



Restaurant Inter-Administratif de Mâcon

AGRIA - LE RESCAM

Carte des prestations annexes

Réunions • pauses gourmandes • repas de groupe • moments conviviaux

Tarifs applicables au 1er mai 2026

CONVIVALITE

RESERVATION

PARTAGE



Comment réserver simplement

Les informations utiles à transmettre dès le premier message.



À transmettre	Détail attendu
Date et horaire	Date souhaitée et horaire approximatif.
Nombre de personnes	Nombre de convives ou de participants concernés.
Formule souhaitée	Nom de la formule, options ou préférences éventuelles.
Mode demandé	Sur place, retrait par vos soins ou espace dédié lorsque cela est possible.
Coordonnées	Demandeur, service concerné et contraintes alimentaires connues.

Validation et disponibilité du service

- Devis signé obligatoire pour valider définitivement la prestation.
- Validation au plus tard une semaine avant l'événement, sauf indication particulière.
- Pendant les vacances scolaires ou périodes d'effectifs restreints, certaines demandes peuvent être adaptées ou refusées.

Modalités de paiement

- Pas de débit sur le badge magnétique monétaire personnalisé.
- Paiement uniquement par carte bancaire, chèque ou espèces.
- En espèces, prévoir l'appoint : aucun rendu de monnaie.

CB Carte bancaire

CHÈQUE Chèque

€ Espèces avec appoint

Contact : rescam-secretariat@orange.fr • Copie : rescam-direction@orange.fr • Cuisine : 03 85 38 36 40

Présentation rapide des formules

Repérer rapidement la prestation adaptée au besoin.



REPAS À EMPORTER

Pique-nique Fraîcheur

4,30 € + admission

REPAS PLUS COMPLET

Double Fraîcheur

7,30 € + admission

PAUSE RÉUNION

Instant Café

à partir de 6,00 €

À PARTAGER

Sucré / Salé

à partir de 2,00 € la part

VENDREDI CONVIVAL

Les planches

à partir de 10,00 €

REPAS DE GROUPE

Buffet froid

à partir de 12,00 € TTC / pers.

COCKTAIL / ACCUEIL

Réception

à partir de 10,00 € TTC / pers.

ESPACE DÉDIÉ

Réceptif

à partir de 12,60 €

À retenir avant de demander un devis

- Les tarifs indiqués sont des repères : certaines prestations sont confirmées sur devis selon le nombre de personnes, la saisonnalité et les disponibilités.
- Les prestations annexes se règlent par CB, chèque ou espèces. Le badge magnétique monétaire personnalisé n'est pas utilisé pour ces prestations.

Pique-nique

Des formules pratiques pour réunions, formations, déplacements ou repas à emporter.



USAGE

repas à emporter

BOISSON

en supplément

ADMISSION

si applicable

À savoir

- La composition peut être adaptée selon les disponibilités et la saisonnalité.
- L'admission au restaurant s'ajoute au tarif lorsque celle-ci est applicable.

Formule	Composition	Tarif
Fraîcheur	1 élément principal au choix : pain bagnat thon ou poulet, wrap poulet, salade de féculents, salade géante ou sandwich. Comprend aussi une crudité et une collation sucrée.	4,30 € + admission
Double Fraîcheur	Une formule plus généreuse comprenant une crudité, une collation sucrée et 2 éléments principaux au choix parmi les propositions de la formule Fraîcheur.	7,30 € + admission



FORMAT

buffet

RETRAIT

par vos soins

ESPACE

possible sous conditions

Conditions pratiques

- Livraison non disponible.
- Possibilité d'emporter la prestation par vos soins.
- Possibilité, sous conditions, de bénéficier d'un espace dans les locaux du RIA de Mâcon.

Formule	Composition	Tarif
Instant Classique	Prestation complète sous forme de buffet, composée de 3 mini-viennoiseries par personne.	6,00 €
Instant Plaisir	Prestation complète sous forme de buffet, composée de 3 mignardises sucrées par personne.	Sur devis

Sucré et/ou salé

Des propositions pour accompagner une réunion, un départ, un pot d'équipe ou un moment convivial.

**TARIF**

à partir de 2,00 € la part

DEVIS

selon demande

PRODUITS

selon saison

Univers	Exemples de propositions	Tarif
Le Sucré	Tarte ronde, tarte en bande, plaque, gâteau et autres desserts à partager.	à partir de 2,00 € la part
Le Salé	Tarte ronde, tarte en bande, plaque, pizza, quiche, pissaladière et autres propositions salées.	à partir de 2,00 € la part

Tarif indicatif

- Le tarif dépend du nombre de parts, des produits choisis, de la saisonnalité et du niveau de personnalisation.
- La proposition définitive est établie lors de la demande de devis avec le Chef-gérant et son équipe.

