



Les solutions de restauration

API Restauration

Vous travaillez ou organisez un évènement sur le parc d'ESTER ?

Vous trouverez sur la technopole **toutes les solutions** :

- ✓ **Déjeuner au self** pour prolonger vos échanges de façon conviviale
- ✓ Ponctuer vos réunions d'un déjeuner d'affaire dans l'un de nos 3 **salons**
- ✓ Réunir vos partenaires autour d'une **pause**, d'un **buffet** ou d'un **cocktail** dans le forum
- ✓ Déguster un **plateau repas** équilibré sur votre lieu de travail sans vous déplacer

Chaque jour une offre complète et variée

Cuisine cuisinée

Produits locaux

Choix et variété



Cuisinier Responsable

Des produits **frais** et de **saison** cuisinés **maison**

Produits **locaux** et **régionaux** au quotidien

Tous les jours au choix :

- ✓ 9 Entrées dont un plateau de charcuteries et un salad' bar
- ✓ 3 Plats dont une grillade
- ✓ 3 Accompagnements (légumes et féculents)
- ✓ 7 Desserts
- ✓ Plateau de fromages
- ✓ Pain frais
- ✓ Boissons (eau en carafe, vin, bière pression, etc.)
- ✓ Table des saveurs pour assaisonner vos plats à votre image (assaisonnements, épices, vinaigrettes, condiments, etc.)



Une salle **lumineuse** et **agréable** dans le bâtiment de la Coupole

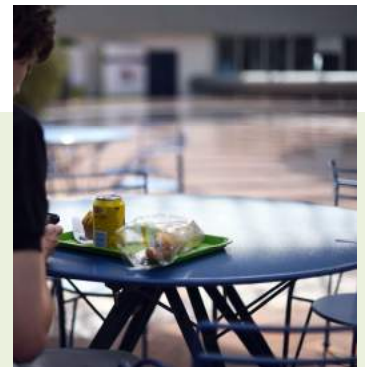
Consultez le menu de la semaine sur le site Internet ESTER :

<http://www.ester-technopole.org/Le-restaurant.html>

Un large choix de snacking sur place ou à emporter

Un choix de prestation qui varie chaque jour, à retrouver sur le site internet d'ESTER technopole :

<http://www.ester-technopole.org/Le-restaurant.html>



- Des **sandwichs** classiques ou gourmands
*Exemple : Le Périgourdin (moutarde ancienne, magret fumé)
Le Caesar (salade, poulet grillé, tomate, œuf)*
 - Des **salades** composées
*Exemple : L'Italienne (salade, poivrons, tomates, mozzarella)
La Nordique (salade, tomates, saumon, surimi, chèvre)*
 - Des **plats chauds** de type street-food (*pizza, burger, croque-monsieur, panini, hot dog*)
 - Des **desserts** (*pâtisserie et entremet du jour, yaourt, cup de fruits frais, salade de fruits*)
 - Des **boissons** chaudes et froides
-
- Des **assiettes fraîcheur** (*salade composée avec rôti de porc, poulet ou bœuf*) en période estivale
 - Des **coquilles de poisson** (*médailon de poisson, macédoine, œuf, tomates*) en période estivale
 - Des **potages** en période hivernale

Agrémentez vos réunions d'une **pause café** conviviale

Pause simple

3,19€ TTC (2,90€ HT)

- Café filtre en thermos
- Assortiment de thé
- Jus de fruits sans sucre ajouté
- Eau de source
- 2 biscuits par personne

Pause viennoiseries

3,74€ TTC (3,40€ HT)

- Café filtre en thermos
- Assortiment de thé
- Jus de fruits sans sucre ajouté
- Eau de source
- 2 mini-viennoiseries par personne

Pause gourmande

5,35€ TTC (4,86€ HT)

- Café et thé issus du commerce équitable
- Jus de pomme du Limousin
- Eau de Treignac (Corrèze)
- Brioche au beurre des Charentes
- Mini broyé du Poitou

Pause boissons

2,75€ TTC (2,50€ HT)

- Café
- Assortiment de thé
- Eau
- Jus de fruits



Tarifs par personne calculés sur la base du libre service – **Service en supplément sur demande.**
Facturation effectuée en fonction du nombre de convives mentionnés au moment de la réservation.

