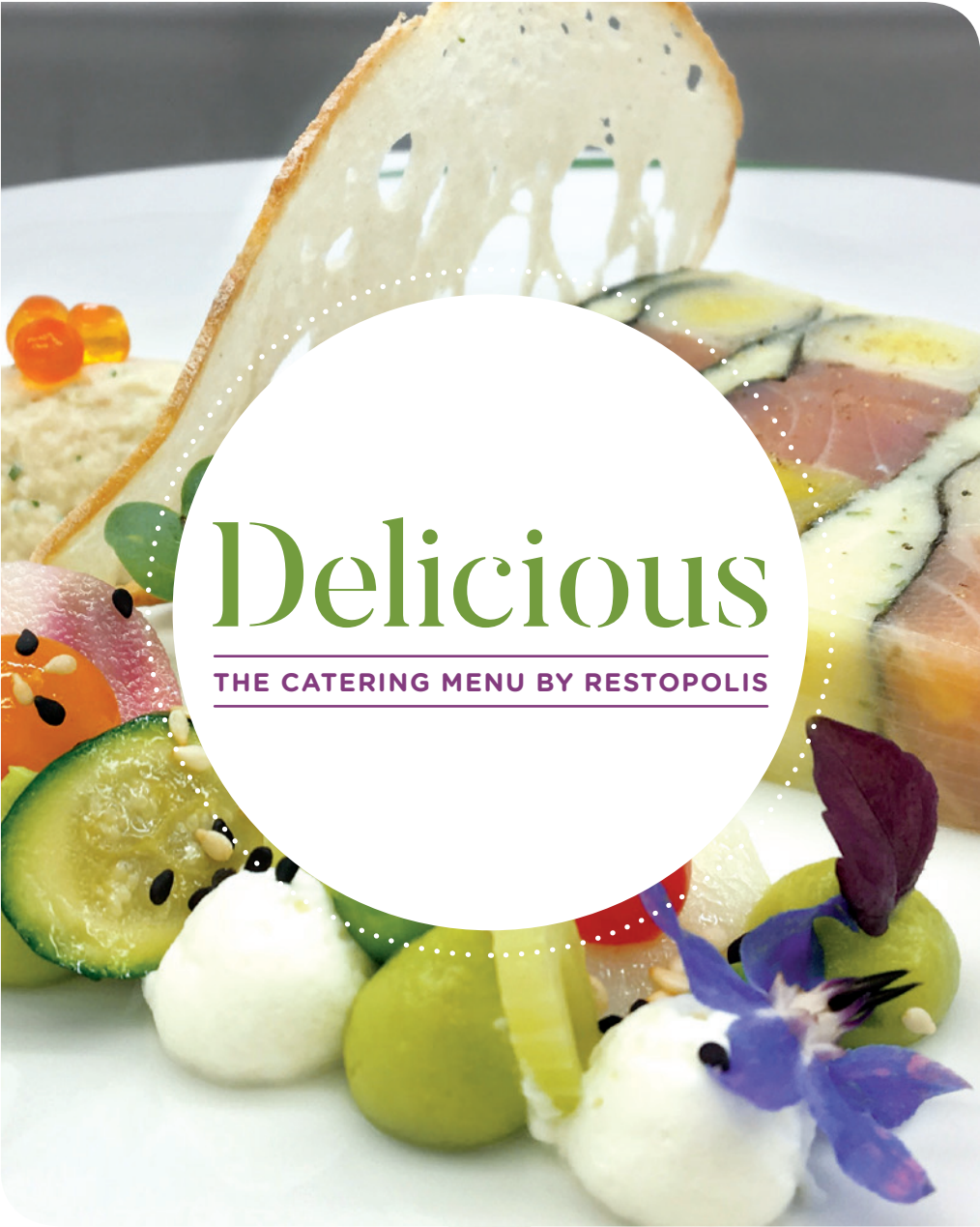




Delicious

THE CATERING MENU BY RESTOPOLIS



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

delicious.restopolis.lu



SOMMAIRE

1/ Introduction	5
2/ Grab & Go	6
« Apéro light »	6
« Vegetarian Dips »	6
Bretzel alsacien	6
Sphère de brochettes froides	6
Assortiment de canapés froids « Tradition »	6
Assortiment de canapés froids « Maison »	6
Assortiment de canapés chauds « à l'alsacienne »	7
Assortiment de canapés chauds « à l'italienne »	7
Assortiment de mini-sandwichs chauds « Tradition »	7
Assortiment de mini-sandwichs chauds « Maison »	7
Assortiment de sushis	7
Assortiment de sushis « de luxe »	8
Verrines froides	8
3/ Breads	8
Pain surprise « Végétarien »	9
Pain surprise « Tradition »	9
Pain surprise « Restopolis »	9
Pain surprise « Italien »	9
Pain surprise « Maison XL »	9
4/ Coffee Break	10
Les mueslis « Restopolis »	10
Les cakes maison « Restopolis »	10
Assortiment de biscuits secs	10
Assortiment de viennoiseries	10
Assortiment de mini-viennoiseries	10
Muffins maison	11
5/ Lunch Break	12
POTAGES	12
Crème de tomates	12

