

NOS SALLES EN LOCATION

RÉUNION SÉMINAIRE CONFÉRENCES FORMATIONS

REPAS DE DIRECTION

OPTEZ POUR LA SÉRÉNITÉ AVEC NOS SALLES ÉQUIPÉES SUR LE PARC VALMY DIJON.



Salle Bellevue | 55m²



DE 13 À 30 PERSONNES
selon configuration



VIDÉO – ECRAN – WIFI



ASCENSEUR
HANDIACCESSIBLE



FORFAIT JOURNÉE



Salle Passerelle | 150m²



JUSQU'À 120 PERSONNES
selon configuration



VIDÉO – ECRAN – WIFI



ACCÈS TERRASSE



ASCENSEUR
HANDIACCESSIBLE



FORFAIT JOURNÉE

NOS FORFAITS EN SUPPLÉMENT

- Service pour vos événements traiteurs et cocktails
- Configuration spécifique des salles
- Livraison



NOUS CONTACTER :

L'Intervalle Restauration ESAT Habilis

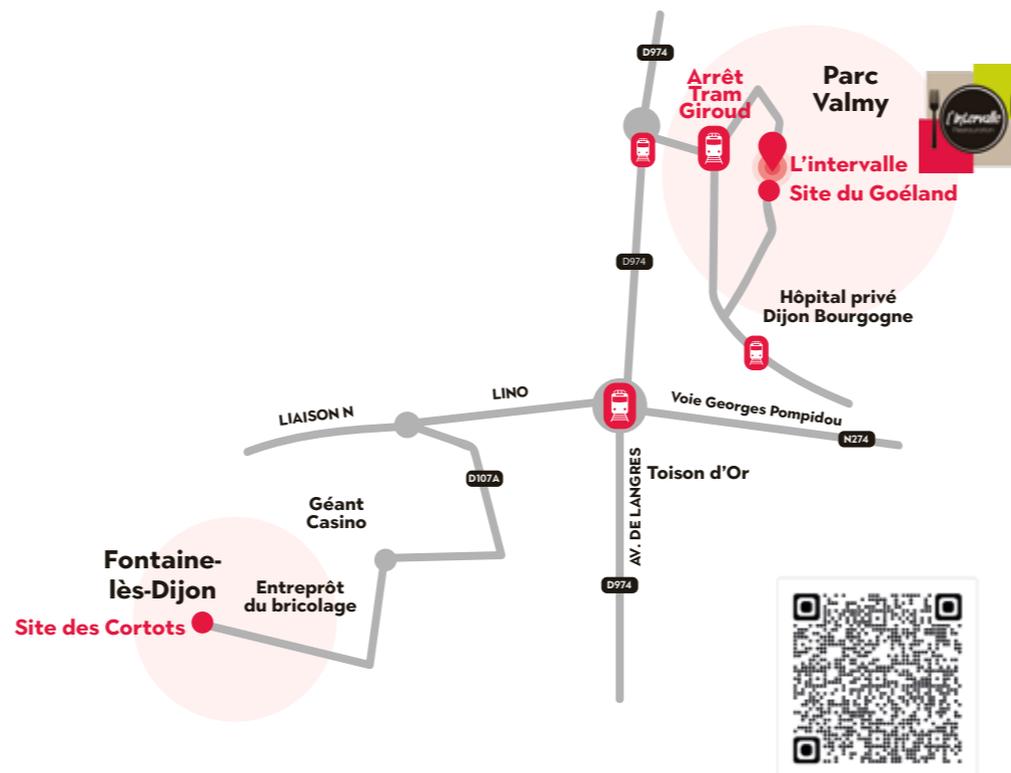
Parc Valmy
38 rue Elsa Triolet
21000 DIJON
03 80 51 73 35
lintervalle.habilis@pepcbfc.org

Vos demandes de devis

et tarifs disponibles sur :

www.esat-habilis.fr

Intervalle Restauration



Ne pas jeter sur la voie publique
Gu_SICE_TH00_006 - sept 2023



Habilis
Une autre idée de l'entreprise



www.esat-habilis.fr

Atelier Restauration – ESAT HABILIS

Parc Valmy - 38 rue Elsa Triolet - 21000 DIJON
03 80 51 73 35 - lintervalle.habilis@pepcbfc.org



