



Tarifs alimentation

A partir du 1 Juillet 2026

Les admissions



ADMISSION
CADRE GAV & CIVIL

1€



ADMISSION
FAMILLE RETRAITÉ
CONVENTIONNÉS

1.50€



ADMISSION
PASSAGER
EXTERIEUR

4€

Les repas



REPAS DE SERVICE

1 boisson
1 entrée froide en assiette ou
petite salade bar ou entrée chaude
1 plat du jour
1 fromage portion ou 1 yaourt nature
1 dessert

8.50€



REPAS EGM DÉPLACÉ

1 boisson
1 entrée froide en assiette ou
petite salade bar ou entrée chaude
1 plat du jour
1 fromage portion ou 1 yaourt nature
1 dessert

8.50€



REPAS DE SERVICE
AMÉLIORÉ

1 boisson
1 entrée froide en assiette ou
1 petite salade bar ou entrée chaude
1 plat du jour ou 1 grillade
1 fromage portion ou 1 yaourt nature
1 dessert

10€



REPAS G.A.V

1 boisson
1 entrée froide en assiette ou
petite salade bar ou entrée chaude
1 plat du jour
1 fromage portion ou 1 yaourt nature
1 dessert

6.50€



FORMULE PETIT
DEJEUNER EGM

boissons chaudes café-thé-lait
yaourt nature
confiture
pâte à tartiner
fruits
baguette ou viennoiserie

3.80€



REPAS FROID N°1

1 bouteille eau 0.50cl
2 sandwiches
1 fruit saison

9€



REPAS FROID N°2

1 eau 0.50cl
1 sandwich & 1 salade
1 paquet chips
1 dessert

10.50€



REPAS FROID N°3

1 boisson
2 sandwiches
1 paquet chips
1 dessert

12.00€



REPAS STAGIAIRE

1 boisson
1 entrée froide en assiette ou
petite salade bar ou entrée chaude
1 plat du jour
1 fromage portion ou 1 yaourt nature
1 dessert

6.00€

Des repas équilibrés, préparés avec soin pour votre bien-être.

Les tarifs des plats

A partir du 1 Juillet 2026



Entrées froides

Crudités,
charcuteries, cuitités

1.00€ > 1.80€



Entrées chaudes

Feuilletés, tartelettes,
soupes.....

1.2€ > 3.50€



Grandes Salades

Salade composée

4.00€ > 5.20€



Plats chauds

Viandes, poissons

3.60€ > 4.70€



Grillades

Jambon grill ,
bavette...

4.00€ > 5.00€



Pizza

5.00€ > 5.50€



Fromage ou yaourt nature

1 morceau fromage
3 morceaux fromage

0.50€ > 1.00€



Pain de la boulangerie

0.25€ > 0.30 €



Desserts lactés

Bio ou Fermiers

0.65€ > 1.20€



Desserts

Pâtisserie
Produit laitier

1.10€ > 2€



Fruits

Selon saison

0.50€ > 1.50€



Des produits de qualité, des saveurs pour tous les goûts !

A PARTIR DU 1 JUILLET 2026

CERCLE MIXTE

de Maisons-Alfort

PRESTATIONS 2026

Le savoir-faire au service
de vos **événements**



FORMULE
ADAPTÉE



BUFFET
VARIÉ



BOISSONS
COMPRISES



CANAPÉ
RAFFINÉ



PRÊT DE
MATÉRIEL

*L'excellence
au quotidien*

Nos cafés d'accueil

7004

FORMULE simple

CAFÉ OU THÉ
&
JUS DE FRUITS



1,50€

7001

FORMULE standard

CAFÉ ET THÉ
&
JUS DE FRUITS
&
2 MINI-VIENNOISERIES



2,50€

7003

FORMULE gourmande

CAFÉ ET THÉ
&
JUS DE FRUITS
&
3 MINI-VIENNOISERIES



3,00€

Au détails

7006
CAFÉ AU LITRE

4,00€



7009
CHOCOLAT AU LITRE

4,50€



R82301

JUS DE FRUITS 1L

2,40€



N N'OUBLIEZ PAS : DEMANDER EN PRÊT VOTRE VAISSELLE
OU ACHETER DU CONSOMABLE !

Merci de votre collaboration et bonne dégustation !

MERCI !

NOS CONSOMMABLES

Les essentiels du service café
pour vos événements



ÉCO-RESPONSABLE



PRATIQUE



ADAPTÉ À
TOUS VOS SERVICES



RÉF.	DÉSIGNATION PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX
F2081	Gobelet Café Kraft 12cl	X(50)	2,50€
F2082	Gobelet Café Kraft 20cl	X(50)	3,00€
F2083	Gobelet Café Kraft 50cl	X(50)	3,50€

Nos prêts de vaisselle



ASSIETTES



Petite assiette



Grande assiette



COUVERTS



Grande fourchette



Grand couteau



Grand couteau à steak



Petite cuillère



Grande cuillère



Cuillère de service



Pince



VERRES



Verre à eau



Verre à vin



Tumbler



Flûte à champagne



CHAMPAGNE



Seau à champagne



Vasque à champagne



BOISSONS CHAUDES



Tasse à café



Tasse à thé



Cuillère à café

La vaisselle doit être rendue débarrassée et rangée.
Nous prendrons soin de la laver.



