

CATALOGUE 2025



L'Association des Usagers de la Cantine de l'Institut Géographique national de l'information géographique et forestière propose des prestations complémentaires de repas spécifiques, cocktails, petits-déjeuners 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. Ces offres sont également accessibles aux agents sur demande de devis envoyée à : prestations@auc-ign.fr

Ce catalogue propose une offre variée, équilibrée et accessible, avec un volet végétarien inclus pour répondre aux besoins d'une demande soucieuse de ses choix alimentaires. Les prix sont pensés pour être attractifs tout en offrant des produits de qualité.

La même exigence que pour l'offre de restauration sur place est appliquée en termes d'approvisionnement et de qualité des préparations. Nous vous proposons une offre tournée vers des produits frais, de saison et durable préparée par notre équipe souhaitant vous offrir un moment de plaisir partagé avec vos convives.

Table des matières

FORMULES CAFE.....	3
Accueil-Café 1.10€/pers	4
Petit déjeuner Tradition 4.40€/pers.	4
Tea Time Gourmand 4.95€ /pers.	4
Petit déjeuner Prestige 6.00€/ pers.....	4
FORMULES BUFFETS.....	5
Buffet pique-nique 15.00€/ pers. (<i>option végétarienne</i>)	6
Buffet du jour 16.00€/ pers. (<i>option végétarienne</i>)	6
Buffet Prestige 21.00€/ pers. (<i>option végétarienne</i>)	6
FORMULE COCKTAIL	8
Cocktail du Chef 16.00€/pers	8
PRESTATION MAITRE D'HOTEL.....	9
Menu Découverte 22.00€/pers	10
Menu Prestige 35.00€/pers	11
Menu Végétarien 30.00€/pers	12
CONDITIONS GENERALES	13

FORMULES CAFE



Quatre formules « matin et pauses » vous sont proposées :

Accueil-Café

Petit déjeuner Tradition

Le Tea Time Gourmand

Petit déjeuner Prestige

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

L'installation et la désinstallation sont optionnelles :

Installation 10€

Désinstallation 10€

Accueil-Café 1.10€/pers

- Café et thé

Disponible tous les jours, livré (en option) ou à retirer à la cafétéria.

Petit déjeuner Tradition 4.40€/pers.

- Café ou thé
- Eau en carafe
- Jus de fruits bio
- Mini-viennoiseries (2 / pers) (Mini croissant, Mini pain au chocolat ou mini pain aux raisins)

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

Tea Time Gourmand 4.95€ /pers.

- Café et thé
- Chouquette, Madeleine maison pur beurre ou Cake sucré maison
- Eau en carafe
- Jus de fruits bio

Disponible tous les jours, livré (en option) ou à retirer à la cafétéria

Petit déjeuner Prestige 6.00€/ pers.

- Café et Thé
- Jus de Fruits fait maison et Eau en carafe
- Verrine de fruits frais bio
- Madeleine Maison ou cake sucré maison
- Mini viennoiseries (2 /pers)

*Disponible tous les jours, le matin jusqu'à 10h30, livré (en option) ou à retirer à la cafétéria.
Sous réserve de validation du gérant et avec un préavis de 72h ouvrées.*

FORMULES BUFFETS



Nous vous proposons une expérience culinaire unique, où chaque plat est préparé avec soin, à partir de produits frais, de saison et principalement issus de l'agriculture biologique. Notre formule buffet a été pensée pour offrir une variété de mets savoureux, équilibrés et respectueux de l'environnement, avec une large sélection de préparations faites maison qui raviront vos convives.

Trois formules buffet sont disponibles :

Buffet pique-nique

Buffet du jour

Buffet prestige

Auxquelles peuvent s'ajouter des options supplémentaires salées, sucrées ainsi que des boissons.

Buffet pique-nique 15.00€/ pers. (option végétarienne)

- Salade de pâtes bio et locales aux légumes de saison bio
- Quiche lorraine ou *Quiche aux poireaux bio*
- Charcuteries (Les cochonnailles du Haut Bois fabriquées dans le Perche) ou *Falafel, sauce tahini*
- Fromages (AOC ou bio)
- Fruits frais bio de saison
- Pain frais bio

Buffet du jour 16.00€/ pers. (option végétarienne)

Nous vous proposons de découvrir notre *menu du jour*, élaboré spécialement pour le restaurant de l'établissement, mais servi sous une forme différente : un **buffet en salle**. Cette formule permet à chacun de composer son assiette selon ses goûts et ses envies, tout en bénéficiant de la variété et de la qualité des plats préparés pour le déjeuner.

- Entrée dressée du jour et/ou crudités bio
- Plat principal
- Dessert pâtissé et/ou fruits frais bio
- Pain frais bio

Nous pouvons vous transmettre le menu environ une semaine à l'avance.

Buffet Prestige 21.00€/ pers. (option végétarienne)

- Cheesecake truite fumée française ou *cheesecake salé végétarien*
- Mini brochettes de poulet marinées (La Ferme du Luteau - Loiret) ou *Brochettes de légumes grillés bio*
- Houmous maison
- Tapenade
- Mélange de crudités bio avec vinaigrette maison
- Fromages (AOC ou bio)
- Pain frais bio
- Dessert pâtissé du chef

Options supplémentaires des Buffets



Options supplémentaires Sucrées :

- Tartelette au citron meringuée : 2,50€ par personne
- Salade de fruits frais de saison : 2,00€ par personne
- Madeleine : 0.80€ la pièce
- Chouquette : 0.30€ la pièce
- Gâteau au chocolat moelleux : 16€ (pour 8 personnes)
- Cake sucré : 9€ (pour 8 personnes)

Options supplémentaires Salées :

- Gougères : 0.30€ par personne
- Verrine salée : 2.50€ par personne
- Wraps poulet (La Ferme du Luteau - Loiret) aux légumes de saison bio ou **Wraps crudités/fêta** : 2.00€ par personne
- Mini falafels avec sauce tahini maison : 3.00€ par personne
- Légumes bio taillés, sauce yaourt grec et herbes fraîches : 2.50€ par personne

Option supplémentaire Boissons

- Eau minérale plate 1,5L : 1.50€
- Eau pétillante plate 1,5L : 2.00€ (Consigne obligatoire : 1.00€)
- Jus de fruits frais bio pomme ou orange 1L : 5€
- Boissons Maison Meneau individuelles : 2.50€ (limonade, cola, cola allégé, soda citron, soda orange, citronnade, jus d'orange, jus d'ananas, jus d'abricot, multifruit, ...)