Modification possible jusqu'à 48h avant la prestation.

Livraison possible à partir de 10 personnes.

Organisez vos **déjeuners d'affaires** dans nos salons de restauration.
Le chef vous compose de **nouveaux menus tous les mois** !

JUIN

Menu brasserie

18€ TTC (16,36€ HT)

(Tarif hors boissons)

Assiette de melon et jambon de pays
Salade de tomates et mozzarella à l'italienne
Planche de charcuterie

Lasagne, bolognaise maison
Burger de bœuf maison
Croustillant de poisson frais

Salade de fruits frais
Trio de tartelette aux fruits de saison
Tartelette amande et miel



Menu gastronomique

25,70€ TTC (23,36€ HT)

(Tarif hors boissons)

Carpaccio de bœuf parmesan et pesto
Ardoise de saumon mariné
Délice de foie gras de canard aux pommes

Filet de sandre, crème de cerfeuil
Eventail de magret de canard au miel
Filet de rouget au coulis de poivrons

Crème brûlée au grand Marnier
Mi-cuit au chocolat et cœur framboises
Clafoutis aux myrtilles



Menus consultables sur le site internet ESTER :

<http://www.ester-technopole.org/Le-restaurant.html>

Tarifs par personne calculés **service compris jusqu'à 30 personnes**, au-delà, un devis vous sera transmis.

Facturation effectuée en fonction du nombre de convives mentionnés au moment de la réservation.

Modification possible jusqu'à 48h avant la prestation.

Possibilité de réserver le jour même, avant 9h, sous réserve de disponibilité.

Faites une pause déjeuner **autour d'un buffet**

Le Fraîcheur

9,25€ TTC (8,40€ HT)

- Tomate tunisienne
- Duo de crudités
- Rôti de porc
- Salade grecque
- Salade verte
- Tarte aux fruits
- Corbeille de fruits
- Eau plate, gazeuse, café, vin rouge et rosé en carafe

Le Terroir

14,00€ TTC (12,73€ HT)

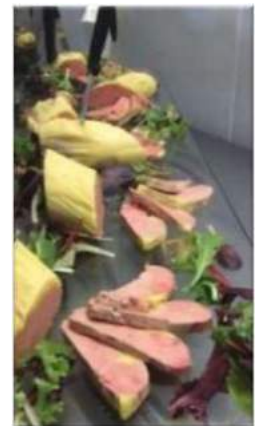
- Demi- avocat sauce cocktail et crevettes
- Plateau de charcuterie du terroir
- Sauté de canard forestier
- Courgette râpée à la féta
- Salade de pâtes au thon
- Salade verte
- Salade de fruits frais
- Eau plate, gazeuse, café, vin rouge et rosé en carafe



Le Gourmand

18,20€ TTC (16,55€ HT)

- Salade de concombres, faisselle, ciboulette
- Poulet fermier
- Salade marco polo
- Magret de canard
- Terrine de saint jacques sauce verte
- Plateau de fromages affinés
- Assortiment de tarte aux fruits
- Eau plate, gazeuse, café, vin rouge et rosé en carafe



Inclus : Mise en place et débarrassage.

Tarifs calculés par personne, **sans service. Service en supplément sur demande.**

Facturation effectuée en fonction du nombre de convives mentionnés au moment de la réservation.

Modification possible jusqu'à 48h avant la prestation.

Faites une pause déjeuner **autour d'un buffet**

Le Basique

12,50€ TTC (11,36€ HT)

- Velouté de potiron aux châtaignes
- Brochette de bœuf aux pommes
- Lasagne de légumes frais
- Salade verte
- Salade de fruits frais
- Eau plate, gazeuse, café, vin rouge et rosé en carafe

Le Délice

14,20€ TTC (12,91€ HT)

- Potage de saison
- Délice de veau au paprika
- Pommes de terre aux cèpes
- Plateau de fromages affinés
- Salade verte
- Assortiment de tarte aux fruits
- Eau plate, gazeuse, café, vin rouge et rosé en carafe



Le Raffiné

26,90€ TTC (24,45€ HT)

- Velouté de poireau et écrevisses
- Timbale de saint jacques au comté
- Brochette de crevettes en tempura
- Sauté de bœuf Limousin
- Carbonade au jambon serrano
- Plateau de fromages affinés
- Assortiment de 4 desserts
- Eau plate, gazeuse, café, vin rouge et rosé en carafe



Inclus : Mise en place et débarrassage.

