

DEPARTEMENT DU BAS RHIN

Direction des Services Généraux

Place du Quartier Blanc

67964 Strasbourg cedex 9

ANNEXE N° 1

COMPOSITION DES REPAS

Exploitation des restaurants Administratifs et des Cafétérias du Département du Bas-Rhin installés à l'Hôtel du Département Place du Quartier Blanc à Strasbourg et à Passerelle 67 rue Livio à Strasbourg-Meinau

ANNEXE N° 1

COMPOSITION DES REPAS

Exploitation des restaurants Administratifs et des cafétérias du Département du Bas Rhin installés Place du Quartier Blanc à Strasbourg et rue Livio à Strasbourg Meinau

Eléments financiers

Prix alimentaires

Montant de l'unité de valeur proposé : 0,09478 € H.T. (4 chiffres après la virgule)

1) Hors d'œuvres – buffeterie :

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant H.T.	Exemple de composition avec grammage
1	2	0.1896	Plaquette de beurre 8 grs
2	3	0.2843	Chou blanc vinaigrette 100 grs, salade de lentilles 120 grs
3	4	0.3791	Céleri rave rémoulade 100 grs, salade verte du jour 140 grs
4	5	0.4739	Salade Hawaï à l'ananas 140 grs
5	6	0.5687	Salade de Tomate et mozzarella au pesto 140 grs
6	7	0.6635	Salade Caesar 140 grs , Demi pomelos au surimi
7	8	0.7582	Gaspacho et pincho de crevettes 120 grs
8	9	0.8530	Coquille de saumon aux agrumes 60 grs
9	10	0.9478	Jambon Serrano et sa garniture 100 grs Pomelos rose et son cocktail de crevettes 140 grs
10	11	1.0426	Terrine de Saint jacques au noilly prat 100 grs
11	12	1.1374	Pâté en croûte de saumon 100 grs

1') Hors d'œuvres – buffeterie (produits biologiques et/ou fermiers) :

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant H.T.	Exemple de composition avec grammage
4	5	0.4739	Carottes bio et céleri bio en rémoulade 140 grs
5	6	0.5687	Poireaux bio vinaigrette 140 grs
6	7	0.6635	Betteraves crues bio râpées crème de roquefort bio 140 grs
7	8	0.7582	Tomate et œufs bio en éventail 120 grs et 1 œuf entier
8	9	0.8530	Terrine de lapin bio 70 grs
9	10	0.9478	Salade pot au feu bio 120 grs
10	11	1.0426	Pressé de lentilles Bio et saumon bio graines de moutarde
11	12	1.1374	Croustillant de poisson bio en chutney de tomates

2) Fromages-desserts :

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant H.T.	Exemple de composition avec grammage
1	2	0.1896	Plaquette de beurre 8 grs
2	3	0.2843	Flan vanille nappé de caramel 100 grs Compote d'ananas 125 grs Yaourt nature ou aromatisé 125 grs
3	4	0.3791	Camembert -60 grs, Entremet panaché 150 grs
4	5	0.4739	Munster 60 grs, Reblochon 60 grs, Soupe de Melon à la menthe 160 grs
5	6	0.5687	½ Saint Marcellin 60 grs Crème brûlée Maison
6	7	0.6635	Soupe de fruits rouges aux amandes 120 grs
7	8	0.7582	Verrine double chocolat façon Straciatella
8	9	0.8530	Gratin d'ananas en sabayon
9	10	0.9478	Tarte Forêt noire
10	11	1.0426	Tarte aux quetsches maison au streussel 1 portion
11	12	1.1374	Tarte sablée aux framboises,

2') Fromages desserts (produits biologiques et/ou fermiers) :

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant H.T.	Exemple de composition avec grammage
5	6	0.5687	Fromage blanc bio 125 grs
6	7	0.6635	Compote de fruits bio maison 100 grs Camembert bio 60 grs
7	8	0.7582	Pomme bio au four caramélisée 120 grs
8	9	0.8530	Munster bio ou fermier 60 grs Fromage blanc bio aux tranches de poires bio pochée 120 grs
9	10	0.9478	Gratin de poires bio aux amandes
10	11	1.0426	Mousse maison aux kiwis bio et framboises bio
11	12	1.1374	Assortiment de fromages bio 80 grs

3) Plats principaux :