Sucré à partager

Quelques repères pour aider les services à formuler leur demande.



À préciser : nombre de personnes • moment de consommation • format souhaité.

Famille	Suggestions
Grandes tartes	Tarte fine aux pommes ; tarte briochée aux pralines ; tarte Bressane au sucre ; tarte Bressane au chocolat.
Tartes base crème d'amandes	Tarte aux poires ; tarte poires-chocolat ; tarte pistache-abricot au sirop. Prévoir généralement 8 à 10 personnes selon le format.
Tartes gourmandes	Tarte chocolat ; tarte citron ; tarte citron meringuée ; tarte liégeoise aux pommes. Prévoir généralement 8 à 10 personnes selon le format.

Liste indicative : les propositions peuvent évoluer selon la saison et les disponibilités.

Les planches du vendredi

Une formule à partager, proposée uniquement le vendredi et sur réservation anticipée.



POUR

2 personnes

RÉSERVATION

72 h minimum

JOUR

vendredi uniquement

PAIEMENT

CB, chèque, espèces

Réservation planches

- Réservation par message électronique au minimum 72 heures avant le vendredi souhaité.
- rescam-restauration@orange.fr avec copie à rescam-secretariat@orange.fr.
- Paiement : carte bancaire, chèque ou espèces ; pas de débit sur badge. En espèces, prévoir

Formule	Composition	Tarif
La Fromagère	Sélection de 3 fromages affinés, environ 240 g, accompagnée d'un verre de vin de la sélection du moment, selon disponibilité.	10,00 €
La Charcutière	Sélection de 3 charcuteries affinées, environ 200 g, accompagnée d'un verre de vin de la sélection du moment, selon disponibilité.	10,00 €
La Mixte	Sélection de 2 charcuteries et 2 fromages affinés, environ 200 g, accompagnée d'un verre de vin de la sélection du moment, selon disponibilité.	12,00 €

Formules Buffet froid

Des buffets adaptés aux repas de groupe, réunions, formations ou événements internes.



Conditions pratiques

- Hors forfaits : nappage complémentaire, installation et nettoyage.
- Livraison non disponible. Retrait possible par vos soins, sans vaisselle ni nappage. **(Tarifs sur une base de moins de 50 personnes)**

Formule	Composition	Tarif
Essentiel	Formule très simple, avec choix volontairement restreint par rapport au Buffet Classique. Proposition du Chef selon les disponibilités : plat froid ou assortiment simple, accompagnement, pain, condiments, eau minérale 1,5 L pour 4 et couverts.	12,00 € TTC / personne
Classique	1 viande ou 1 volaille, 1 poisson, éventail de charcuterie, crudités variées, 2 salades composées, fromage traditionnel, tarte du moment, condiments, pain, eau minérale 1,5 L pour 4, couverts et vaisselle.	14,00 € TTC / personne
Plaisir	Pièce de viande au choix et/ou volaille, 1 poisson, charcuterie, crudités, 3 salades composées, plateau de fromages à la coupe, frivolités du pâtissier, condiments, pain, eau minérale 1,5 L pour 4, couverts et vaisselle.	16,00 € TTC / personne
Prestige	Viandes et volailles labellisées, produits de la mer, charcuterie raffinée, crudités, salades composées, fromages affinés, desserts, pains spéciaux, eau minérale, couverts, vaisselle et nappage tissu.	de 16,00 € à 22,00 € TTC / personne

Espace Réceptif

Un cadre adapté aux déjeuners de travail, réunions et temps collectifs.



Capacité et statut

- Capacité : 24 places.
- Paiement uniquement par carte bancaire, chèque ou espèces ; pas de badge magnétique. Espèces avec appoint.
- Surcoût possible de 8,00 € lors des repas festifs.

Formule	Principe	Tarif
Déjeuner	1 plat + 2 périphériques + pain. Capacité 24 places. Paiement comptant ou sur facture selon le statut.	forfait 12,60 €
Classique	Plat chaud en buffet. Entrée et dessert servis à table. Exemple : salade gourmande, volaille ou poisson du marché, sauce du Chef, légumes de saison et dessert du moment.	14,00 € TTC / personne
Plaisir	Plat chaud en buffet. Entrée, fromage et dessert servis à table. Exemple : gravelax de saumon, mijoté ou cabillaud, légumes, fromage et gourmandise du jour.	16,00 € TTC / personne
Prestige	Service à table : mise en bouche, entrée, plat et accompagnements, fromages affinés, desserts, café et/ou infusion. Proposition personnalisée du Chef.	à partir de 22,00 € TTC / personne

Formules Réception

Pour les accueils, réunions élargies et moments conviviaux.



