RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Crous Versailles

Découvrez notre Pôle traiteur Saclay

Dans cette brochure vous allez découvrir la nouvelle carte traiteur du Crous de Versailles.

Forts de notre savoir-faire, nous vous proposons une carte traiteur diversifiée, préparée par nos chefs cuisiniers, présentant de multiples offres (buffets, plateaux repas, cocktails, pauses café..) pour répondre à vos attentes et vous permettre de personnaliser les menus au gré de vos envies.

Le service et le conseil sont au cœur de notre prestation. Ainsi, pour vous accompagner, un interlocuteur sera dédié au suivi de votre évènement.

N'hésitez pas à nous consulter également lors de vos séminaires. Le Crous de Versailles propose une offre «clef en main» comprenant salles de réunions et espaces de travail.

Les équipes du Crous de Versailles.

Pauses cafés > p3

Apéritifs > p4

Cocktails > p5

Brunchs
et Buffets > p7

Plateaux
et paniers repas > p9

Repas à table > p11

La cave > p13

Décorations
> p15

Pauses cafés

Café, Thé, Chocolat ..... | 1,50 € ht 1,65 € ttc

Pause café ..... | 3,00 € ht 3,30 € ttc
Café / Thé / Jus de fruits / biscuit sec enveloppé

Pause café madeleine : ..... | 3,50 € ht 3,85 € ttc
Café / Thé / Jus de fruits / 1 madeleine

Pause café viennoiserie : ..... | 4,50 € ht 4,95 € ttc
Café / Thé / Jus de fruits / 3 mini viennoiseries

Pause goûter : 3 pièces ..... | 5,00 € ht 5,50 € ttc
Café / Thé / Jus de fruits / Assortiment de gourmandises

Trio ..... | 6,00 € ht 6,60 € ttc
Cake, café, jus + eau 50 cl

Apéritifs

Apéritif classique

Chouquettes sucrées
Biscuits croustillants salés
Bouchées apéritives salées
Cacahuètes

Sodas
Jus de fruits
Eaux plates et pétillantes

5,00 € ht 5,50 € ttc

Ardoise tapas : 3 pièces

Fromage
Charcuterie
Poisson

4,00 € ht 4,40 € ttc

Apéritif des chefs : 6 pièces

Tapas éffiloché de bœuf condiment de poivron rouge
Mini wraps au saumon fumé et crème d'avocat
Navette mousse de canard et son pickels de cornichon
Verrine de tartare de légumes, vinaigrette de framboises
Mini moelleux au chocolat noir, crème fouettée au café
Mini tartelette crème citronnée

Sodas
Jus de fruits
Eaux plates et pétillantes

10,00 € ht 11,00 € ttc

Le “Mise en bouche”* :

8 pièces salées (5 salées et 3 sucrées)

Tapas éffiloché de canard confit et sa confiture de figues

Navette rillettes de sardine à l’aneth et citron vert

Mini quiche de légumes du soleil

Mini sandwich jambon de pays et fromage de chèvre

Canapé lunch (foie gras, truite fumée, courgettes basilic, fromage frais citron, jambon de Serrano, chèvre, raisin, saumon fumé)

Brochette de légumes rôtis au thym

Couronne de mini sandwichs (saumon fumé, mousse de canard, tarama, fromage et noix)

Verrine de tartare de tomates et son fondant d’avocat

Sodas / jus de fruits /
Eaux plates et pétillantes

13,00 € ht 14,30 €

Le “sucré / salé”* :

10 pièces (6 salées et 4 sucrées)

Navette sésame au saumon fumé et sa sauce samouraï

Briochain au foie gras et son confit de figues

Mini pain bagnat au poulet rôti

Mini cake aux légumes de saison

Navette végètarienne (Préparation fromagère, carottes râpées, courgettes râpées, coriandre)

Cuillère de la mer à la provençale

Canapé gourmet (saumon fumé, lard, pruneaux, crevettes, jambon de pays, rouget, artichauts, féta, foie gras et noisettes)

