



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



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

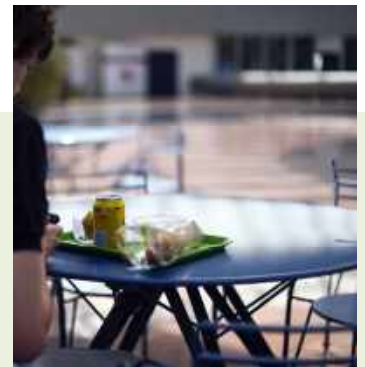
Consultez le menu de la semaine sur le site Internet ESTER :

<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** !

SEPTEMBRE

Menu brasserie

18€ TTC (16,36€ HT)
(Tarif hors boissons)

Cassolette de la mer au vin blanc
Salade de chèvre chaud et lard croustillant

Aiguillette de canard sauce poivre vert
Lamelle d'encornet au chorizo et poivrons confits

Panna cotta vanille et spéculos
Entremet fraise des bois citron

Menu gastronomique

25,70€ TTC (23,36€ HT)
(Tarif hors boissons)

Foie gras de canard
Vol au vent aux Saint Jacques

Magret de canard mangue caramélisée
Filet de sandre, tomate cerise confite et basilic frais

Tartelette façon crème brûlée
Fondant cœur coulant chocolat



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.

LES VINS ROUGES

SUD OUEST	Cahors AOP Pigmentum Malbec			0,75	8,20 €
	Pécharmant AOP Château Neyrac 			0,75	12,80 €
BORDELAIS	Lussac Saint-Emilion AOP Château La Fleur Terrien VR	0,37	7,10 €	0,75	11,30 €
	Saint Emilion Grand Cru AOP Les Terrasses de Saint Christophe			0,75	19,90 €
	Pessac-Léognan AOP Château Valoux			0,75	22,10 €
	Haut-Médoc AOP Château Peyrat-Furtan – La Demoiselle d'Haut-Peyrat	0,37	14,10 €	0,75	17,05 €
	Bordeaux AOP Château Roubeyrac	0,37	4,90 €	0,75	6,50 €
VAL DE LOIRE	Saumur-Champigny AOP Lieu-dit Le Clos de Pérou	0,37	6,05 €	0,75	10,50 €
	Cheverny AOP Domaine Maison	0,37	6,70 €	0,75	9,55 €
BOURGOGNE	Bourgogne AOP Domaine A.Dupuis			0,75	13,10 €
VALLEE DU RHONE	Côtes du Rhône AOP Prieurs de Saint Julien VR	0,37	5,30 €	0,75	7,70 €
LANGUEDOC	Pic-Saint-Loup AOP La Grange de Thieri			0,75	16,70 €
	Pays d'Oc IGP Merlot Domaine de Fournas			0,75	8,05 €

LES VINS ROSES

	Côtes de Provence AOP Château Réal Martin Cuvée César Brézillou Conversion AB			0,75	10,20 €
	IGP Méditerranée Le « S » de Sumeire			0,75	8,30 €

LES VINS BLANCS

VAL DE LOIRE	Saumur AOP Tuffeau VR			0,75	7,45 €
	Cheverny AOP Domaine Maison VR	0,37	6,90 €	0,75	9,80 €
SUD OUEST	Côtes de Gascogne IGP Pigmentum Ugni blanc /Colombard			0,75	7,30 €
BOURGOGNE	Mâcon Villages AOP Domaine Dupuis VR	0,37	7,60 €	0,75	11,95 €
	Saint-Véran Les Charmanes AOP Domaine Lucien Thomas VR			0,75	14,90 €
LANGUEDOC	Languedoc AOP Château de Notre Dame du Quatourze Cuvée Nautica 			0,75	10,70 €
	Collioure AOP Evasion Catalane			0,75	13,85 €
	Riesling AOP Réserve Lorentz	0,37	6,40 €	0,75	10,50 €
	Gewurztraminer AOP Réserve Lorentz	0,37	8,05 €	0,75	13,80 €

EFFERVESCENTS

	Champagne Duval Leroy Brut Réserve			0,75	30,20 €
	Champagne Duval Leroy Brut 1 ^{er} cru cuvée Fleur de Champagne			0,75	32,10 €
	Champagne Brut Blanc de Blancs Le Brun de Neuville	0,37	17,30 €		
	Vouvray AOP Excellence de Chanceny			0,75	14,20 €

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.

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
- Pointe 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.

Les demandes personnalisées

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