À retenir

- Les choix sont à effectuer pour l'ensemble des convives.
- Les pages suivantes détaillent les choix salés, les wraps et les choix sucrés.
- Mise à disposition d'un espace possible sous conditions.

Formule	Composition	Tarif
Classique	8 pièces par personne : 2 canapés au choix, 1 navette au choix, 1 verrine salée au choix, 1 salé au choix et 3 pièces sucrées.	10,00 € TTC / personne
Plaisir	12 pièces par personne : 2 canapés au choix, 2 navettes au choix, 2 verrines salées au choix, 2 salés au choix et 4 pièces sucrées.	12,00 € TTC / personne
Prestige ou dinatoire	Gamme de produits sélectionnés et labellisés. Proposition personnalisée à établir avec le Chef-gérant et son équipe.	à partir de 16,00 € TTC / personne

Choix salés Formules Réception

Liste non exhaustive selon saisonnalité, disponibilités et choix validés avec l'équipe de cuisine.



Famille	Choix possibles
Canapés	Œufs, asperges et emmental ; saumon fumé ; féta, concombre et oignons ; jambon sec ; thon et chorizo ; tartare de tomates ; tartare de concombres ; tartare oriental.
Navettes	Mimosa, fromage de chèvre au miel et magret de canard ; mimosa et tomates confites ; façon bagnat ; campagnarde.
Verrines salées	Mousse de saumon à l'aneth ; taboulé oriental ; mousse de betteraves ; crème de petits pois à la menthe ; mousse de poires au basilic ; tartare de tomates et crevettes ; effiloché de poulet au citron ; tartare de bœuf et gelée de cornichons aux câpres.
Mini-tartelettes et feuilletés salés	Saumon fumé chantilly à l'aneth ; magret de canard et chutney de mangue ; crème de roquefort AOP et ciboulette ; mousse de carotte au cumin ; pizza ricotta-pesto ; jambon fumé aux herbes ; emmental-curry ; olive marinée.

Wraps et choix sucrées Formules Réception

Suite des propositions pour les formules Réception Classique et Plaisir.



Bon à savoir

- La liste est indicative.
- Les produits sont adaptés selon la saison, les disponibilités et la demande validée.

Famille	Choix possibles
Mini-wraps	Jambon pesto rouge ; saumon, fromage frais à l'aneth et baie rose ; thon et crème de chorizo ; crudités et fromage frais à la moutarde à l'ancienne.
Verrines sucrées	Panna cotta coulis de fruits rouges ou passion ; façon fraisier selon la saison ; mousse chocolat ; tiramisu traditionnel ou aux fruits, sans alcool ; liégeois chocolat ou vanille.
Mini-tartelettes sucrées	Croquante aux pommes ; citron meringué ; chocolat orange ; Bressane.

Conditions, disponibilité et contacts

La page de référence pour finaliser une demande.



Sujet	À retenir
Disponibilité du service	Pendant les vacances scolaires ou lorsque les équipes sont restreintes, certaines prestations peuvent ne pas être acceptées ou être adaptées. Chaque demande est étudiée au cas par cas. Merci par avance de votre compréhension. A noter que nos tarifs sont proposés sur une base de 50 personnes et de 20 personnes à L'Espace Réceptif,
Réservation non honorée	Toute prestation confirmée puis non honorée reste due et pourra faire l'objet d'une facturation ou d'une demande de règlement.
Livraison / retrait	Sauf mention contraire, les livraisons ne sont pas proposées. Certaines prestations peuvent être emportées par vos soins.
Espace dans les locaux	La mise à disposition d'un espace dans les locaux du RIA de Mâcon peut être étudiée sous conditions.
Modalités de paiement	Les prestations annexes ne peuvent pas être débitées sur le badge magnétique monétaire personnalisé. Paiement uniquement par carte bancaire, chèque ou espèces. En espèces, prévoir l'appoint : aucun rendu de monnaie.

CB Carte bancaire

CHÈQUE Chèque

€ Espèces avec appoint

Contacts : rescam-secretariat@orange.fr • Copie : rescam-direction@orange.fr • Secrétariat: 03 85 38 36 40