



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



La Carte des prestations



TRAITEUR

Pour tous vos
événements,
prenez soin
de vos invités.



Tarifs en vigueur au
1^{er} mars 2025



crous-lyon.fr

Sommaire

À PARTAGER DEBOUT 3

Pauses café 4

Cocktails 5

Buffets 6

À DÉGUSTER AUTOUR DE LA TABLE 7

Repas de groupe 8

Menus express 9

Menus de saison 10

BOISSONS 11

Forfaits boissons 12

Boissons à la carte 13

INFOS PRATIQUES 14

CONDITIONS GÉNÉRALES 15



À PARTAGER DEBOUT



Pauses café

Accueil Café

Café bio et équitable

•
Thé

•
Jus d'orange 1L
sans colorant ni conservateur

•
Eau de source plate
ou gazeuse 1,5 L ou
eau de la Métropole*

3,50€
/ personne
minimum de
10 personnes

Pause

Café bio et équitable

•
Thé

•
Jus d'orange 1L
sans colorant ni conservateur

•
Eau de source plate
ou gazeuse 1,5 L ou
eau de la Métropole*

•
2 mini-viennoiseries
ou 2 délices sucrés
par personne

4,50€
/ personne
minimum de
10 personnes

Pause Gourmande

Café bio et équitable

•
Thé

•
Jus d'orange 1L
sans colorant ni conservateur

•
Eau de source plate
ou gazeuse 1,5 L ou
eau de la Métropole*

•
3 mini-viennoiseries
ou 3 délices sucrés
par personne

4,90€
/ personne
minimum de
10 personnes

CONSEIL DU CHEF

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

0,72€
la petite bouteille

* Vérifier avec le site la faisabilité de la prestation.

Prix HT ; frais de livraison selon le lieu de la prestation, voir les conditions générales en page 15.

Cocktails

APÉRITIF - 5 PIÈCES

10€ / personne

5 pièces salées
assortiment de canapés

OU

3 pièces salées + 2 sucrées
assortiment de canapés et de
petits fours sucrés

MISE EN BOUCHE - 8 PIÈCES

14,40€ / personne

8 pièces salées
assortiment de canapés

OU

5 pièces salées + 3 sucrées
assortiment de canapés et de
petits fours sucrés

COCKTAIL DÎNATOIRE - 12 PIÈCES

24€ / personne

12 pièces salées
assortiment de canapés

OU

8 pièces salées + 4 sucrées
assortiment de canapés et de
petits fours sucrés



Les boissons ne sont pas comprises, découvrez les offres page 11.

Buffets

Buffet classique

Salé

Salade fraîcheur de saison

Pizza

Sélection de charcuteries

Grignottes de poulet

Terrine de poisson

Assortiment de fromages

Sucré

Salade de fruits

Assortiment de petits fours
aux fruits

Assortiment de petits fours
au chocolat

22,80€ / personne

Buffet végétarien

Salé

Salade fraîcheur de saison

Assortiment de petits fours
aux légumes

Toasts végétariens

Mini bocaux aux légumineuses

Cakes

Assortiment de fromages

Sucré

Salade de fruits

Assortiment de petits fours
aux fruits

Assortiment de petits fours
au chocolat

22,80€ / personne



Les boissons ne sont pas comprises, découvrez les offres page 11.

À DÉGUSTER AUTOUR DE LA TABLE



Repas de groupe



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

Optez pour une solution conviviale qui offre du choix à vos invités et vous permet de convier un grand nombre de personnes.

UN REPAS COMPLET

6 points = 9,09€

Le point supplémentaire = 0,87€

ENTRÉES

1 point ou 2 points ou 3 points

PLATS GARNIS

4 points ou 5 points ou 6 points

FROMAGES ET LAITAGES

1 point ou 2 points ou 3 points

DESSERTS

1 point ou 2 points ou 3 points

CONSEIL DU CHEF

Pour une formule complète, ajoutez des boissons froides et chaudes.

1€

/ boisson froide individuelle

0,90€

/ boisson chaude

Menus express



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 l'espace prévu à cet effet.

