

L'APPLI 2.0

BAR LOUNGE - RESTAURANT D'APPLICATION



VOTRE PARTENAIRE D'ÉVÉNEMENTS
PRIVES ET PROFESSIONNELS
MARIAGE, BAPTÊME, ENTERREMENT,
ANNIVERSAIRE, GOÛTER,
SÉMINAIRE D'ENTREPRISE

RESTAURANT L'APPLI 2.0
COMPLEXE PISCINE/PATINOIRE
BOIS DE COULANGE - RUE DU CASINO - AMNEVILLE
CONTACT : CLAUDE MALIMPENSA 06.87.85.15.90
TÉL : 03.87.58.73.62 MAIL : LAPPLI@INTERMAIDE57.COM



INTER'MAIDE AU SERVICE DE L'INSERTION PROFESSIONNELLE

QUAND DEUX ASSOCIATIONS, A.I.D.E ET AIDE INTERIM, VERSÉES DANS L'ENTRAIDE ET SPÉCIALISÉES DANS L'INSERTION PROFESSIONNELLE, FÉDÈRENT LEURS IDÉES ET LEURS COMPÉTENCES, CELA DONNE NAISSANCE À UNE TROISIÈME ENTITÉ, BAPTISÉE INTERM'AIDE, ET À UN JOLI PROJET : LA CRÉATION DU RESTAURANT D'APPLICATION, L'APPLI 2.0, QUI A OUVERT SES PORTES LE 4 JUIN 2019. EXPLICATIONS AVEC SON DIRECTEUR, CLAUDE MALIMPENSA

COMMENT EST NÉ LE RESTAURANT D'APPLICATION APPLI 2.0 ?

APPLI 2.0 EST NÉ D'UN CONSTAT EMPIRIQUE. DE NOMBREUX RESTAURATEURS NOUS AVAIENT FAIT PART DE LEUR DIFFICULTÉ À RECRUTER UN PERSONNEL COMPÉTENT ET MOTIVÉ POUR ASSURER LE SERVICE EN SALLE, OU POUR TRAVAILLER EN CUISINE. D'OÙ L'IDÉE DE CRÉER UN RESTAURANT D'APPLICATION QUI PERMETTRAIT AUX PERSONNES EN DIFFICULTÉ, AUX CHÔMEURS DE LONGUE DURÉE QUI PEINENT À RETROUVER UN EMPLOI, D'ACQUÉRIR LE SAVOIR-FAIRE NÉCESSAIRE POUR EXERCER LES PROFESSIONS DE SERVEUR ET DE COMMIS DE CUISINE. DE CETTE MANIÈRE, NOUS RÉPONDONS AUX BESOINS AFFICHÉS DES PROFESSIONNELS DANS UN SECTEUR ÉCONOMIQUE DÉFINI EN LEUR PROPOSANT DES EMPLOYÉS FORMÉS AUX MÉTIERS DE LA RESTAURATION. C'EST AINSI QUE NOUS AVONS INITIÉ LE PROJET APPLI 2.0, UN ÉTABLISSEMENT QUI A OUVERT SES PORTES LE 4 JUIN 2019.

INTER'MAIDE AU SERVICE DE L'INSERTION PROFESSIONNELLE

CONCRÈTEMENT, COMMENT CELA SE PASSE ?

EN PRATIQUE, NOUS PROPOSONS UNE FORMATION DE SIXT À HUIT MOIS À DES PERSONNES QUI S'INSCRIVENT DANS LE DISPOSITIF D'AIDE AU RETOUR À L'EMPLOI. NOS APPRENANTS PERÇOIVENT UN SALAIRE ET BÉNÉFICIENT, TOUT AU LONG DE LEUR ENSEIGNEMENT, D'UN ACCOMPAGNEMENT À LA FOIS PRATIQUE, TECHNIQUE ET PSYCHOLOGIQUE. COMME NOUS SOMMES UNE ASSOCIATION D'AIDE À L'INSERTION PROFESSIONNELLE, L'ÉCOUTE ET L'ENTRAIDE RESTENT AU CENTRE DE NOS MISSIONS ET AU CŒUR DE NOS PRIORITÉS. NOUS AVONS RECRUTÉ UN CHEF DE CUISINE, UN SECOND DE CUISINE ET UN CHEF DE RANG QUI SE CHARGENT D'ENSEIGNER À NOS APPRENANTS LES MULTIPLES ARCANES DE LEUR PROFESSION RESPECTIVE. À L'ISSUE DE LA FORMATION, CES DERNIERS REPARTENT AVEC UN PASSEPORT DE COMPÉTENCES QUI ATTESTE DE LEUR CAPACITÉ À EXERCER LEUR EMPLOI. UNE VINGTAINÉ DE RESTAURATEURS DE LA RÉGION NOUS SOUTIENNENT DANS CETTE AVENTURE. TOUS ONT SIGNÉ UNE LETTRE D'INTENTION OÙ ILS STIPULENT QU'ILS SONT PRÊTS À RECRUTER, EN CDD OU EN CDI, UN OU PLUSIEURS DE NOS APPRENANTS.

