

# CARTE RESTAURATION

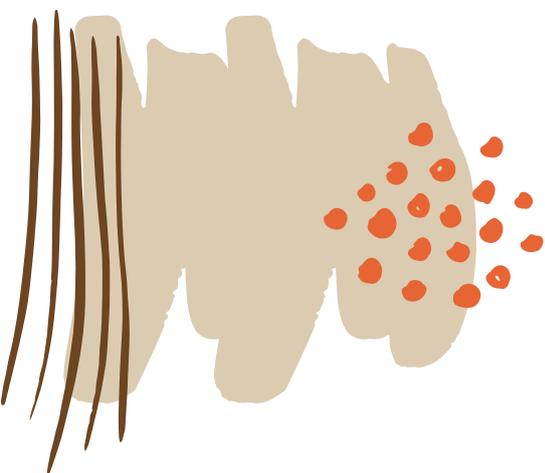
---

Un large choix de prestations de restauration pour accompagner vos réunions professionnelles ou familiales, vos formations, séminaires, conférences, assemblées générales...

TARIFS VALABLES DU  
1ER JANVIER 2020 AU  
31 DECEMBRE 2020



# SOMMAIRE



3	CONTACTEZ-NOUS
4	PAUSES
4	FORMULE SELF
5	BUFFETS
6	COCKTAILS
7	PLATEAU REPAS
8	RESTAURANT A TABLE
9	MISES EN BOUCHE
10	CARTE DES BOISSONS

Association loi 1901, le **CORUM SAINT JEAN** propose plusieurs services:

**Hébergement**

**Restauration**

**Location de salles**

Adhésion obligatoire pour accéder à tous ses services ( valable 1 an)

**10€** pour les particuliers

**40€** pour les groupes (associations, entreprises, collectivités)

Toute commande de prestation de restauration doit être passée au plus tard 15 jours avant la prestation avec nombre de participants approximatif (+/- 5 )





# CONTACTEZ NOUS

**Luce MIGNOT**

[l.mignot@corumsaintjean.fr](mailto:l.mignot@corumsaintjean.fr)

**OU**

**Ophélie CHARRIER**

[o.charrier@corumsaintjean.fr](mailto:o.charrier@corumsaintjean.fr)

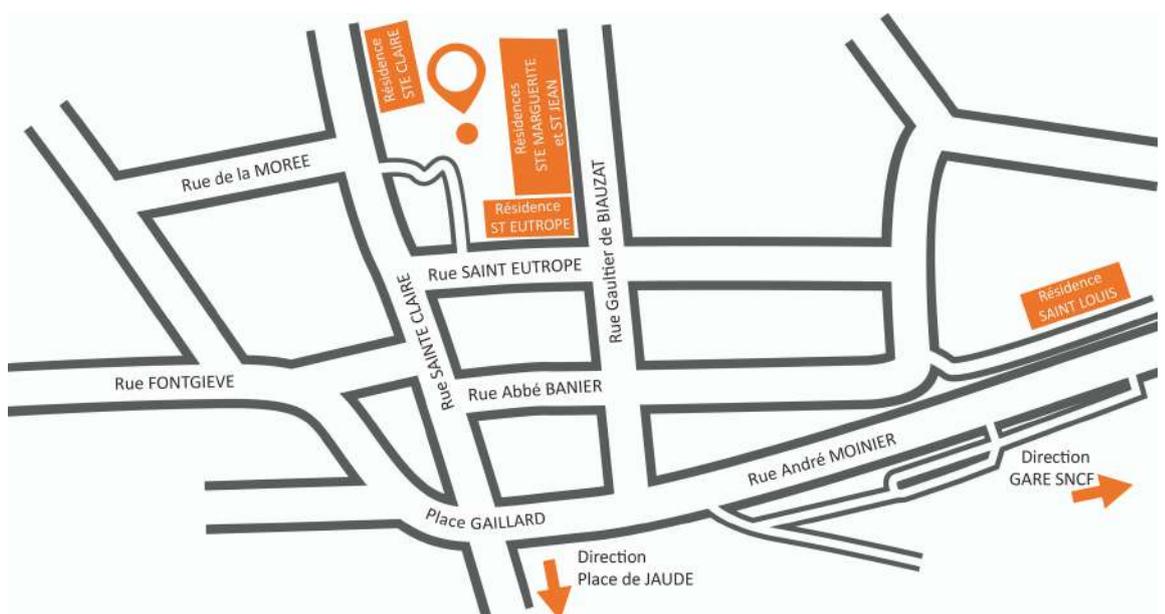
**au 04-73-31-57-03**

**[www.corumsaintjean.fr](http://www.corumsaintjean.fr)**

**17 rue Gaultier  
de Biauzat  
63000  
Clermont-  
Ferrand**

Arrêt de tram  
"Place Gaillard" :  
2min à pied

Proche toutes  
commodités



# LES PAUSES



## EXPRESS

Café et thé en thermos  
Jus orange  
Eau

2,50 € par personne



## LA MATINALE

Café et thé en thermos  
Jus de fruit  
2 mini viennoiseries  
Eau

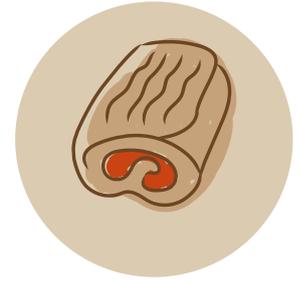
4.80 € par personne



## LA COLLATION

Café et thé en thermos  
Jus de fruit  
2 biscuits individuels ( cookies, muffins)  
Eau

