

Carte des prestations traiteur



VIVEZ VOS ÉVÉNEMENTS
SEREINEMENT,
ET RAVISSEZ VOS INVITÉS.



SOMMAIRE

À PARTAGER DEBOUT

p2 PAUSES CAFÉ

p3 MIGNARDISES

p4 BUFFETS

À DÉGUSTER AUTOUR DE LA TABLE

p6 REPAS DE GROUPE

p7 MENUS EXPRESS

p8 MENUS

BOISSONS

p10 FORFAITS

p11 À LA CARTE

INFOS PRATIQUES

p13 TOUS NOS SITES

p15 CONDITIONS GÉNÉRALES

- Tous nos petits déjeuners, nos pauses et nos goûters sont exclusivement servis avec des produits recyclables : gobelets cartonnés, touillettes en bois, nappes, serviettes, bouteilles d'eau ou de jus d'orange en verre.
- La totalité du matériel est réutilisable par le Crous : thermos, panières...

À
PARTAGER
DEBOUT



Pauses café

Petit break **2,75 € /pers**

Café ^{100%} Arabica

Thé

Vittel 1,5 L

Jus d'orange <sup>sans colorant
ni conservateur</sup> 1 L

Entracte **3,32 € /pers**

Café ^{100%} Arabica

Thé

Vittel 1,5 L

Jus d'orange <sup>sans colorant
ni conservateur</sup> 1 L

2 mini viennoiseries par personne :
croissant et pain au chocolat
pur beurre, cuits sur place.

Halte gourmande **3,32 € /pers**

Café ^{100%} Arabica

Thé

Vittel 1,5 L

Jus d'orange <sup>sans colorant
ni conservateur</sup> 1 L

2 délices sucrés par personne :
biscuit en sachet, chouquette,
mini cake aux fruits, mini cannelé,
mini beignet...

Entracte gourmand **3,55 € /pers**

Café ^{100%} Arabica

Thé

Vittel 1,5 L

Jus d'orange <sup>sans colorant
ni conservateur</sup> 1 L

3 mini viennoiseries par personne :
croissant et pains au chocolat
pur beurre, cuits sur place.

Conseils du Chef

Pensez à commander des petites bouteilles d'eau pour chaque intervenant !

Mignardises

OFFRE 5 PIÈCES - 6 € / pers
« idéal pour un apéritif »

5 pièces salées

Mini croque jambon fromage
Petit four feuilleté
Canapé cocktail
Chouquette à l'emmental
Canapé traiteur sélection

3 pièces salées + 2 sucrées

Canapé traiteur sélection
Canapé cocktail
Canapé délice
Mini macaron
Petit four sensation

OFFRE 12 PIÈCES - 14,40 € / pers
« idéal pour un cocktail dînatoire »

8 pièces salées + 4 sucrées

Canapé cocktail
Canapé traiteur sélection
Canapé délice
Mini moelleux escargots
Mini bagel garni
Poème de saveurs
Palette du charcutier
Mini panini chèvre et tomates confites
Mini macaron
Coulant chocolat framboise
Petit four chocolat
Petit four cocktail

OFFRE 8 PIÈCES - 9,20 € / pers
« idéal avant un buffet »

8 pièces salées

Canapé cocktail
Mini navette garnie
Pic apéro champêtre
Mini bagel garni
Canapé lunch
Mini samossa
Canapé délice
Chouquette à l'emmental

5 pièces salées + 3 sucrées

Canapé cocktail
Mini navette garnie
Pic apéro champêtre
Mini bagel garni
Canapé lunch
Petit four excellence
Mini chou craquelé
Petit four sucré



Buffets

OFFRE 17 € / pers « idéal pour un moment convivial »

Salé

Quiches :

au fromage // lorraine // au saumon

Pizzas :

au fromage // au jambon // forestière

Notre sélection maraîchère selon saison :
carottes râpées // coleslaw // céleris râpés...

Assortiment de charcuterie :

jambon blanc // rosette // jambon cru

Taboulé

Grignotte de poulet

Terrine de saumon

Assortiment de fromage

Sucré

Les petits gourmands :

Larme orange, moelleux poire chocolat,
larme cerise amarena, duo de pomme et
noix de pécan, pyramide coco, moelleux
ananas framboise, moelleux abricot
noisettes, tandem pêche noisette,
pyramide framboise pistache.