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant H.T.	Exemple de composition avec grammage
1	13	1.2321	Omelette nature ou aux herbes « 3 œufs »
2	14	1.3269	Gnocchis de semoule à la romaine 180 grs Quenelles en meurette 180 grs
3	15	1.4217	Spaghetti à la Bercy sauce safranée
4	16	1.5165	Foie de volaille en risotto 150 grs
5	17	1.6113	Poulet à l'Américaine 250 grs Hamburger de veau crème de cive 150 grs
6	18	1.7060	Pizza individuelle Campagnola
7	19	1.8008	Calamars à la Romaine et sa salade 250 grs
8	20	1.8956	Risotto au saumon frais parfum d'anis 180 grs
9	21	1.9904	Poulet basquaise 250 grs Filet de colin meunière 180 grs
10	22	2.0852	Pintade rôtie aux marrons 250 grs Panier gourmand de porc au caramel 160 grs
11	23	2.1799	Steak de thon aux olives 160 grs
12	24	2.2747	Mousse de saumon sauce crevettes 180 grs Cocotte de rouget alla Marinera 160 grs
13	25	2.3695	Cuisse de lapin frais au romarin 250 grs
14	26	2.4643	Canard aux navets 250 grs
15	27	2.5591	Onglet de veau à la crème 180 grs
16	28	2.6538	Panier gourmand de loup aux artichauts et fenouil 160 grs
17	29	2.7486	Escalope de saumon aux asperges 160 grs
18	30	2.8434	Waedele entier 500 grs,
19	31	2.9382	Entrecôte grillée XXL 280 grs

3') Plats principaux (produits biologiques et/ou fermiers) :

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant H.T.	Exemple de composition avec grammage
10	22	2.0852	Griessknepfle quenelles de semoule et fruitscuits
11	23	2.1799	Omelette bio au jambon bio (3 œufs et 80 grs de jambon) Kaessknepfle, quenelles aux fromage blanc 300 grs
12	24	2.2747	Grumbeere kiechle maison et jambon bio
13	25	2.3695	Papillote de tofu en vision asiatique 250 grs
14	26	2.4643	Saucisse paysanne bio 160 grs
15	27	2.5591	Rôti de porc bio fermier à la pomme bio 160 grs
16	28	2.6538	Paleron de bœuf braisé 180 grs
17	29	2.7486	Poulet fermier de Bresse juste rôti 250 grs
18	30	2.8434	Pizza bio aux trois fromages
19	31	2.9382	Cocotte bio façon baeckeofe (aux trois viandes)

4) Légumes seuls :

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant H.T.	Exemple de composition avec grammage
1	5	0,474	½ Assiette de légumes 250 grs (féculent, frites, légume vert au choix)
2	8	0,752	Assiette de légumes 500 grs (féculent, frites, légume vert au choix)

4') Légumes seuls (produits biologiques et/ou fermiers) :

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant H.T.	Exemple de composition avec grammage
1	5	0,474	½ Assiette de légumes 250 grs (féculent, légume vert bio au choix)
2	8	0,752	Assiette de légumes 500 grs (féculent, légume vert bio au choix)

5) Plats festifs :

Les plats festifs sont des plats servis à l'occasion d'évènements particuliers (plat de Noël, animation particulière) justifiant l'application d'un tarif supérieur à celui indiqué dans les rubriques précédentes.

Leur mise en œuvre donne lieu à information préalable du délégant.

Hors-d'œuvre - buffeterie

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant H.T.	Exemple de composition avec grammage
5	6	0.5687	Guacamole aux chorizo confit et son gressin 100 grs
6	7	0.6635	Espuma de betteraves 100 grs
7	8	0.7582	Rillettes de canard sur toast de pain de campagne 60 grs
8	9	0.8530	Salade gourmande au saumon fumé 150 grs
9	10	0.9478	Terrine de coquilles Saint Jacques au Noilly 80 grs
10	11	1.0426	Verrine Méditerranéenne et sa tapenade 100 grs
11	12	1.1374	Salade folle aux asperges verte 140 grs
12	13	1.2321	Salade périgourdine au magret fumé et dés de foie gras 120 grs

Plats principaux :

