



Menus

CREPS de Poitiers
Prêt à vous accueillir !

Restauration

HEURES D'OUVERTURE

DU LUNDI AU SAMEDI

Petit déjeuner : 6 h 30 - 8 h 30

Déjeuner : 12 h - 13 h 30

Dîner : 19 h - 20 h 30

DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

Petit déjeuner : 8 h - 9 h

Déjeuner : 12 h - 13 h

Dîner : 19 h 15 - 20 h

Tarifs valables du 1^{er} septembre 2012 au 31 août 2013

ASSOCIATIONS
ADMINISTRATIONS PUBLIQUES
COMITÉS D'ENTREPRISE



Accueil viennoiseries

- Café, thé
- 3 mini viennoiseries
- Jus d'orange et eau

2,90 euros par personne



Accueil gâteaux

- Café, thé
- Gâteaux variés
- Jus d'orange et eau

2,90 euros par personne



Petit déjeuner ordinaire

(Sous forme de buffet)

- Cornes flakes (3 sortes)
- Jus de fruit
- Pain / beurre / confiture / miel / yaourt / fruit
- Café / thé / chocolat au lait

2,10 euros par personne



Petit déjeuner amélioré

(Sous forme de buffet)

- Petit déjeuner ordinaire
- + Jambon blanc (100 g)
- + Rôti de dinde (100 g)
- + Flan à la vanille (0,80 g)
- + Riz au lait (0,80 g)
- + Si besoin, pâtes tortis (200 g)

5,55 euros par personne



Menu servi à table *

(1 étoile)



- Tartare de saumon et ses toasts ou saumon fumé
ou salade de gésiers
- Filet mignon aux pommes ou magret de canard
- Pommes paysannes, tomates provençales et haricots verts
- Fromage
- Île flottante ou tarte tatin et sa boule de glace
ou tarte normande
- Café

19,90 euros par personne

Vin en sus



Menu servi à table **

(2 étoiles)

- Assiette norvégienne
ou salade bressane (foie de volaille, émincé de poulet sur cœur de salade)
- Cuisse de canette à la rouennaise
ou filet de loup à la fondue de poireaux
- Garniture de petits légumes
- Ronde des fromages
- Poire au miel et chocolat ou tarte campagnarde aux pommes ou
crème brûlée à l'orange
- Café

25,90 euros par personne

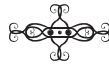
Vin en sus




Vins blancs (liste indicative)



- Haut Poitou : Chardonnay
- Loire : Montlouis
- Pouilly fumé

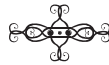


Vins rouges (liste indicative)

- Vin bio  (sur demande)
- Haut Poitou : Gamay
- Bordeaux
- Saumur Champigny
- St Nicolas de Bourgueil
- St Chinian
- Cubi - rouge (20 L)



Prix : consulter le service « accueil »



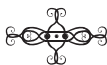
Café resto

1,15 euros



Apéritifs et rafraîchissements avec gâteaux salés

- Kir, sangria ou punch	2,05 euros
- Vin cuit, Pineau blanc ou rouge	2,05 euros
- Punch sans alcool	1,45 euros
- Jus de fruits (au litre)	2,90 euros
- Eau minérale (1,5 litre)	1,05 euros
- Eau gazeuse (1,5 litre)	1,35 euros
- Eau minérale (0,5 litre)	0,50 euros



Cocktail « convivialité » 14 pièces

- Feuilletés salés (6 pièces par personne)
à titre d'exemple :
 - Roquefort noix
 - Chèvre ciboulette
 - Flamiche, Lardons
- Mini tartelettes salées (4 pièces par personne)
à titre d'exemple :
 - Quiche
 - Pizza
 - Fromage
 - Saumon brocolis
- L'assortiment de canapés (4 pièces par personne)
à titre d'exemple :
 - Mousse de foie au porto
 - Saumon
 - Roquefort
 - Mousse d'avocat

14,20 euros par personne

Vin en sus



Cocktail « prestige » 19 pièces



- Canapés assortis (6 pièces par personne)
à titre d'exemple :
 - Roquefort noix
 - Chèvre ciboulette
 - Flamiche
 - Lardons
- Feuilletés salés (6 pièces par personne)
à titre d'exemple :
 - Quiche
 - Pizza
 - Fromage
 - Saumon brocolis
- Mini tartelettes salées (4 pièces par personne)
à titre d'exemple :
 - Quiche
 - Pizza
 - Fromage
 - Saumon brocolis
- Mignardises assorties (3 pièces par personne)
à titre d'exemple :
 - Petits fours assortis
 - Petits moelleux

17,45 euros par personne

Vin en sus





Le buffet « campagnard »

- Bouquets du jardinier (crudités assorties et leur vinaigrette)
 - Jambon de pays
- Rosbeef et longe de porc en gelée accompagnés de leurs condiments
 - Ronde des fromages et son mesclun
 - Tarte aux pommes
 - Café

14,90 euros par personne

Vin en sus

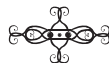


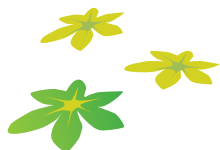
Le buffet « amélioré »

- Cochonnailles assorties
- Palette du boucher (rosbeef, rôti de porc, blanc de volaille)
 - Petites salades et condiments
- Pont l'Évêque et cœur de bleu
ou Fromage blanc à la crème
 - Pâtisserie maison
 - Corbeille de fruits
 - Café

17,30 euros par personne

Vin en sus





Prestation self

- Buffet 5 entrées
- 2 plats garnis au choix ou grillade
 - Fromage
 - Dessert

Mineur sans boisson : 9,70 euros par personne

Adulte avec boisson : 10,25 euros par personne

Boisson supplémentaire : 0,55 euros



Goûter

- Gâteau et fruit

1,30 euros par personne





Formule pique-nique «1» (container obligatoire)

- 1 sandwich triangle au choix :
 - Crudités (135 g), poulet/tomate (140 g), thon/tomate (145 g)
 - Chips
 - 1 fruit ou 1 gâteau
 - 50 cl d'eau
- 4,00 euros par personne



Formule pique-nique «2» (container obligatoire)

- 1 sandwich triangle au choix :
 - Crudités (135 g), poulet/tomate (140 g), thon/tomate (145 g)
 - 1 sandwich (1/2 baguette 80 g de fromage, 10 g de beurre)
 - Laitage
 - 1 fruit et 1 gâteau
 - 50 cl d'eau
- 4,50 euros par personne



Formule pique-nique «3» (appertisé)

- 1 hors d'oeuvre (ex : tomate croque au sel)
 - 1 salade composée et un pâté sans porc
 - Chips
 - 2 petits pains
 - 1 fromage enveloppé
 - 1 fruit et 1 gâteau
 - 20 cl d'eau
 - 1 kit de couverts plastique
- 6,20 euros par personne





***Pour toute réservation ou demande de renseignements,
contactez le +33 (0) 5 49 36 06 03***

Retrouvez toutes nos formations, nos offres d'accueil, d'hébergement,
l'actualité du haut-niveau et plus encore sur le site Internet du CREPS
de Poitiers : ***www.creps-poitiers.sports.gouv.fr***



CREPS de Poitiers
Prêt à vous accueillir !

- Contact -

accueil@creps-poitiers.sports.gouv.fr

Tél. : +33 (0) 5 49 36 06 00

Fax : +33 (0) 5 49 36 06 01

Château de Boivre
86580 VOUNEUIL-SOUS-BIARD

www.creps-poitiers.sports.gouv.fr

