

**Tarifs restauration traditionnelle**

<b>Prestations</b>	<b>Tarifs HT</b>		<b>Variation</b>
	<b>2025-2026</b>	<b>2026-2027</b>	
<b>Repas Self</b> Pour les étudiants	CA du Cnous	CA du Cnous	
<b>Repas Self</b> Pour les passagers / personnels (hors politiques sociale / PIM et action sociale)	8,00 €	8,00 €	- €
<b>SUPPLEMENTS (en plus du plateau repas)</b>			
Entrée, fromage ou dessert	0,80 €	0,80 €	- €
Assiette de légumes	1,65 €	1,65 €	- €
Pain	0,30 €	0,30 €	- €
Café	0,80 €	0,80 €	- €

**Tarifs cafétéria et vente à emporter**

Prestations	Tarifs HT		Variation
	2025-2026	2026-2027	
<b>FORMULES</b>			
<b>Formule FIRST</b>	CA du	CA du	
Pour les étudiants	Cnous	Cnous	
<b>Formule FIRST</b>	5,30 €	5,30 €	- €
Pour les passagers / personnels (hors politiques sociale / PIM et action social)			
<b>SNACKING</b>			
<b>SNACKING CLASSIQUES</b>			
Barquette cuisinée	4,00 €	4,00 €	- €
Gratin cuisiné	4,00 €	Supprimé	
Pasta Box, Rice box, Asian Box	4,00 €	4,00 €	- €
Pasta CROUS	4,00 €	Supprimé	
Burger micro-ondable (charolais, végétarien)	4,40 €	4,40 €	- €
Croque-monsieur / quiche	2,70 €	2,70 €	- €
Panini salé	3,60 €	3,60 €	- €
Frites	1,60 €	1,60 €	- €
Chips	1,00 €	1,00 €	- €
Pain	0,30 €	0,30 €	- €
<b>SALADES</b>			
Salade de Poulet Sauce César (Crous)	4,00 €	4,00 €	- €
Salade Composée (Crous)	4,00 €	4,00 €	- €
Salade Composée du Jour (Crous)	4,00 €	4,00 €	- €
Salade SODEBO	4,00 €	4,00 €	- €
<b>SANDWICHES</b>			
Sandwich Crous	4,00 €	4,00 €	- €
<b>SANDWICHES SODEBO</b>			
Méga viennoise	4,00 €	4,00 €	- €
<b>DESSERTS</b>			
Fruit	0,70 €	0,70 €	- €
Crème dessert UHT (125g)	1,00 €	1,00 €	- €
Compote / Gourde Compote	1,00 €	1,00 €	- €
Dessert végétal	1,00 €	1,00 €	- €
Yaourt gourmand	1,35 €	1,35 €	- €
<b>PÂTISSERIES</b>			
<b>Basiques</b>			
Dessert US basique (beignet, cookie, Donut)	1,00 €	1,00 €	- €
Madeleine et biscuits	1,00 €	1,00 €	- €
Gaufres au sucre	1,00 €	1,00 €	- €
<b>Classiques</b>			
Dessert US classique (Brownie, Cookie maxi, Donut fourré - nappé)	1,60 €	1,60 €	- €
Pâtisseries classique (Maison, tarte, flan, animation)	1,60 €	1,60 €	- €
<b>Gourmands</b>			
Muffin	2,00 €	2,00 €	- €
Pâtisserie Gourmande	2,00 €	2,00 €	- €
Panini «pâte à tartiner noisette»	2,00 €	2,00 €	- €
<b>Supérieurs</b>			
Pâtisserie supérieure (Cheesecake)	2,20 €	2,20 €	- €
Pâtisserie Maison	2,20 €	2,20 €	- €
<b>VIENNOISERIES</b>			
Croissant	0,90 €	0,90 €	- €
Pain au chocolat	1,00 €	1,00 €	- €
Chausson aux pommes	1,20 €	1,20 €	- €
Pain aux raisins	1,20 €	1,20 €	- €
Viennoiserie Gourmande (Croissant aux amandes, Big Choco, Pain Suisse)	1,50 €	1,50 €	- €