4.80 € par personne



## LA COMPLETE

Café et thé en thermos  
Jus de fruit  
Viennoiseries, Pain,  
Confiture, Beurre, Mini  
salade de Fruits  
Eau

6.30 € par personne

# FORMULES SELF



## 3 ARTICLES

Entrée  
Plat  
Dessert/Fromage

**10,50€**



Café ou thé à **1€**

## 4 ARTICLES

Entrée  
Plat  
Fromage  
Dessert

**11,50€**

## 5 ARTICLES

Entrée  
Plat  
Fromage  
Dessert  
Boisson 33cl / Eau  
minérale 50cl

**12,50€**

## HORAIRES D'OUVERTURE

Ouvert midi et soir toute l'année  
(Sauf le 24 et 31 Décembre au soir et le 25 Décembre et 1er Janvier midi et soir)

Du Lundi midi au Vendredi soir : 11h45 – 13h15 / 19h00 – 20h00  
Du Samedi midi au Dimanche soir : 12h00 – 13h00 / 19h00 – 20h00

# LES BUFFETS

REPAS ASSIS- BASE DE 10 PERSONNES MINIMUM

HORS VIN



## AUVERGNAT

22 €

### Entrées au choix

Salade piémoitaise  
Salade coleslaw  
Taboulé royal  
Salade perle de pâte marine  
Effeillée de jambon de pays  
Salade des montagnes du Puy de Dôme  
Terrine de saumon  
Terrine de campagne

### 1 Plat au choix / 2 Plats à partir de 50 personnes

Pièce de boeuf servie froide  
Volaille en chaud-froid  
Gigot d'agneau aux herbes  
Rôti de porc caramélisé  
Accompagnements: oignons  
grelots, cornichons et sauces  
maison

Buffet 3 fromages Auvergnats  
et salade verte aux noix

### Dessert au choix

Tarte aux abricots  
Tarte aux pommes  
Tarte aux poires  
Salade de fruits rafraichissants



## SÉDUCTION

26 €

### Entrées au choix

Salade de perles marines  
Salade de choux rouge  
Tomate farcie  
Salade d'endives, comté, noix  
Pâté en croûte  
Cake salé courge et jambon cru  
Terrine de poisson  
Salade auvergnate  
Salade de lentilles et feta

### 1 Plat au choix / 2 Plats à partir de 50 personnes

Planche du boucher et sa  
palette de moutarde et salade  
de Pommes de terre  
Planche du charcutier et salade  
de lentilles à la moutarde  
Saumon froid poché et taboulé  
libanais  
Filet de poisson poché et méli  
mélo de céréales  
Planche du poissonnier

### Dessert au choix

Tarte normande aux pommes  
Tarte au sucre briochée  
Tiramisu  
Tarte aux myrtilles  
Crèmeux au chocolat du Pérou  
Verrine mascarpone vanille  
Salade d'agrumes



## PRESTIGE

38 €

### Entrées au choix

Salade perigourdine  
Pâté en croûte et condiments  
Terrine de foie gras maison  
Salade de St Jacques marinées  
Salade, viande de grison et  
fourme Ambert  
Salade pommes de terre au  
fromage de chèvre frais  
Thon façon sahim

### 1 Plat au choix / 2 Plats à partir de 50 personnes

Fricassée de volaille à la crème  
et champignons  
Mijoté de canard au miel  
Tajine de poulet au citron confit  
Sauté de eau Marengo  
Blanquette de saumon  
Pavé de lieu, carottes au cumin  
Pot au feu de cabillaud  
Pavé de cabillaud et écrasé de  
pommes de terre

### Dessert au choix

Tarte au citron meringuée  
Tiramisu  
Salade mangue-ananas  
Tarte fine caramélisée  
Tarte au citron  
Tarte Multifruits  
Mousse aux 2 chocolats

---

Inclus dans la prestation : service, mise en place de la salle, nappage,  
dressage, vaisselle, débarassage et nettoyage des locaux

# LES COCKTAILS

REPAS SERVI SOUS FORME DE  
**BOUCHÉES INDIVIDUELLES À CONSOMMER DEBOUT**  
BASE DE 10 PERSONNES MINIMUM - VIN NON INCLUS



## SEDUCTION 22 €

Petits fours feuilletés sélection  
Trio de mini tourtes  
Tartare de concombre menthe  
Mini brochette volaille Teriyaki  
Verrine de crabe/écrevisses à la mangue passion  
Verrine salées assorties

Option Plat chaud  
Suggestion du chef ( ex:  
Parmentier de canard)  
4,50€/personne