UN RESTAURANT SELF-SERVICE SUR LE PARC VALMY À DIJON

CUISINE SUR PLACE PRODUITS LOCAUX BIO GAMME VÉGÉ TERRASSE

MENU DU JOUR

ENTRÉE
PLAT
FROMAGE OU DESSERT

PLATS À LA CARTE

FAÏTES VOUS PLAISIR EN CHOISSANT VOTRE ENTRÉE, VOTRE PLAT, VOTRE DESSERT PARMIS L'OFFRE À LA CARTE.

NOTRE ATELIER PIZZA

2 PIZZAS AU CHOIX CHAQUE SEMAINE SUR PLACE OU À EMPORTER
CARTE DE FIDÉLITÉ



Du lundi au vendredi
de 11h30 à 13h30

OUVERT À TOUS

PLATEAUX REPAS

SUR PLACE LIVRAISON (SELON QUANTITÉ ET LOCALISATION)

PLATEAU « BISTROT »

ENTRÉE
(charcuterie ou crudités)
VIANDE OU POISSON
(filet de poulet ou dos de colin ou...)
ACCOMPAGNEMENT
FROMAGE PORTION
DESSERT
PAIN INDIVIDUEL

PLATEAU « GOURMET »

ENTRÉE FINE
VIANDE OU POISSON
(Roastbeef ou dos de saumon)
ACCOMPAGNEMENT
DUO DE FROMAGE et cerneau de noix
DESSERT GOURMAND
PAIN INDIVIDUEL



SERVICE TRAITEUR
**PASSEZ
COMMANDE
8 JOURS
MINIMUM
avant votre
prestation**

UN TRAITEUR SUR MESURE

COCKTAILS RECEPTION ÉVÉNEMENT D'ENTREPRISE
LIVRAISON (SELON QUANTITÉ ET LOCALISATION)



PRESTATIONS SUR DEVIS
AVEC OU SANS SERVICE

PETIT DEJ'* ET BRUNCH*

DES METS SUCRÉS OU SALÉS À VOTRE GUISE

ACCUEIL CAFÉ
P'TIT DEJ' SIMPLICITÉ (café-thé/2 mini-viennoiseries)
BRUNCH 'INTERVALLE : prestation « sur mesure » sur devis

COCKTAIL SUR LE POUCE*

6 PIÈCES SALÉES : Jambon persillé, comté, assortiments de tartelettes salées, panier de gougères, assortiment de mini canapés, plateau de mini-navettes
3 PIÈCES SUCRÉES : Assortiment de macarons, cannelés de bordeaux, petits fours tradition

APÉRITIF DINATOIRE*

12 PIÈCES SALÉES : Assortiment de mini-tartelettes salées, panier de gougères, assortiment de mini canapés, mini-wraps, fougasses à partager, planche du fromager et du charcutier, pain de campagne, mini-navette
4 PIÈCES SUCRÉES : Assortiment de macarons, cannelés de bordeaux, mini-tropéziennes, petits fours tradition

BUFFET CAMPAGNARD*

BUFFET SALÉ : Planche du charcutier (coppa, chorizo, rosette, pâté de campagne, jambon persillé, jambon cru) / Planche du fromager (comté, brie, chèvre) / Panier du maraîcher (brochette tomate cerise mozzarella, bâtonnets de crudités sauce Caesar / mini-wraps / Trio de fougasses à partager, plateau de muffins et mini-cakes salés, verrines salées.

BUFFET SUCRÉ : Brochettes de fruits frais, petites verrines sucrées, coupelle de brunoise de fruits, mini-financier.

BOISSONS chaudes, eau plate et gazeuse, jus de fruits



Chaque semaine,
RETROUVEZ nos menus
SUR NOTRE PAGE FACEBOOK :
[INTERVALLERESTAURATION](#)



*offre type selon disponibilité : ajustements sur devis