<b>CONFISERIES</b>			
Balistos, Bounty, Crunch, Chewing gum, Daim, Kit Kat, Lion, M&M'S, Mars, Mentos, Nuts, Skittles, Snickers, Sundry, Twix	1,20 €	1,20 €	- €
Barre Oréo, Haribo, Kinder Bueno, Malteser, Mikado, Oréo, Rocher, Suchard, Toblerone	1,20 €	1,20 €	- €
Sucette Chupa chup's	0,50 €	0,50 €	- €

Prestations	Tarifs HT		Variation
	2025-2026	2026-2027	
<b>BOISSONS</b>			
<b>BOISSONS CHAUDES</b>			
Topping: sirop monin, coulis, biscuits concassés, crème chantilly (café amélioré)	0,20 €	0,20 €	- €
<b>Basiques</b>			
Café - Allongé - Espresso (sans Gobelet)	0,60 €	0,60 €	- €
Lait (sans Gobelet)	0,70 €	0,70 €	- €
Thé - Infusion (sans Gobelet)	0,70 €	0,70 €	- €
<b>Classiques</b>			
Café crème - Cafe au lait - Thé au lait (sans Gobelet)	0,90 €	0,90 €	- €
Cappuccino - Chocolat - latte (sans Gobelet)	0,90 €	0,90 €	- €
<b>Gourmandes</b>			
Latte macchiato (café amélioré) (sans Gobelet)	1,90 €	1,90 €	- €
Cappucino (café amélioré) (sans Gobelet)	1,90 €	1,90 €	- €
Mocha (sans Gobelet)	1,90 €	1,90 €	- €
Chocolat (café amélioré) (sans Gobelet)	1,90 €	1,90 €	- €
<b>BOISSONS FROIDES</b>			
Eau de source 50 cl (pet)	0,60 €	0,60 €	- €
Eau de source gazeuse 50cl (pet)	1,00 €	1,00 €	- €
Boisson 33 cl (can)	1,20 €	1,20 €	- €
La fabrik a boisson (sans gobelet)	1,20 €	1,20 €	- €
Jus Andros frais pressé 25 cl (pet)	1,40 €	1,40 €	- €
Jus frais (extracteur de jus) 25cl	2,10 €	2,10 €	- €
<b>DIVERS</b>			
<b>Usage unique</b>			
Sachet de Couverts jetables (à usage unique)	0,15 €	0,15 €	- €
Gobelet (à usage unique)	0,15 €	0,15 €	- €
Sac Kraft (à usage unique)	0,15 €	0,15 €	- €
<b>Réemployable</b>			
Georgette Biosourcée	0,15 €	0,15 €	- €
Sac cabas tissé	0,45 €	0,45 €	- €
Kit Couverts Réutilisable	1,00 €	1,00 €	- €
Georgette inox	5,00 €	5,00 €	- €
Gourde	10,00 €	10,00 €	- €
MUG	8,00 €	8,00 €	- €
Contenant Plat (verre)	4,00 €	4,00 €	- €
Contenant périphérique (verre)	3,00 €	3,00 €	- €