Tarifs calculés par personne, **sans service. Service en supplément sur demande.**
Facturation effectuée en fonction du nombre de convives mentionnés au moment de la réservation.
Modification possible jusqu'à 48h avant la prestation.

Poursuivez vos échanges autour d'un cocktail

Le Convivial

8.00€ TTC (7,27€ HT)

- Assortiment de mini navettes (2 par pers)
- Pic et croque de crudités
- Verrine d'avocat au surimi
- Canapé chèvre et miel
- Verrine de fruits frais
- Mini tiramisu framboise
- Eau plate, gazeuse et jus de fruits, Kir

Le Saveur

14.50€ TTC (13,18€ HT)

- Brioche au foie gras
- Roulé de truite fumée aux légumes
- Brochette de boudin aux pommes
- Verrine de tomate au thon
- Verrine de faisselle du terroir aux châtaignes
- Club sandwich comté Serrano
- Mini fondant
- Mini tartelette
- Mini smoothie
- Eau plate, gazeuse et jus de fruits, Kir

Les forfaits boissons

Le classique - 2.00€ TTC

- Kir limousin
- Vin rouge et rosé en carafe

Le standing - 3.50€ TTC

- Pétillant de raisins du haut Poitou ou soupe de champagne
- Vin blanc et rouge du haut Poitou

En remplacement des boissons incluses

supplément - 1.50€ TTC

- Jus de pomme du Limousin
- Eau de Treignac (Corrèze)

Le Plaisir

11.25€ TTC (10,23€ HT)

- Assortiment de tapas (2 par pers)
- Brochette de magret fumé et fromage frais
- Planche de Charcuterie à piquer
- Pain surprise
- Mini croque-comté
- Mousse aux fruits
- Assortiment de mini tartelettes (2 par pers)
- Eau plate, gazeuse et jus de fruits, Kir

Le Festif

21.00€ TTC (19,10€ HT)

- Planche de foie gras maison
- Verrine de légumes et féta
- Canapé de bœuf du Limousin
- Tempura de crevettes
- Verrine de faisselle à la tomate confite
- Mini brochette de comte au Serrano
- Navette de magret fumé
- Mousseline de potiron aux éclats de marrons
- Burger de saumon fumé
- Mini moelleux au chocolat
- Mini tartelette aux fruits
- Mini macaron
- Mini crème brûlée
- Eau plate, gazeuse et jus de fruits, Kir

Inclus : Mise en place et débarrassage



Tarification fixe par personne **sans service jusqu'à 30 personnes. Au-delà, un devis vous sera transmis. Service en supplément sur demande.** Facturation effectuée en fonction du nombre de convives mentionnés au moment de la réservation. Modification possible jusqu'à 48h avant la prestation.

A emporter à partir de 10 personnes.



Le cocktail prestige

27€ TTC (24,55€ HT)



Amuse bouches salés froids

Planche de foie gras maison et son pain multi-graines

Mini burger de bœuf du Limousin

Verrine de faisselle et tomates confites

Canapé Val de vienne et magret fumé

Assortiment de navettes charcutières terroir (rilette de canard, poulet, grillon charentais, pied de porc)

Mousseline de potiron bio aux éclats de châtaigne du Limousin

Amuse bouches salés chauds

Croquette d'escargot de Bersac

Brochette de boudin de campagne aux pommes du Limousin

Cassolette d'écrevisses, embeurré de chou bio du Périgord

Mini tartelette au chèvre de St Auvent et noix

Amuse bouches sucrés

Tarte fine aux pommes du Limousin

Mousse au chocolat issue du commerce équitable

Bouchée de citron bio meringuée

Gâteau creusois et confiture du Limousin

Tartare d'orange bio au miel du producteur

Mini crème brûlée à la confiture de Corrèze

Cascade de fruits bio (avec centrifugeuse pour réaliser des smoothies)

