

177 AVENUE DU  
PRÉSIDENT  
WILSON

93210,  
LA PLAINE  
SAINT-DENIS



SALLES DE  
RÉUNION

ATELIERS  
TEAM  
BUILDING

PETITS  
DÉJEUNER

GOUTER

REPAS





# SALLES DE RÉUNION

Réunissez vous dans un cadre informel

Nous proposons des espaces de travail pour vos réunions tout en profitant des services café, bar & restaurant présents sur place.

Nous mettons à disposition tous les outils nécessaires pour le bon déroulement de vos sessions chez nous :

- wifi,
- rétroprojecteur,
- écran de projection,
- espace sonorisé,
- microphones





# ATELIERS TEAM-BUILDING

Une palette d'ateliers réalisée par nos soins ou par nos partenaires dans l'enceinte de notre établissement

➤ **Les ateliers culinaires**, jusqu'à 10 personnes

Confectionner votre Foie Gras maison, à partir de 90€/pers. HT

Confectionner votre Pâté en Croûte maison, à partir de 70€/pers. HT

Confectionner vos Raviolis maison, à partir de 50€/pers. HT

Une cuisine de 150m<sup>2</sup> toute équipée à votre disposition ainsi qu'un Chef-Instructeur qui vous transmet son savoir-faire.

➤ **L'atelier Pâtisserie**, à partir de 50€/pers. HT, jusqu'à 10 personnes

Un laboratoire de 200m<sup>2</sup> afin de réaliser vos plus belles pâtisseries à l'aide de nos Pâtissier-Instructeurs

➤ **Atelier de sensibilisation à l'écologie**, à partir de 700€ HT, jusqu'à 50 personnes

Formation autour du compostage sous forme de présentation, ateliers, jeux & quizz

➤ **Atelier de sensibilisation au handicap en entreprise**, à partir de 2 300€ HT, jusqu'à 100 personnes

Conférences, formations, ateliers & rencontres entre sportifs de haut niveau paralympique et collaborateurs des entreprises

➤ **Atelier initiation au Graffiti**, à partir de 100€/pers. HT, jusqu'à 10 personnes

Initiation à la peinture sur mur ou sur sculptures par des street-artistes aguérés.





# PETITS DÉJEUNERS

by La Cantine Sauvage

Sur place ou livrés dans vos bureaux

## Petit déjeuner

- Café/thé mariage frères
- Jus de fruits frais (orange/pamplemousse)
- Eau plate & pétillante
- 2 mini viennoiseries

5.90€ HT/pers

## Petit déjeuner gourmand

- Café/thé mariage frères
- Jus de fruits frais (orange/pamplemousse)
- Eau plate & pétillante
- 2 viennoiseries
- 1 pâtisserie

7.90€ HT/pers



Viennoiseries : pain au chocolat, croissant

Sur place : rétroprojecteur, écran de projection & système de sonorisation mis à votre disposition





# GOUTER

by La Cantine Sauvage

Sur place ou livrés dans vos bureaux

## Gouter

- Café/thé mariage frères
- Jus de fruits frais (orange/pamplemousse)
- Eau plate & pétillante
- 1 pâtisserie

7.40€ HT/pers

## Gouter gourmand

- Café/thé mariage frères
- Jus de fruits frais (orange/pamplemousse)
- Eau plate & pétillante
- 1 pâtisserie
- 3 mignardises

8.90€ HT/pers



Sur place : rétroprojecteur, écran de projection & système de sonorisation mis à votre disposition





# DEJEUNER

by La Cantine Sauvage

Sur place ou livrés dans vos bureaux

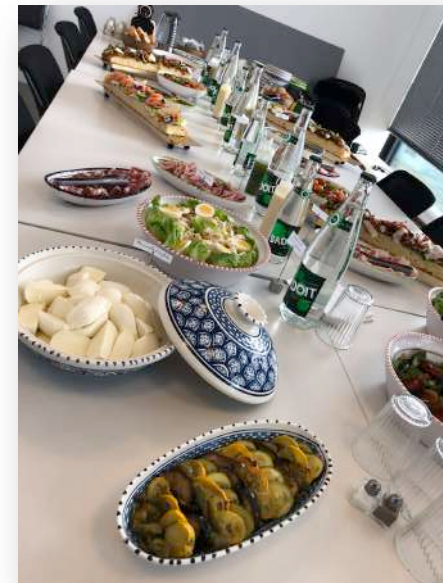
## Buffet Froid

- Buffet salé & sucré
- Eau plate / pétillante
- Café/Thé Mariage Frères
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes (+6€)

