



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Découvrez
notre
carte
Traiteur
By Crous de Versailles



Paris-Saclay



| crous-versailles.fr



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.

Les équipes du Crous de Versailles.



Pauses cafés > p3



Apéritifs > p4



Cocktails > p5



Brunchs
et Buffets > p7



Plateaux
et paniers repas > p9



Brasserie La Ruche > p11



La cave > p13



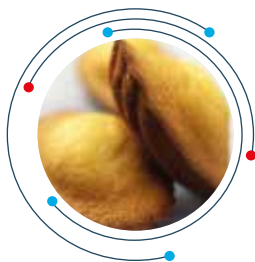
Frais divers
> p15

Pôle traiteur



Pauses cafés

//////////////////// Minimum 15 personnes



Café, Thé, Chocolat | 1,75 €^{ht} 1,93 €^{ttc}

Pause café / biscuit | 3,50 €^{ht} 3,85 €^{ttc}

Café / Thé / Jus de fruits / biscuit sec enveloppé

Pause café madeleine | 4,05 €^{ht} 4,46 €^{ttc}

Café / Thé / Jus de fruits / 1 madeleine

Pause café viennoiserie | 5,25 €^{ht} 5,78 €^{ttc}

Café / Thé / Jus de fruits / 3 mini viennoiseries

Pause goûter : 3 pièces | 5,80 €^{ht} 6,28 €^{ttc}

Café / Thé / Jus de fruits / Assortiment de gourmandises

Trio | 7,00 €^{ht} 7,70 €^{ttc}

Cake, café, jus + eau 50 cl

Apéritifs

////// Minimum 20 personnes

Apéritif classique

mini tresse au chocolat
biscuits croustillants salés
bouchées apéritives salées
Cacahuètes

sodas
jus de fruits
eaux plates et pétillantes

5,80 €^{ht} 6,38 €^{ttc}

Ardoise tapas 3 pièces

Fromage
Charcuterie
Poisson

4,00 €^{ht} 4,40 €^{ttc}



Apéritif des chefs 6 pièces

mini sandwich au poulet
mini wraps au saumon fumé
et crème d'avocat
navette mousse de canard
et son pickles 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

11,60 €^{ht} 12,76 €^{ttc}

Cocktails

//////////////////// Minimum 20 personnes



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 sandwiches
(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

15,10 €^{ht} 16,61 €^{ttc}

Le “sucré / salé”* :

10 pièces (6 salées et 4 sucrées)

navette sésame au saumon fumé
et sa sauce samourai

briochain au foie gras
et son confit de figues

mini pain bagnat au poulet rôti

mini cake aux légumes de saison

navette végétarienne (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,
fêta, 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

18,60 €^{ht} 20,46 €^{ttc}



Cocktails

//////////////////// Minimum 20 personnes

Cocktail prestige* :

14 pièces (9 salées et 5 sucrées)

cuillère de saumon gravelax au poivre
pickles 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

28,00 €^{ht} 30,80 €^{ttc}



Brunchs

Minimum 20 personnes



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

14,00 €^{ht} 15,40 €^{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

17,50 €^{ht} 19,25 €^{ttc}



Buffets

//////////////////// Minimum 20 personnes



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

18,60 €^{ht} 20,46 €^{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

21,00 €^{ht} 23,10 €^{ttc}

Buffet prestige*

entrées

salade périgourdine au foie gras,
tomates confites au thym
noix de Saint-Jacques snackées,
mouseline 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

