

C O R U M

Carte de restauration self et traiteur

S A I N T J E A N

Pour vos réunions professionnelles ou familiales, vos formations, vos séminaires, vos conférences...

Le Corum Saint-Jean est une association loi 1901. Pour avoir accès aux services qu'elle propose il convient d'y adhérer, s'agissant d'une obligation légale. L'adhésion « particulier » est de 10€ à l'année. L'adhésion « groupe » (associations, entreprises, collectivités...) est de 40€ à l'année.

- Tarifs valables du 1er juillet 2008 au 30 juin 2009 -

NB : Les commandes doivent être passées au plus tard 15 jours avant la prestation (en indiquant le nombre approximatif de personnes). Le nombre définitif de personnes doit nous parvenir 48 heures (ouvrables) avant la prestation. Il sert de base à la facturation.

Midi et soir
365 jours/an

Self
de Restaurant

C O R U M

SAINT JEAN

Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi midi : 11h45-13h15 / 19h00-20h00 *

* 19h00-19h45 durant les vacances scolaires

Du vendredi soir au dimanche : 12h00-12h30 / 19h00-19h30

Choix d'un règlement individuel en caisse :

Réservation conseillée le week-end et en semaine à partir de 5 personnes

Règlement en direct en caisse selon la consommation (pas d'accès aux formules).

Choix d'une facturation groupe :

Réservation obligatoire

⇒ Facturation selon la consommation (détail des consommations envoyé avec votre facture) ;

Ou

⇒ Accès aux formules (voir ci-dessous) : Facturation suivant le nombre de personnes passées en caisse selon la formule choisie (la formule et les suppléments sont choisis pour l'ensemble du groupe).

Formule 3 articles

7 €

1 entrée
+
1 plat garni
+
1 fromage ou
1 dessert

Formule 4 articles

8,20 €

1 entrée
+
1 plat garni
+
1 fromage
+
1 dessert

Formule 5 articles

9,40 €

1 entrée
+
1 plat garni
+
1 fromage
+
1 dessert
+
1 boisson

Suppléments:

➤ Café ou thé (au Blue Berry) : 1 €

➤ Ou facturation des boissons selon consommation exacte

PLATEAU REPAS

7,50 Euros/personne base 20 personnes minimum

Servi en plateau 5 compartiments avec couvercle + kit couverts (serviette, couteau, cuillère, fourchette)

Taboulé Royal (150 g/personne)

+

Rôti de dinde (120 g/personne)

+

1 paquet de chips (30 g)

+

3 choco trésor

ou

1 banane

+

1 petit pain

OPTIONS

Volvic (50cl) ou soda (33cl) : 1€

Camembert portion : 0,70€

Petit pain supplémentaire : 0,25€

PANIER PIQUE-NIQUE

7,50 Euros/personne base 20 personnes minimum

Serviette

Club sandwich poulet rôti/crudités (sauce mayonnaise)

Ou

Sandwich baguette dinde fumée/crudités (sauce fromage frais)

+

1 paquet de chips (30 g)

+

Beignet au chocolat

+

Boisson (soda 33 cl ou Volvic 50cl)

PAUSE ACCUEIL MATIN

3 Euros/personne base 10 personnes minimum

Table de buffet nappée papier / Vaisselle jetable / Hors service

Café en thermos

+

Thé en thermos

+

Jus d'orange

+

1 mini croissant

+

1 mini pain au chocolat

(Week-ends et jours fériés : à partir de 10h00 uniquement)

PAUSE APRES-MIDI

3 Euros/personne base 10 personnes minimum

Table de buffet nappée papier / Vaisselle jetable / Hors service

Café en thermos

+

Thé en thermos

+

Jus d'orange

+

1 madeleine

+

1 mini fondant au chocolat



COCKTAIL A LA CARTE

2 pièces au choix/personne:	1,90 Euros
3 pièces au choix/personne:	2,90 Euros
4 pièces au choix/personne:	3,90 Euros
5 pièces au choix/personne:	4,90 Euros
6 pièces au choix/personne:	5,70 Euros
7 pièces au choix/personne:	6,60 Euros
8 pièces au choix/personne:	7,50 Euros
9 pièces au choix/personne:	8,40 Euros
10 pièces au choix/personne:	9,30 Euros

Table de cocktail nappée papier / Couverts de service en dur / Hors boissons / Hors service

Les salés

Le canapé cocktail : Saumon fumé à l'aneth sur pain de mie, préparations fromagères saveur bacon sur pain de mie, fromages de chèvre aux épices sur pain noir, jambon cru sur pain de campagne, purée de tomates confites sur pain de campagne, rillettes de canard aux pistaches sur pain de campagne, chorizos sur pain de mie.