Boissons

Jus de pommes du Limousin

Eau de Treignac

Pétillant de raisins du Haut Poitou

Vin blanc cépage Sauvignon du Haut Poitou

Pécharmant de Dordogne

Café et thé issus du commerce équitable



Pour le dressage et la présentation, il sera utilisé de la vaisselle en verre, en porcelaine ou des contenants recyclables à base de bambou.

Inclus : Mise en place et débarrassage

Tarifcation fixe par **personne sans service jusqu'à 30 personnes. Au-delà, un devis vous sera transmis. Service en supplément sur demande.** Boissons supplémentaires non incluses. Facturation effectuée en fonction du nombre de convives mentionnés au moment de la réservation. Modification possible jusqu'à 48h avant la prestation.

A emporter à partir de 10 personnes.

Renseignements / Réservations

05 55 42 60 00 / accueil@ester-technopole.org



Les plateaux repas

Un repas gouteux et équilibré **sur votre lieu de travail !**

Le Léger

12€ TTC (10,91€ HT)

- Duo de crudités ou charcuterie
- Viande du jour et son féculent
- Pointe de fromage et salade verte
- Salade de fruits à la menthe
- Eau plate 50cl, pain du terroir

Le Pêcheur

16,50€ TTC (15€ HT)

- Salade de quinoa et fruits de mer
- Filet de poisson frais sur pain de légumes
- Faisselle du terroir aux herbes fraîches
- Tarte aux fruits de saison
- Eau plate 50cl, pain du terroir

Le Limousin

16,50€ TTC (15€ HT)

- Carpaccio de tomates, faisselle du terroir
- Rôti de bœuf du Limousin, pommes de terre aux oignons rouges
- Point de fromage et salade verte
- Gâteau creusois
- Eau plate 50cl, pain du terroir

Le Gourmet

19,50€ TTC (17,73€ HT)

- Salade périgourdine
- Rôti de veau aux poivrons, tagliatelles au pesto
- Brie de Meaux et salade aux noix
- Assortiments de 4 mini desserts
- Eau plate 50cl, pain du terroir

A emporter ou en livraison

Facturation effectuée en fonction du nombre de convives mentionnés au moment de la réservation.
Modification possible jusqu'à 48h avant la prestation.

Formulaire à compléter

Structure :

Contact :

Adresse :

Tél :

E-mail :

Votre prestation

Date :

Heure :

Nb de personnes :

Type de prestation

- | | | |
|---|--|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Cocktail | <input type="checkbox"/> Assis | <input type="checkbox"/> Chaud |
| <input type="checkbox"/> Buffet | <input type="checkbox"/> Debout | <input type="checkbox"/> Froid |
| <input type="checkbox"/> Déjeuner | <input type="checkbox"/> Livraison en entreprise | |
| <input type="checkbox"/> Plateaux repas | | |

Service inclus

- Oui
 Non

Votre budget :

/ pers

Contenu souhaité

- | | | | |
|--|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Salades | <input type="checkbox"/> Fromage | <input type="checkbox"/> Eau plate | <input type="checkbox"/> Autre (précisez) : |
| <input type="checkbox"/> Verrines | <input type="checkbox"/> Desserts | <input type="checkbox"/> Eau gazeuse | |
| <input type="checkbox"/> Canapés | <input type="checkbox"/> Fruits | <input type="checkbox"/> Café / Thé | |
| <input type="checkbox"/> Plateau de viande | <input type="checkbox"/> Pain | <input type="checkbox"/> Vin | |
| <input type="checkbox"/> Poissons | | | |

Observations particulières :

Au plaisir de cuisiner pour vous !



Retrouvez nous sur :

www.ester-technopole.org

www.api-restauration.fr

E . S . T . E . R
L I M O G E S T E C H N O P O L E



Cuisinier Responsable