



## REPAS DE NOEL

REPAS DU JEUDI 11 DECEMBRE 2025

### **RESERVATION DES REPAS A EMPORTER** de 11 h00 à 13h30

#### Lieu de retrait souhaité

Bures (bât 230)

Plateau (bât 598)

#### **PRÉCONISATION SANITAIRE**

- présentation en plateau individuel (pour éviter au maximum les manipulations)

Nombre total de personnes



Nombre de repas

Nombre de repas végétariens

**Le champignons farcis et le risotto aux cèpes ne peuvent pas être dissociés pour le repas végétarien**

Etablissement-service

Bâtiment

Nom, prénom de la personne  
en charge du retrait

**A remplir impérativement**

N° de tél de la personne en  
charge du retrait

**A remplir impérativement**

Email de la personne en  
charge du retrait

Le montant du repas sera prélevé sur votre compte en fonction de la liste fournie  
tous les repas supplémentaires pris sur un badge seront tarifiés au montant forfaitaire  
soit: 16,47 €. tarif correspondant au tarif extérieur.

*Nom et N° de badge obligatoire à fournir dans document en annexe.*

**Veuillez vérifier que votre compte est toujours existant et qu'il est approvisionné, si ce n'est pas  
le cas votre repas sera prélevé au tarif extérieur sur un autre badge faisant partie de la liste.**

**courriel** : restaurants.cesfo@universite-paris-saclay.fr

**LISTE DES PERSONNES BENEFICIAINT DU REPAS**

NOM, PRENOM	N° badge
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
38	
39	
40	
41	
42	
43	
44	
45	

NOM, PRENOM	N° badge
46	
47	
48	
49	
50	
51	
52	
53	
54	
55	
56	
57	
58	
59	
60	
61	
62	
63	
64	
65	
66	
67	
68	
69	
70	
71	
72	
73	
74	
75	
76	
77	
78	
79	
80	
81	
82	
83	
84	
85	
86	
87	
88	
89	
90	

*courriel* : restaurants.cesfo@universite-paris-saclay.fr

## Menu

### entrée

Tartare de St Jacques à la clémentine Corse, pomme granny, citron vert, grenade et poivre sauvage.

### plat

Filet de turbot et sa sauce langoustine.

Trio gourmand de légumes anciens.

Fondant de pomme de terre coulant aux girolles.

### fromage

Duo de fromages

### dessert

Dôme framboise pistache.

### boisson

1 bouteille d'eau

- Pain.

## Ou Menu végétarien

### entrée

Champignons farcis et sa duxelles d'automne (potimarron graines de courge).



### plat

Risotto aux cèpes et parmesan.



Trio gourmand de légumes anciens.

Fondant de pomme de terre coulant aux girolles.

### fromage

Duo de fromages

### dessert

Dôme framboise pistache.

### boisson

1 bouteille d'eau

- Pain.

### Modalités

Les denrées seront servies dans des plateaux repas individuels

avec le plat chaud (viande et légumes)

couvert, verre et serviette fournis dans le plateau repas

Pour que votre demande soit prise en compte,

vous devez nous donner une réponse avant le :

**Vendredi 5 décembre 2025**

**Une fois le formulaire remis il ne pourra plus être modifié.**

**Le menu proposé ne peut pas être modifié.**

**courriel** : restaurants.cesfo@universite-paris-saclay.fr