Soupe de potiron	12
Potage Ramen	12
Potage Ramen « Végétarien »	12
Potage « Goulasch à la hongroise »	12
Potage « Lentilles avec Mettwurst »	13
Potage de lentilles	13

SANDWICHES

Assortiment de sandwiches « Tradition »	13
Assortiment de sandwiches « Maison »	13
Assortiment de mini-sandwiches « Tradition »	13
Assortiment de mini-sandwiches « Maison »	14

ASSIETTES FROIDES

Assiette « Maison »	14
Assiette « Végétarienne »	14
Assiette de la mer	15

LES CARRÉS

Carré de quiche aux poireaux	15
Carré de quiche aux lardons	15
Carré de quiche au saumon fumé	16
Carré de tarte flambée aux oignons et lardons	16
Carré de tarte flambée aux légumes saisonniers	16
Carré de pizza jambon champignons	16
Carré de pizza au thon	16
Carré de pizza aux légumes grillées	16
Carré de focaccia mortadella	16
Carré de focaccia au thon	17

LES SALADES

Salade César au poulet	17
Salade niçoise	17
Salade wellness	17
Gromperenzalat mat Wirschtercher	18
Taboulé à l'orientale	18
Salade Inca à l'escalope de saumon	18
Salade nordique	18
Salade grecque	19
Salade de farfalle au poulet	19

6/ Festive Buffets

Buffet froid « Tradition »	20
Buffet froid et chaud « Maison »	21
Buffet « Gourmet Restopolis »	21

7/ Summertime	22
LES BARBECUES	23
Barbecue « Tradition »	23
Barbecue « Maison »	23
Barbecue « Gourmet Restopolis »	23
 8/ Take away	24
Lunch Box	24
 9/ Sweets	25
Assortiment de mignardises sucrées « Tradition »	25
Assortiment de mignardises sucrées « Maison »	25
Assortiment de desserts « Restopolis »	25
 10/ Fruits	26
Corbeille de fruits frais	26
Panier de fruits frais	26
Mélange de fruits frais découpés	26
 11/ Drinks	27
SERVICE SALLES DE RÉUNION	27
Formule boissons froides	27
Formule boissons chaudes	27
Formule boissons mixtes	27
 SERVICE POUR BARBECUES, BUFFETS ET PRESTATIONS SPÉCIALES	27
Boissons non alcoolisées	27
Boissons alcoolisées	28
 12/ Services	29
Forfaits services	29
 13/ Passez commande	30

1 | INTRODUCTION



In the mood for good food

Avec «*DELICIOUS - The Restopolis catering menu*» le service gouvernemental de la restauration scolaire et universitaire Restopolis vous présente son catalogue catering 2018.

Toujours soucieux de faire découvrir à ses convives le plaisir de bien manger, que ce soit au restaurant scolaire ou universitaire ou bien lors d'un petit ou grand événement, Restopolis vous propose sa gamme de délices traiteur basés sur des produits frais, faits maison et saisonniers.

Laissez-vous guider et séduire par une offre équilibrée, goûteuse et surtout authentique.

Les tarifs du catalogue sont mentionnés en euros TTC.

Les photos dans ce catalogue ne servent qu'à titre d'illustration.

Présentation et forme peuvent différer d'une prestation à l'autre.

