

REGIE D'EXPLOITATION DES RESTAURANTS TARIFS DE LA SALLE A MANGER DU PERSONNEL

PRESTATIONS	DETAILS	TARIFS 2007 TTC	TARIFS 2008 TTC
Les Entrées n°1	Ex: Potages, toutes les crudités en salade...	0.61 €	0.63 €
Les Entrées n°2	Ex: Avocat au thon , cœur d'artichaut, oeufs en gelées...	0.82 €	0.85 €
Les Entrées n°3	Ex: Saumon, bulots, noix de pétoncle...	0.87 €	0.90 €
	Beurre portion		0.05 €
Assiette du Jardinier	Ex: Grande Assiette garnie des salades et crudités du jour	1.02 €	1.10 €
Les plats Garnis 1	Ex: Omelettes, saucisses, abats...	1.99 €	1.99 €
Les plats Garnis 2	Ex: Toutes les viandes de boucherie, les poissons accompagnés de leurs légumes du jour au choix	2.14 €	2.19 €
Les plats Garnis 3	Ex: Rôti de veau, carré de porc, lapin, canette, pintade ...		2.39 €
Les plats du Chef	Spécialités plus élaborées et portions plus importantes Ex: Magret aux pêches, couscous, faux filet à la bordelaise...	2.81 €	2.89 €
Les Autres Plats	Pizza Maison	2.14 €	2.19 €
	Jambon blanc	1.63 €	1.66 €
	Jambon de Bayonne	2.04 €	2.06 €
	Grillades Garnies	2.14 €	2.19 €
	Légumes ou salades seuls (assiette moyenne) Légumes ou salades seuls (grande assiette)	0.41 €	0.50 € 1.10 €
Les Pains	Petit pain individuel 40 g	0.10 €	0.11 €
	Gros pain individuel 60 g	0.12 €	0.14 €

REGIE D'EXPLOITATION DES RESTAURANTS TARIFS DE LA SALLE A MANGER DU PERSONNEL
(Suite)

PRESTATIONS	DETAILS	TARIFS 2007 TTC	TARIFS 2008 TTC
Les Desserts n°1	Ex: Tous les yaourts basiques, 0 % de matières grasses	0.36 €	0.39 €
Les Desserts n°2	Ex: Les yaourts aux fruits, laitages maison, compotes, crèmes brûlées...	0.56 €	0.63 €
Les Desserts n°3	Ex: Pâtisseries, îles flottantes, yaourts biologiques...	0.87 €	0.89 €
Les fruits n°1	Ex: Les pommes, bananes, oranges	0.46 €	0.47 €
Les fruits n°2	Ex: Les poires, brugnons, mandarines	0.56 €	0.57 €
Les fruits n°3	Tous les fruits de saison. Ex: les cerises, les fraises...	0.87 €	0.99 €
Café	Café expresso	0.50 €	0.50 €
Les Boissons	Eaux Minérales 50 cl	0.60 €	0.60 €
	Jus de fruits 33 cl	0.55 €	0.55 €
	Bières	0.64 €	0.65 €
	Vins supérieur Rouge ou Rosé 25 cl	0.98 €	1.00 €
Les Menus	Bouteilles de vin rosé 75 cl	4.81 €	5.99 €
	Bouteilles de vin rouge 75 cl	6.70 €	6.99 €
	Entreprises Extérieures intervenant pour la CUB	7.10 €	7.10 €
Participations	Menus Elus Communautaires	5.61 €	5.65 €
	Participations des entreprises ayant une convention avec la Regie.	3.37 €	3.45 €

REGIE D'EXPLOITATION DES RESTAURANTS TARIFS SALLE A MANGER DES ELUS

PRESTATIONS	DETAILS	TARIFS TTC, P/P 2007	TARIFS TTC P/P 2008
Petits Déjeuners	Viennoiseries, Cafés ou thés, Jus d'orange, Eau Minérale.	2.04 €	2.05 €
Déjeuners (Menus du jour)	Menus du jour, refacturation nombre réel de convives. Apéritifs, vins fins, cafés, chocolats....	10.50 € Prix coûtant *	10.50 €
Plateaux repas	Refacturation nombre réel de convives. Apéritifs, vins fins, cafés, chocolats....	15.30 € Prix coûtant *	15.30 € Prix coûtant *
Déjeuners (Menus améliorés)	Menus améliorés, refacturation nombre de repas commandés Apéritifs, vins fins, cafés, chocolats....	Prix coûtant * Prix coûtant *	Prix coûtant * Prix coûtant *
Café Simple (Hors repas)	Café	0.50 €	0.50 €
Réception Cocktail	Petits four, boissons...	Prix coûtant *	Prix coûtant *
Réapprovisionnement	Bar salon des Elus, Bureaux...	Prix coûtant *	Prix coûtant *

(*) Prix Coûtant :

Sortie Stock et Frais de Gestion