NOS COCKTAILS

SPEM
25€



NEW

MOJITO 5L

passion / nature



SPEMA
40€



MOJITO ALCOOL 5L

passion / nature

SPEC
22.50€



NEW

COCKTAIL DES ILES 5L

SANS ALCOOL



SPEP
40€



PLANTEUR 5L

AVEC ALCOOL

SPECB
60€



SOUPE CHAMPAGNE BLEU 10L

SPECR
60€



SOUPE CHAMPAGNE ROUGE 10L

NOS CHAMPAGNES

R8214
25€



CHAMPAGNE FANIEL ET FILS

blanc de blancs

R8215
20€



CHAMPAGNE FANIEL ET FILS

brut



NOS BOISSONS

Nos bières

BIÈRES PRESSION PREMIUM



R81005

Bière fût
Desperados 8l
+ prêt du premix

56.00€



R81000

Bière fût
Heineken 8l
+ prêt du premix

45.00€



R8100

Bière fût
Affligem rouge 8l
+ prêt du premix

56.00€



R81004

Bière fût
Affligem blonde 8l
+ prêt du premix

48.00€



LA QUALITÉ PRESSION AU SERVICE DE VOS ÉVÉNEMENTS



NOS EAUX

EAUX GAZÉIFIÉES

R8188 SAN PELLEGRINO 50 CL 1.10 €

R8180 EAU PERRIER 1 L 1.80 €

R8181 EAU CRISTALINE PÉTILLANTE 50 CL 0.40 €

R81830 EAU CRISTALINE PÉTILLANTE 1.5 L 0.80 €

EAUX PLATES

R8184 EAU CRISTALINE 50 CL 0.30 €

R8183 EAU CRISTALINE 1.5 L 0.50 €

NOS SOFTS



R882301
JUS DE FRUITS
1L BIO

3.05 €



R8162
COCA-COLA
1.25L

2.75 €



R82301
JUS DE FRUITS
1L

2.40 €



APÉRITIFS

GÂTEAUX

Des saveurs à partager, pour tous vos moments de convivialité.

R1630



CACAHUÈTES

1 kg

8.00 €

R16301



CACAHUÈTES
CARAMÉLISÉES

500 g

9.00 €

R6023



OLIVES ÉPICÉES

2 kg

15.00 €

R5612



BELIN
TRADITION

720 g

8.00 €

R5601



BISCUIT
DELACRE

0,5 kg

6.60 €



À PARTAGER



QUALITÉ SÉLECTIONNÉE



POUR TOUS
VOS APÉRITIFS



CANAPÉS FROIDS



CANAPÉ CHARCUTIER (48 PIÈCES)

R22259

- 6 canapés pain de mie malt, coppa et au fromage frais et persillade
- 6 canapés toast brezel et bœuf séché
- 6 canapés pain de mie au malt, saucisson et emmental
- 6 canapés pain polaire et mini involtini
- 6 canapés blinis à la tomate, chorizo et cibou

44€



CANAPÉS SÉLECTION SAVEURS (56 PIÈCES)

R26031

- 7 mousse ricotta poivron et coppa sur mini polenta
- 7 fromage de brebis et petits pois menthe sur pain de mie aux épinards
- 7 tzatziki et saumon fumé sur mini blini au blé noir.
- 7 chutney mangue abricot et foie gras sur pain au seigle
- 7 mini navettes tomate olive et chorizo
- 7 crèmes de Beaufort et légumes grillés sur pain de mie aux noix.
- 7 crème d'avocat et crevettes sur pain de mie tomate
- 7 tomate et involtini sur pain de mie tomate

55.20€



MINI SANDWICHES TAPAS (20 PIÈCES)

R26643

- 5 poulet cheddar (pain curcuma).
- 5 tartare de légumes (pain aux céréales).
- 5 jambon cru (pain poivron pavot).
- 5 saumon fumé (pain arôme citron aneth).

28.30€



ALLUMETTE FEUILLETÉE (UNITÉ)

R841729

Pâte feuilletée dorée et garnie d'emmental.