Assortiment de fromages

Dés de fromage  
Verrine de crème douceur  
Mini macarons découverte assortis  
Mini tartelette caramel pointe de sel  
Mini brochettes de fruits



## AUVERGNAT 23 €

Le Pain surprise  
Saumon fumé noisette de jambon d'Auvergne, Rillettes d'oie Comté, mousse de foie de canard et porto  
Verrine crème citron, saumon fumé et aneth  
Noix de jambon au beurre  
Mousse de foie de canard au sésame avec pain aux épices  
Mini ratatouille et chèvre  
Planche, Terrine de campagne, rosette, jambon sec accompagné d'oignons grelots et cornichons

### Option Plat chaud

Suggestion du chef ( ex:  
Parmentier de canard)  
4,50€/personne

Plateaux de fromage d'Auvergne

Opéra  
Tartelette framboise  
Clafouti groseille  
Tartelette citron  
Tatin aux pommes



## PRESTIGE 36 €

Assortiment tortillas  
Verrine de perles du volume  
Bruschetta fromage/tomate  
Tataki de thon  
Tartelette fromage de chèvre et tomates séchées  
Mille-feuille de foie gras  
Minis bagels garnis  
Tartare concombre/menthe  
Canapés assortis délice  
Noix St Jacques à la bretonne

### Plat chaud servi en bocaux

Suggestion du chef ( ex:  
Parmentier de canard)

Assortiment de fromage

Panna Cotta aux fruits exotiques  
Verrine de brunoise aux fruits  
Macarons assortis  
Tartelette caramel  
Clafoutis cerise  
Tartelette citron meringuée  
Moelleux pistache

---

Inclus dans la prestation : mise en place de la salle, nappage, dressage, vaisselle, débarassage et nettoyage des locaux

# PLATEAU REPAS

PLATEAU COMPOSÉ SERVI DANS VOTRE SALLE DE RÉUNION  
BASE DE 10 PERSONNES MINIMUM



## LE CLASSIQUE

**18€**

Crudités

Charcuterie

Viande froide ou poisson

Dessert

Pain

Boisson

## L'ESSENTIEL

**21€**

Pièce de boeuf ou dinde  
rôtie

Crudités

Jambon cru/Rosette/  
Rillettes

Asperges

Fromage

Mignardises

## LE PARFAIT

**26€**

Saumon fumé

Foie gras

Magret de canard

Crudités

Assortiment de fromage

Pâtisseries gourmandes





# RESTAURANT À TABLE

LE MIDI

## NOS FORMULES

Effectuer un choix pour l'ensemble du groupe

### Suggestion du chef

Entrée

Plat

Dessert

Café

22 €

### A la carte

Entrée

Plat

Dessert

Apéritif + Vin + Café

35 €



## ENTRÉES

Déllice de foie gras, assortiment de petit chutney  
Brochette de St Jacques, petit velouté de petit pois  
Saumon fumé crème de citron  
Foie gras poêlé, pomme Granny Smith  
Tatarki de thon au sésame et légumes croquants

## PLATS

Pièce de boeuf Salers, chutney Auvergnate  
Noisette d'agneau aux cèpes et sa tuile de noix  
Mignon de veau croquant de pécan, jus corsé  
Eventail de magret de canard aux cèpes  
Filet de cabillaud aux graines de sésame  
Dos de sandre à l'unilatérale au jus de moules

## DESSERTS

Panna cotta aux fruits rouges  
Déclinaisons sur le chocolat  
Crème brûlée au pain d'épices ou fruits rouges  
Tarte fine aux pomme etsa mousse calvados  
Tartelette façon tatin, sauce caramel  
Ecrin de chocolat aux noisettes



Servi à l'assiette-

Sur réservation uniquement -

Restaurant ouvert le midi du lundi au vendredi -



Réglement individuel ou "facturation groupe"

# CARTE



# MISES EN BOUCHE

## SALÉES

Panettone surprise salé (50 pièces)	<b>40,00 €</b>
Miche de pain surprise aux trois céréales (70 pièces)	<b>35,00 €</b>
Pizza royale pièce de 700g – 25 bouchées	<b>13,00€</b>
Tarte duo de poissons – 30 bouchées	<b>13,00€</b>
Tarte oignons jambon de dinde pièce de 1kg – 30 bouchées	<b>17,00€</b>
Plateau de fromages (découpé en dés / 10 personnes)	<b>12,00 €</b>

Plateau de rosette (50 tranches fines) . **11,00 €**

Plateau de chorizo (46 tranches fines) **11,00 €**

Plateau de jambon de pays (25 tranches fines découpées) **19,00 €**

## SUCRÉES

Tarte pâtissière aux pommes (18 portions)	<b>14,00 €</b>
Tarte pâtissière aux abricots (18 portions)	<b>14,00 €</b>
Chouquettes à la crème (20 pièces)	<b>10,00€</b>
Mini macarons assortis (20 pièces)	<b>18,00€</b>

**COMPOSEZ VOTRE APÉRITIF OU GOÛTER SELON VOS ENVIES....**

**A COMPLÉTER AVEC NOTRE LARGE CHOIX DE BOISSONS**

