

DECISION N° 21-011 PORTANT FIXATION DES TARIFS POUR LE RESTAURANT D'APPLICATION L'ENVOL 2021-2022

- Vu le code de l'éducation,*
- Vu l'ordonnance n° 2018-1131 du 12 décembre 2018 relative à l'expérimentation de nouvelles formes de rapprochement, de regroupement ou de fusion des établissements d'enseignement supérieur et de recherche,*
- Vu le décret n° 2019-1095 du 28 octobre 2019 portant création de CY Cergy Paris Université et approbation de ses statuts,*
- Vu les délibérations des conseils de site et d'établissement du 24 mars 2020 portant délégation de pouvoir du président de CY.*

LE PRESIDENT DE CY CERGY PARIS UNIVERSITE

DECIDE

Article 1 :

La présente décision a pour objet de fixer les nouveaux tarifs des prestations pour le restaurant d'application l'ENVOL pour l'année universitaire 2021-2022, tels que précisés dans le tableau annexé.

Article 2:

La présente décision sera transmise au recteur de la région académique d'Ile-de-France, chancelier des universités, et entrera en vigueur à compter de sa publication.

Article dernier :

La directrice générale des services et l'agent comptable de l'université sont chargés, pour ce qui les concerne, de l'exécution de la présente décision.

Cergy-Pontoise le 26 novembre 2021

Le président de CY Cergy Paris Université



François Germinet
Président
CY Cergy Paris Université

Signature numérique de
François Germinet
Date : 2021.11.29 10:16:54
+01'00'

François GERMINET

Transmise au rectorat le : 29 novembre 2021

Publiée le : 29 novembre 2021

En application de l'article R. 421-1 du code de justice administrative, la présente délibération peut faire l'objet d'un recours devant le tribunal administratif de Cergy-Pontoise dans un délai de deux mois à compter de sa publication et de sa transmission au recteur, en cas de délibération à caractère réglementaire.

TARIFS 2021-2022

INSPÉ	Université de Cergy Pontoise	tarif applicable au 1er septembre 2021
Restaurant L'Envol		
ENVOL		
menu Envol	entrée, plat, dessert	17,00 €
menu Bistronomie	amuse-bouche, entrée, plat, dessert, mignardise	27,00 €
menu Gastronomie	amuse-bouche, entrée, plat, dessert, mignardise	35,00 €
Boissons		
boissons chaudes	thé, café, infusion, chocolat,	2,00 €
cocktail & mocktail	short drink, long drink, before lunch, after dinner...	4,00 €
boissons rafraîchissantes sans alcool	sodas, sirops, jus de fruit, de légume ... sans alcool	3,00 €
apéritif à base de vin	vin de liqueur/doux naturel, vermouth, quinquina 6cl	3,00 €
apéritif à base d'alcool	anisé 2,5cl, gentiane 6 cl, bitter 6 cl	3,00 €
apéritif - eau de vie	whisky, rhum, gin, vodka, téquila 4 cl	5,00 €
liqueur digestive	Grand-Marnier, Chartreuse, Bénédictine...4 cl	5,00 €
eau de vie digestive	Cognac, Calvados, Armagnac, vieux Rhum...4 cl	5,00 €
eau minérale	toutes marques, tous volumes. La carafe d'eau fraîche filtrée plate ou gazeuse est gratuite	3,00 €
bière	pression 25cl, ou bouteille	4,00 €
forfait boisson 1 verre	1 verre de vin 12 cl, ou 1 cocktail (avec ou sans alcool), + café ou thé, + carafe d'eau fraîche plate ou gazeuse	5,00 €
forfait boisson 2 verres	1 cocktail (avec ou sans alcool) et 1 verre de vin OU 2 verres de vin 12 cl, + café ou thé, + carafe d'eau fraîche plate ou gazeuse	8,00 €
forfait boisson 3 verres	1 cocktail (avec ou sans alcool) et 2 verres de vin, OU 3 verres de vin 12 cl, + café ou thé, + carafe d'eau fraîche plate ou gazeuse	12,00 €
choix de boisson premium	sélection de vin premium, + café, + carafe d'eau fraîche plate ou gazeuse.	18,00 €
Vins		
le vin au verre	15cl (sauf vin Jaune et champagne)	4,00 €
le verre de vin premium	1/6me du prix de la bouteille TTC (jaune, champagne...)	
bouteille de 75 cl	coût TTC + 10 € arrondi par défaut ou par excès	
petit déjeuner		
petit déjeuner simple	boisson chaude, tartine et confiture maison	3,00 €
continental complet	boisson chaude & froide, pain-vienniserie, beurre-confitures maison, yaourt maison	6,00 €
breakfast	boisson chaude & froide, pain-vienniserie, beurre-confiture maison, porridge ou préparation d'œufs ou salade de fruits fraîche	9,00€
brunch	boisson chaude & froide, pain-vienniserie, beurre-confitures maison, porridge ou préparation d'œufs ou plat cuisiné, salade de fruits fraîche	12,00 €
plateau repas		
plateau repas conférence	repas et boissons	20,00 €
vente à emporter		
vente à emporter	En fonction du coût des matières d'œuvre en Euro entier	de 1 à 15 €

Les repas du jeudi à l'Envol pour 2021-2022

Restaurant d'application de l'INSPÉ de l'académie de Versailles

Réservation par **SMS**/téléphone au 06 62 88 69 85

Le jeudi midi	Thématiques		Prix
14 octobre	L'assiette anglaise	De l'entrée au dessert dans une seule et même assiette.	17 €
21 octobre	De la cuisine du marché à celle du jardin	De Paul Bocuse à la cuisine locavore	27 €
Vacances de la Toussaint			
2 décembre	Bistronomie	L'art de reprendre des produits simples en les emmenant vers une cuisine gastronomique.	27 €
9 décembre	Les vins d'abord	La cuisine s'adapte aux vins de terroir du clos des fée (boissons comprises)	45 € (boissons comprises)
16 décembre	Etoiles et champagne	Repas gastronomique au champagne	35 €
Vacances de Noël			
6 janvier	De la mer à l'assiette	Mettre à l'honneur les produits de la mer tout en la préservant.	27 €
27 janvier	Chasse et innovation	Les sous-bois dans nos assiettes	17 €
3 février	La basse-cour à l'honneur	La volaille sous toutes ses formes	27 €
10 février	Entre food court et rooftop.	La street food rentre dans la cour des gourmets.	17 €
17 février	Croquer les boissons chaudes	Quand la plantation s'invite à nos tables	17€
Vacances d'hiver			
10 mars	Gastronomie moléculaire	Les arts et les sciences enfin réunis. Le bon génie des sciences.	27 €

Service de 12h à 13h30. Prix TTC service compris.

Faites-nous part de vos éventuelles restrictions alimentaires.

Notre équipe est à votre écoute pour tout renseignement sur les allergènes.

L'origine des viandes est précisée sur le menu.

Merci de nous présenter votre passe-sanitaire à l'accueil conformément à la loi en vigueur.

Paiement par carte bancaire conseillé.

Parking à disposition par la rue Sommer. (Appuyer sur le bouton)