2 | GRAB & GO

« APÉRO LIGHT » - 20 €

*Assortiment léger
10 personnes*

Grissini, chips, cacahuètes, feuilletés

« VEGETARIAN DIPS » - 32 €

*Panier de crudités et sauces
10 personnes*

Concombres, chou-fleur, tomates cerise, céleris en branche, carottes, radis rose

Sauces: fromage blanc aux herbes, aïoli, guacamole, houmous

« BRETZEL ALSACIEN » - 1,10 €

*Prix par pièce
À commander par minimum de 10 pièces*

SPHÈRE DE BROCHETTES FROIDES - 40 €

*Assortiment de 3 garnitures
30 pièces*

10x brochette tomate, mozzarella et pesto
10x brochette edamer, gouda, raisins
10x brochette scampis à l'aigre doux

ASSORTIMENT DE CANAPÉS FROIDS « TRADITION » - 44 €

*Plateau de 6 garnitures
36 pièces*



6x jambon cru, 6x jambon cuit, 6x ricotta et tartare de tomates, 6x salami, 6x pâté au Riesling, 6x truite fumée

ASSORTIMENT DE CANAPÉS FROIDS « MAISON » - 48 €

*Plateau de 6 garnitures
36 pièces*



6x courgettes confites et tomates séchées, ail doux, 6x crevettes, 6 x pâté au Riesling, 6x saumon fumé, 6x mousse de chèvre et noix, 6x tomate mozzarella et pesto

ASSORTIMENT DE CANAPÉS CHAUDS «À L'ALSACIENNE» - 50 €

Plateau de 7 garnitures

42 pièces

6x quiche lorraine, 6x quiche au saumon, 6x quiche aux poireaux, 6x quiche aux légumes saisonniers, 6x tarte flambée aux oignons, 6x tarte flambée aux lardons, 6x tarte flambée au saumon fumé

ASSORTIMENT DE CANAPÉS CHAUDS «À L'ITALIENNE» - 50 €

Plateau de 7 garnitures

42 pièces

6x focaccia mortadella, 6x focaccia aux légumes grillés, 6x focaccia au thon, 6x mini pizza au jambon champignons, 6x mini pizza aux légumes grillés, 6x mini pizza au salami, 6x mini pizza au thon

ASSORTIMENT DE MINI-SANDWICHES CHAUDS «TRADITION» - 30 €

Plateau de 3 garnitures

12 pièces

4x Grillwurst, 4x Mettwurst, 4x saucisse viennoise

Petits pains blancs

ASSORTIMENT DE MINI-SANDWICHES CHAUDS «MAISON» - 30 €

Plateau de 3 garnitures

12 pièces

4x kebab, 4x saucisse viennoise, 4x végétarien

Petits pains aux céréales

ASSORTIMENT DE SUSHIS - 22 €

Plateau de 2 garnitures

32 pièces

16x soja roll concombre et fromage frais, 16x california rolls saumon avocat et sésame

ASSORTIMENT DE SUSHIS « DE LUXE » - 24 €

*Plateau de 4 garnitures
32 pièces*



8x soja roll concombre et fromage frais,
8x california rolls saumon, avocat et sésame,
8x maki saumon, 8x maki thon

VERRINES FROIDES - 85,50 €

Prix par assortiment

Assortiment de 30 pièces composées de 3 variétés

10x salade de féta aux légumes confits et amandes grillées
10x verrine de quinoa, scampis, mangue et graines germées
10x cube de thon snacké au tandoori & sésame, fraîcheur de concombre et crème



PAIN SURPRISE **« VÉGÉTARIEN » - 46 €**

4 garnitures
48 tranches

12x houmous, 12x chèvre frais aux tomates séchées, 12x courgettes marinées et parmesan, 12x tapenade d'artichauts et tomates

PAIN SURPRISE **« TRADITION » - 55 €**

4 garnitures
48 tranches

12x jambon cru, 12x jambon cuit, 12x salami, 12x emmental suisse

PAIN SURPRISE **« RESTOPOLIS » - 55 €**

4 garnitures
48 tranches

12x saumon fumé, 12x Comté, 12x jambon cru, 12x salami

PAIN SURPRISE **« ITALIEN » - 62 €**

4 garnitures
48 tranches

12x jambon de Parme, 12x mortadella, 12x

provolone, 12x tapenade d'artichauts et tomates

PAIN SURPRISE **« MAISON XL » - 88 €**

4 garnitures
80 tranches

20x saumon fumé, 20x rillettes de truite, 20x jambon cru, 20x salami



4 | COFFEE BREAK

LES MUESLIS

«RESTOPOLIS» - 4,50 €

5 compositions (suivant la saison)

Prix par portion



Plaisir quotidien : Bircher muesli, pomme verte, citron, cannelle et noisettes

Fresh spring : Bircher muesli, fraises, coulis de framboises, pistaches

Summer feeling : Mélange muesli Knusper Crunch Fairtrade, mangues, noix de coco râpée

Douceur d'automne : Muesli multi-fruit, fruits secs, banane, citron, chocolat et noisettes