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant H.T.	Exemple de composition avec grammage
13	25	2.3695	Filet de pintade au parmesan 160 grs
14	26	2.4643	Suprême de Volaille fermière aux pleurotes 160 grs
15	27	2.5591	Brochette de Mignon de porc aux champignons des bois 180 grs
16	28	2.6538	Cote de bœuf individuelle maître d'Hôtel 400 grs
17	29	2.7486	Baeckeofe de canard 200 grs, Filet de sandre en habit vert 180 grs
18	30	2.8434	Médailon, de veau Holstein 180 grs
19	31	2.9382	Pavé de Rumsteack aux appétits 200 grs
20	32	3.0330	Jarret d'agneau confit aux senteurs Provençales 300 grs
21	33	3.1277	Millefeuille de veau aux chanterelles 180 grs

Légumes seuls :

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant H.T.	Exemple de composition avec grammage
1	8	0,752	Assortiment 2 légumes (fagot haricots verts, timbales de mousses de légumes) 250 g
2	10	0.948	Assortiment 3 légumes élaborés (fond d'artichaut ou asperges, pommes duchesse, cèpes) 300 g

Fromages – desserts :

Catégorie	Nombre d'U.V.		Exemple de composition avec grammage
5	6	0.5687	Saint marcelin mariné
6	7	0.6635	Crumble aux pommes et poire tiède 1 portion
7	8	0.7582	Gratin de fruits exotique au sabayon 120 grs
8	9	0.8530	Poêlée de cerises et sa glace vanille 120 grs
9	10	0.9478	Assiette normande (livarot, pont l'évêque, camembert,) 90 grs
10	11	1.0426	Verrine comme un tiramisu aux framboises 120 grs
11	12	1.1374	Kouglof glacé au marc de gewurztraminer 120 grs
12	13	1.2321	Fraisier ou framboisier 1 portion 120 grs

6) Boissons :

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant H.T.	Exemple de composition
1	4	0,3791	EAUX DE SOURCE TYPE CRISTALINE / LIMONADE
2	5	0.4739	EAUX MINERALES TYPE CAROLA
3	7	0,6635	SODAS / JUS DE FRUITS/ VIN DE PAYS
4	10	0,9478	BIERE PRESSION / VERRE DE VIN FIN / ¼ COTE DU RHONE
Café	4	0,3791	CAFE OU CAFE EQUITABLE
Thé Infusions	4	0,3791	THE OU THE EQUITABLE
Chocolat chaud	4	0,3791	CHOCOLAT CHAUD
Cappuccino	8	0.7582	CAPPUCCINO
Dosette de lait	1	0.0948	1 DOSETTE DE LAIT
Carré de chocolat	1	0.0948	1 CARRE DE CHOCOLAT
Amandine	1	0.0948	1 AMANDE ENROBEE

6') Boissons (produits biologiques et/ou fermiers) :

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant H.T.	Exemple de composition
3	7	0,6635	VERRE DE JUS DE FRUIT BIO
4	10	0,9478	VERRE DE VIN BIO
Café	4	0,3791	CAFE EQUITABLE
Thé Infusions	4	0,3791	THE EQUITABLE

7) Portion supplémentaire de pain

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant H.T.	Exemple de composition
PETITS PAINS SPECIAUX	3	0.2843	PETIT PAINS INDIVIDUEL AUX NOIX PETIT PAIN INDIVIDUEL AUX RAISINS PETIT PAIN BIO INDIVIDUEL DE CAMPAGNE PETIT PAIN INDIVIDUEL AUX CEREALES

8) Viennoiseries - sandwichs :

Catégorie	Nombre d'U.V.	Montant HT.	Exemple de composition
1	7	0.6635	CROISSANTS / PETITS PAINS CHOCOLAT
2	8	0.7582	CROISSANTS FOURRES / PAINS AUX RAISINS
3	15	1.4217	SANDWICHES AU CHOIX (jambon beurre, jambon fromage, fromage, salami.....)

8) Forfait repas groupe :

Catégorie	Nombre d'U.V.	Exemple de composition
Entrée	5	Assiette moyenne au buffet , salade de pissenlit au œufs et lardons, verrine à l'italienne, coquille de poisson Aurore
Plat principal	24	Rôti de porc au miel, paupiette de boeuf à l'ancienne, Epaule de veau Chasseur, Brochette de Rumsteack.....
Fromage ou dessert	6	Assortiment de fromages, munster fermier, reblochon, tarte aux fruits de saison, coupe Vosgienne.....
Café	4	Café issu du commerce équitable
Boisson	2	Eau minérale type Carola, sodas, vin en bouteille.....

Le montant total HT figure y compris les frais fixes à la page 12 de l'acte d'engagement.