



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Crous *restauration*

CARTE TRAITEUR

La gamme des prestations traiteur de nos chefs à Reims,
Troyes, Châlons-en-Champagne, Charleville-Mézières.



www.crous-reims.fr



SOMMAIRE

Équipes et savoir-faire	5
Pauses café	7
Cocktails	9
Plateaux repas froids	11
Paniers repas	13
Buffets chauds ou froids	15
Repas servis à table	17
Carte des boissons	19
Autres tarifs	21
Conditions générales	22



ÉQUIPES & SAVOIR-FAIRE

Une pause café, un buffet, un cocktail ou un déjeuner, que ce soit une prestation simple ou gastronomique, cette pause restauration est un moment de convivialité à ne pas négliger lors de chaque évènement.

Ces offres variées sont des suggestions, elles vous guident dans vos souhaits et nos équipes vous accompagnent pour finaliser vos choix au gré de vos besoins et envies.

Notre équipe dispose du savoir-faire pour répondre à vos attentes en privilégiant les produits de saison et le fait-maison.

Le Crous de Reims Traiteur garantit le suivi d'un contrôle bactériologique.

Pour le choix des matières premières, le Crous fait le choix de plusieurs labels comme Bleu-Blanc-Coeur pour les viandes, Pêche durable pour les poissons, bio pour les laitages, les thés et cafés... dans une démarche responsable et de qualité.

POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS :

Reims : traiteur-reims@crous-reims.fr

Troyes : traiteur-troyes@crous-reims.fr

Châlons-en-Champagne : traiteur-chalons@crous-reims.fr

Charleville-Mézières : traiteur-charleville@crous-reims.fr



PAUSES CAFÉ

ACCUEIL CAFÉ 2,00 €

Café bio et équitable

Thé

Mini-viennoiserie



PAUSE CLASSIQUE 3,00 €

Café bio et équitable

Thé

Jus de fruits

2 mini-viennoiseries



Les prix peuvent être ajustés en fonction de vos demandes spécifiques.

PAUSE GOÛTER 8,00 €

Café bio et équitable

Thé

Jus de fruits

3 mini-gâteaux





COCKTAILS

Simplifiez l'organisation de vos événements et surprenez vos convives avec une large gamme de réductions salées ou sucrées telles que des verrines, cuillères, canapés, élaborées au rythmes des saisons. Accompagnez vos mises en bouche de cocktails avec ou sans alcool.

APÉRITIF

7 € / pers (5 salées ou 3 salées et 2 sucrées)

Assortiment de canapés et de petits fours

COCKTAIL DINATOIRE

15 € / pers (8 salées ou 5 salées et 3 sucrées)

Assortiment de canapés et de petits fours

COCKTAIL GOURMAND

20 € / pers (12 salées ou 8 salées et 4 sucrées)

Assortiment de canapés et de petits fours

Les prix peuvent être ajustés en fonction de vos demandes spécifiques.

EXEMPLES DE PIÈCES

Verrine de betterave rouge aux dés de brebis

Bruschetta aux petits légumes

Mini wraps au saumon fumé et crème d'avocat

Navette mousse de canard et son pickels de cornichon

Verrine de tartare de légumes, vinaigrette de framboises

Mini tartelette crème citronnée

Assortiment de mini muffins

Cuillère compotée de pomme crumble



PLATEAUX REPAS

Facilitez vos pauses déjeuner entre collègues en profitant du savoir-faire de nos chefs cuisiniers qui concoctent pour vous un repas complet «prêt-à-manger».

PLATEAU GOURMET 15,00 €

6 composants

Entrée de saison

Plat végétarien, viande ou poisson

Accompagnement légumes, féculents

Fromage

Dessert

Petit pain

PLATEAU PRESTIGE 20,00 €

6 composants

Entrée de saison

Plat végétarien, viande ou poisson

Accompagnement légumes et féculents

Fromage

Dessert

Les prix peuvent être ajustés en fonction de vos demandes spécifiques.

