

Restaurant du Creps de Poitiers



Prestations repas

Tarifs valables du 1^{er} septembre 2014 au 31 août 2015

Associations | Administrations publiques | Comités d'entreprise



Sommaire

<i>Accueils</i>	4
<i>Petits-déjeuners</i>	4
<i>Repas self</i>	5
<i>Repas servis à table</i>	6
<i>Buffets</i>	7
<i>Cocktails</i>	9
<i>Pique-niques</i>	11
<i>Gouters</i>	12
<i>Cafés</i>	12
<i>Apéritifs et rafraîchissements</i>	13
<i>Barbecues</i>	13
<i>Vins</i>	14
<i>Informations</i>	15

Accueils et petits-déjeuners

Accueil café simple

1,15 € / pers.

Accueil viennoiseries

Café, thé
3 mini viennoiseries
Jus de fruits et eau
3,00 € / pers.

Accueil gâteaux (à partir de 15 personnes)

Café, thé
Biscuits poitevins
Jus de fruits et eau
3,00 € / pers.

Petit-déjeuner ordinaire (Sous forme de buffet)

3 céréales au choix
Jus de fruits
Pain / beurre / confiture / miel
Yaourt nature
Fruit de saison
Café / thé / chocolat au lait /
lait froid
2,80 € / pers.

Petit-déjeuner renforcé (Sous forme de buffet)

Petit-déjeuner ordinaire
+ Jambon blanc ou rôti de dinde
+ Flan à la vanille ou riz au lait
ou tartelette aux fruits
+ Platée de pâtes
5,85 € / pers.

Repas self

Au choix

- 6 hors-d'œuvre ou entrées
3 crudités, 2 entrées dressées, 1 entrée composée,
Salade verte

- 2 plats protidiques
Un plat du jour et un poisson tous les jours
Un plat animation grillade
(jambon grillé, omelette, pièce du chef, saucisserie)

- Accompagnement
3 légumes du jour dont un vapeur
Frites constantes sauf si féculents à base de pommes de terre
Un légume bio tous les jeudis

- 5 fromages

- 5 laitages dont un bio et un local tous les jours

- Desserts
3 desserts en dessert bar
(salade de fruits frais, fromage blanc)
2 desserts dressés (verrine, pâtisserie maison, etc.)

10,90 € / pers.

Boisson en sus

Repas servis à table

Le repas «club»

à titre d'exemple :

- 1 entrée au choix

Carpaccio de bœuf et parmesan au basilic

Trilogie de saumon sur toasts

Brick de Ste-Maure au miel sur lit de mâche

- 1 plat chaud au choix

Dos de cabillaud à l'espagnole

Faux-filet grillé Pont neuf

Pavé d'agneau en infusion de thym

- Plateau de 3 fromages au choix

- Dessert au choix

Crème brûlée

Assiette café gourmand

Soupe de fruits à l'orange

Café / thé

Eau de source ou minérale

20,50 € / pers.

Boisson en sus

Autres prestations sur devis

Buffets

Le buffet « Amboise »

à titre d'exemple :

- Les hors-d'œuvre

Foie gras sur toasts

Terrine de St-Jacques aux tomates confites

- Les plats, au choix chaud ou froid

Brochette de crevettes marinées à l'aneth

Feuilleté de bœuf aux champignons des bois

- Les garnitures froides

Panier des maraîchers

Tortis aux épinards et au saumon

- Les garnitures chaudes

Haricots verts aux pignons et oignons rouges

Riz safrané

- Les desserts

Fromages régionaux et salade verte

Assortiment de macarons

Tarte Bourdaloue

Café / thé

Eau de source ou minérale

21,00 € / pers.

Boisson en sus

Autres prestations sur devis

Buffets

Le buffet « Chambord »

à titre d'exemple :

- Les hors-d'œuvre
Tartare de crabe à la noix de coco
Terrine de foie gras et chutney de fruits secs

- Les plats, au choix chaud ou froid
Filet mignon de porc aux morilles
Rôti d'agneau farci aux herbes

- Les garnitures froides
Panier des maraîchers
Penne océanes

- Les garnitures chaudes
Courgette fleur aux petits légumes
Timbale de pommes sarladaises

- Les desserts
Fromages régionaux et salade verte
Fruits en sabayon
Verrine de délice au chocolat

Café / thé

Eau de source ou minérale

23,25 € / pers.

