

Gastronomie & Evènements



L'Association des Usagers de la Cantine de l'Institut national de l'information géographique et forestière propose des prestations complémentaires de repas spécifiques, cocktails et pauses café.

Ces offres sont accessibles par réservation via le formulaire " Demande de Prestation" disponible sur le site de l'AUC pour les directions et services des établissements présents sur le pôle Géosciences. Certaines offres, signalées, sont accessibles aux agents sur demande de devis envoyée à : prestations@auc-ign.fr

Dans tous les cas, ces prestation sous soumises à la validation du chef-gérant et nécessitent un préavis, nécessaire à la commande des denrées.

Formules Café



Petit déjeuner Tradition

4.00 €

Café ou thé

Eau

Jus de fruits

Mini-viennoiseries (2 / pers) (Mini croissant, Mini pain au chocolat ou mini pain aux raisins)

Vaisselle Jetable

Disponible tous les jours, le matin jusqu'à 10h30, livré ou à retirer à la cafétéria.

Accueil-Café

1.00€

Café et thé

Vaisselle Jetable

Disponible tous les jours, livré ou à retirer à la cafétéria.

Le Tea Time Gourmand

4.50€

Café et thé

Chouquette, Madeleine pur beurre

Eau

Jus de fruits

Vaisselle Jetable

Disponible tous les jours, livré ou à retirer à la cafétéria.

Petit déjeuner Prestige

5.50€

Café et Thé

Jus de Fruits frais et Eau

Verrine de fruits frais

Madeleine Maison

Mini viennoiseries (2 /pers)

Disponible tous les jours, le matin jusqu'à 10h30, livré ou à retirer à la cafétéria.

Sous réserve de validation du gérant et avec un préavis de 72h ouvrées.

Tous les tarifs affichés sont par personne, HT et hors frais de personnels.

Accessible aux directions, aux services et aux agents

Formules Cocktail



Cocktail du Chef

15.50€

- 3 pièces d'assortiments de bouchées salées froides
- 4 pièces d'assortiments de bouchées salées chaudes
- 5 pièces d'assortiments sucrés

12 pièces/personne

Cocktail Prestige

23.00€

- 4 pièces d'assortiments de bouchées salées froides
- 7 pièces d'assortiments de bouchées salées chaudes
- 5 pièces d'assortiments sucrés

16 pièces/personne

Sous réserve de validation du gérant et avec un préavis de 72h ouvrées.

Tous les tarifs affichés sont par personne, HT et hors frais de personnels.

Accessible aux directions, aux services et aux agents

Formules Buffet



Deux formules sont disponibles

- *Formule à 13.20€ HT : avec deux saveurs au choix parmi chaque thématique ci-dessous*
- *Formule à 17.50€ HT : avec trois saveurs au choix parmi chaque thématique ci-dessous*

Salade composée :

Taboulé Libanais,
Salade composée de saison,
Terrine de poisson ou pâté

Assortiment de charcuterie :

Jambon blanc,
Jambon de pays, Rosette,
Pâté en croute

Assortiment de viandes :

Rôti de bœuf,
Rôti de porc,
Pilons de poulet,
Rôti de dinde fumé

Assortiment de fromages :

Bleu d'Auvergne,
Camembert,
Chèvre,
Comté

Tarte aux fruits : Suivant la saison

Ces buffets sont livrés avec pain, beurre, sauces, condiments, serviettes, couverts, sel et poivre.

Disponible tous les jours sous réserve de validation du gérant et avec un préavis de 72h ouvrées.

Tous les tarifs affichés sont par personne, HT et hors frais de personnels.

Accessible aux directions, aux services et aux agents

Formules Menus



Production maison

Menu Découverte

19.90€ HT

Entrée

Plat

Dessert

Menu Dégustation

36.00€ HT

Entrée

Plat

Dessert

**Les propositions sont faites au moment de la demande de prestation, justifié par le fait que nous ne cuisinons que des produits de saison au top de leur maturités. Tout ceci en accord avec la gamme de prix proposé.*

Menus disponibles tous les jours, sous réserve de validation du gérant et avec un préavis de 72h ouvrées. Max 20 personnes

Tous les tarifs affichés sont par personne, hors taxes et hors frais de personnels.