19.90€ HT/pers

*Exemple de buffet froid*

- Assortiment de tartes salées
- Caviar d'aubergines
- Assortiment de charcuteries italiennes
- Poireaux mimosa
- Houmous & huile d'olive
- Tomates cerises & mozzarella
- Assortiment de salades
- Légumes grillés au barbecue
- Focaccias
- Gateau sauvage au mètre





# DEJEUNER

by La Cantine Sauvage

Sur place ou livrés dans vos bureaux

## Déjeuner

- Formule entrée - plat (2 choix)
- Eau plate & pétillante
- Café/Thé Mariage Frères
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes **(+6€)**

**12.90€ HT/pers**

## Déjeuner complet

- Formule entrée - plat - pâtisserie (3 choix)
- Eau plate & pétillante
- Café/Thé Mariage Frères
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes **(+10€)**

**17.90€ HT/pers**

## Déjeuner premium

- Formule premium entrée - plat - pâtisserie (3 choix)
- Eau plate & pétillante
- Café/Thé Mariage Frères
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes **(+15€)**

**24.90€ HT/pers**





# DINER

by La Cantine Sauvage

Sur place ou livrés dans vos bureaux

## Diner

- Formule entrée - plat - pâtisserie (3 choix)
- Eau plate & pétillante
- Café/Thé Mariage Frères
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes **(+6€)**

**19.90€ HT/pers**

## Diner gourmand

- Formule gourmande entrée - plat - pâtisserie (3 choix)
- Eau plate & pétillante
- Café/Thé Mariage Frères
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes **(+10€)**

**24.90€ HT/pers**

## Diner premium

- Formule premium entrée - plat - pâtisserie (3 choix)
- Eau plate & pétillante
- Café/Thé Mariage Frères
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes **(+15€)**
- Option open bar **(+25€)**
- Option open cocktail **(+30€)**

**34.90€ HT/pers**







## EXEMPLE DE MENU TYPE

---

### Déjeuner

12.90€ HT/pers

### Diner

19.90€ HT/pers

“Sardines de méditerranée & son caviar d'aubergine a la coriandre” **ou** “Calamars croustillants & son houmous citronné”

“Aller-retour de boeuf parfumé au pesto, salade d'herbes & frites maison” **ou** “Fish & Chips de cabillaud & son aioli maison”

### Déjeuner complet

17.90€ HT/pers

### Diner gourmand

24.90€ HT/pers

“Soupe de légumes du marché” **ou** “Maquereau grillé & caviar d'aubergines à la coriandre” **ou** “Oeuf parfait, crème de comté, carpaccio de champignons & noisettes”

“Poulet fermier du Gers, pomme sucrées & salées et son jus de cuisson au cidre artisanal” **ou** “Dorade royale, concassé de poivron roti & tomates anciennes bretonnes, riz vénéré & herbes fraîches” **ou** “Rigatoni, pesto de basilic & straciatella”

“Farandole de pâtisseries maison”

### Déjeuner premium

24.90€ HT/pers

### Diner premium

34.90€ HT/pers

“Cèpes, crème de parmesan, œuf parfait & éclats de noisette” **ou** “Artichaut en soupe froide a la truffe d'été, espuma de parmesan & pousse de roquette” **ou** “Os a moelle roti, sauce verte au pissenlit”

“Coeur d'entrecote de Salers 250g, mûré a 45J, écrasé de pomme de terre a l'huile d'olive & échalotes au BBQ” **ou**  
“Filet de turbot roti, purée de carotte montée au beurre, fenouil rotie et en salade & tapenaded'olive rivera” **ou**  
“Bibimbap coréen avec riz, tofu, courgette, roquette & pousses de soja”

“Farandole de pâtisseries maison”





# PLATEAUX REPAS

Les avantages de commander avec La Cantine Sauvage

**UN SERVICE  
TOUT COMPRIS**  
(de la livraison au débarrassage)

**1 SEUL INTERLOCUTEUR  
DISPONIBLE ET RÉACTIF**



**DES PRIX NÉGOCIÉS AVEC  
1 POINT DE FACTURATION**

**UN CHOIX ADAPTÉ  
À TOUS LES BUDGETS  
ET TOUTES LES OCCASIONS**





# PETITS DÉJEUNERS, GOUTER & REPAS

## Passer commande

Un bon de commande Excel est à votre disposition

- Complétez le bon de commande
- Envoyez-nous le bon de commande rempli par mail
- Vous recevrez rapidement une confirmation de notre part pour valider la commande

### Délais de commande

- Chaque commande à emporter génère un frais de livraison de 25€
- Commandes : au plus tard la veille avant 12h
- *Horaires de livraison*, de 8h à 11h45 & de 15h à 20h
- *Horaires sur place*, :
  - pour les petit-déjeuner & goûter de 8h à 12h & et de 15h à 19h
  - pour les déjeuner & dîner de 12h à 15h & de 19h à 22h30