LE PUBLIC AUSSI PEUT PARTICIPER À VOTRE PROJET, EN POUSSANT TOUT SIMPLEMENT LA PORTE DE VOTRE RESTAURANT À L'HEURE DU DÉJEUNER ?

L'INTÉRÊT D'OUVRIR UN RESTAURANT D'APPLICATION EST DOUBLE. NON SEULEMENT NOUS AVONS CRÉÉ UNE STRUCTURE QUI PERMET À NOS APPRENANTS D'APPRIVOISER LEUR FUTUR MÉTIER DANS DES CONDITIONS OPTIMALES, EN SE CONFRONTANT AU QUOTIDIEN À LA RÉALITÉ DU SERVICE EN SALLE OU DE LA PRÉPARATION DES PLATS ; MAIS NOUS SOMMES AUSSI UN ÉTABLISSEMENT OUVERT AU PUBLIC, QUI PROPOSE UNE CUISINE DE QUALITÉ EN SALLE ET EN TERRASSE. AINSI, NOS CLIENTS PARTICIPENT EUX AUSSI AU PROJET PUISQUE LEUR CONTRIBUTION FINANCIÈRE, ET LES REPAS VENDUS, NOUS PERMETTENT D'ÉQUILIBRER NOTRE BUDGET, ET NOTAMMENT DE FINANCER LES SALAIRES DE NOS STAGIAIRES. PAR CONTRE, ET POUR DES RAISONS DE RESPECT ÉLÉMENTAIRE, COMME IL N'ÉTAIT PAS QUESTION D'ENTRER EN CONCURRENCE AVEC LES RESTAURATEURS EN ACTIVITÉ DANS LE QUARTIER, NOUS NE SOMMES OUVERTS QU'À L'HEURE DU DÉJEUNER, EXCEPTION FAITE DU VENDREDI, OÙ NOUS PROPOSONS UN SERVICE EN SOIRÉE,

INTER'MAIDE UNE OFFRE MULTIPLE POUR TOUS LES GOUTS !

COMMENT S'ORGANISE JUSTEMENT LA PARTIE RESTAURANT ?

L'ESPACE SE DIVISE EN TROIS AXES DISTINCTS : NOUS AVONS UNE PARTIE RESTAURATION TRADITIONNELLE, AVEC UNE CAPACITÉ D'ACCUEIL DE 60 À 80 COUVERTS ; UN PÔLE BAR LOUNGE, INSTALLÉ DANS UNE TRÈS JOLIE SALLE AVEC UNE VUE IMPRENABLE SUR LA PATINOIRE ET LA PISCINE ; ET ENFIN UN LIEU DÉDIÉ AUX SÉMINAIRES D'ENTREPRISE, AVEC UNE SALLE QUI PEUT ACCUEILLIR 200 À 250 PERSONNES.

LE FAIT D'AVOIR INITIÉ CES TROIS FACETTES D'ACTIVITÉ PERMET À NOS APPRENANTS DE RÉPONDRE À L'ENSEMBLE DES BESOINS EXPRIMÉS DANS L'UNIVERS DE LA RESTAURATION. NOUS SERVONS AUSSI LE MATIN DES PETITS DÉJEUNERS CONTINENTAUX, ET DES BRUNCH LE DIMANCHE, ENTRE 11 HEURES ET 15 HEURES.

C'EST UN PROJET QUI RÉPOND FINALEMENT À TOUS LES BESOINS ?

NOUS AVONS BÉNÉFICIÉ, POUR CONCRÉTISER CE PROJET, DE L'AIDE PRÉCIEUSE D'UNE MULTITUDE DE PARTENAIRES, À COMMENCER PAR LA MAIRIE D'AMNÉVILLE QUI NOUS A FOURNI LE LOCAL DONT NOUS AVIONS BESOIN ET NOUS SOUTIEN AU QUOTIDIEN. LE CONSEIL RÉGIONAL, LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL SONT À NOS CÔTÉS, TOUT COMME PÔLE EMPLOI, PUISQUE C'EST PAR LEUR INTERMÉDIAIRE QUE NOUS RECRUTONS NOS APPRENANTS. SANS OUBLIER AUSSI LE RÔLE MAJEUR QU'ONT JOUÉ LES DEUX ASSOCIATIONS D'AIDE À L'INSERTION PROFESSIONNELLE, AIDE ET AIDE INTÉRIM. À CHAQUE FOIS QUE NOUS AVONS SOLlicitÉ L'AIDE D'UNE INSTITUTION OU D'UN REPRÉSENTANT DU TISSU ASSOCIATIF DE LA RÉGION, NOUS N'AVONS RENCONTRÉ QUE DES GENS DE BONNE VOLONTÉ. C'EST LA PREUVE EFFECTIVEMENT QUE CE PROJET A DU SENS POUR TOUT LE MONDE.