Carte des Vins



Vins Salle d'hôte

Les Rouges

Bordeaux

2011	Medoc, Château d'Escurac	Domaine Château d'Escurac	18.00€
------	--------------------------	----------------------------------	--------

Vallée du Rhône

2016	Saint Joseph	Domaine des Hauts Châssis	16.00€
------	--------------	----------------------------------	--------

Languedoc

2016	Cuvée Gravis	Domaine Camp del Mas	17.50€
------	--------------	-----------------------------	--------

Bourgogne

2015	Haute côtes de nuits	Domaine Decelle- Villa	19.00€
------	----------------------	-------------------------------	--------

Les Blancs

Bourgogne Village

2015	Haute côte de Beaune	Domaine Decelle-Villa	20.00€
------	----------------------	------------------------------	--------

Beaujolais

2015	Saint Véran « Les pommards»	Domaine Robert Denogent	21.00€
------	-----------------------------	--------------------------------	--------

Alsace

2016	Gewurztraminer	Domaine Albert Mann	15.00€
------	----------------	----------------------------	--------

Vallée de la Loire

2016	Sancerre	Domaine Lucien Crochet	16 00€
------	----------	-------------------------------	--------

Tous les vins présentés sont en bouteilles de 75cl, les prix sont hors taxes.

La TVA sur les alcools est de 20%.

Carte des vins Prestation



Vins Rouges

Bouteille de 75 cl

<i>Vallée de la Loire</i>	<i>Orléans « Clos Saint Fiacre » 2015</i>	<i>10.00€</i>
<i>Bourgogne :</i>	<i>Côte de Brouilly « Domaine Decelle-Villa » 2016</i>	<i>15.00€</i>
<i>Bordeaux :</i>	<i>Château grand Bireau 2016</i>	<i>11.00€</i>

Vins blancs

<i>Bordeaux :</i>	<i>Château Valrose 2013</i>	<i>13.00€</i>
<i>Vallée de la Loire</i>	<i>Orléans « Clos Saint Fiacre » 2017</i>	<i>10.00€</i>
<i>Bourgogne :</i>	<i>Chardonnay Bourgogne 2015</i>	<i>18.00€</i>

Vins Rosé *Baux de Provence « Domaine les terres blanches » 2017 BIO* *11.50€*

Tous les vins présentés sont en bouteille de 75cl, les prix sont hors taxes.

La TVA sur les alcools est de 20%.

Frais Annexes

**Décoration Florale
Prémium** 140.00€

Décoration Florale 60.00€

**Participation aux frais de
personnels *** 180.00€

**Aménagement,
Déménagement, Nettoyage** 150.00€

**Forfait Service Cocktail
pour une personne *** 280.00€



*La participation aux frais de personnels s'entend dès lors que le chef est obligé de recourir à un personnel intérimaire pour réaliser la prestation et ne pas dégrader la qualité du service.

*Il revient au chef de déterminer le nombre d'agents nécessaires pour effectuer toutes les opérations de la prestation. Les frais seront majorés le samedi et dimanche

Ces prestations sont revues périodiquement pour les cocktails, buffets et formules café.

L'AUC peut réaliser des prestations spécifiques en dehors des offres proposées sur demande de devis.

Pour les prestations proposées se déroulant en dehors des locaux de l'AUC mais dans des salles de réunions des bâtiments du pôle Géosciences, l'AUC propose un service de livraison, d'installation et de désinstallation. Cela implique la fourniture de matériel et le retour de celui-ci incombe au client.

Pour tout renseignement ou demande de devis :

prestations@auc-ign.fr

Christelle tel : 01.43.98.62.17