28,00 €^{ht} 30,80 €^{ttc}

Supplément petits fours 2,40 €^{ht} 2,64 €^{ttc}

* 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

17,50 €^{ht} 19,25 €^{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

19,90 €^{ht} 21,89 €^{ttc}



Paniers repas



Panier repas*

1 sandwich club,
1 sachet de chips,
1 fruit
1 compote

eau 50 cl

7,00 €^{ht} 7,70 €^{ttc}

Panier repas*

1 sandwich maison,
1 sachet de chips,
1 fruit
1 muffin ou un laitage

eau 50 cl

8,50 €^{ht} 9,35 €^{ttc}



* En fonction des arrivages et des saisons



Menu Complet	22 €^{ht}	24,20 €^{ttc}
Menu Express entrée/plat ou plat/dessert	19 €^{ht}	20,90 €^{ttc}
Plat seul	13,00 €^{ht}	14,30 €^{ttc}
Grillade	15 €^{ht}	16.50 €^{ttc}
Planche mixte	14,00 €^{ht}	15,40 €^{ttc}
Entrée ou dessert seul	7,00 €^{ht}	7,70 €^{ttc}
Verre de vin	4,25 €^{ht}	5,10 €^{ttc}
Bière	3 €^{ht}	3,60 €^{ttc}
Bouteille eau plate ou gazeuse	4 €^{ht}	4,40 €^{ttc}
Café/thé	2 €^{ht}	2,20 €^{ttc}

Choix de vins à voir sur place



Décorations



Décorations et autres

Location de vaisselle	Sur devis
Frais de livraison	Zone 1 (campus) 22 € ^{ht} / Zone 2 (villes limitrophes) 32 € ^{ht} / Zone 3 (villes non limitrophes) 52 € ^{ht}
Mise à disposition d'un personnel de service	30,00 € ^{ht} 36,00 € ^{ttc} de l'heure

La cave



Apéritifs (TVA 20%)

Verre de kir	5,00 € ^{ht}	6,00 € ^{ttc}
Verre de Whisky	6,00 € ^{ht}	7,20 € ^{ttc}
Verre d'apéritif anisé ou de suze	5,00 € ^{ht}	6,00 € ^{ttc}
Verre de vin	4,25 € ^{ht}	5,10 € ^{ttc}
Bière	3,00 € ^{ht}	3,60 € ^{ttc}

Vins Blancs* (TVA 20%)

Champagne Louis Constant	29,50 € ^{ht}	35,40 € ^{ttc}
Crémant d'Alsace Wolfberger	16,00 € ^{ht}	19,20 € ^{ttc}
Bourgogne Aligoté	17,00 € ^{ht}	20,40 € ^{ttc}
Beaune 1 ^{er} cru	46,00 € ^{ht}	55,20 € ^{ttc}
Pouilly fuissé	36,00 € ^{ht}	43,20 € ^{ttc}
Chablis AOC La Chablisienne finage	28,75 € ^{ht}	34,50 € ^{ttc}
Menetou Salon	22,75 € ^{ht}	27,30 € ^{ttc}
Macon village Émalière	14,50 € ^{ht}	17,40 € ^{ttc}
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP	10,75 € ^{ht}	12,90 € ^{ttc}

Vins Rosés* (TVA 20%)

Coteaux Varois en Provence AOP	16,50 € ^{ht}	19,80 € ^{ttc}
--------------------------------------	-----------------------	------------------------

Vins Rouges* (TVA 20%)

Bordeaux Pessac Leognan	24,25 € ^{ht}	29,10 € ^{ttc}
Bourgogne Mercurey	26,75 € ^{ht}	32,10 € ^{ttc}
Côte du Rhône AOC Guigal	19,75 € ^{ht}	23,10 € ^{ttc}
Vacqueyras Château des Hautes Ribes	19,60 € ^{ht}	23,52 € ^{ttc}
Brouilly AOC Chapelle de venenge	20,75 € ^{ht}	24,90 € ^{ttc}
Saumur Champigny AOC Valengenet	13,00 € ^{ht}	15,60 € ^{ttc}
Côte de Bourg	12,00 € ^{ht}	14,40 € ^{ttc}
Haut Médoc Château Lieujean	19,75 € ^{ht}	23,70 € ^{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 neuve 50cl	1,30 € ^{ht}	1,43 € ^{ttc}
Eau de source gazeuse 50cl	1,10 € ^{ht}	1,21 € ^{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 (TVA 10%)

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



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



01 84 75 48 95
06 18 28 52 26



traiteur-saclay@
crous-versailles.fr

