

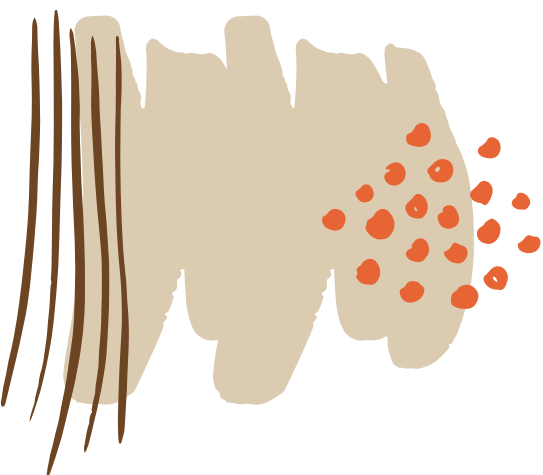
CARTE RESTAURATION

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

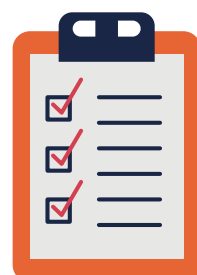
Location de salles

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

OU

Ophélie CHARRIER

o.charrier@corumsaintjean.fr

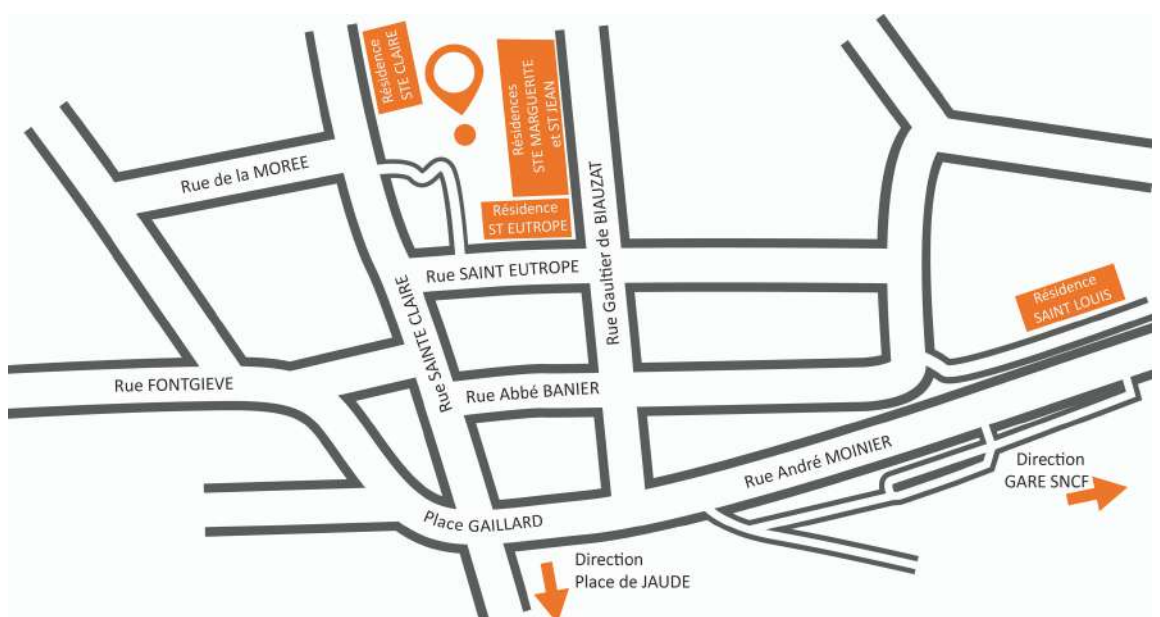
au 04-73-31-57-03

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

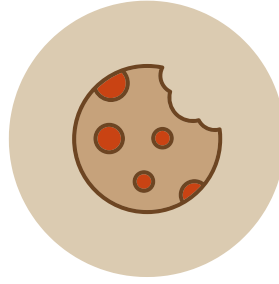
2,50 € par personne



LA MATINALE

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

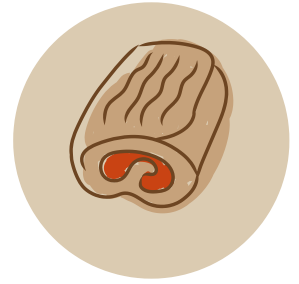
4.80 € par personne



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

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

COMPOSEZ VOTRE APÉRITIF OU GOÛTER SELON VOS ENVIES....
A COMPLÉTER AVEC NOTRE LARGE CHOIX DE BOISSONS

