



La Salle à Manger vous propose une cuisine traditionnelle et familiale dans un cadre chaleureux et convivial.

Réceptions, événements professionnels, soirées à thème... faites-nous part de vos envies, l'équipe de la Salle à Manger mettra tout en œuvre pour répondre à vos attentes.

Tous les menus proposés sont adaptables à vos souhaits et à la saison.

## Mangez solidaire, au service de l'insertion professionnelle !

La Salle à Manger est un restaurant d'application créé par Apprentis d'Auteuil. Objectif : former aux métiers de la restauration des jeunes de 16 à 25 ans en difficulté scolaire, sociale, familiale. Ces derniers sont encadrés par deux professionnels – un chef cuisinier et un maître d'hôtel –, également formateurs. Au contact des clients, les jeunes intègrent gestes techniques et savoir-être, selon les exigences de la profession. Cette formation diplômante garantit l'acquisition de compétences au service d'une employabilité durable.



**En prenant un repas à la Salle à Manger, vous contribuez concrètement à l'insertion professionnelle de jeunes apprentis.**

**Apprentis d'Auteuil** est une fondation catholique reconnue d'utilité publique qui éduque et forme près de 14 000 jeunes en difficulté pour leur permettre de s'insérer dans la société en hommes et femmes libres et responsables, tout en accompagnant les familles dans leur rôle éducatif.

En Rhône-Alpes, plus de 2 000 jeunes sont accueillis chaque année au sein d'une vingtaine d'établissements : crèche et maison d'enfants, école et collège, centre de formation, foyer de jeunes travailleurs et résidence sociale.

[www.apprentis-auteuil.org](http://www.apprentis-auteuil.org)

### Jours et heures d'ouverture

- Pour déjeuner, du lundi au vendredi de 12h à 14h
  - Pour dîner, mercredi et jeudi de 19h à 21h
- Le Lundi soir, accueil de groupes sur réservation.

### Réservation/Information

04 72 40 95 97 / 06 62 61 07 45  
maudejoubert@apprentis-auteuil.org

### Contact Partenariat

Gaël Charveriat 04 72 97 04 31 / 06 63 66 61 77  
gael.charveriat@apprentis-auteuil.org

# Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

- Ces menus sont faits pour vous si vous recherchez une prestation conviviale autour d'un buffet de Mises en bouches salées et sucrées.
- Pour un repas complet, nous vous proposons des plats chauds et sélection de fromages.
- Installation de quelques petites tables pour les personnes désirant s'asseoir



# Cocktail APERITIF à 11€ par personne boissons comprises

Mises en bouches salées :

Verrine

Cakes Salés

Mini quiches

Mini Pizzas

Toasts Assortis



En sucré, Brownies et assortiments de Panacotta  
Environ 10 pièces par personne

Pour la boisson, Vins, eaux minérales et jus de fruits.

**En animation, pensez à la fontaine de  
chocolat et ses brochettes de fruits**



**Cocktail à 16€ par personne,  
boissons comprises**

Mises en bouches salées :  
Verrines en 2 déclinaisons,  
Mini quiches,  
Mini Pizzas,  
2 Variétés de Toasts,  
Navettes assorties

Assortiments de Panacotta  
et de Brownies

Environ 15 pièces par personne

Eaux Minérales, Vins, Jus de Fruits



**Cocktail à 24€ par personne,  
boissons comprises**

Mises en bouches salées :  
Verrines en 2 déclinaisons,  
Mini quiches,  
Mini Pizzas,  
2 Variétés de Toasts,  
Navettes assorties

Emincé de Volaille à l'ancienne,  
Riz aux petits Légumes

Fromage sec,

Assortiments de Panacotta  
et de Brownies

Environ 18 pièces par personne

Eaux Minérales, Vins, Jus de Fruits



## Cocktail à 30€ par personne, boissons comprises



Mises en bouches salées :  
Verrines en 3 déclinaisons,

Mini quiches,

Mini Pizzas,

2 Variétés de Toasts,

Risotto aux Crevettes,

Wok de légumes

Fromage et ses condiments

Trilogie de desserts composée  
d'assortiment de Panacotta, de Tartelettes  
et de Brownies

Environ 23 pièces par personne

Kir, Vin blanc, rosé et rouge, Eaux plates et Pétillantes,  
Jus de Fruits

# Repas Assis

- Ces menus sont faits pour vous si vous recherchez une prestation traditionnelle chaque convive étant attablé.
- Au menu, vous pouvez ajouter un forfait boissons à 6€ par personne comprenant 1 Kir, ½ Eau Minérale ou ¼ de Vin par personne, 1 Café.