Sweet winter : Muesli multi-fruit, pomme, amandes, cannelle

LES CAKES MAISON

«RESTOPOLIS» - 1,50 €

4 sortes au choix

Prix par portion, minimum 10 portions

Restopolis chocolate cake, Restopolis carrot cake, Restopolis cake marbré, Restopolis pumpkin & spices cake

ASSORTIMENT DE BISCUITS SECS - 2,10 €

3 sortes au choix

Prix par portion

Cookie, brownie, muffin

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES - 1,10 €

6 sortes au choix

Prix par pièce, minimum de 6 pièces au choix

Croissant fourré aux amandes, croissant au beurre, petit pain au chocolat, schneck, huit, streusel

ASSORTIMENT DE MINI-VIENNOISERIES - 0,80 €

4 sortes au choix

Prix par pièce, minimum de 12 pièces au choix



Croissant, petit pain au chocolat, schneck, apfelstrudel

MUFFINS MAISON - 1,80 €

4 sortes au choix

Prix par pièce, minimum de 10 pièces

Pommes-cannelle, chocolat noir, vanille myrtille, framboise-yaourt



5 | LUNCH BREAK

Potages

Tous nos potages sont à commander à partir de 10 portions par choix.

Accompagné de pain, croûtons et grissini.

Uniquement le midi du lundi au vendredi.

CRÈME DE TOMATES - 7,50 €

Prix par portion

Minimum de 10 portions

Bols, cuillères, serviettes, livraison dans une soupière pour self-service, mise en place et débarrassage compris

SOUPE DE POTIRON (OCTOBRE-MARS) - 7,50 €

Prix par portion

Minimum de 10 portions

Bols, cuillères, serviettes, livraison dans une soupière pour self-service, mise en place et débarrassage compris

POTAGE RAMEN - 8,55 €

Prix par portion

Minimum de 10 portions

Bols, cuillères, serviettes, livraison dans une soupière pour self-service, mise en place et débarrassage compris



Bouillon de poule, dés de poulet, pâtes et légumes asiatiques

POTAGE RAMEN « VÉGÉTARIEN » - 8,55 €

Prix par portion

Minimum de 10 portions

Bols, cuillères, serviettes, livraison dans une soupière pour self-service, mise en place et débarrassage compris

Bouillon de légumes, pâtes et légumes asiatiques, tofu fumé

POTAGE « GOULASCH À LA HONGROISE » - 9,35 €

Prix par portion

Minimum de 10 portions

Bols, cuillères, serviettes, livraison dans une soupière pour self-service, mise en place et débarrassage compris

POTAGE « LENTILLES AVEC METTWURSCHT » - 9,35 €

Prix par portion

Minimum de 10 portions

Bols, cuillères, serviettes, livraison dans une soupière pour self-service, mise en place et débarrassage compris

POTAGE DE LENTILLES - 8,75 €

Prix par portion

Minimum de 10 portions

Bols, cuillères, serviettes, livraison dans une soupière pour self-service, mise en place et débarrassage compris



Sandwichs

ASSORTIMENT DE SANDWICHS « TRADITION » - 28 €

Plateau de 4 garnitures

8 pièces, type ½ baguette 125 g

2x jambon cru, 2x jambon cuit et fromage, 2x salami, 2x dinde

ASSORTIMENT DE SANDWICHS

« MAISON » - 28 €

Plateau de 4 garnitures

8 pièces, type ½ baguette 125 g

2x poulet curry, 2x thon mayonnaise, 2x légumes du soleil et fêta, 2x tapenade d'artichauts et tomates

ASSORTIMENT DE MINI-SANDWICHS « TRADITION » - 34 €

Plateau de 4 garnitures

16 pièces



4x jambon cru, 4x jambon cuit, 4x salami,
4x fromage

ASSORTIMENT DE MINI-SANDWICHES « MAISON » - 34 €

Plateau de 4 garnitures
16 pièces

4x poulet curry, 4x thon mayonnaise, 4x tomates mozzarella pesto, 4x légumes du soleil et fêta

Assiettes froides

Toutes nos assiettes froides sont à commander à partir de 10 portions minimum par variété.

Uniquement le midi du lundi au vendredi.

ASSIETTE « MAISON » - 17,60 €

Prix par assiette



Pilon de poulet rôti au paprika, jambon cru et cuit, rosbif au poivre, rôti de porc aux épices, pâté au Riesling, coleslaw, cœur de laitue, concombres

Sauces : sauce rémoulade, sauce au curry

Accompagnements : petits pains, beurre

ASSIETTE « VÉGÉTARIENNE » - 23,40 €

Prix par assiette

Terrine maraîchère, roulé de légumes confits façon makis, panier de tomates au tofu fumé et betteraves rouges, taboulé à la menthe, tartare de tomates, salade de légumes croquants.