L'AVENIR, VOUS L'ENVISAGEZ COMMENT ?

NOUS DÉVELOPPONS DES PARTENARIATS AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX, ET FAISONS APPEL LE PLUS SOUVENT POSSIBLE AUX MARAÎCHERS POUR NOUS APPROVISIONNER EN PRODUITS FRAIS, ET DE QUALITÉ. CETTE DÉMARCHE DE VALORISER LES CIRCUITS COURTS S'INSCRIT DANS LES VALEURS QUE NOUS DÉFENDONS ET DANS UNE APPROCHE ÉTHIQUE QUE NOUS REVENDIQUONS.

L'APPLI 2.0
BAR LOUNGE • RESTAURANT D'APPLICATION

RESTAURANT L'APPLI 2.0

COMPLEXE PISCINE/PATINOIRE

BOIS DE COULANGE - RUE DU CASINO - AMNEVILLE

CONTACT : CLAUDE MALIMPENSA 06.87.85.15.90

TÉL : 03.87.58.73.62 MAIL : LAPPLI@INTERMAIDE57.COM

29.00 €
PAR PERSONNE
(BOISSONS NON COMPRIS)

MENU

BRONZE

ENTRÉE

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLES "MAISON" ET SES CONDIMENTS
OU
QUICHE LORRAINE ACCOMPAGNÉE DE SA SALADE VERTE,
OU
ASSIETTE DE CRUDITÉS VARIÉES,

PLAT

ROTI DE PORC AU FOUR *
OU
FILET DE POULET RÔTI ET SES CHAMPIGNONS *
OU
CARBONNADE DE BŒUF À LA BIÈRE *

DESSERT

TARTE AUX POMMES À L'ALSACIENNE
OU
FEUILLETÉ AUX AGRUMES
OU
FONDANT AU CHOCOLAT ET SA CRÈME À LA MENTHE.

*ACCOMPAGNEMENTS : POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON



DESTINATION
AMNÉVILLE

L'APPLI 2.0
BAR LOUNGE - RESTAURANT D'APPLICATION

35.00 €
PAR PERSONNE
(BOISSONS NON COMPRISES)

MENU

ARGENT

ENTRÉE

**SALADE MÊLÉE D'AVOCATS, SAUMON FUMÉ ET CREVETTES
SAUCE COCKTAIL**

OU

**TERRINE DE LAPIN AUX NOISETTES ET MARMELADE D'OIGNONS
OU**

FRIAND À LA VIANDE SAUCE BOURGUIGNONNE

PLAT

**CUISSE DE CANARD CONFITE RÔTIE ET SON JUS AU
THYM ET SAUGE ***

OU

FILET DE SANDRE SAUCE PLEUROTÉS, RISOTTO *

OU

CŒUR DE RUMSTEAK SAUCE POIVRE VERT *

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR « MAISON »

OU

PARFAIT GLACÉ À LA MIRABELLE,

OU

FEUILLETÉ AUX FRUITS ROUGES ET CRÈME LÉGÈRE

*ACCOMPAGNEMENTS : POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

51.00 €
PAR PERSONNE
(BOISSONS NON COMPRIS)

MENU

GOLD

ENTRÉE

ASSIETTE GOURMANDE

(FOIE GRAS, MAGRET FUMÉ, SAUMON FUMÉ, CREVETTES ET
GAMBAS, HARICOTS VERTS)

OU

CROUSTILLANT DE DAURADE SAUCE FORESTIÈRE
ET SES PETITS LÉGUMES

OU

SALADE PÉRIGOURDINE

(PÂTÉ DU PÉRIGORD, FOIE GRAS, GÉSIEERS CONFITS,
CANARD CONFIT, CHAMPIGNONS FRAIS)

TROU LORRAIN

PLAT

QUASI DE VEAU AUX PLEUROTÉS *

OU

FILET DE BŒUF SAUCE GIROLLES *

OU

MÉLI MÉLO DE POISSONS SAUCE MORILLES (POISSONS
PROPOSÉS SELON ARRIVAGE)

ASSIETTE DE FROMAGES

DESSERT

FARANDOLE DE DESSERTS

*ACCOMPAGNEMENTS : POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

BUFFET

28.00 € / PERSONNE
(BOISSONS NON COMPRIS)

