



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

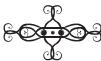
ASSOCIATIONS
ADMINISTRATIONS PUBLIQUES
COMITÉS D'ENTREPRISE



Accueil viennoiseries

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

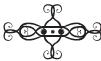
2,90 euros par personne



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

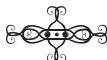
25,90 euros par personne
Vin en sus





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 »



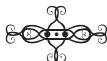
Café resto

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



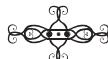


Le buffet « campagnard »

- 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

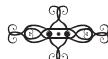


Le buffet « amélioré »

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

17,30 euros par personne

Vin en sus



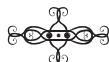
Prestation self

- 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'œuvre (ex : tomate croque au sel)

- 1 salade composée et un pâté sans porc

- Chips

- 2 petits pains

- 1 fromage enveloppé

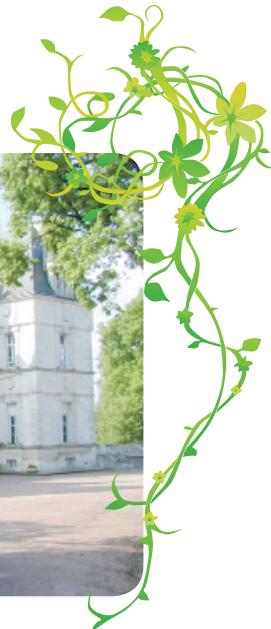
- 1 fruit et 1 gâteau

- 20 cl d'eau

- 1 kit de couverts plastique

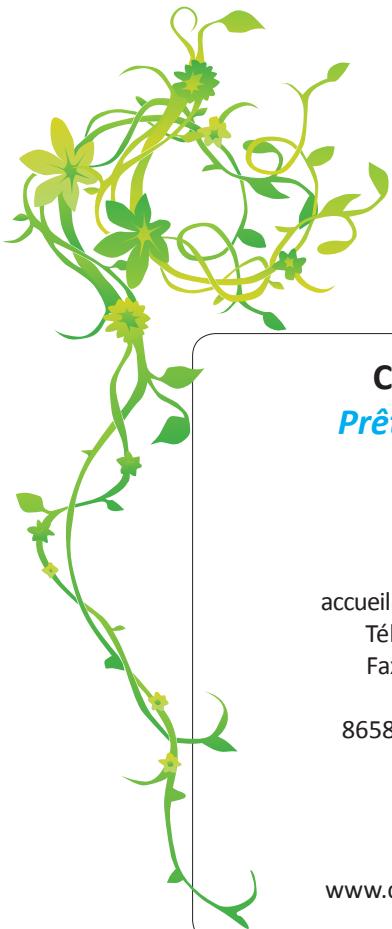
6,20 euros par personne





*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 VOUENUIL-SOUS-BIARD

www.creps-poitiers.sports.gouv.fr