Bon de commande Dejeuner & Diner - SUR PLACE			
La Cantine Sauvage - 177 Avenue du Président Wilson, 91014 La Ferté sous Joux			
<a href="#">Cliquez ici pour télécharger le bon de commande</a>			
<small>Tous les commandes arrivent grâce à l'Excel et les factures Pour vos renseignements contactez nous par mail : <a href="mailto:contact@cantinesauvage.fr">contact@cantinesauvage.fr</a></small>			
Domicile - Adresse N°M N° de domicile Adresse mail domicile Société N° de commande		Date de la commande Date de livraison Heure d'arrivée	
Désignation	Quantité	P.U. HT	Total HT
<b>Déjeuner &amp; Dîner</b>			
Déjeuner		15,00 €	0,00 €
Déjeuner complet		15,00 €	0,00 €
Déjeuner premium		20,00 €	0,00 €
Dîner		19,00 €	0,00 €
Dîner gourmand		24,00 €	0,00 €
Dîner premium		29,00 €	0,00 €
1 bouteille de vin		16,00 €	0,00 €
1 bouteille de vin gourmand		20,00 €	0,00 €
1 bouteille de vin premium		25,00 €	0,00 €
Opus Bar		25,00 €	0,00 €
Opus Cocktail		9,00 €	0,00 €
<b>Commandes</b>			<b>177,450 €</b>
			0,00 €





# COCKTAILS & BUFFETS

Venez célébrer vos évènements à La Cantine Sauvage

Nous réalisons des devis personnalisés pour tous vos cocktails, buffet & évènements d'entreprise (afterworks, diner de Noël, anniversaire d'entreprise...) avec la possibilité de profiter d'une privatisation partielle ou totale de l'établissement & d'un service totalement à la carte selon vos besoins.

Pour ce genre d'évènements, les réservations se font au plus tard une semaine à l'avance.

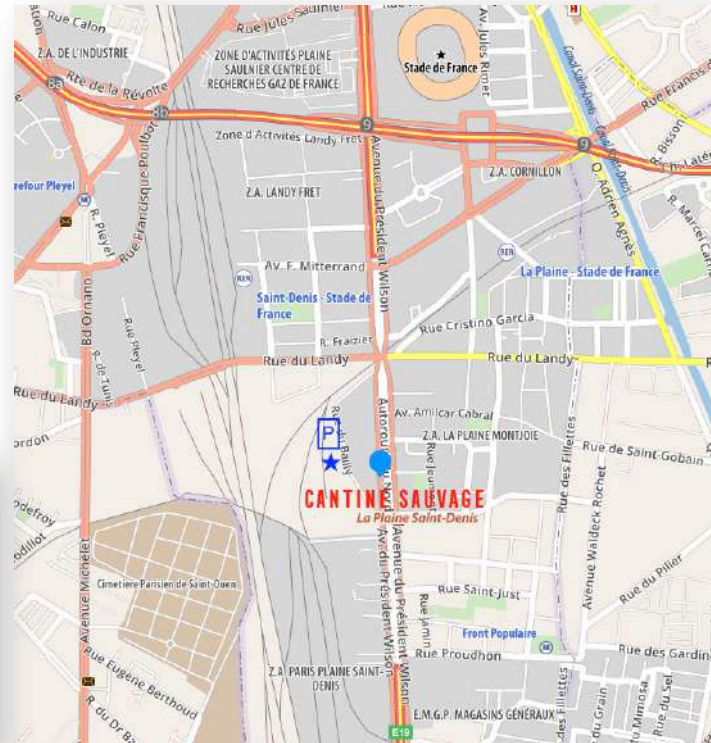




# ACCÈS & PARKING

Accès Parking, Bus 153, RER B, RER D & Métro Front Populaire

- Nous disposons d'un parking de 200 places, 9-15 rue du Bailly, 93210 La Plaine Saint-Denis.
- Accès via Bus 153, arrêt La Montjoie, devant le restaurant.
- Accès via RER B, La Plaine - Stade de France, 10 minutes à pied.
- Accès via RER D, Saint-Denis - Stade de France, 10 minutes à pied.
- Accès via Metro Ligne 12, arrêt Front Populaire, 10 minutes à pied.



# CONTACTS

---

La Cantine Sauvage  
Restaurant - Bar - Boulangerie - Pâtisserie  
177 Avenue du Président Wilson  
93210 La Plaine Saint-Denis

[reservations@cantinesauvage.fr](mailto:reservations@cantinesauvage.fr)  
[01 58 34 60 56](tel:0158346056)

## **Vos interlocuteurs**

Najoua BOUSSAID  
Jérémy NGUYEN BA