Brochette gourmande de fruits marinés au miel et thym

Variation de macaron (chocolat, pistache, framboise, café, citron, vanille)

Verrine de panna cotta à la menthe et son coulis aux fruits de la passion

Sodas / jus de fruits /
Eaux plates et pétillantes

16,00 € ht 17,60 € ttc

* En fonction des arrivages et des saisons

Cocktail prestige* :

14 pièces (9 salées et 5 sucrées)

Cuillère de saumon gravelax au poivre

Pickels de légumes

Canapés Excellence (saumon fumé, œufs de truite, saucisson sec, tomates, asperges, chèvre, tomates, filet de canard, eiglefin)

Explosion de saveurs (poire, chèvre, foie gras, opéra saumon, foie gras chocolat, blinis homard, langoustine, St-Jacques)

Pain surprise (saumon fumé, rillettes de canard pistache, tzatziki, poulet parmesan, chèvre abricot)

Tapas de foie gras et oignons confits au porto

Cuillère veggie aux légumes de saison

Macaron truffe blanche et noisettes torréfiées

Ardoise de fromages de nos régions

Mini burger façon Rossini

Verrine de tartare d’ananas confit au miel, spéculoos

Mini tartelette, crème pâtissière vanillée aux fruits

Mini cheese cake clémentine de Corse au basilic

Petits fours chocolatés

Sodas / jus de fruits /
Eaux plates et pétillantes

24,00 € ht 26,40 € ttc

Brunchs

Brunch :

Salade composée à base de féculent
Assortiment crudités
Jambon blanc ou terrine campagnarde
Omelette aux fines herbes ou œuf mimosa
Pain toasté

Assortiment de fromages

Assortiment de desserts
Corbeille de fruits
Brioche
Crêpe sucrée
Pancakes

Petit pain / café / thé
jus de fruits / eau / confiture
/ nutella / miel / micro beurre
/ sirop d'érable

12,00 € ht 13,20 € ttc

L'essentiel* :

11 pièces (8 salées et 3 sucrées)

Salade composée à base de féculent
Assortiment de crudités
Wraps au saumon fumé
sauce aux fines herbes
Mini club jambon beurre, emmental
Navette rillettes de poisson à la coriandre
Mini croque poireaux et saumon fumé
Mini cake aux légumes de saison
Mini clafoutis régional
Chips croustillantes

Assortiment de desserts
Mini tropézienne et sa crème mousseline
Salade de fruits frais
Macaron divers parfums ((chocolat, pistache,
framboise, café, citron, vanille)

Café / jus de fruits / eau plate

15,00 € ht 16,50 € ttc

Buffets

Buffet campagnard*

(minimum 20 personnes)

Entrées
Deux salades composées
à base de féculents (possibilité
de soupe uniquement sur demande)
Assortiment de crudités /
Ardoise charcutière

1 Viande au choix
Poulet mariné aux épices
Filet mignon à la moutarde

1 Poisson au choix
Quiche de saison
Filet de poisson frais mariné

Plateau de fromages
/ mesclun

Assortiment
de desserts
Salade de fruits frais
Assortiment de 3 délices sucrés

Eaux plates et pétillantes
/ pain / café

16,00 € ht 17,60 € ttc

Buffet premium*

Entrées
Deux salades composées
à base de féculents
(possibilité de soupe
sur demande)
Assortiment
de crudités

2 Plats au choix
1/2 coquelet rôti aux herbes
Sauté de bœuf à l'asiatique
Pavé de lieu noir sauce
curry et lait de coco
Légumes de saison

Plateau de fromages
/ mesclun

Assortiment
de desserts
Salade de fruits exotiques
Gourmandises sucrées
(3 pièces par pers)

Eaux plates et pétillantes
/ pain / café

18,00 € ht 19,80 € ttc

Buffet prestige*

Entrées
Salade périgourdine au foie gras,
tomates confites au thym
Noix de Saint-Jacques snackées,
mousseline de pommes au céleri