SÉLECTION DE CHARCUTERIES

(JAMBON CRU, MORTADELLE, COPPA, JAMBON CUIT, TERRINE « MAISON »)

QUICHES (QUICHE LORRAINE / QUICHE PROVENÇALE)

SAUMON FRAIS FAÇON « BELLEVUE »

BROCHETTE DE GAMBAS CUITES

PLATEAU DE FROMAGES (BRIE, MUNSTER)

SALADE DE POMMES DE TERRE, SALADE VERTE

LÉGUMES RACINES CHAUD, AU PESTO

TARTELETTE AU CITRON, SALADE DE FRUITS, MOUSSE AU CHOCOLAT

BUFFET

30.00 € / PERSONNE
(BOISSONS NON COMPRIS)

SÉLECTION DE CHARCUTERIES/VIANDES FROIDES

RÔTI DE PORC FROID, ROAST BEEF SERVI SAIGNANT,

TERRINE DE POULET AUX POIVRONS ET BASILIC, CHARCUTERIES DIVERSES

TARTES

TARTE À L'OIGNON

TARTE CHÈVRE ET POIVRONS

BROCHETTES DE GAMBAS

SAUMON FUMÉ

PLATEAU DE FROMAGES

SALADES

COLESLAW, RIZ/THON/OLIVES, SALADE VERTE, POMMES DE TERRE

DESSERTS

MOELLEUX AUX DATES, TARTE AUX POMMES, CRÈME BRÛLÉE

APERITIF DINATOIRE

2.00 € TTC LA MIGNARDISE « MAISON » / PERSONNE

MINIMUM DE 4 MIGNARDISES COMMANDÉES

FROID

TERRINE « MAISON »

SAUMON PIN WHEEL (ROULÉ SAUMON, FROMAGE FRAIS AUX HERBES)

VERRINE DE BETTERAVE/CHÈVRE

VERRINE HOUMOUS, POIVRONS ROUGES

VERRINE DE GRAVLAX, CONCOMBRES ET MENTHE

FOIE GRAS SUR SA BRIOCHE « MAISON » (SUPPLÉMENT 0.50 €)

BROCHETTE TOMATES CERISES, MOZZARELLA ET PESTO

CHAUD

CROQUE-MONSIEUR

MINI QUICHE

BROCHETTE DE POULET MARINÉ

ARRANCCINI MOZZARELLA/ PETITS POIS

PALMIER PARMESAN / ANCHOIS

FEUILLETÉ CHÈVRE POIVRONS

GAMBAS PANÉE PANKO (CHAPELURE JAPONAISE)

SUCRÉ

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

MOUSSE AU CHOCOLAT

SALADE DE FRUITS

PANNA COTTA

CHOUX À LA CRÈME PÂTISSIÈRE



L'APPLI 2.0
BAR LOUNGE • RESTAURANT D'APPLICATION

FORFAITS BOISSONS

FORFAIT : 9.20 € / PERSONNE

BOUTEILLE DE VIN ROUGE OU VIN BLANC POUR 3

CHÂTEAU HAUT TERRASSON, BORDEAUX 75CL

IGP PAYS D'OC, CHARDONNAY, 75 CL

1 BOUTEILLE D'EAU PÉTILLANTE (SAN PELEGRINO) OU D'EAU PLATE (VITTEL) POUR 3

1 CAFÉ

FORFAIT : 11.20 € / PERSONNE

1 KIR PÉTILLANT, CRÈME DE CASSIS OU 1 JUS DE FRUITS

1 BOUTEILLE DE VIN ROUGE OU VIN BLANC POUR 3

CHÂTEAU HAUT TERRASSON, BORDEAUX 75CL

IGP PAYS D'OC, CHARDONNAY, 75 CL

1 BOUTEILLE D'EAU PÉTILLANTE (SAN PELEGRINO) OU D'EAU PLATE (VITTEL) POUR 3

1 CAFÉ

FORFAIT : 15.90 € / PERSONNE

1 KIR PÉTILLANT, CRÈME DE CASSIS OU 1 BIÈRE OU 1 JUS DE FRUITS

1 BOUTEILLE DE VIN ROUGE OU VIN BLANC POUR 3

LES MAGÉRANS, CÔTE DU RHÔNE, 75 CL

LES JAMELLES, CHARDONNAY, 75 CL

1 BOUTEILLE D'EAU PÉTILLANTE (SAN PELEGRINO) OU D'EAU PLATE (VITTEL) POUR 3

1 CAFÉ



L'APPLI 2.0
BAR LOUNGE • RESTAURANT D'APPLICATION