Le petit four salé : Allumettes colombo. Roquefort noix. Chèvre ciboulette. Chaussons pruneaux lardons. Minis Flamiches. Feuilletés viande. Feuilletés saucisse. Minis pizzas. Feuilletés 3 fromages. Feuilletés volaille basilic.

Le pic apéro : Chorizo fromage. Pintade pêches. Pruneaux lard fumé. Boudin blanc cèpes. Saucisses cocktail ananas. Dinde barbecue. Abricots poitrine. Boudin antillais.

Le salé gourmand : Tartelettes saumon, cakes olives jambon, tartelettes boudin noir pommes, croissants emmental jambon, tartelettes pistou tomates confites, carrés feuilletés roquefort sésame, bouchées persillées St Jacques, gougères comté.

Canapés gourmets : Rouleaux de saumon céleri, lards grillés et pruneaux, rougets sur confit de tomates, bœuf cornichons moutarde à l'ancienne, purée d'artichauts marinés et fêtas sur confit de tomates, mousse de foie gras noisettes grillées, jambon de pays et confiture de melon, crevettes safranées et tomates confites, saumons fumés fromages blancs aneth.

Les sucrés

Le confiseur : Tartelettes abricots pistache. Palets or. Millefeuilles fruits rouges vanille. Danoises pistache. Religieuses café. Religieuses chocolat. Minis Tatin confiture de lait. Tartelettes framboise. Fondants noix caramel.

Le petit four sucré : Tartelettes citron. Moelleux arôme pistache cerise. Tartelettes mousse nougat de Montélimar Chabert & Guillot. Barquettes praliné. Rectangles opéra. Eclairs chocolat. Eclairs café. Tartelettes framboise. Carrés marron.

Le mini macaron : Parfums : pistache, framboise, citron, chocolat, café, vanille.

Le petit four chocolat : savarins whisky, feuilletines riz, mendiants gianduja noix pistache, mendiants gianduja amandes pistache, financiers griottine décor, moelleux thé ganache au thé, carrés feuilletines parfum chocolat café

Le cannelé bouchée : Spécialité bordelaise caramélisée.

Les options

- Pain surprise (50 pièces) : **36,50€** / 10 saumon fumé. 10 mousse de canard au porto. 10 fromage aux 3 poivres. 10 fromage de chèvre. 10 jambon fumé
- Cake cocktail apéritif (48 pièces) : **20,00€** / assortiment de 4 recettes : fromage de chèvre tomate, carotte cumin, lardons olives et saumon épinards
- Pizza (50 x 15 cm) : **10€**
- Assortiment apéritif : 100g de chips + 100g de cacahuète + 100g d'olives vertes (10/12 pers) : **4,50€**

Suppléments:

- Verre à pied ou flûte : **0,15€/verre**
- Service (2 heures minimum) : **18€/serveur/heure**



BUFFET A LA CARTE

15 €uros/personne base 20 personnes minimum

Table de buffet nappée papier / Vaisselle jetable / Hors boissons / Hors service

- ✓ **2 salades au choix** (150g/personne)
- ✓ **1 terrine au choix** (80g/personne)
- ✓ **2 plats au choix** (160g/personne)
 - Légume d'accompagnement** (chaud ou froid selon viande)
 - Plateau de fromages** (60g/personne)
- ✓ **2 desserts au choix**
- Volvic (1 bouteille de 1,5L/5 personnes)**

Les salades

Reine piémont : Pommes de terre, jambon de dinde, tomates, œufs, cornichons, mayonnaise

Taboulé royal : Semoule, poivrons, huile d'olive, jus de citron, raisins sec, persil

Salade des Andes : Quinoa, blé, dés de tomates, concombres, carottes jaunes et raisins, sauce jus d'oranges

Duo de légumes à la scandinave : Dés de carottes et de concombres, sauce fromage blanc et aneth

Salade « pasta al pesto » : Salade à base de pâtes, tomates, courgettes, basilic, olives noires, ail et sauce à l'huile d'olive

Les terrines

Mosaïque printanière aux mousses de légumes : Base de carottes, épinards, céleri

Pain de poisson au pistou : Terrine de poisson, tomates, courgettes, basilic

Pâté en croûte

Les plats

Le chaud Wings de poulet : Ailes de poulet marinées et cuites

Bœuf bourguignon : Sauté de bœuf au vin de Bourgogne, carottes, oignons

Cocktail de fruits de mer à l'américaine.