Dips : guacamole, houmous

Sauces: coulis de tomates, fromage blanc aux herbes

Accompagnements: petits pains, beurre

ASSIETTE DE LA MER - 25,90 €

Prix par assiette



Médailillon de saumon Bellevue, tomate crevettes, filet de truite fumée, saumon fumé, makis roulés au thon, câpres et oignons rouges, céleris aux noix, tomates cerises au basilic, salade boulgour et quinoa

Sauces: sauce cocktail, sauce au raifort

Accompagnements: petits pains, beurre, citron

Les carrés

Toutes nos assiettes chaudes sont à commander à partir de 10 portions avec un minimum de 2 choix.

Uniquement le midi du lundi au vendredi.

Accompagnement: salade verte

CARRÉ DE QUICHE AUX POIREAUX - 8,40 €

Prix par assiette, 220 grammes



CARRÉ DE QUICHE AUX LARDONS - 8,40 €

Prix par assiette, 220 grammes

CARRÉ DE QUICHE AU SAUMON FUMÉ - 9,40 €

Prix par assiette, 220 grammes

CARRÉ DE TARTE FLAMBÉE AUX OIGNONS ET LARDONS - 8,40 €

Prix par assiette, 180 grammes



CARRÉ DE TARTE FLAMBÉE AUX LÉGUMES SAISONNIERS - 8,40 €

Prix par assiette, 180 grammes

CARRÉ DE PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS - 8,40 €

Prix par assiette, 180 grammes

CARRÉ DE PIZZA AU THON - 8,40 €

Prix par assiette, 180 grammes

CARRÉ DE PIZZA AUX LÉGUMES GRILLÉS - 8,40 €

Prix par assiette, 180 grammes



CARRÉ DE FOCACCIA MORTADELLA - 8,40 €

Prix par assiette, 220 grammes

CARRÉ DE FOCACCIA AU THON - 8,40 €

Prix par assiette, 220 grammes



Laitue romaine, pousses d'épinards, filet de poulet, anchois, œuf dur, tomates, Grana Padano, croûtons à l'ail, persil frais

Les salades

Toutes nos salades sont à commander à partir de 10 portions avec un minimum de 5 portions par choix.

Uniquement le midi du lundi au vendredi.

SALADE CÉSAR AU POULET - 8,76 €

Prix par portion

SALADE NIÇOISE - 8,76 €

Prix par portion

Feuille de chêne verte, laitue romaine, thon, pommes de terre, haricots, verts, œufs, tomates, oignons rouges, concombre, olives noires, poivrons, anchois.

SALADE WELLNESS - 8,76 €

Prix par portion

Mélange de salades, céleris en branches, concombre, carottes râpées, tomates, œuf cuit dur, maïs, haricots verts, cœur de palmier, oignons rouges, persil plat frais et haché

GROMPERENZALOT MAT WIRSCHTERCHER - 8,76 €

Prix par portion

Pommes de terre cuites en robe des champs et coupées en rondelles, saucisse viennoise, tomates, cornichons marinés au vinaigre, lardons, œufs, échalotes, persil plat, moutarde

SALADE INCA À L'ESCALOPE DE SAUMON - 8,76 €

Prix par portion

Mélange de salades, quinoa à l'huile d'olive, escalope de saumon sautée, avocat, poivrons tricolores, concombre, oignons rouges, coriandre en branche, ail haché

TABOULÉ À L'ORIENTALE - 8,76€

Prix par portion



Mélange de salades, taboulé cuit, filet de poulet coupé très fin, tomates, poivrons tricolores et concombres coupées en dés, olives noires coupées en rondelles, menthe, citron vert

SALADE NORDIQUE - 8,76 €

Prix par portion



Mélange de salades, saumon fumé, flétan fumé, carottes râpées, concombres, tomates cerises, oignons rouges, câpres, raifort, aneth en branche, œuf, citron vert

SALADE GRECQUE - 8,76 €

Prix par portion



Mélange de salades vertes, fêta, olives noires dénoyautées, mélange de poivrons, tomates cerises, concombres, oignons rouges, persil plat frais, origan séché, pâtes grecques

SALADE DE FARFALLE AU POULET - 8,76 €

Prix par portion

Mélange de salades, farfalle, filet de poulet épicé, tomates, maïs, poivrons, persil plat frais

6 | FESTIVE BUFFET



Tous nos buffets sont à commander à partir de 20 personnes.

