

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

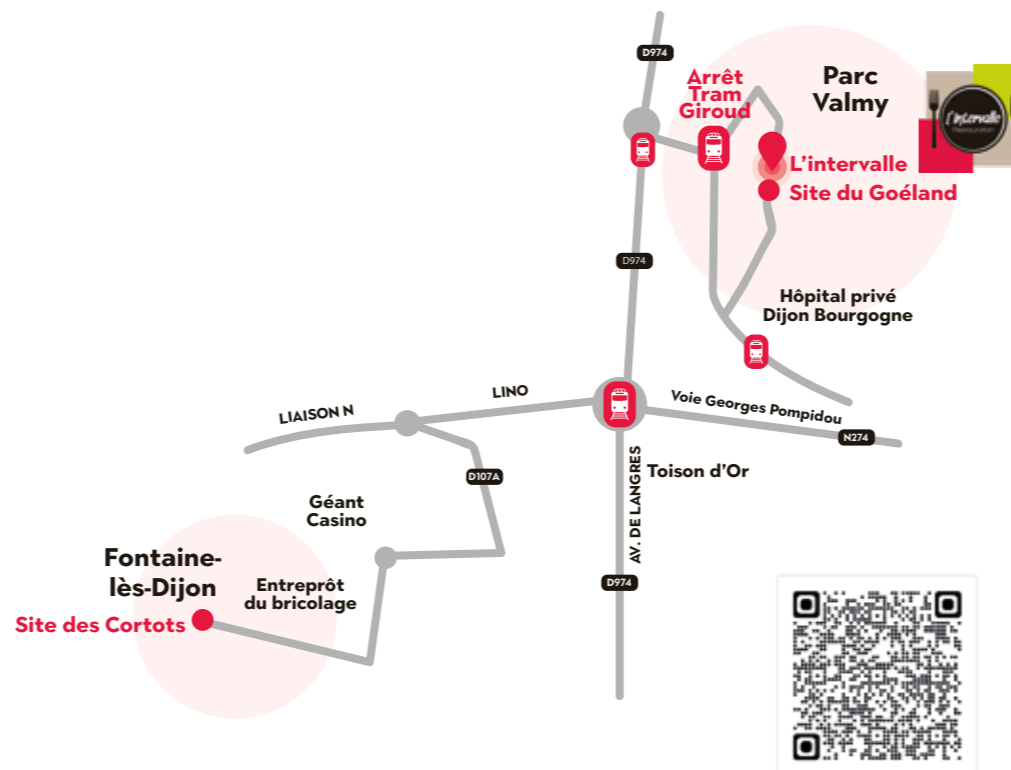
Parc Valmy
38 rue Elsa Triolet
21000 DIJON
03 80 51 73 35
lintervalle.habilis@pepcbfc.org

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

Établissement géré par



Habilis
Une autre idée de l'entreprise



ATELIER RESTAURATION



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

Établissement géré par



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



 Chaque semaine, RETROUVEZ nos menus SUR NOTRE PAGE FACEBOOK : [INTERVALLERESTAURATION](https://www.facebook.com/INTERVALLERESTAURATION)



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



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, canelés 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, canelés 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

*offre type selon disponibilité : ajustements sur devis