Boisson en sus
Autres prestations sur devis

Cocktails

Le cocktail « convivialité »

Cocktail standard (14 pièces)

à titre d'exemple :

- Les carrés sablés
Saumon au raifort
Volaille à la ciboulette

- Les mini-brochettes salées
Boule de melon au serrano
Roulade de courgettes au magret de canard

- Sur mini-cakes aux olives
Volaille au gingembre, crème de basilic
Filet de flétan rôti et tarama

- Les piques
St-Jacques pochées et radis noirs
Volaille à la coriandre et sauce soja

- Les clubs toastés
Mozzarella et tomates au pesto
Filet de dinde au beurre de macadamia

- Les desserts
Fondant croquant de chocolat et noix de pécan
Moelleux au citron, à la pistache, à la framboise et au chocolat
Assortiment de fromages régionaux
Eau de source ou minérale

20,00 € / pers.

Boisson en sus
Autres prestations sur devis

Cocktails

Le cocktail « prestige »

Cocktail supérieur (18 pièces)

à titre d'exemple :

- Les pièces de légumes

Rouleau de concombre à la fêta
Radis croquants et beurre d'herbes

- Les carrés sablés

Carré safrané à la volaille et ciboulette
Carré au piment d'Espelette et pétoncles au raifort

- Les canapés gourmands

Pain au lait, hareng mariné au wasabi
Pain au lait, truite au sésame

- Les mini brochettes salées

Suprême de volaille
Fraîcheur de tomate cerise et mozzarella au basilic
Chorizo, courgette et céleri-rave

- Les piques

Brochette de canard mariné à l'orange
Œuf de caille et bavaroise de chou-fleur

- Les mini wraps

Saumon fumé à la crème de champignons
Bœuf et épinards au beurre de chorizo

- Les tartelettes sucrées

Fruits exotiques ou myrtilles

- Les desserts

Chou au caramel croquant, financier aux amandes
Eau de source ou minérale

29,00 € / pers.

Boisson en sus
Autres prestations sur devis

Pique-niques

Formule pique-nique «1»

(container obligatoire)

Un sandwich triangle au choix :
Crudités (135 g), poulet/tomate (140 g), thon/tomate (145 g)
Chips

Un fruit ou un gâteau

Un laitage

50 cl d'eau

4,75 € / pers.

Formule pique-nique «2»

(container obligatoire)

Un sandwich triangle au choix :
Crudités (135 g), poulet/tomate (140 g), thon/tomate (145 g)
Un sandwich (1/2 baguette : 10 g de beurre, 80 g de fromage,)
Un laitage

Un fruit et un gâteau

50 cl d'eau

6,50 € / pers.

Formule pique-nique «appertisé»

Un hors-d'œuvre (ex : tomate croque au sel)

Un salade composée et un pâté sans porc

Chips

2 petits pains

Un fromage enveloppé

Un fruit et un gâteau

50 cl d'eau

Un kit de couverts en plastique

4,20 € / pers.

Goûters et cafés

Goûters

- Une portion de pain avec barre de chocolat ou pâte de fruit
ou une portion de biscuit sec enveloppé ou une compote

- 1 fruit de saison

1,90 € / pers.

Cafés

servis à la restauration

Café 100 % arabica 0,39 €

Café petit producteur 0,51 €

Moka 0,45 €

En alternance, un café d'origine différente
(Brésil, Colombie, Guatemala, Papouasie, etc.) 0,45 €

Thé nature ou aromatisé 0,35 €



Apéritifs, rafraîchissements et barbecues

Apéritifs et rafraîchissements

accompagnés de gâteaux secs salés, cacahuètes et olives

• Apéritif sans alcool 2,55 €

- Jus de fruits
- Sodas
- Eaux gazeuses
- Cocktails maison

• Apéritif avec alcool 3,65 €

- Sangria, punch, kir
- Vins cuits : Porto, Lillet, muscat, Martini, Campari, Pineau des Charentes
- Classiques : anisés, scotch et alcools forts + softs
- Pétillant : Vouvray, Crémant de Loire
- Vins

Barbecues

Sur devis

Assortiment de salades composées, de viandes à griller, de chips, de fromage, de fruits et de l'eau plate en bouteille

Autres prestations particulières sur devis

Vins (liste indicative)

Vins blancs

(75 cl)

Bourgogne aligoté
Coteaux du Layon
Muscadet
Chablis
Reuilly
Quincy
Valençay
Sancerre
Menetou-Salon

Vins rouges

(75 cl)

Côtes du Rhône
Côtes de Beaune
Côtes de Blaye 1^{ère} (Bordeaux)
Bordeaux
Menetou-Salon
Chinon
Touraine
Saumur-champigny
Valencay
Pinot noir

Prix : consulter le service « accueil »

Possibilité d'autres vins sur demande et devis

Informations



Pour toute réservation ou demande de renseignements,
contactez le +33 (0) 5 49 36 06 00

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

Août 2014

© Service communication du CREPS de Poitiers

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

CREPS de Poitiers
Château de Boivre
86580 Vouneuil-sous-Biard
05 49 36 06 00