**Tarifs brasserie avec service à table**

<b>Prestations</b>	<b>Tarifs HT</b>		<b>Variation</b>
	<b>2025-2026</b>	<b>2026-2027</b>	
<b>ENTREES</b>			
Entrée Carte 1	7,00 €	7,00 €	- €
Entrée Carte 2	7,00 €	7,00 €	- €
Entrée Carte 3	7,00 €	7,00 €	- €
Entrée Jour 1	7,00 €	7,00 €	- €
Entrée Jour 2	7,00 €	7,00 €	- €
Entrée Supplément 1 €	1,50 €	1,50 €	- €
<b>PLATS CHAUDS</b>			
The Cantine Burger Frites Maison et salade (avec une version végétarienne)	12,00 €	12,00 €	- €
Entrecôte, frites maison, salade (non compris en formules sauf Express)	15,00 €	15,00 €	- €
Plat Carte Viande 1	13,00 €	13,00 €	- €
Plat Carte Volaille 2	13,00 €	13,00 €	- €
Plat Carte Poisson 3	13,00 €	13,00 €	- €
Plat Carte VG 4	13,00 €	13,00 €	- €
Plat Jour 1	13,00 €	13,00 €	- €
Plat Jour 2	13,00 €	13,00 €	- €
Plat jour Supplément 2 €	2,00 €	2,00 €	- €
<b>DESSERTS</b>			
Assiette de fromages	7,00 €	7,00 €	- €
Dessert carte 1	7,00 €	7,00 €	- €
Dessert carte 2	7,00 €	7,00 €	- €
Dessert carte 3	7,00 €	7,00 €	- €
Dessert jour 1	7,00 €	7,00 €	- €
Dessert jour 2	7,00 €	7,00 €	- €
Dessert jour Supplément 1 €	1,50 €	1,50 €	- €
Café/thé gourmand	7,00 €	7,00 €	- €
<b>FORMULES</b>			
Entrée - plat <u>ou</u> plat - dessert	16,00 €	16,00 €	- €
Entrée - plat - dessert	20,00 €	20,00 €	- €
Buffet (entrée-plat-dessert)	17,00 €	17,00 €	- €
<b>Formule express</b>			
Entrecôte, frites maison, salade - 1 verre de vin - 1 café	18,50 €	18,50 €	- €

Prestations	Tarifs HT		Variation
	2025-2026	2026-2027	
<b>VINS</b>			
<b>Rouges</b>			
Bordeaux Supérieur Arédius*	9,00 €	9,00 €	- €
Brouilly Château de Pierreux	15,00 €	15,00 €	- €
Bordeaux Saint Emilion Lucius AOC*	16,00 €	16,00 €	- €
Bourgogne Mercurey AOC	19,00 €	19,00 €	- €
Côte du Rhône Saint Joseph	22,50 €	22,50 €	- €
Bordeaux Pessac Leognan Demoiselle	25,00 €	25,00 €	- €
<b>Blancs</b>			
Quincy Le Rimonet AOC	15,00 €	15,00 €	- €
Menetou Salon Thureaux AOC*	15,00 €	15,00 €	- €
Chablis Domaine Fèvre AOC	20,00 €	20,00 €	- €
Pouilly Fuissé Les Vieux Murs AOC	25,00 €	25,00 €	- €
Beaune 1er cru du Château	28,00 €	28,00 €	- €
<b>Rosés</b>			
Côteaux Varois en Provence AOP *	10,00 €	10,00 €	- €
<b>Au verre</b>			
Verre de vin * ( <i>Lucius, Menetou Salon</i> )	3,50 €	3,50 €	- €
<b>BOISSONS FROIDES</b>			
Soda 33 cl	2,50 €	2,50 €	- €
<b>EAUX</b>			
Eau minérale gazeuse 1 l	4,50 €	4,50 €	- €
Eau minérale 1 l	3,50 €	3,50 €	- €
<b>BOISSONS CHAUDES</b>			
Café	1,10 €	1,10 €	- €
Thé - infusion	1,10 €	1,10 €	- €
Chocolat / Cappuccino	1,30 €	1,30 €	- €