Gourmandises :

Tartelette banane chocolat, éclair choco-
lat, éclair café, tartelette passion fram-

OFFRE 21 € / pers « idéal pour un buffet plus formel »

Salé

Jambon cru

Terrines de Saint-Jacques

Mini brochettes de bœuf marinées

Verrine Guacamole, crabe et tomate séchée

Verrine cuisse de pigeonneau, purée de
patate douce à l'huile vierge

Verrine mousse au fromage frais, miel et
pignon de pain

Poivrons grillés marinés

Salade de pommes de terre Landaise
(magret de canard et tomates confites)

Assortiment de fromages

Sucré

Salade de fruits

Petits fours excellence :

Barquette abricot sur lit d'amandes,
gratin d'orange et son moelleux coriandre,
barquette duo de framboise et copeaux de
chocolat, tartelette aux pommes poêlées,
rectangle à la crème de nougat.

Petits fours au chocolat :

Tartelette ganache chocolat framboise,
carré succès amandes ganache chocolat,
caroline chocolat, tartelette chocolat
passion, financier abricots chocolat,
tartelette mousse chocolat blanc et
menthe.

À
DÉGUSTER
AUTOUR
DE
LA
TABLE



Repas de groupe

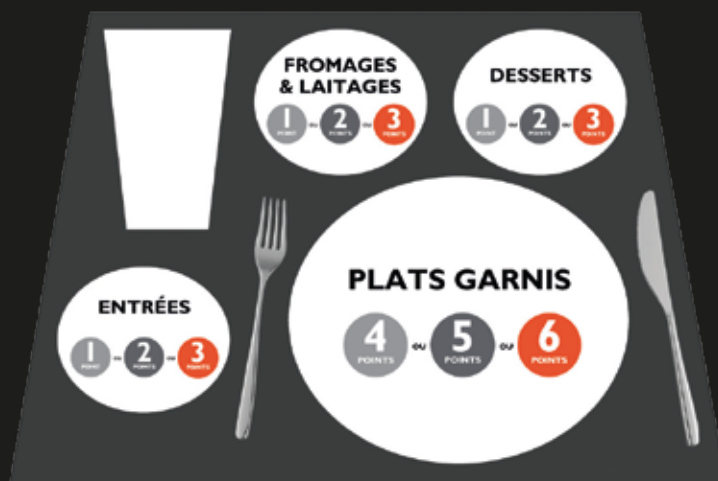
À partir de 6 points : **7,27 €** / pers

Point supplémentaire : 0,70 €

Optez pour une **solution conviviale** qui vous offre du **choix**,
et vous permet de convier un grand nombre de personnes.

« **Idéal pour vos colloques, séminaires et autres gros événements !** »

**UN REPAS
COMPLET**
6 POINTS
= 7,27 €*
LE POINT SUPPLÉMENTAIRE
0,70 €



À DÉCOUVRIR DANS VOS RESTO'U

Boissons non comprises.

Menus express

Dans certains cas, l'anticipation est presque une utopie !

Les **menus express*** vous offrent la possibilité de contacter tardivement votre restaurant et de bénéficier d'un plat du jour concocté par le Chef en fonction des produits de saison et de l'arrivage. Vous serez accueillis dans le salon prévu à cet effet.

10,50 €**
par personne

entrée
+
plat
du jour

ou

plat
du jour
+
dessert

12,50 €**
par personne

entrée
+
plat
du jour
+
dessert

* Réservation au plus tard 24h avant la prestation, sous réserve de disponibilité de la salle de réception et uniquement dans les restaurants aménagés : Vetagro'sup, Ecole Centrale de Lyon, Lyon Sud, ENS Monod, Rockefeller et Tréfilerie.

** Les boissons ne sont pas comprises, découvrez les offres page 10

Menus

LE PRINTANIER 18 € / pers

Entrées

Salade Lyonnaise

ou

Tartare de Saint-Jacques,
mousse de petits pois

ou

Saumon mariné aux agrumes
et baies roses

ou

Mille-feuilles de légumes au pesto,
petite roquette

ou

Entrée du Chef

Plats

Pièce de boeuf de grillé, beurre maître d'hôtel

ou

Magret de canard rôti à la crème de cassis

ou

Filet de rouget, infusion à la vanille

ou

Filet de loup au romarin

ou

Plat du Chef

Desserts

Profiteroles

ou

Coupe Melba

ou

Fromage blanc

ou

Sabayon de fruits frais

ou

Dessert du Chef

L'HIVERNAL 18 € / pers

Entrées

Mousseline de poisson,
velouté de cresson

ou

Cassolette de St-Jacques,
fondue de poireaux

ou

Médaillon de foie gras,
compotée d'oignons rouge

ou

Salade Landaise

ou

Entrée du Chef

Plats

Quenelle de brochet, sauce Nantua

ou

Cuisse de canard confite

ou

Filet de sandre, sauce beurre blanc

ou

Filet mignon de porc à l'échalotte

ou

Plat du Chef

Desserts

Tarte tatin

ou

Fromage blanc

ou

Fondant au chocolat

ou

Crème brûlée

ou

Dessert du Chef

BOISSONS



Forfaits boissons

Les forfaits boissons sont valables **uniquement** pour l'accompagnement des buffets ou des mignardises.

