REPAS DE NOËL

Jeudi 10 décembre 2026

RÉSERVATION DES REPAS À EMPORTER

Retrait des repas : de 11 h 00 à 13 h 30

Lieu de retrait souhaité

☐ Bures-sur-Yvette (bâtiment 230)

☐ Plateau (bâtiment 598)

Préconisation sanitaire

Présentation des repas en plateaux individuels afin de limiter les manipulations.

Nombre total de convives ☐

Nombre de repas classiques ☐ **Nombre de repas végétariens** ☐

Établissement, service, n° de bâtiment : ☐

Coordonnées de la personne chargée du retrait

Tous les champs ci-dessous sont à renseigner obligatoirement.

Nom et prénom : ☐

N° de téléphone : ☐

Adresse e-mail : ☐

Le montant des repas sera prélevé sur votre compte, conformément à la liste fournie.
Tout repas supplémentaire pris avec un badge sera facturé au tarif forfaitaire de **16,47 €**, correspondant au tarif extérieur.

Nom et numéro de badge obligatoires : merci de les renseigner dans le document en annexe.

Veuillez vérifier que votre compte est toujours actif et suffisamment approvisionné. Dans le cas contraire, votre repas sera facturé au tarif extérieur et prélevé sur un autre badge figurant sur la liste.

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

LISTE DES PARTICIPANTS AU REPAS

	NOM, PRÉNOM		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, PRÉNOM		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			

Attention : il n'est pas possible de mélanger les deux menus.

Menu classique

entrée
Foie gras, granola croustillant et gelée aux épices de Noël.

plat
Pavé de veau, jus réduit à la fève de tonka.

Légumes d'hiver rôtis : romanesco, potimarron, carottes et oignons rouges confits.
Pommes grenailles rôties, ail confit et fleur de sel.

fromage
Duo de fromages.

dessert
Entremets individuel vanille-caramel.

boisson et accompagnement
Une bouteille d'eau et du pain.

Ou

Menu végétarien

entrée
Crème de céleri à la vanille, pesto d'abricot et éclats de noisettes.

plat
Crozets crémeux façon risotto, panais, poire et gorgonzola.

Légumes d'hiver rôtis : romanesco, potimarron, carottes et oignons rouges confits.
Pommes grenailles rôties, ail confit et fleur de sel.

fromage
Duo de fromages.

dessert
Entremets individuel vanille-caramel.

boisson et accompagnement
Une bouteille d'eau et du pain.

Modalités
Les repas seront présentés dans des plateaux-repas individuels, comprenant un plat chaud et ses accompagnements.
Les couverts, un verre et une serviette seront fournis avec chaque plateau-repas.

Afin que votre demande puisse être prise en compte, nous vous remercions de bien vouloir nous transmettre votre réponse au plus tard le **vendredi 4 décembre 2026**.

Attention : une fois le formulaire transmis, aucune modification ne pourra être apportée.

Les menus proposés ne sont pas modifiables.

Contact : restaurants.cesfo@universite-paris-saclay.fr