



ELIOR RESTAURATION

TARIFS

SERVICE NON-COMPRIS DANS LA PRESTATION
--UNIQUEMENT SUR DEVIS--

PETITS-DÉJEUNERS ET PAUSES

ACCUEIL CAFÉ

2,30 €

Café, thé, eau plate

ACCUEIL CAFÉ DOUCEUR

5,50 €

Café, thé, eau plate, jus de fruits
+ 2 mini-viennoiseries par personne

PETIT DÉJEUNER

7,50 €

Café, thé, eau plate, jus de fruit
+ 2 mini-viennoiseries par personnes
+ Brochette de fruits

PLATEAUX DÉJEUNERS



LUNCH BOX

A partir
13,00 €

Mini salade (150 à 200g)
+ Un sandwich du jour
+ Un dessert simple

WORKSHOP LUNCH

A partir
21,00 €

Entrée froide
+ Un plat (selon saison)
+ Un fromage et morceau de pain ou
petit pain
+ Un dessert gourmand





ELIOR RESTAURATION

TARIFS

COCKTAILS

DEJEUNATOIRES OU DINATOIRES



COCKTAILS APÉRITIFS

3 pièces (salé/sucré)	11,00 €
6 pièces (salé/sucré)	15,00 €
9 pièces (salé/sucré)	19,00 €
12 pièces (salé/sucré)	22,00 €

L'ensemble des "cocktails apéritifs" sont accompagnées de : boissons soft (eau plate, eau gazeuse, jus de fruit et sodas)

COCKTAIL GOURMET

29,00 €

8 pièces composées de 5 pièces salées froides, 1 pièce chaude, 1 plat chaud
+ Fromage & pain
+ 3 pièces sucrées
+Café & thé

BUFFETS

BUFFET FROID

**A partir
28,00 €**

3 pièces salées

Assortiment de charcuteries et viandes froides

Assortiment de salades

3 pièces sucrées

Boissons soft

BUFFET CHAUD

**A partir
33,00 €**

3 pièces salées

Assortiment de plats chauds

Plateau de fromages AOP & pain

3 pièces sucrées

Boissons soft / Café & Thé



CARTE

EXEMPLES NON-EXHAUSTIFS
DE METS FAITS MAISON PAR NOS ÉQUIPES



PIÈCES SALÉES FROIDES MAISON

Blinis de saumon Gravelax à l'aneth
Navette au foie gras
Mini club sandwich
Mini wrap assorties (saumon,
jambon crème, légumes confits)
Pain pita rilette de thon aux épices
Pique de tomate mozzarella et
basilic frais
Mini cake maison (jambon-cantal/
tomate fêta courgettes/ potiron
chèvre)

PLATS CHAUDS EN ANIMATION

Mini brochette de volaille marinée à
la plancha
Poêlée de Gambas flambée
Mini brochette de boeuf
Andouillette de Jargeau rôtie à la
moutarde d'Orléans

PIÈCES SALÉES CHAUDS MAISON

Samoussa brunoise provençale
chèvre et miel
Brochette de magret de canard fumé,
abricots secs et comté
Cookie aux légumes d'été confits et
parmesan
Carpaccio de Saint Jacques marinées
au citron vert
Mini pizza
Mini croque à la moutarde d'Orléans
Mini quiche (confits de poireaux,
lardons emmental ou saumon)
Mini muffin (petits légumes, thon)

PIÈCES SUCRÉES MAISON

Mini Financier (mangue citron)
Brownie
Brochette de fruit frais
Chouquette
Mini tartelette aux fruits de saison
Croustillant chocolat noisette
Mini muffin
Clafoutis aux fruits de saison
Mousse chocolat
Mini feuilleté aux pommes
caramélisées
Panna Cotta