



## le 16 - café de la Blaise

### LA CARTE

	Fournisseur	Prix
<b>Boissons fraîches sans alcool</b>		
<b>BEUCE-COLA</b>	Beuce Cola	2,0 €
<b>LIMONADE</b> 1888 nature	La Beuceronne	2,0 €
<b>LIMONADE</b> + sirop	La Beuceronne	2,5 €
<b>SIROP à l'EAU</b> : fraise, 4 fruits rouges	Jardins d'Imbermais	1,0 €
<b>JUS</b> de pomme	Le Verger de la Reinette	2,5 €
<b>JUS</b> pomme / cassis ou framboise	Le Verger de la Reinette	2,5 €
<b>PÉTILLANT</b> fleur de sureau	Le Verger de la Reinette	3,0 €
<b>Boissons avec alcool</b>		
<b>CIDRE</b> artisanal - brut selon les années	Melard de Crécy	2,0 € Verre
		6,0 € Btle
<b>CIDRE</b> bio - plus doux et fruité	Le Verger de la Reinette	2,0 € Verre
		6,0 € Btle
<b>BIÈRE</b> : brune - blonde - ambrée myrthe	Eurelienne	3,5 € Btle
<b>VIN BLANC</b>	Domaine Taillant	2,0 € Verre
<b>KIR</b> 4 fruits rouge	Domaine Taillant	2,5 € Verre
<b>À grignoter</b>		
<b>GLACE</b> (demander la carte )	Les Glaces du Perche	1,5 € 1 boule
<b>ASSIETTE</b> gourmande salée ou sucrée	3 produits selon arrivage	3,5 €
<b>PORTION salée ou sucrée</b>	selon arrivage	1,5 €
<b>Boissons chaudes</b>		
<b>CAFÉ</b> : Voix de la Terre - Dev Durable - ristreto, normal ou allongé		1,5 €
<b>CAFÉ</b> : Classique - ristreto, normal ou allongé		1,0 €
<b>DECAFÉINE</b> : normal ou allongé		1,0 €
<b>CAPPUCCINO</b>		2,0 €
<b>CHOCOLAT</b>		2,0 €
<b>THÉ</b> (demander la carte )	Dammann	2,0 €
<b>TISANE</b> (demander la carte )	Tisanes du Thymerais	2,0 €
<b>Autres</b>		
<b>BOLS le 16</b>	Anick	5,0 €
<b>CARTE POSTALE</b>		1,0 €