Accompagnement : Mélange de riz sauvage

Le froid Saumon farci : Saumon entier tranché farci d'une mousseline de St-Pierre aux petits légumes

Rôti de dinde

Rôti de porc cuit aux aromates

Accompagnement : Salade de haricots verts et tomates

Les desserts

Choco trésor (3 pièces) : Petits choux au chocolat enrobés d'éclats de noisettes croustillants

Brownie au chocolat et sa crème anglaise : Pavé au chocolat et aux noix servi avec une crème anglaise

Coupe du verger : Tranches de pommes, tranches de pêches, bigarreaux, raisins blancs au sirop léger

Tarte à l'ananas : Tarte ananas et noix de coco râpée

Suppléments:

➤ Couverts en dur (2 couverts complets -fourchettes, couteaux, cuillères-, 2 petites assiettes, 1 grande assiette, 2 verres à pied, 2 serviettes, 1 ramequin en porcelaine (s'il y a de la salade de fruits)): **1,50€**/personne

➤ Service (2 heures minimum) : **18€**/serveur/heure

REPAS SERVI A TABLE **En salle Polyvalente**

18 €uros/personne base 20 personnes minimum

Tables nappées papier / Couverts en dur / Service compris / Hors boissons

1 entrée au choix - servie à l'assiette -

Jambon d'Auvergne

Ou

Terrine de St-Jacques

Ou

Salade de l'Adour aux gésiers de canard confits

Pommes de terre, tomates, fromage, lardons et gésiers – vinaigrette à l'huile de noix

1 plat garni au choix - servi au plat -

Colombo de poulet antillais avec un mélange de riz sauvage

Ou

Coq au vin et ses pâtes torsades

Ou

Blanquette de veau à la crème avec un mélange de riz sauvage

Ou

Curry d'agneau à l'indienne avec un mélange de riz sauvage

Ou

Potée auvergnate (50 personnes minimum)

Assiette de trois fromages - servie à l'assiette -

1 dessert au choix - servi à l'assiette -

Abricotine

Ou

Forêt noire

Ou

Tarte aux framboises

FORMULE « PETITE SALLE A MANGER »

16 €uros/personne de 2 à 16 personnes maximum

Table nappée papier / Couverts en dur / Service compris / Hors boissons

Entrée du jour

+

Plat du jour garni

+

Assiette de fromages

+

Dessert du jour

+

Volvic + 1 verre de vin (ou jus de fruit) + café/thé



CARTE DES BOISSONS

SODAS (bouteille)

COCA COLA / PEPSI	3,00 €
BADOIT	3,00 €
VOLVIC (1,5 litres)	2,00 €
VOLVIC (0,5 litre)	1,00 €
PERRIER	3,00 €
JUS D'ORANGE	2,50 €

BOISSONS CHAUDES (litre/10 tasses)

CAFÉ	5,00 €
THE	5,00 €
CHOCOLAT	5,00 €

COCKTAIL (litre)

PUNCH	8,00 €
SANGRIA	8,00 €
KIR	8,00 €

VIN EN PICHET (litre)

ROSE	6,00 €
ROUGE	6,00 €
BLANC	6,00 €

VIN EN FUT (10 litres)

ROSE	55,00 €
ROUGE	55,00 €
BLANC	55,00 €

VIN EN BOUTEILLE (75 cl)

ROSE

. Côte de Provence	6,00 €
--------------------	--------

ROUGE

. Côte du Rhône	6,50 €
. Bordeaux	6,50 €
. Vin de l'Hérault, vignoble Hermet	6,50 €

BLANC

. Bordeaux	6,50 €
------------	--------

MOUSSEUX

. Veuve de Lalande	8,00 €
--------------------	--------

CHAMPAGNE

. Veuve Renard	26,00 €
----------------	---------

**Les boissons en bouteille peuvent être facturées suivant la consommation exacte.
Pas de droit de bouchon.**