**Tarifs prestation exceptionnelles**

Prestations	Tarifs HT		Variation
	2025-2026	2026-2027	
<b>REPAS SERVIS A TABLE (Boissons non comprises)</b>			
*Menu Express: composé soit d'une entrée + 1 plat, soit d'un plat + 1 dessert ou fromage ou Café gourmand	17,00 €	17,00 €	- €
*Menu du Chef: composé d'une entrée + 1 plat + 1 dessert ou fromage ou Café gourmand	21,00 €	21,00 €	- €
*Menu Saveur: composé d'une entrée + 1 plat + 1 fromage + 1 dessert ou Café gourmand	sur devis	sur devis	- €
*Menu Végétarien: composé d'une entrée + 1 plat + 1 fromage + 1 dessert ou Café gourmand	sur devis	sur devis	- €
*Menu Gourmet: composé d'une entrée + 1 plat + 1 fromage + 1 dessert ou Café gourmand	sur devis	sur devis	- €
* Menu Prestige: composé d'une entrée + 1 plat + 1 fromage + 1 dessert ou Café gourmand	sur devis	sur devis	- €
* Autres	sur devis	sur devis	- €
*Supplément boissons	sur devis	sur devis	- €
<b>PRESTATIONS PANIER - PLATEAU REPAS (boissons non comprises sauf panier repas) minimum Forfait 6 personnes</b>			
Plateau repas du jour / Forfait 6 personnes	78,00 €	78,00 €	- €
Plateau repas du jour / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 6 personnes	13,00 €	13,00 €	- €
Plateau repas Classique / Forfait 6 personnes	90,00 €	90,00 €	- €
Plateau repas Classique / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 6 personnes	15,00 €	15,00 €	- €
Plateau repas Premium / Forfait 6 personnes	102,00 €	102,00 €	- €
Plateau repas Premium / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 6 personnes	17,00 €	17,00 €	- €
Panier Repas (sandwich ou Salade + eau + fruit ou laitage) / Forfait 6 personnes	54,00 €	54,00 €	- €
Panier Repas (sandwich ou Salade + eau + fruit ou laitage) / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 6 personnes	9,00 €	9,00 €	- €
* Autres	sur devis	sur devis	- €
*Supplément boissons	sur devis	sur devis	- €
<b>COCKTAIL DE BASE TARIFICATION PAR PERSONNE (boissons non comprises) minimum Forfait 10 personnes</b>			
Cocktail 6 pièces (4 salés, 2 sucrés) / Forfait 10 personnes	120,00 €	120,00 €	- €
Cocktail 6 pièces (4 salés, 2 sucrés) / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 10 personnes	12,00 €	12,00 €	- €
Cocktail Classic 8 pièces (5 salés, 3 sucrés) / Forfait 10 personnes	150,00 €	150,00 €	- €
Cocktail Classic 8 pièces (5 salés, 3 sucrés) / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 10 personnes	15,00 €	15,00 €	- €
Cocktail Medium 10 pièces (6 salés, 4 sucrés) / Forfait 10 personnes	180,00 €	180,00 €	- €
Cocktail Medium 10 pièces (6 salés, 4 sucrés) / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 10 personnes	18,00 €	18,00 €	- €
Cocktail Premium 14 pièces (9 salés, 5 sucrés) / Forfait 10 personnes	240,00 €	240,00 €	- €
Cocktail Premium 14 pièces (9 salés, 5 sucrés) / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 10 personnes	24,00 €	24,00 €	- €
Petit four Premium supplémentaire à l'unité en sup de Forfait	3,00 €	3,00 €	- €
Pause Thèse (pour étudiants uniquement) / Forfait 10 personnes	75,00 €	75,00 €	- €
Pause Thèse (pour étudiants uniquement) / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 10 personnes	7,50 €	7,50 €	- €
* Autres	sur devis	sur devis	- €
*Supplément boissons	sur devis	sur devis	- €