## le 16 - café de la Blaise

### Nos fournisseurs locaux

<b>LA REINETTE VERTE</b>	Le Verger de la Reinette est créé en 2009 ; une quinzaine d'hectares de vergers sont valorisés et les fruits produits (pommes, poires, coings) sont transformés dans l'atelier de la Cour croissant. Le Verger de la Reinette est certifié en agriculture biologique depuis sa création. L'association permet à des particuliers de fabriquer leur propre jus de pomme.	LE VERGER DE LA REINETTE - La cour croissant - 61340 Préaux du Perche tél : 02 33 85 43 96 <a href="mailto:reinette.verte@wanadoo.fr">reinette.verte@wanadoo.fr</a>
<b>LA MAISON SAVOURE</b>	La beauceronne, c'est la plus ancienne limonade de la région. Créée en 1888 par Fernand Savouré, elle a été remise au goût du jour en 2008 par Stanislas Savouré. Elle est vendue aux quatre coins de la France, appréciée pour son goût et sa fabrication artisanale. Tout comme l'autre produit élaboré par ce Beauceron : le Beauce Cola.	L'ENTREPOT DE LA BEAUCE 49, rue Auguste Liquois 28310 JANVILLE tél : 02 37 90 00 27 contact@maisonsavoure.com
<b>L'EURELIENNE</b>	L'Eurélienne est une bière artisanale naturelle, de garde. Les matières premières issues de l'exploitation provenant des champs de la plaine de Beauce sont sélectionnées et brassées manuellement et traditionnellement sans aucune filtration mécanique et sans pasteurisation.	L'EURELIENNE 3, rue Parmentier Lieu-dit de Chandres 28630 SOURS tél : 02 37 25 77 56 contact@leurelienne.fr
<b>LES TISANES DU THYMERAIS</b>	Productrice de plantes aromatiques et médicinales biologiques certifiées ; Mme Lesniak cultive manuellement, récolte et sèche ses plantes avec le plus grand soin afin de vous proposer des plantes seules ou en mélanges de sa composition.	Les tisanes du thymerais 3 ch de la ferme neuville les bois 28270 Châtaincourt <a href="mailto:lestisanesduthymerais@gmail.com">lestisanesduthymerais@gmail.com</a>
<b>LES DOUCES HEURES D'AGNES</b>	Réalisation à la demande de pâtisseries artisanales .....les recettes de nos grands-mères ou presque !!	tel : 06 13 57 53 02 <a href="mailto:douces-heuresdagnes@orange.fr">douces-heuresdagnes@orange.fr</a>
<b>LES GLACES DU PERCHE SARTHOIS</b>	La ferme où sont élaborés de délicieuses glaces et des sorbets biologiques est située à Cherreau, près de la Ferté Bernard, dans le Perche Sarthois. Les crèmes glacées sont fabriquées avec leur lait frais, leur crème fraîche et ne comportent pas d'œuf. Ils n'utilisent ni arôme ni colorant même naturel ou bio.	La ferme de Chantenay 72400 CHERREAU tél: 02 44 53 70 17 tél : 06 72 12 01 57
<b>MA MIE ET PAPILLES</b>	Clément Maillard, pâtissier, enfant du village et son associé Piéric Bertrand, boulanger, ont redonné à Tréon une âme : on se déplace de Dreux pour leurs excellents gateaux - exigence, produits locaux, créativité, sens du commerce ... Que du plaisir !	Grande rue - TREON 02 37 82 60 21 <a href="http://www.mamietpapilles.fr">www.mamietpapilles.fr</a>
<b>MINOTERIES VIRON</b>	Le Sablé de Beauce est une galette de blé au beurre, fabriqué à partir de blés issus à 100% de Beauce et d'Eure & Loir. Il comprend une bonne proportion d'un vrai beurre de baratte, ainsi que des oeufs issus du terroir beauceron. Il est garanti sans aucun additif. Toute la richesse d'un terroir!! Un produit qui devient la fierté de toute une région. Une recette artisanale unique!	MOULIN LECOMTE LE COUDRAY - 28630 CHARTRES Tél : 02 37 28 34 46
<b>XAVIER MELARD</b>	La famille Mélard, propriétaire de l'Hopital Saint Jean, ouvert aux journées du patrimoine, presse son cidre pour consommation familiale depuis 6 générations. Déjà en 1918, l'arrière grand-mère de Xavier engendrait cette tradition, en renouvelant régulièrement les pommiers des variétés spécifiques douces-amères.	CRÉCY-COUVÉ
<b>VIGNOBLE ARRIVÉ</b>	C'est aux environs de 1669 que l'on trouve les premières références concernant le Domaine du Taillant, à Virollet en Charente-Maritime.. La famille Arrivé, famille de vigneron, fait l'acquisition de cette propriété en 1981 pour y consacrer une activité qui lui est chère, la plantation d'un vignoble de grande qualité. Aujourd'hui, le vignoble du Domaine du Taillant est d'une superficie de 45 hectares. Il couvre trois coteaux qui dominent la vallée de la Seudre.	Jean Guy Et Bruno Arrive 2 lieu-dit Tailland, 17260 VIROLLET <a href="http://www.vignoblesarrive.eu/">http://www.vignoblesarrive.eu/</a> <a href="mailto:bruno.arrive@free.fr">bruno.arrive@free.fr</a> 05 46 94 21 39



## CONSOUMMATIONS COURANTES

CAFE - THE	1€ à 2 €
JUS-SODA-LIMONADES	1€ à 3 €
CIDRE AU VERRE	2,0 €
BIERE BOUTEILLE	3,5 €
VIN AU VERRE	2,0 €
GOURMANDISES	1,5 €
ASSIETTES GOURMANDES	3,5 €
GLACES 1 BOULE	1,5 €