Vaisselle, couverts, livraison au site, mise en place et débarrassage du buffet et cuisinier 4 heures compris !

Du lundi au samedi, midi ou soir.

Pour les commandes en soirée et samedi, des suppléments seront calculés. Un devis vous sera adressé sur demande.

Toute heure supplémentaire sera facturée suivant le barème de la page 29.

BUFFET FROID « TRADITION » - 40 €

Prix par personne

Vaisselle, couverts, livraison sur site, mise en place et débarrassage du buffet compris (pour un minimum de 20 personnes)

Pâté au Riesling, jambon braisé aux herbes, jambon cru, filet de truite fumée, terrine de campagne, œufs farcis, rosbif, feierstengszalot, salade coleslaw, salade de pommes de terre, salade de lentilles, salades vertes mixtes

Sauces: raifort, cocktail, mayonnaise et moutarde luxembourgeoise

Assortiment de petits pains, beurre rose

BUFFET FROID ET CHAUD « MAISON » 52,00 €

Prix par personne

Vaisselle, couverts, livraison sur site, mise en place et débarrassage du buffet compris (pour un minimum de 20 personnes)

Froid :

Trilogie de saumon en « Belle-Vue », terrine de poisson, filet de truite fumée, cocktail aux crevettes roses, rosbif printanier, jambon cru, jambon cuit aux fines herbes, tartelettes feuilletées au chèvre frais et rondelles de radis, salade de pommes de terre, salade de choux blanc, céleris aux noix, carottes râpées, salade de lentilles, salades vertes mixtes.

Sauces: sauce rémoulade, sauce au raifort, sauce cocktail

Assortiment de petits pains, beurre rose

Chaud :

Suprême de pintade farci aux champignons, gratin dauphinois, fagots de haricots verts, cannellonis épinards et ricotta sauce à la crème

BUFFET « GOURMET RESTOPOLIS » - 65,00 €

Prix par personne

Vaisselle, couverts, livraison sur site, mise en place et débarrassage du buffet compris (pour un minimum de 20 personnes)

Froid:

Cocktail de homard «Riviera», gravlax, vitello tonnato, bouquetière de scampis à l'orientale, mignons de saumon à la parisienne, saumon fumé extra-doux, carpaccio de bœuf au parmesan, melon au jambon de Parme, foie gras et sa gelée à l'eau de rose, cake végétarien au romarin et fêta, salade de lentilles, céleris aux noix, carottes râpées, asperges vertes, salades vertes mixtes

Sauces : sauce rémoulade, sauce au raifort, sauce cocktail, sauce moutarde à l'aneth

Assortiment de petits pains, beurre rose

Chaud:

Filet mignon de veau aux champignons des bois, gratin dauphinois, fagots de haricots verts

Filet de cabillaud sauce Dieppoise (moules et crevettes roses)

Dessert:

Tiramisu, mousse au chocolat, macédoine de fruits frais



Les barbecues

Tous nos barbecues sont à commander à partir de 30 personnes.

Vaisselle, couverts, livraison, mise en place et débarrassage du buffet et cuisinier 4 heures compris !

Du lundi au samedi, midi ou soir.

Pour les commandes en soirée et samedi, des suppléments seront calculés. Un devis vous sera adressé sur demande.

Toute heure supplémentaire sera facturée suivant le barème de la page 29.

BARBECUE « TRADITION » - 28 €

Prix par personne

Vaisselle, couverts, livraison sur site, mise en place et débarrassage du buffet compris

Mettwurst, Grillwurst, Schwéngskotlett, merguez, brochette de légumes et tofu, pommes de terre en robe des champs, crème épaisse aux herbes, buffet de salades et de crudités.

Sauces: ketchup, mayonnaise et moutarde

Assortiment de petits pains, beurre rose

BARBECUE « MAISON » - 36 €

Prix par personne

Vaisselle, couverts, livraison sur site, mise en place et débarrassage du buffet compris

Brochette de scampis, Mettwurst, Grillwurst, escalope de poulet marinée, médaillon de rumsteak, lard mariné, brochette de légumes et tofu, pommes de terre en robe des champs, crème épaisse aux herbes, buffet de salades et de crudités.

Sauces: ketchup, mayonnaise et moutarde

Assortiment de petits pains, beurre rose

BARBECUE « GOURMET RESTOPOLIS » 42 €

Prix par personne

Vaisselle, couverts, livraison sur site, mise en place et débarrassage du buffet compris

Brochette de scampis, Mettwurst, Grillwurst, escalope de poulet marinée, médaillon de rumsteak, lard mariné, brochette de légumes et tofu, pommes de terre en robe des champs, crème épaisse aux herbes, buffet de salades et de crudités.