<b>BUFFET DE BASE PAR PERSONNE (boissons non comprises) minimum Forfait 10 personnes</b>			
Buffet traditionnel: 2 salades de crudités + 1 volaille + 1 tarte / Forfait 10 personnes	150,00 €	150,00 €	- €
Buffet traditionnel: 2 salades de crudités + 1 volaille + 1 tarte / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 10 personnes	15,00 €	15,00 €	- €
Buffet du Chef: 2 salades de crudités + 1 salade composé + 1 volaille ou 1 charcuterie + 1 tarte / Forfait 10 personnes	170,00 €	170,00 €	- €
Buffet du Chef: 2 salades de crudités + 1 salade composé + 1 volaille ou 1 charcuterie + 1 tarte / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 10 personnes	17,00 €	17,00 €	- €
Buffet Saveur: 2 salades de crudités + 1 salade composé + tartes salées ou charcuterie + 1 viande froide (rôtie) + 1 poisson froid + 2 fromages + tartes sucrés / Forfait 10 personnes	195,00 €	195,00 €	- €
Buffet Saveur: 2 salades de crudités + 1 salade composé + tartes salées ou charcuterie + 1 viande froide (rôtie) + 1 poisson froid + 2 fromages + tartes sucrés / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 10 personnes	19,50 €	19,50 €	- €
Buffet Gourmand : 2 salades de crudités +2 salades composées + tartes salées + charcuterie ou saumon fumé + 1 viande froide (rôti) + 1 poisson froid + 3 fromages + tartes sucrées + corbeille de fruits / Forfait 10 personnes	250,00 €	250,00 €	- €
Buffet Gourmand : 2 salades de crudités +2 salades composées + tartes salées + charcuterie ou saumon fumé + 1 viande froide (rôti) + 1 poisson froid + 3 fromages + tartes sucrées + corbeille de fruits / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 10 personnes	25,00 €	25,00 €	- €
BRUNCH : formule "petit déjeuner" + œufs brouillés + charcuterie + salade composée + laitage + tarte ou pâtisserie américaine / Forfait 10 personnes	180,00 €	180,00 €	- €
BRUNCH : formule "petit déjeuner" + œufs brouillés + charcuterie + salade composée + laitage + tarte ou pâtisserie américaine / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 10 personnes	18,00 €	18,00 €	- €
* Autres	sur devis	sur devis	- €
*Supplément boissons	sur devis	sur devis	- €
<b>AUTRES PRESTATIONS</b>			
1 Thermos de thé 1L (minimum 10 personnes)	20,00 €	20,00 €	- €
2 Thermos de chocolat 1L (minimum 10 personnes)	20,00 €	20,00 €	- €
1 Thermos de Café équitable de 1 L (minimum de 10 personnes)	20,00 €	20,00 €	- €
Pause café biscuits: café-thé + 2 biscuits / Prix pour une personne supplémentaire au Forfait de 10 personnes	4,00 €	4,00 €	- €
Pause-café biscuits Jus de fruit :	5,00 €	5,00 €	- €
1 Thermos de Café de 1 L ou 1 Thermos de Thé 1 L ou 1 Thermos de Chocolat 1 L + 1 Jus de fruit 1 l	4,00 €	4,00 €	- €
2 biscuits / Personne (par Forfait 10 personnes)	3,00 €	3,00 €	- €
Pause 2 mignardises :			
1 Thermos de Café de 1 L ou 1 Thermos de Thé 1 L ou 1 Thermos de Chocolat 1 L (10 gobelets) + 1 Jus de fruit 1 l (10 gobelets) + 2 mignardises / Personne (par Forfait 10 personnes)	6,00 €	6,00 €	- €
Petit déjeuner mini viennoiseries: café-thé-chocolat + jus de fruit + eau 1,5 L + 2 mini viennoiseries / Personne	5,50 €	5,50 €	- €
Pause Gourmande: café-thé + 1 pâtisserie (américaine) par personne / Personne	4,50 €	4,50 €	- €
Pause Gourmande équitable: café équitable-thé + 1 pâtisserie (américaine) par personne (minimum de 20 personnes)	4,00 €	4,00 €	- €
Panier fraîcheur + sauce: crudités diverses accompagnées de sauces (minimum de 20 personnes)	18,00 €	18,00 €	- €
Pain surprise basique: couronne festive ou pain rectangle surprise ou carré marin ou pain complet surprise	34,00 €	34,00 €	- €
Pain surprise Traiteur : Pain nordique surprise ou pain rectangle surprise ou coquille surprise	48,00 €	48,00 €	- €
Galette Prestige 4-6 personnes	10,00 €	10,00 €	- €
Galette Prestige 8-10 personnes	18,00 €	18,00 €	- €
Galette Premium 8-10 personnes	26,00 €	26,00 €	- €