## le 16 - café de la Blaise

### LA CARTE DES THÉS DAMMANN

#### THÉS PARFUMÉS

Délicatesse du thé blanc alliée à la subtilité des parfums de rose, d'abricot et de passion. Rehaussé de pétales de fleur, ce mélange offre à la dégustation une tasse fraîche et parfumée.	Passion de fleur	THÉ BLANC
Un thé vert Gunpowder de Chine, des feuilles de menthe, un arôme naturel menthe «Nanah» composent ce mélange riche et accueillant. Pour le peuple Berbère, la cérémonie du thé est une manifestation d'hospitalité.	Touareg	THÉ VERT
Huile essentielle de bergamote, arômes kiwi, pêche jaune, fleur d'oranger, fleur de violette. Saveurs cultivées avec gourmandise à Versailles depuis le XVIIe siècle, pour ce Sencha de Chine parfumé que des pétales de fleurs d'oranger et de bleuet rose complètent.	Nuit à Versailles	THÉ VERT
Apprécié pour son bel équilibre et son savoureux parfum, il délivre une liqueur veloutée à la saveur de fruits du jardin mêlant avec gourmandise, rhubarbe, fraise et fraise des bois. Dégusté chaud ou encore glacé à la belle saison, on ne sait quelle préparation préférer pour ce thé tout simplement délicieux !	Jardin Bleu	THÉ NOIR

#### THÉS NATURE

Il évoque « le thé de Chine » aux occidentaux alors que pour les Chinois, il représente « le thé des étrangers ». Son goût fumé puissant est devenu un grand classique. Accompagnera parfaitement les plats salés et les brunches du week-end.	Lapsang Souchong	THÉ NOIR
Ses feuilles courtes et sombres donnent une liqueur rouge-orangée, aux notes chocolatées et à l'arôme évoquant l'orchidée.	Thé de Chine Keemun F.O.P.	THÉ NOIR
Ses feuilles brisées donnent un thé corsé qui supporte agréablement un nuage de lait froid.	Darjeeling Thé d'Inde	THÉ NOIR
Thé vert de la province de Zhejiang aux feuilles longues et minces, d'un vert profond. Son infusion vert jade possède beaucoup de douceur et des notes végétales vertes très présentes. Un cru idéal pour s'initier au thé vert.	Mao Feng Thé de chine	THÉ VERT



## le 16 - café de la Blaise

### LA CARTE DES TISANES

<i>nom</i>	<i>composition</i>	<i>provenance</i>
DIGESTION	Marjolaine – Camomille Romaine – Menthe Poivrée - Sarriette	Les Tisanes du Thymerais
BIEN ETRE	Mélisse – Hysope – Lavande - Millepertuis	Les Tisanes du Thymerais
PROVENCE (Carcadet)	Hibiscus – fleurs d'hélianthe – zestes de cynorrhodon et d' orange - abricot - pêche	Dammann

### PARFUMS DES GLACES

Fournisseur : les Glaces du Perche Sarthois

**Vanille**

**Caramel beurre salé**

**Menthe ortie**

**Chocolat**

**Cassis**

**Citron**

**Café**



le 16 - café de la Blaise

# CAFE

## Le matin :

Mettre de l'eau dans le réservoir (3/4)

- penser à remettre de l'eau avec une bouteille selon consommation

Allumer la cafetière (bouton derrière en bas à gauche)

## Le soir :

Eteindre et vider l'eau du réservoir, en le détachant du support

Vider et laver le tiroir à capsules

## Café

### 3 touches :

- RISTRETTO (tout petit)
- NORMAL
- en continu puis STOP

**Voix de la terre** : gout corsé conseillé en RISTRETTO ou NORMAL

**Classique** : gout + suave NORMAL ou RISTRETTO ou ALLONGE

**Décaféine** : touche NORMAL ou ALLONGE

## Chocolat et capuccino

- Capsule de lait (la même pour les deux)
- Faire couler en ALLONGE, appuyer sur STOP à niveau
- Verser le sachet de poudre dans la tasse,
- Ajouter une dosette de lait
- Bien remuer



## le 16 - café de la Blaise

# THE

- Mettre l'eau à bouillir
- Préparer une ardoise avec :
  - 1 cuillère à café de thé pas trop pleine dans un sachet avec un pic pour tenir le sachet au-dessus de la tasse
  - Sablier
  - Coupelle pour récupérer le sachet mouillé
  - Cuillère
  - Sucre
  - Mini- biscuit
- Mettre l'eau bouillante dans la tasse (pour une eau à 85°-90°) et mettre le sachet ensuite
- Retourner le sablier et servir immédiatement le tout.