EXEMPLE DE PLATEAU GOURMET

Rémoulade de carottes et cèleri

Falafels végétariens et sa sauce yaourt

Tartare de melon, concombre et feta

Emmental

Mille-feuilles

Petit pain

EXEMPLE DE PLATEAU PRESTIGE

Méli-mélo de concombre, melon et feta

Filet de saumon rôti et sa crème d'aneth

Salade de quinoa, lentilles et mandarine

Duo de fromages

Panna cotta au coulis de fruits rouges

Petit pain



Crous Resto'

PANIER REPAS À EMPORTER

Au choix :

Sandwich froid 7,00 €

Salade froide 10,00 €

Bowl complet 10,00 €

et

1 sachet de chips

1 fruit ou 1 compote ou 1 pâtisserie

Eau 50 cl

Les prix peuvent être ajustés en fonction de vos demandes spécifiques.



BUFFETS CHAUDS OU FROIDS

Partagez un moment convivial autour d'un buffet gourmand qui répondra à toutes les envies.

BUFFET GOURMAND 15 €

froid ou chaud

Entrées

Plats au choix

Salades, crudités

Assortiment de desserts

Petit pain

BUFFET COMPLET 25 €

froid ou chaud

Entrées

Plats au choix

Salades, crudités

Assortiment de fromage

Assortiment de desserts

Petit pain

EXEMPLE DE BUFFET GOURMAND

Tomate farcie au thon

Champignons à la crème

Taboulé

Salade César de poulet

Sauté de dinde tandoori à l'ananas

Dos de colin sauce estragon
Pommes de terre röstis

Haricots verts persillés

Gâteau basque

Ile flottante sur lit crème anglaise

Les prix peuvent être ajustés en fonction de vos demandes spécifiques.



REPAS SERVI À TABLE

Appréciez le savoir-faire culinaire de nos chefs qui mettent toute leur créativité à votre service pour ravir les papilles du plus grand nombre.

MENU DE SAISON 23 €

Entrée au choix

Plat au choix

Dessert au choix

Pain, café, eau

Les prix peuvent être ajustés en fonction de vos demandes spécifiques.

EXEMPLE DE REPAS À TABLE

Salade de lentilles, betterave, chèvre et noix

Crumble de soja, légumes du soleil et chèvre frais

Gratin duo de courgettes aux herbes

Polenta au pesto

Duo de fromage et son mesclun

Assiette gourmande de desserts

BOISSONS

SOFT (TVA 10 %)

Jus de fruit (1 L)	4,00 €
Jus de fruit (25 cL)	1,40 €
Coca (1,5 L)	4,00 €
Canette (33cL)	1,20 €
Eau minérale (1,5 L)	2,20 €
Eau minérale gazeuse (1,5 L)	3,00 €
Eau neuve en bouteille (50 cL)	1,30 €
Eau de source gazeuse (50 cL)	1,60 €

VINS (TVA 20 %)

Vins blancs (75 cL) *à partir de 12 €*

EXEMPLES

Sauvignon Albrières IGP

Chardonnay Jammelles AOC

Mâcon Village Les Émailières

Alsace pinot gris AOC

Alsace riesling Wolfberger AOC

Chablis 1^{er} cru Vaillons Moreau AOC

Vins rouges (75 cL) à partir de 12 €

EXEMPLES

Bordeaux Les Mercadières AOC

Beaujolais Brouilly AOC

Côte du Rhône Naturalys

St Nicolas de Bourgueil petit grain AOC

Alsace pinot noir AOC

Bordeaux Lussac St Émilion AOC

Vins rosés (75 cL) à partir de 12 €

Champagnes (75 cL) à partir de 20 €

EXEMPLES

Champagne Choppin

Champagne Constant

Champagne Nicolas Feuillatte

DROIT DE BOUCHON (TVA 20 %)

Droit de bouchon vin 5 €

Droit de bouchon champagne 8 €



AUTRES TARIFS

FRAIS DE LIVRAISON

Zone 1 (moins de 10 km)	15 €
Zone 2 (de 10 km à 20 km)	25 €
Mise à disposition de personnel de service	30 €/heure
Après 22 heures, week-end et jours fériés	60 €/heure

SUR DEVIS

Nappe en tissu

Fleurs en décoration de buffet ou en centre de table

Bougies

Décoration particulière

Location de vaisselle

CONDITIONS GÉNÉRALES

Ces conditions générales de vente concernent les prestations restauration proposées par le Crous de Reims. Les présentes conditions générales de vente sont systématiquement adressées ou remises à chaque client lors de l'envoi d'un devis. Par conséquent, le fait de passer commande auprès du Crous de Reims, implique l'adhésion entière et sans réserve du client à ces conditions.