- Vins à la carte selon nos arrivages, nous vous transmettrons la liste sur demande.

FORMULE COCKTAIL



Cocktail du Chef 16.00€/pers

Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs produits, afin de vous offrir des bouchées raffinées, savoureuses et d'une fraîcheur incomparable. Ce service est conçu pour vos événements, où chaque invité pourra savourer des mets créatifs et élégants, tout en garantissant une qualité constante grâce à la maîtrise de produits surgelés. Un moment de gourmandise qui allie simplicité et innovation.

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

A la pièce...

- Salée 1.40€
- Sucrée 1.50€

PRESTATION MAITRE D'HOTEL



Service à l'assiette avec une expérience conviviale et raffinée. Vous déjeunerez dans la salle d'hôte de l'AUC en toute tranquillité.

Trois formules sont proposées en salle d'hôte :

Menu Découverte

Menu Prestige

Menu Végétarien

- **Nombre minimum de convives** : 10 personnes
- **Nombre maximum de convives** : 20 personnes (au-delà possibilité de vous installer au self avec des paravents)
- **Service inclus** : Chef en cuisine, personnel de service pour la mise en place, le service à table et le nettoyage
- **Délai de commande** : 72h minimum avant l'événement

Menu Découverte 22.00€/pers

Un menu savoureux et abordable, parfait pour une première expérience culinaire ou un repas en petit comité.

Exemple de menu

Entrées au choix :

- Tartare de tomates et mozzarella, vinaigrette au basilic
- Velouté de courgettes et fromage frais à la menthe
- Salade de chèvre chaud, noix et miel

Plats principaux au choix :

- Suprême de poulet rôti, légumes de saison rôtis, purée maison
- Filet de poisson blanc poché, sauce au beurre blanc, riz basmati
- Quiche végétarienne aux légumes de saison, salade verte

Desserts au choix :

- Tarte aux pommes maison
- Mousse au chocolat noir
- Salade de fruits frais de saison

Menu Prestige 35.00€/pers

Un menu plus élaboré pour des événements spéciaux ou des repas raffinés. Un voyage gustatif plus riche et sophistiqué.

Exemple de menu

Entrées au choix :

- Foie gras de canard maison, chutney de figues, toast grillé
- Carpaccio de saumon mariné aux agrumes, crème à l'aneth
- Salade d'avocat et crevettes, vinaigrette au pamplemousse

Plats principaux au choix :

- Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois
- Magret de canard rôti, sauce au miel et thym, légumes glacés
- Risotto aux champignons des bois

Desserts au choix :

- Soufflé au chocolat au Grand Marnier
- Tartelette citron meringuée
- Verrine de crème brûlée à la vanille

Menu Végétarien 30.00€/pers

Pour un repas savoureux, sans viande ni poisson, mais toujours raffiné et gourmand.

Exemple de Menu

Entrées au choix :

- Velouté de potimarron, éclats de noisettes
- Carpaccio de betteraves et fromage de chèvre, vinaigrette à l'huile de noix
- Bruschetta à la tomate, basilic et parmesan

Plats principaux au choix :

- Gratin de légumes de saison à la crème d'amande
- Tartine chaude de légumes grillés et fromage de chèvre, salade de roquette
- Curry de légumes et pois chiches, riz basmati

Desserts au choix :

- Tarte aux fruits rouges et crème pâtissière
- Crème au chocolat et éclats de noisettes
- Crumble aux pommes et fruits de saison

Options supplémentaires :

- Fromage de saison : 3,00€ par personne
- **Boissons :**
 - Eau plate et gazeuse : 1,50€ par personne
 - Bouteille de vin à la carte
 - Jus de fruits frais : 2,50€ par personne

CONDITIONS GENERALES

- **Réservation** : La commande doit être passée au plus tard 72 heures avant l'événement.
- **Livraison et installation** : livraison et installation sur nappe comprise dans les prestations de buffet et cocktail (en sus pour les autres). La mise à disposition et l'installation des tables n'est pas à la charge de l'AUC
- **Prix** : Les prix sont indiqués par personne et incluent la préparation, la cuisine et le service.
- **Personnalisation du menu** : Possibilité d'adapter le menu selon les préférences et les besoins diététiques spécifiques (végétalien, sans gluten, etc.), avec supplément selon les modifications.

Frais annexes :

- Les prix sont indiqués hors taxes
- Livraison en supplément 25.00€
- Participation aux frais de personnel (en fonction de l'ampleur de la prestation) 180.00€
- Forfait service cocktail 280.00€ / 50 convives (obligatoire dans les locaux de l'AUC)
- **Location de vaisselle (kit complet par personne) : 0.75€**

Les prix de ces prestations sont revus périodiquement pour les cocktails, buffets et formules café.

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

Merci de nous rendre l'ensemble du matériel et de la vaisselle prêtée, sous réserve de facturation en cas de manquement.

Pour tout renseignement ou demande de devis :

prestations@auc-ign.fr

ou

Christelle au 01.43.98.62.17