Plat au choix

Magret de canard au vin miellé
Blanquette du pêcheur
Légumes du jour
(féculents et légumes verts)

Ardoise de fromages AOP
/ mesclun

Assortiment
de desserts
Corbeille de fruits
Mini cheesecake pistache
Verrine tiramisu d'ananas confit
Mini tartelette crémeux au citron vert

Eaux plates et pétillantes
/ pain / café

24,00 € ht 26,40 € ttc

Supplément petits fours 2,00 €

* En fonction des arrivages et des saisons

Plateaux repas

Choix identique pour une même commande

Plateau gourmet*

1 Entrée au choix

Salade composée (à base de féculent)

Plaisir salé accompagné de salade verte (tarterie du jour)

1 Plat au choix

Brochette de poulet à l'asiatique

Tranche de gigot d'agneau sauce béarnaise

Pavé de lieu noir crumble de parmesan

Wraps au saumon fumé et crème d'avocat

Fromage

Délice sucré

Eau en 50 cl / pain

15,00 € ht 16,50 € ttc

Plateau prestige

1 Entrée au choix

Salade composée (à base de féculent)

Salade de langoustine, avocat et pomelos

1 Plat au choix

Aiguillettes de canard au vin miellé

Brochette de bœuf mariné

Fish and Chips sauce curry

Bagel de saumon fumé sauce fromagère

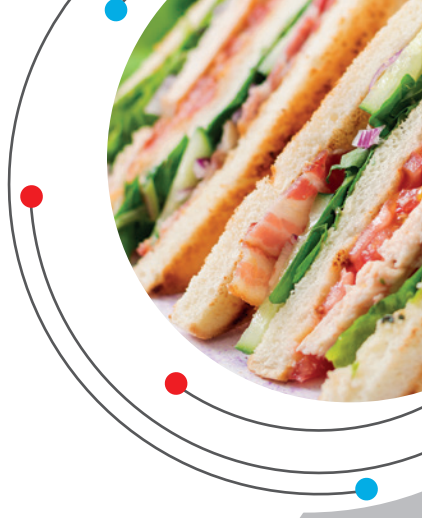
Fromage

Plaisir gourmand

Eau en 50 cl / pain

17,00 € ht 18,70 € ttc

Paniers repas



Panier repas*

1 sandwich club,

1 sachet de chips,

1 fruit

1 compote

Eau 50 cl

6,00 € ht 6,60 € ttc

Panier repas*

1 sandwich maison,

1 sachet de chips,

1 fruit

1 muffin ou un laitage

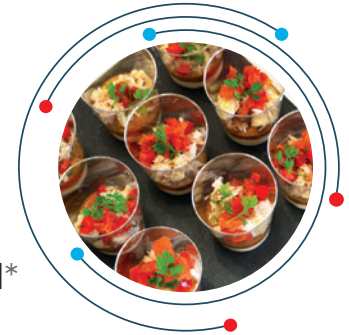
Eau 50 cl

7,00 € ht 7,70 € ttc

* En fonction des arrivages et des saisons

Repas à table

Dans ces menus, les entrées et les desserts sont identiques pour tous les convives et les plats sont au choix.
Exclusivement dans nos salons situés au bâtiment Bréguet/Gif et dans la salle VIP au restaurant des Cèdres/Orsay - Service inclus
Les eaux plates et gazeuzes sont vendues séparément.