15€*
/ personne

ENTRÉE + PLAT DU JOUR

OU

PLAT DU JOUR + DESSERT

17,40€*
/ personne

**ENTRÉE
+
PLAT DU JOUR
+
DESSERT**

* Réservation au plus tard 24h avant la prestation. Formule proposée uniquement à l'École Centrale de Lyon (L'Écureuil), l'ENS de Lyon (la Brasserie des Sciences à Monod), l'ENTPE (Espace VIP) et Rockefeller (Le Cèdre) sous réserve de disponibilité de l'espace de réception.

Les boissons ne sont pas comprises, découvrez les offres page 11.

Menus de saison

Dans un
espace dédié

Vous pouvez offrir à vos convives un menu complet composé sur mesure avec le Chef et servi dans l'espace dédié de votre site*.

A diagram illustrating a three-course menu. It features three rounded rectangular buttons stacked vertically: a green one for 'ENTRÉE', an orange one for 'PLAT', and a purple one for 'DESSERT'. Small blue plus signs are placed between the buttons. To the left of the buttons is a dark blue circle containing the text '24€ / personne'. The entire menu structure is enclosed in a thin black border. There are two stylized leaf-like icons, one green and one cyan, positioned to the right and bottom-left of the menu box.

* Réservation au plus tard 8 jours ouvrés avant la prestation. Formule proposée uniquement à l'École Centrale de Lyon (L'Écureuil), l'ENS de Lyon (la Brasserie des Sciences à Monod), l'ENTPE (Espace VIP) et Rockefeller (Le Cèdre) sous réserve de disponibilité de l'espace de réception.

Les boissons ne sont pas comprises, découvrez les offres page 11.



BOISSONS



Forfaits boissons

Les forfaits boissons sont valables uniquement pour l'accompagnement des buffets et cocktails.

SOFT

2€
/ personne

Eau de source plate
ou gazeuse 1,5 L ou
eau de la Métropole*

Jus de fruits

Soda

SUPPLÉMENT ALCOOL

3,40€
/ personne

Viognier Albrières
Pays d'Oc
vin blanc

Côtes du Rhône
Guigal AOC
vin rouge

Boissons à la carte

SOFT

San Pellegrino - 1L _____	2,90€
Vittel ou Évian - 1,5L _____	2,00€
Vittel ou Évian - 1L _____	1,70€
Eau pure plate* - 75CL _____	1,50€
Eau pure gazeuse* - 75CL _____	2,20€
Pur jus de fruit - 1L _____	3,10€
Coca-Cola - 1,5L _____	3,50€

APÉRITIFS

Kir vin blanc - Muscadet _____	2,50€
Kir pétillant - Crémant d'Alsace ____	3,60€

BOISSONS CHAUDES

Café bio et équitable _____	1,50€
Thé & infusion _____	1,70€

VINS

BLANC

Bourgogne aligoté _____	24,00€
AOC - 75CL	
Chardonnay Javelles Pays d'Oc ____	20,00€
AOC - 75CL	
Viognier Albrières Pays d'Oc _____	14,00€
AOC - 75CL	

ROUGE

Côtes du Rhône Guigal AOC - 75CL __	24,00€
Bordeaux Lussac Saint-Émilion ____	24,00€
AOC - 75CL	

ROSÉ

Coteaux Varois Château de _____	24,00€
l'Escarelle AOC Bio - 75CL	

VINS AU VERRE

Côtes du Rhône Guigal AOC - 12,5CL __	4,20€
Bourgogne aligoté AOC - 12,5CL _____	4,20€

CHAMPAGNE

Louis Constant brut AOP - 75CL ____	45,00€
-------------------------------------	--------

*Offre proposée uniquement à la Brasserie des Sciences à Monod.