Les conditions générales de vente peuvent être amenées à évoluer. La version applicable est celle disponible sur le site www.crous-reims.fr

1. DÉFINITIONS

Prestataire : CROUS de Reims

Bénéficiaire : personne physique ou morale référencé sur le devis en tant que demandeur de la prestation.

Prestation : intégralité des lignes figurant sur le devis. Le client ne pourra pas se prévaloir d'aucune prestation complémentaire non mentionnée sur le devis.

2. CONDITIONS DE RÉALISATION DE LA PRESTATION

A. Jours et horaires

Les prestations à partager debout sont assurés du lundi au vendredi de 6h à 17h et peuvent être réalisées les jours fériés, week-end et soirées sur demande.

Les prestations à déguster à table sont servis du lundi au vendredi de 11h30 à 14h et peuvent être assurées les jours fériés, week-end et soirées sur demande.

B. Lieu de la prestation et livraison

Les prestations peuvent avoir lieu dans les restaurants, cafétérias du CROUS de Reims ainsi que dans les locaux du bénéficiaire de la prestation.

Les livraisons sont effectuées dans un périmètre de 50km des structures de restauration du CROUS de Reims selon une tarification adoptée en Conseil d'Administration.

C. Elaboration d'un devis

Toute demande de prestation de restauration génère un devis. Ce devis est adressé au client et comprend le détail de la prestation proposée.

La prestation ne pourra être réalisée que si le devis dûment signé par le client est retourné au Crous de Reims ou par l'édition et la transmission d'un bon de

commande comportant une référence d'engagement et un code service. Le document doit être transmis au moins 7 jours avant le début de la prestation pour un repas et 5 jours pour une pause ou un petit déjeuner et sans quoi le Crous de Reims ne pourra honorer la prestation.

A noter qu'un acompte pourra être demandé à la signature du devis.

Confirmation des effectifs/nombre de convives

Les effectifs/nombres de convives devront être confirmés au plus tard une semaine (7 jours) avant la date de réalisation de la prestation demandée et dans la limite de 10% de repas supplémentaires demandés au-delà de cette date. Toute diminution du nombre de repas ne sera plus possible dans le délai des 7 jours.

Prestations supplémentaires

Toutes prestations supplémentaires demandées, non-mentionnées dans le devis mais exécutées par le prestataire suivant ses possibilités seront facturées au bénéficiaire suivant la base des tarifs en vigueur.

3. CONDITIONS DE TARIFICATION

Chaque tarif (repas, autres) est voté par le conseil d'administration (CA) du Crous de Reims. Il est appliqué comme tel et ne saurait donner lieu à un tarif négocié. Les tarifs annoncés sont hors taxes et n'incluent pas le service et la livraison qui peuvent être proposés sur devis.

- Location de la vaisselle, tables, chaises et matériel spécifique : TVA 20%
- Mise à disposition du personnel : TVA 20%
- Repas : TVA 10%
- Alcool : TVA 20%
- Transports : TVA 20%

Les prestations à destination des étudiants ou d'un public de l'enseignement supérieur sont exonérées de la TVA excepté si le donneur d'ordre est un établissement.

4. CONDITIONS D'ANNULATION, DÉLAIS DE RÉTRACTION

Politique d'annulation à l'initiative du client

Pour les petits-déjeuners, pauses : En cas d'annulation de tout ou partie de la prestation, sauf cas de force majeure (cf. ci-après), confirmée :

- > 2 jours avant la prestation, aucun frais ne sera facturé et s'il y a lieu l'acompte versé sera remboursé.
- < 2 jours de la prestation, la totalité de la somme du devis signé sera facturée

Pour les cocktails, buffets, repas de groupes et panier-repas : En cas d'annulation de tout ou partie de la prestation, sauf cas de force majeure (cf. ci-après), confirmée :

- > 15 jours avant la prestation, aucun frais ne sera facturé et s'il y a lieu l'acompte versé sera remboursé.
- Entre 7 et 15 jours, 50% de la prestation commandée sera facturé.
- < 7 jours de la prestation, la totalité de la somme du devis signé sera facturée