Menu gourmand*

1 Entrée au choix

Bruschetta de saison
Crumble de légumes au parmesan
Rillettes marines et son pain toasté
Salade gourmande du chef (poulet rôti, gésier, œuf poché, salade)

1 Plat au choix

Filet de sandre / beurre nantais
Filet de lieu noir / mousseline de poivron rouge
Burger savoyard au reblochon / potatoes maison
Cuisse de pintade à la normande
Tagliatelles / ratatouille niçoise

1 Dessert au choix

Café gourmand : Assortiment de 3 douceurs sucrés
Carpaccio d'ananas / glace vanille bourbon
Cœur fondant chocolat et son coulis de fruits
Panna cotta mangue et fruits exotiques

Pain / café / eau en carafe

16,00 € ht 17,60 € ttc

* En fonction des arrivages et des saisons

Repas à table

Menu du chef*

1 Entrée au choix

Croustillant de chèvre chaud au thym
Saumon gravelax à l'aneth et sa salade
Cassolette de la mer gratinée
Salade folle aux deux canards

1 Plat au choix

Filet de daurade et son condiment de légumes marinés
Filet de rouget sauce catalane
Brochette de bœuf mariné
Cuisse de canard confite sauce forestière
Gratin dauphinois / Légumes grillés

1 Dessert au choix

Verrine de crèmeux au citron, crumble cacao
Tarte fine aux pommes, glace vanille sauce caramel au beurre salé
Tiramisu aux fruits
Feuillantine chocolatée

Pain / café / eau en carafe

22,00 € ht 24,20 € ttc

Menu prestige*

1 Entrée au choix

Foie gras poêlé à la mangue
Tartare de jambon de pays et son condiment
Tartare de Saint-Jacques aux câpres
Salade festive (mesclun, langoustines, encornets, graines de courges, épis de maïs, citron)

1 Plat au choix

Châteaubriand de bœuf sauce aux deux poivres
Filet d'agneau et son jus corsé
Queue de lotte à la moutarde à l'ancienne
Noix de Saint-Jacques au beurre persillé citron vert
Tomates confites / Risotto verdé

1 Dessert au choix

Douceur chocolat cœur de mandarine Corse
Gourmandises du palais (3 pièces par pers)
Suprêmes de fraises, amandes, thé Matcha
Mille-feuilles spéculoos aux fruits

Pain / café / eau en carafe

28,00 € ht 30,80 € ttc

Vins au verre

Verre de kir	3,00 € ht	3,60 € ttc
Verre de Whisky	4,00 € ht	4,80 € ttc
Verre d'apéritif anisé ou de suze	3,00 € ht	3,60 € ttc
Verre de Punch ou sangria	3,00 € ht	3,60 € ttc
Bière	3,00 € ht	3,60 € ttc

Vins Blancs*

Champagne Louis Constant	20,00 € ht	24,00 € ttc
Crémant d'Alsace Wolfberger	16,00 € ht	19,20 € ttc
Bourgogne Aligoté	14,00 € ht	16,80 € ttc
Beaune 1er cru	31,00 € ht	37.20 € ttc
Pouilly fuisse	23,00 € ht	27.60 € ttc
Chablis AOC La Chablisienne finage	18,00 € ht	21,60 € ttc
Menetou Salon	16,00 € ht	19,20 € ttc
Quincy AOP	15,00 € ht	18,00 € ttc
Macon village Emalière	10,00 € ht	12,00 € ttc
Côte de Gascogne «Colombel»	9,00 € ht	10,80 € ttc
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP	9,00 € ht	10,80 € ttc
Bordeaux entre deux mers	9,00 € ht	10,80 € ttc

Vins Rosés*

Coteaux Varois en Provence AOP	10,00 € ht	12.00 € ttc
Bordeaux AOP Les Mercadières	7,00 € ht	8,40 € ttc
Vin d'Oc Grenache Maslourel	5,00 € ht	6,00 € ttc

Vins Rouges*

Bordeaux Pessac Leognan	24,00 € ht	28,80 € ttc
Bourgogne Mercurey	17,00 € ht	20,40 € ttc
Côte du Rhône AOC Guigal	14,00 € ht	16,80 € ttc
Vacqueyras Château des Hautes Ribes	13,00 € ht	15,60 € ttc
Brouilly AOC Chapelle de venenge	12,00 € ht	14,40 € ttc
Saumur Champigny AOC Valengenet	12,00 € ht	14,40 € ttc
Côte de Bourg	10,00 € ht	12,00 € ttc
Arédius	12,00 € ht	14,40 € ttc

*Autres vins à la demande selon disponibilités sur le restaurant.

