Crous
Lille
Nord
Pas-de-Calais



Service traiteur

Tarifs en vigueur pour l'année 2026-2027

Membres de la communauté universitaire, vous organisez un événement et vous cherchez un prestataire pour la restauration ?

Du petit déjeuner au plateau-repas, du cocktail au service à table,
le Crous de Lille Nord-Pas-de-Calais vous propose un large choix de prestations, en fonction de vos souhaits et de vos envies.
Nous vous proposons le savoir-faire et la qualité des chefs et de leurs équipes pour toutes nos prestations traiteur.

La qualité de nos prestations et votre satisfaction sont au coeur de nos préoccupations.

N'hésitez pas également à nous consulter lors de vos colloques ou séminaires. Nous pourrons vous proposer une solution «clé en main» comprenant salle de réunion, logements en résidence hôtelière et petite restauration.









SOMMAIRE

1 Passage au plateau/ service à table p.5

2 Les pauses café p.7

3 Les cocktails p.9

4 Les snacks p.11

5 Les plateaux repas p.13

6 Les buffets froids p.15

7 La carte des boissons p.16

8 Modalités p.18

SERVICE À TABLE

SERVICE À TABLE



Le Crous de Lille Nord-Pas-de-Calais vous propose deux options:

- un passage au plateau avec une salle reservée

- une prestation hôtelière avec un service à table : le choix des menus doit être identique pour l'ensemble des convives.

*les images de la carte traiteur sont non contractuelles.

Passage au self

Formule + à 12€ HT

1 périphérique (possibilité de café gourmand) + 1 plat

Une contremarque pourra vous être demandée pour vous identifier

Service à table

Le choix des menus doit être identique pour l'ensemble des convives.

Menu à 15,50€ HT

1 entrée, 1 plat, 1 dessert*

Menu à 18€ HT

1 entrée, 1 plat, 1 dessert*

Menu à 21,50€ HT

1 entrée, 1 plat, 1 dessert*

Menu à 25€ HT

1 kir (vin blanc et sirop), 1 entrée, 1 plat,
1 fromage, 1 dessert*

*Eau en bouteille, pain, café compris

Le prix varie en fonction de la composition du menu choisi. Rapprochez vous du restaurant universitaire pour connaître la composition des menus.

LES PAUSES CAFÉS



Petit déjeuner

4,10€ HT

café ou thé, sucre et lait
jus de fruit et eau en bocal consigné 1 viennoiserie,
1/4 de baguette , beurre et confiture

Pause café

0,60€ HT

mini viennoiserie à la pièce choix entre :
croissant, petit pain ou pain aux raisins

1,50€ HT

café ou thé, sucre, lait

2€ HT

café ou thé, sucre, lait
jus de fruit bio et eau en bouteille en bocal consigné

3,10€ HT

café ou thé, sucre, lait
jus de fruit et eau en bocal consigné
3 mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

3€ HT

café ou thé, sucre, lait
jus de fruit et eau en bocal consigné
2 biscuits secs

LES COCKTAILS

LES COCKTAILS



Amuse-bouches

Assortiments de petits fours salés et sucrés

6 pièces	12 pièces
6,10€ HT	10,70€ HT

Boissons

Crémant 75cl	11,20€ HT
Bière 75cl	7,70€ HT
Jus de fruit bio (1L ou soft 1,5l)	3,80€ HT
Eau bouteille 1,5L	2,05€ HT

Nous pratiquons un droit de bouchon de 1,30€ HT par bouteille.

LES SNACKS

LES SNACKS



Snacking

4,10€ HT

Sandwich gourmand ou salade fraîcheur ou marmiteou marmite

Dessert

Gourmand

2,80€ HT

Fromage blanc gourmand, dessert gourmand (mousse,...), patisserie classique ou US gourmande

Simple

1,05€ HT

Yaourt (nature sucré Bio/aux fruits), mousse choco, granola, fruit

Fruité

1,75€ HT

Salade de fruits, coupe de fruit, compote en gourde

LES PLATEAUX REPAS



Le Classique

14€ HT

Entrée, plat, fromage, dessert
Compris : eau minérale naturelle
33cl, petit pain

Le Prestige

18€ HT

Entrée, plat, fromage, dessert
Compris : eau minérale naturelle
33cl, petit pain

Les plateaux repas comprennent :

Une entrée, un plat garni, un fromage et un dessert
une bouteille d'eau individuelle, un petit pain et un kit de couvert

Pour découvrir tous les plateaux repas proposés et connaître leur composition, contactez les restaurants universitaires

LES BUFFETS FROIDS



Le Classique

15€ HT

Assortiments de salades froides, viande ou poissons (2 choix), une pâtisserie

Le Traditionnel

16€ HT

Assortiments de salade froide, viande ou poissons (3 choix), un plateau de fromages (brie, mimolette, fromage de chèvre), une pâtisserie maison ou un café gourmand.

Le Prestige

22€ HT

Assortiments de salade froide, viande ou poissons (4 choix), buffet de fromages (5 choix), buffet de desserts

Eau en bouteille, pain coupé, beurre, sauce froide et café

Accompagnez votre buffet en consultant notre carte des boissons p. 17

CARTE DES BOISSONS

CARTE DES BOISSONS



Alcoolisées :

Bière individuelle	3,00€ HT
Vin rouge	14€ HT
Vin blanc	14€ HT
Vin rosé	14€ HT

Non-alcoolisées :

Soft individuel	1,20€ HT
Eau minérale naturelle 33cl	0,95€ HT

Si vous ne souhaitez pas bénéficier de notre carte de vins,
nous pratiquons un droit de bouchon de 1€ par bouteille

Commande et facture

Sauf modalités particulières, se rapprocher des restaurants universitaires

Commande
Seul un devis signé engagera les deux parties.
Confirmation par un bon de commande au plus tard 15 jours avant la date de prestation
(choix du menu et nombre de participants)

Facture
La facturation est établie après le service fait en fonction du bon de commande validé.
Toute demande de modification ou d'annulation sera acceptée dans un délai de 15 jours précédents la prestation.

Livraisons

De 0 à 10 kms	7€ HT
De 10 à 20 kms	14€ HT
+ de 20 kms	20% du prix de vente HT
service en dehors des heures de travail	facturation

Crous
Lille
Nord
Pas-de-Calais

Retrouvez-nous sur

www.crous-lille.fr/se-restaurer/ou-manger/

Pour toute demande spécifique, veuillez
contacter le restaurant Crous le plus proche.