0.45€

CANAPÉS FROIDS



R26142

Canapés Excellence 48 PIÈCES

6 canapés façon brioche perdue, abricot, fromage de brebis et chutney d'oignon et figue, 6 canapés fromage de brebis, basilic et roquette, tomates cerises marinées et noix de pécan sur pain de mie aux noix, 6 canapés fromage truite fumée, noix de Saint-Jacques et écrevisses sur pain nordique, 6 canapés saumon fumé, zeste de citron et aneth sur pain de mie au seigle, 6 canapés jambon Serrano, olives et beurre aux piquillos sur pain de mie aux noix, 6 canapés filet de canard, pêche et amande sur pain de mie nature, 6 canapés rosette, beurre moutarde à l'ancienne et pistache sur pain de mie nature, 6 canapés fromage citron, concombre et œufs de truite sur pain de mie noir.

60€



R26669

Cygne surprise

12 fromage bacon moutarde,
12 saumon fumé fromage au raifort,
12 jambon cuit purée de tomates,
12 fromage échalote pesto.

53,30€



R26135

Pain nordique surprise

16 thon en anchoïade,
16 saumon fumé,
16 jambon cru,
16 fromage aux tomates rissolées.

49,70€



R71352

Fraîcheurs végétales 54P

9 burgers crème coriande-yuzu,
9 club sandwiches aux légumes,
9 cakes aux oignons,
mousse mascarpone, noix et cranberries,
9 financiers tomate, mozzarella
et tomates marinées, 9 blinis
aux poivrons grillés et marinés,
9 cakes aux épinards mascarpone et fève.
100 % végétarien.

65€

CANAPÉS CHAUDS



7.50€

X12 PIÈCES

**MINI SAMOUSSAS ASSORTIS
(12 PIÈCES)**

Poulet gingembre ou crevette crabe

R26607



1.30€

PIÈCE

**MINI BROCHETTE
POULET TANDORI**

R821236



35€

X30 PIÈCES

**MINI BROCHETTE
VOLAILLE TERIAKI**

R822908



20.50€

X20

**MINI QUICHE
AU THON (20 PIÈCES)**

RQT20

CANAPÉS SUCRÉS



R70696

LES PETITS MOELLEUX 48P

- ❖ 7 moelleux pyramide framboise pistache,
- ❖ 8 moelleux pêche noisette,
- ❖ 7 moelleux cassis,
- ❖ 7 moelleux pomme amandes,
- ❖ 7 moelleux rectangle chocolat noix de coco,
- ❖ 7 moelleux fourré abricot,
- ❖ 7 moelleux amarena pistache,
- ❖ 7 moelleux poire chocolat,
- ❖ 7 moelleux orange finition amandes caramélisées.

45€



R70169

PETITS FOURS TRADITION 48P

- ❖ 8 financiers nature crème citron,
- ❖ 8 entremets au chocolat et au café,
- ❖ 8 moelleux noisette,
- ❖ 8 flans griotte,
- ❖ 8 choux praliné,
- ❖ 8 tartelettes au cacao, mousse au chocolat.

40€



R27446

MIGNARDISES 40P

- ❖ 5 choux parfum vanille,
- ❖ 5 tartelettes chocolat orange,
- ❖ 5 macarons café,
- ❖ 5 tartelettes citron chocolat,
- ❖ 5 savarins fraise,
- ❖ 5 choux framboise,
- ❖ 5 tartelettes framboise,
- ❖ 5 carolines chocolat.

38,40€



R70432

PETITS FOURS DÉLICES CHOCOLATÉS 50P

- ❖ 5 carolines chocolat coco,
- ❖ 6 entremets chocolat caramel noisette,
- ❖ 5 entremets chocolat citron poivre de timut,
- ❖ 6 entremets chocolat noisette griotte,
- ❖ 6 entremets café liégeois,
- ❖ 5 entremets chocolat menthe,
- ❖ 6 moelleux chocolat orange passion,
- ❖ 6 tablettes chocolat caramel,
- ❖ 5 tartelettes fruits secs chocolat caramel.

65€

CANAPÉS SUCRÉS

L'ART DE LA PÂTISSERIE TRAITEUR

R70699

MENDIANT CROUSTILLANT CHOCOLAT AU LAIT (PIÈCE)

Mendiants garnis de 3 fruits secs
(amandes, noisettes, pistaches)
enrobés d'un doux chocolat au lait

0,60€



R27609

ROSE DES SABLES (PIÈCE)



0,75€

R70725

MINI MACARONS VOYAGES ASIATIQUE (24 PIECES)

13,50€



BUFFETS FROIDS

Nos buffets froids



BFB1

12€



- Eau — 1/4
- Planteur ou cocktail sans alcool — 1/4
- Taboulé oriental — 50 gr
- Carottes râpées — 50 gr
- Salade coleslaw — 50 gr
- Pâté de campagne — 50 gr
- Rôti de porc ou bœuf — 60 gr
- Pilon de poulet (servi chaud) — 200 gr
- Chips — 30 gr
- Pain — 50 gr
- Café
- Salade de fruits frais — 1/pers