**Repas Assis à 15€ par personne  
hors boissons**

Salade de Chèvre Chaud

\*\*\*

Emincé de Volaille de Saison,  
et Légumes du Jour

\*\*\*

Tarte aux Fruits





Repas Assis à 21€ par personne  
hors boissons

Salade au Saumon

\*\*\*

Magret de Canard aux Poires,  
Garniture du Jour

\*\*\*

Tiramisu



Repas Assis à 26€ par personne  
hors boissons

Salade Lyonnaise

\*\*\*

Ris d'Agneau Forestière ou  
Marmite du Pêcheur,  
Bouquetière de Légumes Maison

\*\*\*

Fromage sec  
ou  
Fromage Blanc

\*\*\*

Moelleux au chocolat et  
sa crème anglaise Maison



Repas Assis à 35€ par personne  
hors boissons

Kir et ses Mises en bouches salées :

Mini quiches, Mini Pizzas, Saucisses Feuilletées, Toasts Saumon, Fromage  
et Charcuterie

Salade Périgourdine avec ses Gésiers, Magret Fumé et Foie Gras

OU

Assiette de Saumon Mariné Maison et sa Sauce crème à l'Aneth

\*\*\*

Cuisse de Pintade à la Normande, Ecrasé de Pommes de Terre et  
Légumes du Marché

Ou

Enroulé de Poisson, Sauce crustacés, Riz Parfumé et Légumes du  
Marché

\*\*\*

Cervelle des Canuts ou ½ Saint Marcellin

\*\*\*

Baba au Rhum ou Cheese-cake au Spéculoos



## Pauses Réunions

### Accueil

Café, Thé, Sélection de Jus de Fruits,  
Eaux Minérales  
Viennoiseries

### Pauses d'après Midi

Café, Thé, Sélection de Jus de Fruits,  
Eaux Minérales  
Mignardises

5€ TTC par personne et par pause

Boissons seules 4€ par personne et par  
pause

Pause matin servie à 9h

Pause après midi servie à 15h.



N'hésitez pas à nous solliciter pour toutes demandes particulières, décorations selon votre thème, animations...





Devis pour \_\_ personnes

Le \_\_\_\_\_ à \_\_ h\_\_

Quantité	Prestation	Valeur unitaire €	Valeur Totale TTC €

### Le Client

Fait le :

A :

Signature précédée de la mention

« Bon pour Accord »

TOTAL HT hors location de salle	
TVA 10	
TVA 20	
<b>TOTAL TTC hors location de salle</b>	



## Conditions de Réservations

- Nombre définitif de personnes à J-10, paiement du nombre de personnes initial si annulation ultérieure
- Versement d'un Acompte de 30% à la réservation soit \_\_\_\_\_€
- **Versement du solde à l'issue de la prestation, le jour même**
- Le Restaurant étant un lieu de formation, merci d'être vigilants quant aux horaires

### **Le Restaurant**

Fait le :

A :

Signature précédée de la mention  
« Bon pour Accord »

### **Le Client**

Fait le :

A :

Signature précédée de la mention  
« Bon pour Accord »

## Conditions Générales de Vente

### Applications

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par l'établissement. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserves aux présentes conditions. Les photos ne sont pas contractuelles, elles ne sont données qu'à titre d'exemple.

### Prix

Les tarifs sont exprimés en euros, et s'entendent par personne. Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques. Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation. Il appartient au client d'apprécier avant la réservation si le prix lui convient en acceptant son caractère forfaitaire. Aucune contestation concernant le prix de la prestation ne pourra être prise en considération ultérieurement.

### Confirmation de réservation

La réservation sera effective et confirmée après réception de l'acompte demandé (30% du montant totale de la facture par chèque). La direction se réserve le droit de demander la totalité de la prestation en prépaiement. A défaut de la réception de l'acompte demandé, l'établissement ne confirme pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

### Déroulement

Le client doit nous confirmer le nombre définitif de personnes ainsi que le choix du menu. Pour des raisons de service et de satisfaction de notre clientèle, le menu choisi est identique pour tous les convives. Ce menu doit nous parvenir 10 jours maximum avant la prestation. Si le menu n'est pas parvenu à La Salle à Manger avant ce délai, celui-ci ne pourra garantir de pouvoir assurer certains plats le composant. Le jour de la prestation, le groupe doit se présenter au restaurant à l'heure et avec le nombre de personnes convenus. En cas de retard le restaurant se réserve le droit de faire attendre le groupe. Si ce retard est supérieur à 1 heure la réservation ne sera plus garantie. En cas de modification du nombre de personnes, le restaurant se réserve le droit de facturer le nombre de personnes annoncées lors de la réservation.

**Attention, en cas de prestation le soir, l'heure maximale de départ des convives est 21h30.**

## Annulation

### Annulation totale

En cas de désistement 10 jours ou plus avant la date de la prestation, aucune pénalité ne sera retenue

50% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation entre 10 et 3 jours avant la date de la prestation

75% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation 48 heures avant la date de prestation

La totalité du prix TTC sera exigé en cas d'annulation le jour même

Les "no shows" (prestations commandées non annulées) seront facturés au Client sur la base de la totalité de la prestation.

### Annulation partielle

Réduction du nombre de personnes initialement prévu :

En cas de réduction du nombre de personnes 10 jours ou plus avant la date de la prestation, aucune pénalité ne sera retenue

50% du prix TTC sera exigé en cas de désistements entre 10 et 3 jours avant la date de la prestation

75% du prix TTC sera exigé en cas de désistements 48 heures avant la date de la prestation

La totalité du prix TTC sera exigé en cas d'annulations le jour même

## Modalité de règlement

### Paiement de la Prestation :

Le restaurant exige un acompte lors de la réservation de 30% du montant total par chèque.

**Le solde doit être réglé le jour de la prestation.**

En cas de règlement anticipé du solde, le client ne peut demander le remboursement de la différence suite à une diminution du nombre de convives.