INFOS PRATIQUES

LYON

CAMPUS UCLy - LYON 2

Cafétéria Saint-Paul

✉ prestations.st-paul@crous-lyon.fr

Cafétéria Carnot

✉ prestations.carnot@crous-lyon.fr

CAMPUS ECAM - LYON 5

Cafétéria Horizon

✉ prestations.horizon@crous-lyon.fr

CAMPUS DES QUAIS - LYON 7

Restaurant et Cafétéria des Quais

✉ prestations.quais@crous-lyon.fr

CAMPUS ENS DE LYON - LYON 7

Restaurant Descartes

✉ ENS-prestations-descartes@crous-lyon.fr

Restaurant Monod et Brasserie des Sciences

✉ ENS-prestations-monod@crous-lyon.fr

CAMPUS MANUFACTURE DES TABACS - LYON 8

Restaurant et Bistrot de la Manufacture

✉ prestations.manufacture@crous-lyon.fr

CAMPUS ROCKEFELLER - LYON 8

Restaurant Rockefeller, Cafétérias Rabelais et Le Labo

✉ prestations.rockefeller@crous-lyon.fr

CAMPUS ENTPE - VAUX-EN-VELIN

Restaurant ENTPE

✉ prestations.entpe@crous-lyon.fr

CAMPUS ÉCOLE CENTRALE - ÉCULLY

Restaurant ECL

✉ prestations.ecl@crous-lyon.fr

CAMPUS LYON TECH - LA DOUA VILLEURBANNE

Restaurants Puvlis de Chavannes, Cafétérias Cybercafé, Astrée, Archimède et le Studio

✉ prestations.doua@crous-lyon.fr

CAMPUS IUT GRATTE-CIEL VILLEURBANNE

Restaurant IUT Gratte-Ciel

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

CAMPUS PORTE DES ALPES - BRON

Restaurant Bron

✉ prestations.bron@crous-lyon.fr

CAMPUS LYON SUD

Cafétéria Lyon Sud

✉ prestations.lyon-sud@crous-lyon.fr

SAINT-ÉTIENNE

CAMPUS STEPHANOIS

Restaurants Métare et Tréfilerie, Cafétérias Manufacture, 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-ends 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-ends et soirées, sur demande.

LIEUX :

Les prestations peuvent avoir lieu dans nos restaurants et cafétérias. Les buffets et les pauses, peuvent quant à eux, avoir lieu dans vos locaux après avoir étudié la faisabilité avec le site concerné.

Restaurants disposant d'une salle de réception pour le service à table : École Centrale de Lyon, Rockefeller, ENTPE, ENS Monod.

Restaurants disposant d'une salle de réception pour un buffet ou un cocktail : ENS Descartes et ENTPE.

2. MATÉRIEL

Tous nos petits déjeuners, pauses et goûters sont exclusivement servis avec des produits recyclables ou compostables : gobelets cartonnés, touillettes en bois, nappes, serviettes, bouteilles en plastique ou 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 50€ HT et la corbeille 12€ HT.

3. TARIFS

Les tarifs annoncés sont hors taxe.

Les tarifs annoncés pour les pauses et les buffets n'incluent pas le service, la location de vaisselle, de mobilier ou matériel spécifique et la livraison qui peuvent être proposés sur devis.

Droit de bouchon : 7€ HT.

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 la vente d'alcool et la refacturation de location de matériel (20%).

4. NOMBRE DE CONVIVES

POUR LES PAUSES :

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

POUR LES BUFFETS ET COCKTAILS :

Minimum 15 personnes.

5. LIVRAISON :

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

6. DÉLAIS DE RÉSERVATION ET DE PRÉVENANCE

Toute modification du nombre de convives doit être signalée au plus tôt. Au-delà des délais susmentionnés (ou mentionnés ci-dessus), la prestation sera facturée entièrement.

- 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 ouvrés avant la prestation.
- Pour les buffets et cocktails : 8 jours ouvrés avant la prestation.
- Pour les buffets et cocktails de plus de 100 personnes : au plus tard 10 jours ouvrés avant la prestation.
- Pour les repas de groupe : au plus tard 5 jours ouvrés avant la prestation.
- Pour les repas de groupe de plus de 100 personnes : au plus tard 10 jours ouvrés 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 10h et dans la limite des places disponibles.

CONDITIONS DE MODIFICATION :

- Convives en moins : la veille avant 10h par mail (le non-respect de ce délai entraînera la facturation selon la réservation initiale).
- Convives 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 s'appliquent à l'ensemble des sites Crous.
Pour tous les détails d'organisation, contactez votre site.



[crous-lyon.fr](https://www.crous-lyon.fr)

Direction de la communication - février 2024
Graphisme Laura Turjman - Photo Crous de Lyon