Prestations	Tarifs HT		Variation
	2025-2026	2026-2027	
<b>APERITIFS</b>			
Kir vin blanc	3,50 €	3,50 €	- €
Vodka ou whisky	4,50 €	4,50 €	- €
Apéritif anisé ou Suze	3,50 €	3,50 €	- €
Martini blanc ou rouge	3,50 €	3,50 €	- €
Punch - sangria	3,50 €	3,50 €	- €
Litre punch	17,00 €	17,00 €	- €
<b>BIERES</b>			
1664	4,00 €	4,00 €	- €
Leffe	4,50 €	4,50 €	- €
<b>BOISSONS FROIDES</b>			
Soda 33 cl	2,50 €	2,50 €	- €
Soda 1,5 l	5,00 €	5,00 €	- €
Jus de fruit 1 l	7,00 €	7,00 €	- €
<b>EAUX</b>			
Eau minérale gazeuse 1 l	4,50 €	4,50 €	- €
Eau minérale 1,5 l	3,50 €	3,50 €	- €
<b>FRAIS DE LIVRAISON</b>			
Frais de livraison + mise en place (autre sur devis)	sur devis	sur devis	- €
Frais de livraison le Week-End Supplément	30,00 €	30,00 €	- €
<b>FRAIS DE PERSONNEL</b>			
Mise à disposition d'un personnel/heure (entre 7h-19h)	18,00 €	18,00 €	- €
Mise à disposition d'un maitre d'hôtel/heure (entre 7h-19h)	30,00 €	30,00 €	- €
Personnel Tarif majoré de 19h à 7h (personnel ou MH)	x2	x2	- €
Personnel Tarif majoré le week end et jours fériés (personnel ou MH)	x3	x3	- €
<b>DIVERS</b>			
Droit de bouchon VIN	5,00 €	5,00 €	- €
Droit de bouchon CHAMPAGNE	5,00 €	5,00 €	- €
Nappe tissu	sur devis	sur devis	- €
Fleurs : Décoration buffet 6m	sur devis	sur devis	- €
Fleurs : Centre de table	sur devis	sur devis	- €
Bougie	sur devis	sur devis	- €
Décoration particulière	sur devis	sur devis	- €
Location de vaisselle Prestige	sur devis	sur devis	- €
Frais de casse ou de perte	sur facture d'achat	sur facture d'achat	- €
<b>RESERVATION SALLE</b>	<b>sur devis</b>		



Tarifs cuisine centrale

Prestations	Tarifs HT		Variation
	2025-2026	2026-2027	
<b>DIVERS</b>			
<b>Barquettes individuelles (sans livraison)</b>			
Viande	2,50 €	2,50 €	- €
Poisson	2,50 €	2,50 €	- €
Végétarien	2,50 €	2,50 €	- €
<b>Pasta Crous (sans livraison)</b>			
Carbonara	2,33 €	2,33 €	— €
Bolognaise	2,33 €	2,33 €	— €
Fromagi	2,33 €	2,33 €	— €
VG	2,33 €	2,33 €	— €
Forestiere Poulet Champignons	2,33 €	2,33 €	— €
Saumon à la Crème	2,33 €	2,33 €	— €