Softs

1,50 €
par personne

Perrier
Vittel

Pampryl - Pur jus d'orange
Soda

Supplément
Alcool

2,49 €
par personne

Quincy - Vin Blanc
Côtes du Rhône Guigal

À la carte

Softs

Perrier 1L	2,90 €
Vittel 1,5L	2,00 €
Vittel 1L	1,70 €
Pampryl jus d'orange 1L	3,10 €
Coca Cola 1,5L	3,50 €
San Pellegrino 1L	2,50 €

Bières

Pelforth brune 33cl	3,50 €
Affligem 30cl	3,50 €
Edelweiss 33cl	3,50 €
Adelscott 33cl	3,50 €

Boissons chaudes

Café avec friandise	1,10 €
Café léger sans friandise	0,73 €
Thés avec friandise	1,10 €
Infusions avec friandise	1,10 €

Vins

Blanc

Muscadet	12,00 €
Bourgogne aligoté «Mommessin»	18,00 €
Saint-Véran «Les ombrelles»	21,00 €
Viognier «Jamelles»	14,00 €

Rouge

Côtes du Rhône «Guigal»	22,50 €
Côtes du Rhône «Naturalys» bio	18,00 €
Saint Amour «Dom. les Billards»	19,00 €
Bourgogne Pinot noir «AOC Ducale»	17,00 €
Morgon «Dom. Mommessin AOC»	21,00 €

Rosé

Côte de Provence «Bastides»	12,00 €
Côte de Provence «Naturalys» bio	15,00 €

Au verre

Kir vin blanc - Muscadet	1,80 €
Kir pétillant - Crémant d'Alsace	3,60 €

Champagnes

Choppin Brut - Excellence	35,00 €	Choppin Brut - Premium	45,00 €
Louis Constant Brut	35,00 €	Jacquart Mosaïque Brut	45,00 €

INFOS PRATIQUES



Tous nos sites

à Lyon

CAMPUS UCLY - LYON 2

Cafétéria Saint Paul :

≡ prestations.st-paul@crous-lyon.fr

Cafétéria Carnot :

≡ prestations.carnot@crous-lyon.fr

CAMPUS DES QUAIS - LYON 7

Restaurant et Cafétéria des Quais :

≡ prestations.quais@crous-lyon.fr

Cafétéria IEP :

≡ prestations.iep@crous-lyon.fr

CAMPUS GERLAND - LYON 7

Restaurant ENS Monod et Cafétéria Gerland :

≡ resto-monod@crous-lyon.fr

Restaurant ENS Descartes :

≡ resto-descartes@crous-lyon.fr

CAMPUS LA MANUFACTURE - LYON 8

Restaurant et Bistrot de la Manufacture :

≡ prestations.manufacture@crous-lyon.fr

CAMPUS ROCKEFELLER - LYON 8

Restaurant Rockefeller,

Cafétérias Rabelais et Laënnec :

≡ prestations.rockefeller@crous-lyon.fr

CAMPUS VAULX EN VELIN

Restaurant ENTPE :

≡ prestations.entpe@crous-lyon.fr

CAMPUS ECULLY

Restaurant ECL :

≡ prestations.ecl@crous-lyon.fr

CAMPUS LYON SUD - SAINT GENIS LAVAL

Restaurant et Cafétéria Lyon Sud :

≡ prestations.lyonsud@crous-lyon.fr

CAMPUS LYONTECH LA DOUA - VILLEURBANNE

Restaurants Jussieu et Puvis de Chavannes, Cafétérias Cybercafé, Astrée et Grignotte :

≡ prestations.doua@crous-lyon.fr

CAMPUS GRATTE CIEL - VILLEURBANNE

Restaurant IUT Gratte-Ciel :

≡ prestations.iut-gratteciel@crous-lyon.fr

CAMPUS MARCY L'ÉTOILE

Restaurant VetAgro Sup :

≡ prestations.vetagrosup@crous-lyon.fr

CAMPUS PORTE DES ALPES - BRON

Restaurant Bron :