# TISANE

- 1 cuillère à café de tisane bien pleine dans un sachet avec un pic pour tenir le sachet au-dessus de la tasse
- Mettre le sachet dans la tasse avant de mettre l'eau bouillante dessus.



**le 16 - café de la Blaise**

**Bac bleu = Verre**

à déposer près des poubelles en fin de journée

**Bac vert = Papier - plastique recyclable**

à déposer dans conteneur jaune

**Bac rose = Autres déchets**

à déposer dans conteneur marron

**Seau vert = Déchets biodégradables**

à déposer sur compost



# INSTALLATION

## CONSIGNES DU SAMEDI

Balayer le porche avec une toile humide - chiffon sur les chaises et les étagères, Vérifier l'état des livres, des plaids.

Nettoyer le WC et vérifier : papier, savon, essuie main.

Côté rue : sortir les tables et les chaises + un petit tas de chaises plastiques, les 2 parasols, les ouvrir même s'il ne fait pas de soleil.

Côté jardin : mettre les coussins - mettre en place les 2 parasols et les ouvrir s'il fait du soleil + ouvrir les transats + un petit tas de chaises plastiques.

Allumer les lumières dans le porche et les laisser allumées surtout le projecteur sur la grande toile pour ambiance chaleureuse même la journée.

### **Prendre les températures des frigo – noter celle du congélateur.**

Disposer sur les tables : cartes / bougies / distributeur papier / cendrier pour dehors.

## CONSIGNES EQUIPES DU SOIR

Vider les poubelles, celle du dehors, WC et cuisine

Sur rue : rentrer tout sous le porche

Sur jardin : rentrer ce qui craint l'eau (coussins, parasols et transats).

**Remonter les rideaux avec les embrasses.**

Remplir le frigo un minimum pour que les boissons soient fraîches le lendemain.

Ne pas garder de cidre entamé pour le lendemain, le partager.

Fermer les volets sur rue, mettre l'accroche.

**Fermer la cave à clé avec la clenche**, une clé reste accrochée dans le local entretien.

**Attention de bien éteindre les différentes lumières et les cafetières.**

## CONSIGNES EQUIPE DU DIMANCHE SOIR

### **COMPLEMENTS PAR RAPPORT AU SAMEDI**

Balayer le porche, puis passer un coup de serpillère dans le café intérieur (cuisine et salle).

Ne pas laisser de nourriture sans qu'elle soit enfermée dans boîte ou dans frigo ou congélateur selon. Sinon partager.

**Ne jamais éteindre le chauffe-eau (risque de légionellose).**

# PRINCIPES

**CHAQUE SERVEUR VIENT AVEC SON TABLIER PROPRE A CHAQUE SERVICE.**

## ACCUEIL

Accueillir les arrivants avec quelques mots... pour expliquer le fonctionnement **associatif** et participatif du café, les propositions de la carte et surtout la **règlementation** : en dehors des jours où nous sommes couverts par un arrêté municipal, l'accès au café est limité aux seuls adhérents.

*« Ce café est « votre café », il repose sur la participation de chacun, proposer d'adhérer à l'association pour pouvoir aider, proposer des activités.*

- 10 € par an et par personne (le carnet des adhésions est dans la cuisine). Ils recevront les informations par mail
- Pour les gens de passage, une adhésion « minute » valable une journée est à 1 € par personne
- Adhésion gratuite pour les enfants au-dessous de 13 ans

NB : dans les deux cas, il faut noter : date / nom de famille / somme et pour les adhérents annuels l'adresse postale et/ mail, ils doivent pouvoir être convoqués aux prochaines AG – leur donner éventuellement une carte

Pour les chevronnés ou habitués, proposez les livres, expliquez la grainothèque, le mur des "services " et les programmes...proposez les jeux de sociétés...

## Commande

Apporter la commande le cahier des adhésions le cas échéant et la note globale, se faire payer de suite, remplir le cahier des adhésions si nécessaire et rendre la monnaie immédiatement avant de passer à un autre client.

## Service

Chaque boisson est servie avec un mini biscuit salé ou sucré selon la boisson. Sauf si une assiette est commandée en même temps.