**Tarifs distribution automatique**

<b>Prestations</b>	<b>Tarifs HT</b>		<b>Variation</b>
	<b>2025-2026</b>	<b>2026-2027</b>	
<b>Snack</b>			
Barres au chocolat standard	1,10 €	1,10 €	- €
Barres au chocolat premium	1,30 €	1,30 €	- €
Produits sains bio standard	1,40 €	1,40 €	- €
Produits sains bio premium	1,50 €	1,50 €	- €
Produits sains bio gold	1,50 €	1,50 €	- €
Bonbons premium	1,60 €	1,60 €	- €
Bonbons gold	1,60 €	1,60 €	- €
Bouteille pet 33/20 gold	1,40 €	1,40 €	- €
Bouteille pet 50 standard	1,40 €	1,40 €	- €
Bouteille pet 50 premium	1,60 €	1,60 €	- €
Canette standard	1,10 €	1,10 €	- €
Canette premium	1,20 €	1,20 €	- €
Canette gold	2,60 €	2,60 €	- €
Chocolat xxi standard	1,50 €	1,50 €	- €
Chocolat xxi premium	2,00 €	2,00 €	- €
eau standard	0,90 €	0,90 €	- €
Eau premium	1,20 €	1,20 €	- €
Produits frais standard	2,80 €	2,80 €	- €
Gâteau standard	1,40 €	1,40 €	- €
Gâteau premium	1,50 €	1,50 €	- €
Gâteau gold	1,80 €	1,80 €	- €
Salés premium	1,10 €	1,10 €	- €
Sucré économique	1,00 €	1,00 €	- €
Barre protéiné	2,00 €	2,00 €	- €
Muffins / Produits petits dejeuner	1,80 €	1,80 €	- €



<b>MACHINE A CAFE</b>			
Café	0,60 €	0,60 €	- €
Caffe'Bio equitable160cc	0,60 €	0,60 €	- €
Cappuccino l	0,70 €	0,70 €	- €
Thé menthe 160cc	0,60 €	0,60 €	- €
Cappuccino & vanille 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Cappuccino noisette 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Cappuccino vanille 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Parisienne - cappuccino noisette avec lait	0,80 €	0,80 €	- €
Espresso caramel 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Espresso noisette 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Ristretto 160cc	0,60 €	0,60 €	- €
Ciocolata 160cc	0,70 €	0,70 €	- €
Cremino 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Café LAVAZZA macchiato	0,80 €	0,80 €	- €
Alternatif - café et vanille 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Nuage noisette 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Nuage noire 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Douceur noire - café chocolat et noisette	0,90 €	0,90 €	- €
Nuage blanc 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Douceur blanche - café chocolat et vanille	0,90 €	0,90 €	- €
Douceur blanche - café chocolat et vanille	0,80 €	0,80 €	- €
Nuage caramel 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Chocolat intense 160cc	0,60 €	0,60 €	- €
Duo intense - chocolat et vanille 160cc	0,90 €	0,90 €	- €
Gianduja - noisette et chocolat 160cc	0,90 €	0,90 €	- €
Nutellino 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Dilemme - noisette et lait 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Dame blanche- vanille et lait 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Extreme - noisette et vanille avec lait 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Lapsus 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
Double espresso 160cc	0,80 €	0,80 €	- €
The menthe 25CL	1,20 €	1,20 €	- €
Cappuccino ciocco 250cc	1,40 €	1,40 €	- €
Cappuccino noisette 250cc	1,40 €	1,40 €	- €
Gianduiotto 250cc	1,30 €	1,30 €	- €
Latte macchiato noisette 250cc	1,30 €	1,30 €	- €
Americain cappciocc 250cc	1,20 €	1,20 €	- €



Prestations	Tarifs HT		Variation
	2025-2026	2026-2027	
<b>Restauration KUMO</b>			
Prix Minimum Kumoroll	3,90 €	3,90 €	- €
Prix Maximum Kumoroll	6,90 €	6,90 €	- €
Prix Minimum Onirigiri	2,20 €	2,20 €	- €
Prix Maximum Onirigiri	2,90 €	2,90 €	- €
Prix Minimum Plats chauds	4,90 €	4,90 €	- €
Prix Maximum Plats chauds	7,90 €	7,90 €	- €
Prix Minimum Sushi	3,90 €	3,90 €	- €
Prix Maximum Sushi	9,90 €	9,90 €	- €
Prix Minimum Accompagnement	1,90 €	1,90 €	- €
Prix Maximum Accompagnement	3,90 €	3,90 €	- €
Prix Minimum Sauce	0,50 €	0,50 €	- €
Prix Maximum Sauce	1,50 €	1,50 €	- €