 **Condiments :** mayonnaise, moutarde, ketchup, cornichons, tabasco

BFB2

13€



- Eau — 1/4
- Planteur ou cocktail sans alcool — 1/4
- Taboulé oriental — 50 gr
- Salade piémontaise — 50 gr
- Salade tomate fêta — 50 gr
- Rillettes — 50 gr
- Rôti de porc ou bœuf — 60 gr
- Jambon de pays — 40 gr
- Brie de Meaux — 50 gr
- Chips — 30 gr
- Pain — 2/pers
- Café — 15 cl
- Tarte normande — 1/10

 **Condiments :** mayonnaise, moutarde, ketchup, cornichons, tabasco

BFB3

14€



- Planteur ou cocktail sans alcool — 1/4
- Eau — 1/4
- Jus de fruits — 1/4
- Taboulé oriental — 50 gr
- Tagliatelle surimi — 50 gr
- Salade piémontaise — 50 gr
- Plateau de charcuterie — 65 gr
- Rôti de bœuf — 60 gr
- Terrine de poisson — 50 gr
- Pilon de poulet mariné (servi chaud) — 200 gr
- Farandoles de tartes — 1/pers
- Pains — 1/pers
- Café

 **Condiments :** mayonnaise, moutarde, ketchup, cornichons, tabasco

BFB4

16€



- Planteur ou soupe de champagne
- Eau — 1/4
- Jus de fruits — 1/4
- Taboulé oriental — 50 gr
- Tagliatelle surimi — 50 gr
- Salade piémontaise — 50 gr
- Plateau de charcuterie — 50 gr
- Plateau de fromages — 50 gr
- Rôti de bœuf — 60 gr
- Terrine de poisson — 50 gr
- Pilon de poulet mariné (servi chaud) — 200 gr
- Farandoles de tartes — 1/pers
- Pains — 1/pers
- Bib de vin — 19 cl
- Café — 15 cl

 **Condiments :** mayonnaise, moutarde, ketchup, cornichons, tabasco

 *Fraîcheur, saveurs et convivialité pour tous vos événements !* 

Formules BARBECUES

★ Plaisir, partage et saveurs grillées ★

BBQF1

11.50€

Formule 1



- Eau 1/4
- Perrier 1/4
- Coca-Cola 1/4
- 2 salades 50 gr x 2
- Ventrèches 60 gr
- Merguez 50 gr
- Chipolatas 50 gr
- Chips 30 gr
- Fromages 50 gr
- Tarte aux fruits 1/10



BBQF2

13.50€

Formule 2



- 2 salades 50 gr x 2
- Chipolatas parfumées 50 gr
- Blanc de poulet 150 gr
- ou*
- Saumon en papillote 150 gr
- Merguez 50 gr

- Chips 30 gr
- Fromages 50 gr
- Café
- Tarte aux fruits 1/10
- Charbon de bois



BBQF3

15.50€

Formule 3



- Eau 1/4
- Bières
- Cubi rosé
- Jus de fruits 1/4
- 2 salades au choix 50 gr x 2
- Côte de porc 180 gr
- Chipolatas parfumées 50 gr
- Merguez 50 gr
- Fromage 50 gr
- Café
- Tarte aux fruits 1/10
- Pain / charbon de bois



BBQF4

18.50€

Formule 4



- Eau 1/4
- Planteur 1/4
- ou*
- Cocktail sans alcool 1/4
- Cubi rouge-rosé 19 cl
- 2 salades au choix 50 gr x 2
- Taboulé oriental 50 gr

- Brochette de volaille 1/pers
- ou*
- Pièce de bœuf 180 gr
- Chipolatas parfumées 50 gr
- Merguez 50 gr
- Chips 30 gr
- Fromage 50 gr
- Café
- Salade de fruits frais
- Pain / charbon de bois



★ N'OUBLIEZ PAS DE DEMANDER EN PRÊT VOTRE VAISSELLE ★

NOS PRESTATIONS

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL À VOTRE SERVICE

L'art du goût
au service de vos événements



20
26



Merci d'envoyer chaque bon de commande à l'adresse suivante :
cmgm.maisons-alfort@gendarmerie.interieur.gouv.fr



Veuillez indiquer l'intitulé de la commande dans l'objet du mail, par exemple :
Commande petit-déjeuner (date), Commande buffet froid (date).
Délai de transmission des commandes : au minimum 72 heures à l'avance.
Les prestations sont à retirer au quai de réception du cercle mixte.
Prestation sur place soumise à l'accord du gérant et à la disponibilité.
Louez la terrasse de notre bar pour vos événements le soir et week-end.



Restauration :
01.57.44.11.75



Comptabilité :
01.57.44.11.72



www.cerclemixtemaisonsalfort.fr