Sauces: ketchup, mayonnaise et moutarde

Assortiment de petits pains, beurre rose

Dessert: tiramisu, mousse au chocolat, macédoine de fruits frais

8 TAKE AWAY



Lunch Box

Toutes nos Lunch Boxes sont à commander à partir de 10 personnes.

LUNCH BOX - 12,00 €

Prix par personne

- 1x sandwich jambon cuit, fromage (pain blanc)
 - 1x sandwich tomates mozzarella pesto (pain aux céréales)
 - 1x fruit frais de la saison
 - 1x tranche cake maison « Restopolis »
 - 1x PET 0,5 l Viva
-

9 | SWEETS



ASSORTIMENT DE MIGNARDISES SUCRÉES « TRADITION » - 48 €

Plateau de 6 garnitures

Prix par plateau de 30 pièces

5x mini cake maison, 5x mini chou, 5x macaron, 5x financier beurre noisette et framboise, 5x caroline au craquelin, 5x chou vanillé en coque de caramel

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES SUCRÉES « MAISON » - 56 €

Plateau de 6 garnitures

Prix par plateau de 30 pièces

5x Mont-Blanc, 5x mini éclair, 5x Paris-Brest, 5x bavaois aux fruits, 5x tartelettes au citron, 5x cannelé bordelais

ASSORTIMENT DE DESSERTS « RESTOPOLIS » - 90 €

Plateau de 6 garnitures

Prix par plateau de 30 dessert

5x tiramisu, 5x salade de fruits frais, 5x mousse au chocolat, 5x fromage blanc sur coulis de fruits, 5x île flottante, 5x crème caramel

10 | FRUITS



CORBEILLE DE FRUITS FRAIS - 30 €

Prix par corbeille

3 fruits par personne

À commander pour un minimum de 10 personnes

PANIER DE FRUITS FRAIS - 6 €

Prix par personne

À commander pour un minimum de 10 personnes

Pommes, bananes et trois fruits de saison.

MÉLANGE DE FRUITS FRAIS DÉCOUPÉS - 1,80 €

Prix par personne

À commander pour un minimum de 10 personnes

11 | DRINKS

Service salles de reunion

Les boissons froides sont servies en litre dans des bouteilles en verre.

FORMULE BOISSONS FROIDES - 2,90 €

Prix par personne

À commander pour un minimum de 5 personnes



Viva, Rosport, jus d'orange, jus de pommes

FORMULE BOISSONS CHAUDES - 3,20 €

Prix par personne

À commander pour un minimum de 5 personnes

Café, assortiments de thés

FORMULE BOISSONS MIXTES - 5,90 €

Prix par personne

À commander pour un minimum de 5 personnes

Viva, Rosport, jus d'orange, jus de pommes, café, assortiments de thés

Service pour barbecues, buffets et prestations spéciales

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Prix par bouteille

• Viva en litre	2,90 €
• Rosport en litre	2,90 €
• Jus d'orange en litre	3,75 €
• Coca Cola en litre	4,50 €

BOISSONS ALCOOLISÉES

Prix par bouteille



- | | |
|--|---------|
| • Pinot gris Moselle
Luxembourgeoise | 11 € |
| • Pinot noir Moselle
Luxembourgeoise | 14 € |
| • Crémant brut Moselle
Luxembourgeoise | 11,50 € |
| • Crémant Signature Moselle
Luxembourgeoise | 19 € |
| • Battin Edelpils 0.33l | 2,30 € |
| • Battin Gambrinus 0.33l | 2,50 € |
| • Bière sans alcool | 2,50 € |

12 SERVICES



Nous pouvons nous charger de l'organisation, de la salle, du service ainsi que de la location de vaisselle, nappes, décoration et mobilier. Soucieux de l'excellence et spécialiste des événements nous pouvons composer un service sur mesure et unique pour que votre événement soit un vrai succès.

