

**Idéal pour vos repas d'affaires, déjeuners entre amis,  
en famille, en groupe,**

à deux pas du vieux village et à la lisière de la forêt de Montmorency, " Les Côteaux de Saint-Prix ", le restaurant du CPCV Ile de France, vous accueille dans un cadre de verdure propice au calme et à la détente. Véranda avec vue panoramique sur Paris. Terrasse ombragée en été.

#### Un restaurant d'application

Plus qu'un restaurant, "Les Côteaux de Saint-Prix" est partenaire du CPCV IdF dans ses actions de réinsertion sociale et professionnelle. Ainsi, par un apprentissage pratique, accompagné des professionnels, le service est assuré, en partie, par des personnes désireuses de se former aux métiers de la restauration.

**Ouvert du lundi au vendredi (hors vacances scolaires)  
de 12 h à 14 h.**

#### Menu du jour 12 € :

Entrée  
Viande ou poisson au choix  
Duo de légumes  
Fromage ou salade  
Dessert  
Boisson  
Café avec supplément

**Uniquement sur réservation,** " Les Côteaux de Saint-Prix " vous proposent un choix de menus et de buffets (voir pages intérieures).

**RÉSERVATION : 01 34 27 46 51**

Association loi 1901, le CPCV Ile de France, installé à Saint-Prix depuis 1981, intervient dans le domaine de l'action sociale : Institut de formation, Pôle social, Hôtellerie et Economie sociale et solidaire.

Retrouvez toutes nos activités sur notre site :



Le personnel du restaurant



**DESSINONS ENSEMBLE UN AUTRE PRÉSENT**

## ACCES AU CPCV ILE DE FRANCE

#### En voiture :

De Paris (Porte Maillot ou Clignancourt) : autoroute A86 (Nanterre/Saint-Denis) puis autoroute A15 en direction de Cergy-Pontoise.

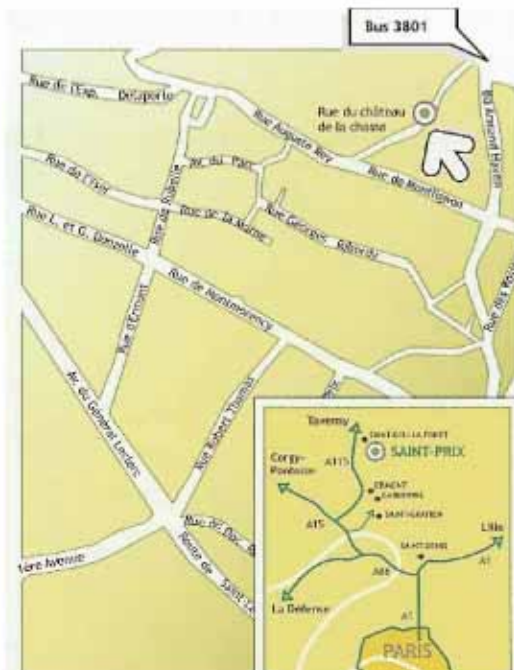
Après Argenteuil, prendre la bifurcation vers Taverny (A115). Sortir à Saint Leu La Forêt. Se diriger vers Saint Prix puis prendre la direction de Chauvry. Ensuite l'accès au CPCV IdF est fléché.

#### En train :

De gare du Nord, prendre direction Valmondois, Pontoise ou Persan-Beaumont.

Descendre à Ermont-Eaubonne (20 à 30 mn).

Ensuite, bus n°38 01. Descendre à l'arrêt : Route des Parquets. Le centre se situe à 200 m à pieds.



#### CPCV Ile de France

7 rue du Château de la Chasse

95390 SAINT-PRIX

☎ 01 34 27 46 51

☎ 01 34 27 46 41

E-mail : [cpcv@cpcvidf.asso.fr](mailto:cpcv@cpcvidf.asso.fr)

Internet : <http://www.cpcvidf.asso.fr>



## "LES CÔTEAUX DE SAINT-PRIX"

### LE RESTAURANT DU CPCV ILE DE FRANCE

Ouvert sur le parc avec une magnifique vue  
sur la Vallée de Montmorency et sur Paris



**Réservation**

**01 34 27 46 51**

## MENU (HARMES)

Terrine de poisson et son feuilleté  
+ + + +  
Agneau confit en cocotte et jeunes légumes  
+ + + +  
Pommes sautées provençales  
+ + + +  
Duo de fromage / salade  
+ + + +  
Crème brûlée et son macaron  
+ + + +  
Eaux / café

Prix : 14 €



## BUFFET N° 1

Duo de crudités  
Assortiment de charcuterie  
+ + + +  
Poulet rôti aux herbes  
Rôti de porc  
Chips / Taboulé / Salade piémontaise  
+ + + +  
Brie  
+ + + +  
Tarte aux pommes  
+ + + +  
Eaux / café

Prix : 14 €



## MENU ERABLE

Vol au vent de légumes et son rouget braisé, sauce safrane  
+ + + +  
Noix de veau aux citrons confits  
Panier de légumes en beignet et sa mousse de tomate  
+ + + +  
Trio de fromage / Mesclin de salade  
+ + + +  
Charlotte aux fruits rouges et son coulis  
+ + + +  
Eaux / café

Prix : 18 €



## BUFFET N° 2

Crudités  
Assortiment de charcuterie et jambon de bayonne  
Terrine de légumes  
Terrine de poisson  
+ + + +  
Rôti de bœuf  
Filet de colin à la parisienne  
Poulet rôti aux herbes  
Taboulé / Chips / Macédoine de légumes /  
Salade de riz niçoise / Salade de gésiers  
+ + + +  
Plateau de fromages  
+ + + +  
Bavarois  
+ + + +  
Eaux / café

Prix : 17 €



## MENU (HENE)

Poêlée de St Jacques et sa quenelle de légumes  
+ + + +  
Aiguillette de canard aux saveurs de pommeau  
Gratin de pommes Anna et ses légumes  
+ + + +  
Plateau de fromages / Salade  
+ + + +  
Tarte Tatin chaude et sa glace  
+ + + +  
Eaux / café

Prix : 22 €



## BUFFET N° 3

Crudités  
Assortiment de charcuterie et jambon de bayonne  
Saumon fumé  
Terrine de St Jacques  
Terrine de gibier  
+ + + +  
Rôti de bœuf  
Saumon froid  
Gigot d'agneau  
Noix de veau  
Taboulé / Salade verte / Salade landaise / Duo de  
carottes et céleri au surimi  
+ + + +  
Plateau de fromages affinés  
+ + + +  
Assortiment de pâtisseries  
+ + + +  
Eaux / café

Prix : 22 €