## Bouteilles

Décapsuler ou ouvrir les bouteilles de bière devant le client.

Le cidre de Mélard est trouble, c'est normal, on peut le servir dans un bol d'Anick ou une bolée, attention ne pas mettre trop le fond s'il est trop épais.

Remettre dans la cave les bouteilles vides de Mélard, et garder leur bouchon.

Conserver les bouteilles de jus avec leur couvercle.

# HYGIENE

## Lavage des mains

### **QUAND ?**

A la prise de service

Entre tout changement de fonction (service, jardinage, ménage ...)

### **AVEC QUOI ?**

Avec produit sur l'évier essuyage sur papier jetable,

Ou avec gel hydroalcoolique en salle, pas d'essuyage.

## Vaisselle

Avec produit sur l'évier et chiffonnette en non tissé (jaune rose ou bleue (se mettent au linge sale)

Essuyage avec torchon propre, changé au moins à chaque service.

## Nettoyage des surfaces alimentaires

Avec carrés de tissus et vaporisateur bouchon jaune

Sans rinçage – sans essuyage.

## Nettoyage des sols

Balayage et/ ou aspirateur

Lavage sans rinçage avec 1 sachet de Flash dans un seau d'eau.

Serpillère jaune pour la salle, grise pour le porche.

## Linge

Etendre sur fil avant de mettre dans le sac à linge sale (jaune)

Le linge utilisé pour le service est à emmener à laver par une personne à tour de rôle et qui le redépose en semaine ou le samedi prochain.

Les chiffonnettes se lavent à 90°.

## Préparation alimentaire

Se laver les mains.

La nourriture se manipule soit avec un papier, soit avec une pince ou un gant. Les gants sont à usage unique, ils doivent être jetés après usage.

Ecrire sur les produits entamés (cidre, vin, lait, gâteaux ou tout autre emballage) la date d'ouverture.

Sur les produits reconditionnés mis dans un bac en plastique, mettre une étiquette sur le bac avec la date.

Garder les emballages des produits, écrire la date d'utilisation et les mettre dans le bac blanc au-dessus du congélateur.

## Assiettes

3 produits minimum dans chaque assiette :

- Exemple sucré : 1 mini pain d'épice + une boule de glace + un sablé
- Exemple salé : Tranches de saucisson dans une coupelle + cubes de fromages + petit pot de rillettes avec tranches de pain

**Les préparations apportées par les adhérents sont mises en plus sur les assiettes (1 portion).**

## Glaces

METTRE UN X SUR LES BACS ENTAMES

- Mettre de l'eau à bouillir dans la bouilloire
- Sortir les bacs de glace nécessaires
- Mettre l'eau bouillante dans la tasse contenant la cuillère spéciale
- Servir une boule bien pleine dans une coupelle
- Un mini biscuit.

# TOILETTES



DES TOILETTES SÈCHES SONT  
ACCESSIBLES AU FOND DU  
JARDIN

# CONDITIONS DE TRAVAIL D'ALLAN ET VICTOR

Le jeudi - semaines paires de 15h à 20h

Le samedi de 13h à 22h avec 1h de coupure

Le dimanche de 8h 30 à 20h30 avec 1h de coupure

**De plus les volontaires peuvent prendre 1 pause de 20 mn chaque demi-journée en plus (heures notées dans le cahier de suivi).**

**Les deux volontaires prennent leurs coupures et leurs pauses séparément - pas en même temps - et en dehors des horaires d'activités ou d'affluence du café.**

**En dehors de ces coupures et de ces pauses, ils sont présents et disponibles.**

**Les volontaires ont droit à une boisson gratuite chaque demi-journée, mais ils ne sont pas nourris.**

UTILISATION DES TOILETTES SÈCHES :

VERSER SIMPLEMENT UN PEU DE  
SCIURE POUR RECOUVRIR

NE FUMEZ PAS !

MAIS VOUS POUVEZ LIRE  
OU TÉLÉPHONER SANS  
DANGER !



# TOILETTES



DES TOILETTES  
SÈCHES SONT  
ACCESSIBLES AU  
FOND DU JARDIN

## Cycle industriel



À vous de  
choisir !

## Cycle naturel