En cas de force majeure

Pour toute prestation qui se verrait annulée après signature du devis ou suspendue durant les dates de la prestation et uniquement dans les cas de force majeure (qui sont, selon le Code civil, art.1148 et 1382 « imprévisibles », « irrésistibles » et « extérieurs ») :

- Si l'annulation de la prestation intervient à plus d'une semaine du début de la prestation, le remboursement des frais engagés est total
- Si l'annulation de la prestation intervient à moins d'une semaine du début de la prestation le remboursement sera fait au prorata des frais effectivement engagés sur présentation de justificatifs. Une facturation sera adressée au client »

5. SIGNATURE D'UNE CONVENTION

Certaines prestations peuvent donner lieu à la signature d'une convention en plus du devis initial. Cela dépendra du volume de repas demandé, du contexte exceptionnel d'un évènement, du lieu des repas, de la demande de location d'un local du Crous, des heures demandées (hors heures d'ouverture du Crous), du type d'usagers concernés (surveillance requise si étudiants) ou d'une prestation d'un montant supérieur à 5000€.

Si une convention devait être établie en complément de ce devis et en cas de contradiction entre les clauses des présentes CGV et des articles de la convention associée, les articles de la convention associée prévalent.

6. FACTURATION - PAIEMENT

La facturation sera établie sur la base du devis et des effectifs commandés ou réels (si les effectifs réels sont supérieurs à ceux commandés).

Le paiement intervient dans un délai de 30 jours à compter de la réception la facture. Passé ce délai, une pénalité de 40 € et les intérêts moratoires (Taux BCE + 8 points) seront automatiquement versés.

Le paiement interviendra de préférence par virement bancaire sur le RIB indiqué en bas de la facture ou par chèque libellé à l'ordre de l'Agent comptable du Crous de Reims à envoyer à l'adresse suivante :

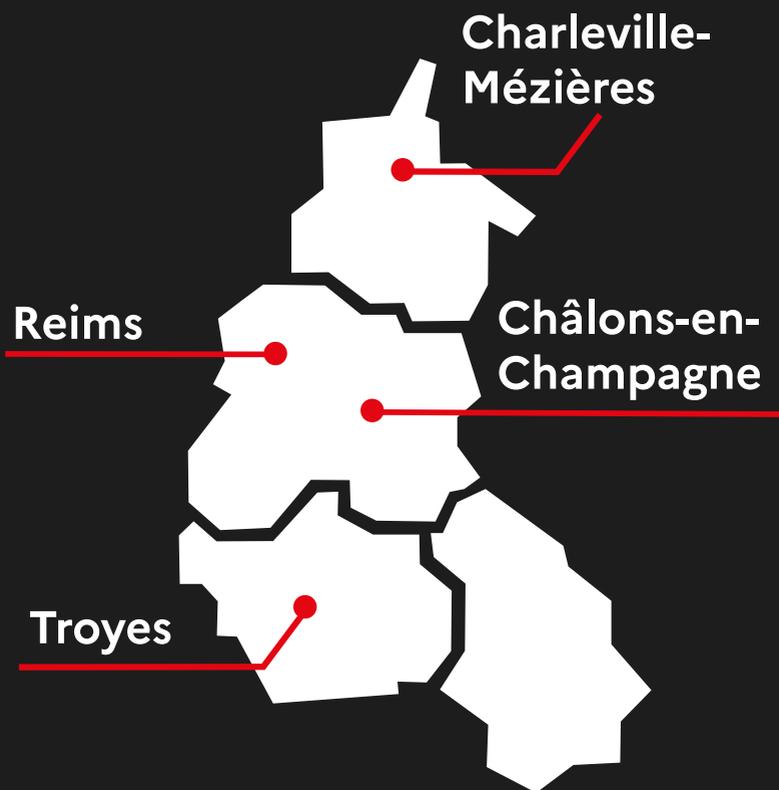
Crous de Reims

Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires
14b, allée des landais - CS 40046 - 51726 Reims cedex

7. RECOURS

Tout différend qui surviendrait relativement à l'exécution de la prestation sera soumis à l'appréciation de la juridiction compétente à Chalons en Champagne, après une tentative de règlement amiable entre les parties.

La juridiction administrative compétente peut aussi être saisie par l'application Télérecours citoyens accessible à partir du site www.telerecours.fr



Crous de Reims

Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires
14b, allée des landais - CS 40046 - 51726 Reims cedex
www.crous-reims.fr