≡ prestations.bron@crous-lyon.fr

à Saint-Étienne

CAMPUS STEPHANOIS

Restaurants Métare et Tréfilerie

Cafétérias Métare, Tréfilerie, Télécom, Sciences, IUT et Médecine :

≡ prestations.st-etienne@crous-lyon.fr

Conditions générales

1. PRESTATIONS

JOURS ET HORAIRES :

Les pauses sont assurées du lundi au vendredi de 7h à 15h et peuvent être assurées les jours fériés, week-end et soirées sur demande.
Les menus et repas de groupe sont servis du lundi au vendredi de 11h30 à 13h45 et peuvent être assurés les jours fériés, week-end et soirées, sur demande.

LIEU :

Tous nos petits déjeuners, pauses et goûters sont exclusivement servis avec des produits recyclables : gobelets cartonnés, touillettes en bois, nappes, serviettes, bouteilles d'eau en plastique ou de jus d'orange en verre.
* voir la faisabilité avec le site concerné.

Liste des restaurants disposant de salles de réception pour les buffets et services à table : VetAgro Sup, École Centrale de Lyon, Rockefeller, Lyon Sud, ENS Monod, Les Quais et Tréfilerie.

Liste des restaurants pouvant vous accueillir uniquement pour un buffet ou une pause : ENS Descartes, ENTPE, Puvis de Chavannes et Jussieu.

2. MATÉRIEL :

Tous nos petits déjeuners, pauses et goûters sont exclusivement servis avec des produits recyclables : gobelets cartonnés, touillettes en bois, nappes, serviettes, bouteilles d'eau en plastique ou de jus d'orange en verre.

Les thermos d'eau chaude et de café ainsi que les corbeilles sont récupérés par nos équipes le jour même ou le lendemain. Le thermos non rendu sera facturé 20 € HT et la corbeille 8 € HT.

3. TARIFS :

Les tarifs annoncés sont hors taxe et en vigueur pour l'année 2017/2018.

Les tarifs annoncés pour les pauses et les buffets n'incluent pas le service qui peut être proposé sur devis.

Location de la vaisselle, tables, chaises et matériel spécifique : TVA 20 %

SERVICE : TVA 10 %

Service (jusqu'à 22h) : 20 € HT par heure et par serveur

Service majoré (après 22h, jours fériés et week-end) : 40 € HT / heure et par serveur.

REPAS : TVA variable

La TVA applicable est de 10 %, excepté pour la vente d'alcool, de refacturation de location de matériel (20%).

Les pots et repas de thèse sont exonérés de la TVA.

4. NOMBRE DE CONVIVÉS :

Pour les PAUSES :

Minimum 10 personnes. Pour un nombre de personnes inférieur, nous nous réservons le droit d'adapter les contenus et/ou de facturer des frais de livraison.

Pour les BUFFETS :

Minimum 15 personnes.

Pour les MENUS :

Le nombre de personnes est à confirmer au plus tard la veille avant 14h.

5. LIVRAISON :

Livraison effectuée dans les lieux à proximité de votre restaurant. Pour toute demande spécifique, contactez le restaurant à l'adresse générique.

6. DÉLAIS DE RÉSERVATION ET DE PRÉVENANCE :

Les demandes doivent être effectuées au plus tôt, et dans tous les cas :

Pour les pauses et bouteilles d'eau : au moins 48h avant la prestation

Pour les pauses supérieures à 100 personnes : au plus tard 10 jours avant la prestation

Pour les buffets : 8 jours ouvrés avant la prestation

Pour les buffets supérieurs à 100 personnes : au plus tard 10 jours avant la prestation

Pour les repas de groupe : au plus tard 1 semaine avant la prestation

Pour les repas de groupe supérieurs à 100 personnes : au plus tard 10 jours avant la prestation

Pour les menus : au plus tard 48h avant la prestation dans la limite des places disponibles

Pour les menus express : la veille de la prestation avant 14h et dans la limite des places disponibles

CONDITIONS DE MODIFICATION :

Convivés en moins : la veille avant 10h par mail (le non-respect de ce délai entraînera la facturation selon la réservation initiale)

Convivés en plus : la veille avant 10h par mail sous réserve de possibilité

7. BON DE COMMANDE :

Un bon de commande devra être adressé 24h au minimum avant le début de la prestation avec inscription claire de l'engagement juridique et du service facturier. Toute prestation sans bon de commande ne pourra être honorée.

Ces conditions sont générales à l'ensemble des sites Crous.
Pour tous les détails d'organisation, contactez votre site.