FORFAITS SERVICES

- Forfait mise en place et débarrassage (37€ par tranche de 10 personnes) **37 €**
- Forfait maître d'hôtel / 5h00 **225 €**
- Forfait serveur / 5h00 **195 €**
- Forfait chef de cuisine / 5h00 **225 €**
- Forfait cuisinier / 5h00 **195 €**
- Heure supplémentaire serveur et cuisinier **39 €**
- Heure supplémentaire maître d'hôtel et chef de cuisine **45 €**
- Transport Sud A/R **187,20 €**
- Transport Lux-Ville A/R **117 €**
- Frais de manutention m³ – via ascenseur **14,63 €**
- Frais de manutention m³ – via escalier **23,40 €**

13 | PASSEZ COMMANDE

Toutes les commandes sont à faire
exclusivement en ligne via notre site

delicious.restopolis.lu

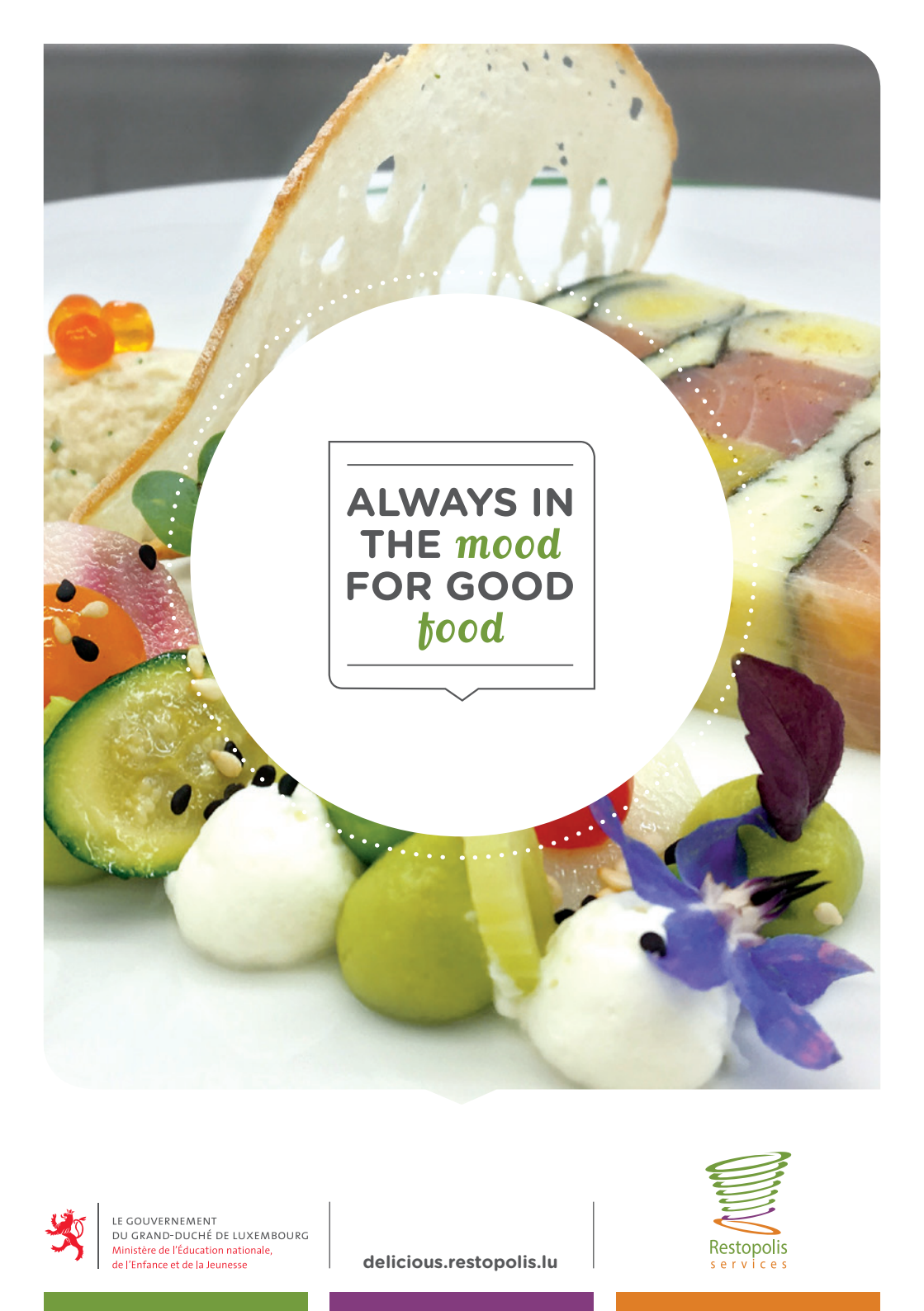
En cas de questions,
n'hésitez pas à nous contacter

delicious@restopolis.lu

Delicious

THE CATERING MENU BY RESTOPOLIS





ALWAYS IN
THE *mood*
FOR GOOD
food



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

delicious.restopolis.lu



Restopolis
services