et pain au chocolat)

Gourmande

5,50€ par pers.



1 boisson froide
(jus de fruits, eau)

1 boisson chaude
(thé, café)

2 mini-viennoiseries
(croissant et pain au chocolat)

Photos non contractuelles - Prix nets TTC

Nos autres formules

Formule goûter

6,50€ par pers.

1 boisson froide (jus de fruits, eau) ⊕ 1 boisson chaude (thé, café) ⊕ 1 part de tarte ou de brioche

Verre du souvenir

Au choix

Formule goûter ou **Formule cocktail**







Carte des boissons



softs

Sodas
Jus de fruits



thermos boissons chaude

Café ou thé
(10 personnes)



carola

Plate
Pétillante



crème de fruits (kir)

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



vins servis au self

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



vins rouges

COUR MONTESSANT 2018
AOC vin de Bordeaux 13%

CHATEAU CHARRON 2020
Bordeaux rouge AOC 13%
(Selon arrivage)



vins pétillants

20€ BLANC DE BLANC VEUVE DE LALANDE Brut
Vin mousseux - Les Grands Chais de France

23€ CREMANT D'ALSACE AUSSAY Brut
AOC Crémant d'ALSACE 12,5%



vin blanc

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



bière Etap'HABITAT

Bière locale blonde ou ambrée



droit de bouchon champagne

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

Nos formules cocktails

Plaisir

6€ par pers.

Assortiment de 4 pièces
salées et/ou sucrées

Prestige

20€ par pers.

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)*

buffet fraîcheur

Salades (Assortiment)

Salade Alsacienne
(pommes de terre fraîche, cervelas, cumin, croutons)

Salade de betterave 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 : boeuf, porc ou dinde)

ou Cake de la mer
(thon)

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts (Assortiment)

Tartelette chocolat caramel beurre salé

Mousse au chocolat

Salade de fruits frais

Crumble pomme caramélisé

22€
par pers.

Café inclus - Boissons en supplément

En supplément

Apéritif, kir et mini-salés : **3.50€/pers.**

notre buffet n'est pas servi à volonté - minimum 15 pers.

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

buffet saveur

Salades (Assortiment)

Feuilleté d'escargots

Salade de saumon

Salade de chou rouge aux lardons, dés de brebis, 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

Accompagnements : riz pilaf et 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

29€
par pers.

En supplément

Apéritif, kir et mini-salés : **3.50€/pers.**

notre buffet n'est pas servi à volonté - minimum 15 pers.

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

menu pilâtre

Entrée

Tartine de Munster
aux champignons et oignons

ou

Tartare de St Jacques

Plat

Sauté de veau à l'ancienne

ou

Églefin en croûte
sauce au beurre blanc et riz tricolore

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Tartelette citron meringuée

ou

Financier framboise

ou

Coupe Lorraine

28€
par pers.

Café inclus - Boissons en supplément

En supplément

Apéritif, kir et mini-salés : **3.50€/pers.**

service à table - min. 15 personnes - choix unique pour tous

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

menu gourmand

Entrée

Oeuf mollet à la crème de champignons

ou

Céviché de deux poissons

ou

Velouté de potiron et chataignes

Plat

Noix de St Jacques poelées et chips feuilleté

ou

Boeuf bourguignon

ou

Magret de canard et gratin dauphinois

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Financier framboise

ou

Mousse framboise

ou

Fondant au chocolat crème anglaise

34€ par pers.

Café inclus - Boissons en supplément

En supplément

Apéritif, kir et mini-salés : **3.50€/pers.**

notre buffet n'est pas servi à volonté - minimum 15 pers.

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

Nos services

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

Nous venons à vous!



Livraison

ou



À emporter

Menu du jour

15.40€ par pers.

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

Repas froid

13.90€ par pers.

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

Panier pic-nic

12.50€ par pers.

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

(autre choix possible, nous consulter)

Toutes ces formules sont sur réservation uniquement.

Besoin d'un devis sur-mesure ?

Contactez-nous !

e-mail : location-salle@etaphabitat.fr
Téléphone : 03 87 74 22 20

Repas, pauses, goûter, cocktails, buffets ou plateaux repas

Informations pratiques

Train

Gare de Metz à
10 minutes à pied.

Transports

Arrêt "Seille"
Lignes L4, C12, Mettis A et B



Etap' HABITAT

Etap'HABITAT
2 rue Georges Ducrocq
57070 METZ
03 87 74 22 20
location-salle@etaphabitat.fr
www.etaphabitat.fr

Suivez-nous sur