Boissons Softs (TVA 10%)

Jus de fruit 1 litre	4,20 € ht	4,62 € ttc
Coca 1,5 litres	4,50 € ht	4,95 € ttc
Canette 33cl	2,00 € ht	2,20 € ttc
Eau minérale 1 litre	3,00 € ht	3,30 € ttc
Eau minérale gazeuse 1 litre	3,00 € ht	3,30 € ttc
Eau de source 50cl	1,10 € ht	1,21 € ttc
Eau de source gazeuse 50cl	1,10 € ht	1,21 € ttc
Eau plate Vittel 50cl	1,90 € ht	2,09 € ttc

Boissons Alcoolisées (TVA 20%)

Cidre brut ou doux 75cl	4,20 € ht	5,04 € ttc
Litre de punch	15,00 € ht	18,00 € ttc

Droits de bouchon

Droit de bouchon vins	4,00 € ht	4,80 € ttc
Droit de bouchon Champagne	5,00 € ht	6,00 € ttc

Décorations et autres

Nappe en tissu	Sur devis en fontion des longueurs
Fleurs : Décoration de buffet	Sur devis - commande la veille
Fleurs : Centre de table	Sur devis - commande la veille
Bougie	Sur devis
Décoration particulière	Sur devis
Location de vaisselle Prestige	Sur devis
Frais de livraison	Zone 1 *(campus)* 20 €^{ht} / Zone 2 *(villes limitrophes)* 30 €^{ht} / Zone 3 *(villes non limitrophes)* 50 €^{ht}
Mise à disposition d'un personnel de service	20 €^{ht} 24 € ^{ttc} de l'heure
Sortie de FoodTruck	Sur devis

Conditions

Nos tarifs s'entendent HORS TAXES et par personne
(nombre de personnes déclaré au moment de la commande).
Voir les précisions sur l'application de la TVA en bas de page.

Vaisselle et nappage sont inclus dans nos tarifs.
Toute prestation non décommandée au moins deux jours avant la date prévue, sera facturée sur la base du bon de commande initial.

Pour information : tout matériel non récupéré sera facturé.

Pour les bâtiments Eiffel et Bouygues, réservation de salle, des tables et nappage à faire auprès de la DPIET.

N° de la DPIET - 01 75 31 66 66 - support.dpiet@listes.centralesupelec.fr

Modalités

Merci de prendre connaissance des conditions générales de vente ci-jointes.
Le Crous se réserve le droit de refuser toute demande hors délais ou ne respectant pas les CGV.

Attention, tout bon de commande non signé ne sera pas traité.
Il peut arriver que les menus choisis lors de la commande subissent des changements dus aux fournisseurs ou autre cas exceptionnel.

Contacts

Pour toute commande ou demande de devis, veuillez nous contacter par courriel : traiteur-saclay@crous-versailles.fr
Pour toute information, vous pouvez également nous contacter par téléphone au 01 69 85 28 32 ou au 06 18 28 52 26.

L'application de la TVA se fait de la manière suivante : ALIMENTAIRE : 10%
BOISSONS NON ALCOOLISÉES : 10%
BOISSONS ALCOOLISÉES : 20%
FRAIS DE LIVRAISON : 20%
MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL POUR LE SERVICE : 20%

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Crous Versailles

Forts de notre savoir-faire, nous proposons une offre diversifiée, préparée par nos chefs cuisiniers, pour répondre à vos attentes.

N'hésitez pas à nous contacter pour vos futurs évènements !

Retrouvez notre carte traiteur sur **www.crous-versailles.fr**

Pôle Traiteur
Saclay

06 18 28 52 26
01 69 85 28 32

traiteur-saclay@
crous-versailles.fr

Création : Service communication du Crous de Versailles / Crédits photos : Crous de Versailles et Adobe Stock