

Rapport de présentation du budget rectificatif n°1 - Exercice 2026

Budget rectificatif présenté pour vote en séance du conseil
d'administration du Crous Normandie le mardi 30 juin 2026.

I. Introduction

Ce premier budget rectificatif permet au Crous Normandie d'intégrer des subventions complémentaires (masse salariale, fonctionnement et investissement). Ces subventions ont été allouées par le Cnous suite à la généralisation du repas à 1 € pour tous les étudiants (mesure mise en place le 4 mai 2026).

Les reports de crédits non consommés en 2025 sur l'exercice 2026 (CVEC et investissements) seront également inscrits.

Ce projet de budget rectificatif n°1 est présenté en application du décret n°2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique (GBCP) et suivant l'arrêté du 20 septembre 2023 relatif aux règles budgétaires des organismes.

II. Les recettes

A. Recettes Globalisées 72 530 109 €

Subvention pour charges de service public

A la suite de la décision du gouvernement de proposer un repas à 1 € aux étudiants, le réseau des Crous a déployé une stratégie opérationnelle appliquée depuis le 4 mai 2026. Cette stratégie repose sur un cadre national applicable à l'ensemble du territoire d'une part et sur des feuilles de route territoriales élaborées par chaque Crous d'autre part.

Une aide financière, des moyens humains et une politique d'investissement ont été octroyés au Crous Normandie.

Désormais, tous les étudiants ont la possibilité de se restaurer au Crous Normandie au prix d'un euro par repas. La perte de 2,30 € (différentiel entre 1 € et 3,30 €) est compensée par l'Etat par une dotation exceptionnelle.

Cette subvention complémentaire pour le Crous Normandie de 1 390 375 € (1 303 021 € + 87 354 €) pour la restauration gérée et agréée a été calculée pour environ 50 % des repas servis (non boursiers). Le Cnous verse 70 % de la subvention prévisionnelle et versera le solde lors du dernier quadrimestre en tenant compte de la réalité des effectifs étudiants.

Le Cnous finance également 12 ETP, soit 7 ETPT (recrutement à compter du 1^{er} juillet 2026) pour un montant de 318 846 €.

Le montant de la « Subvention pour charges de service public » est porté à 25 420 542 € (+ 1 709 221 €).

Autres financements de l'Etat

+ 440 € : remboursement par l'ASP d'une partie du coût des formations suivies par les services civiques du Crous Normandie.

Le montant des « Autres financements de l'Etat » est porté à 21 460 € (+ 440 €).

Autres financements publics

+ 1 961 € d'aide versée par le FIPHFP dans le cadre de l'adaptation d'un poste d'un personnel Crous en situation de handicap.

Le montant des « Autres financements publics » est porté à 178 308 € (+ 1 961 €).

Recettes propres

Au budget initial 2026, les ressources propres en restauration ont été calculées avec un prix du repas étudiant à 3,30 €. Le Crous a compensé pour les étudiants non boursiers la part des 2,30 € manquants (cf. SCSP). Il convient donc de diminuer les ressources propres de 1 303 021 €.

B. Recettes Fléchées 5 040 401 €

Subvention pour charges d'investissement fléchée

Les subventions liées à l'opération de réhabilitation de la résidence Grémillon A à Hérouville Saint Clair (contractualisation 2025) font l'objet d'un report au budget rectificatif n°1 2026 de 300 000 €. Aucun appel de fonds n'a été réalisé en 2025 alors que 54 048 € ont été dépensés. L'appel de fonds sera émis au cours du 1^{er} semestre 2026.

Les subventions liées à l'opération de réhabilitation de l'hôtel des Gens de Mer au Havre (contractualisation 2024) font l'objet d'un report au budget rectificatif n°1 2026 de 460 526 €. Toutes les dépenses n'ont pas été réalisées en 2025.

Les subventions liées à l'opération de réhabilitation de la résidence Ango à Mont Saint Aignan (contractualisation 2024) font l'objet d'un report au budget rectificatif n°1 2026 de 169 107 €. Toutes les dépenses n'ont pas été réalisées en 2025.

Les subventions liées à l'opération pour les travaux urgents du RUA à Caen (contractualisation 2024) font l'objet d'un report de 222 759 €. Au BI 2026, un report de 100 000 € a été inscrit mais cette somme était estimative car le montant des dépenses 2025 n'était pas arrêté et l'appel de fonds n'a pas été émis fin 2025. (604 000 € de recettes prévisionnelles - 281 241 € encaissés en 2025 - 100 000 € = 222 759 €).

La subvention liée au repas à 1 € s'élève à 165 600 € et permet de financer le renouvellement de matériels de cuisine.

Le montant de la « Subvention pour charges d'investissement fléchée » est porté à 3 333 079 € (+ 1 317 992 €).

Autres financements de l'Etat fléchés

Les subventions liées à l'opération de réhabilitation de la résidence Grémillon D à Hérouville-Saint-Clair (contractualisation 2023) font l'objet d'un report au budget rectificatif n°1 2026 de 1 156 708 €. Les dépenses ont été réalisées fin 2025 mais l'appel de fonds sera émis au cours du 1^{er} semestre 2026.

Le montant des « Autres financements de l'Etat fléchés » est porté à 1 707 322 € (+ 1 156 708 €).

III. Les dépenses

c. Dépenses de personnel : + 318 846 € en AE et CP

Personnel

Dans le cadre de la mise en place généralisée du repas à 1 €, une hausse prévisionnelle des étudiants fréquentant nos restaurants universitaires est estimée à 12 %. Dans ce contexte des moyens humains supplémentaires ont été octroyés au réseau, et pour le Crous Normandie, ce sont 12 ETP supplémentaires portant ainsi notre schéma d'emplois à 668 ETP, soit une augmentation financière de 318 846 € (correspondant à 7 mois d'activité pour 2026).

Les dépenses de « Personnel » sont portées à 31 864 561 € en AE et CP (+ 318 846 € en AE et CP).

d. Dépenses de fonctionnement : + 1 140 629 € en AE et + 1 317 255 € en CP

Denrées alimentaires

Une hausse de la fréquentation de nos restaurants universitaires, déjà perceptible sur les mois de mai et juin, devrait s'amplifier à la rentrée en septembre et engendrer de facto des dépenses supplémentaires en alimentaire. Le Crous Normandie continuera de mener une politique d'achat particulièrement volontariste sur les produits bio et de qualité. Le repas à un euro proposera des produits labellisés, bio et locaux, cuisinés « maison » par les chefs cuisiniers du Crous Normandie. Le surcoût est estimé à 449 748 € (+ 5 %).

Les dépenses de « Denrées alimentaires » sont portées à 9 444 718 € en AE et CP (+ 449 748 € en AE et CP).

Entretien - Equipement

Dans le cadre de la CVEC, les crédits des années antérieures non consommés sont reportés en 2026 pour 101 773 €.

Les dépenses de « Entretien - Equipement » sont portées à 4 213 479 € en AE et 4 215 252 € en CP (+ 100 000 € en AE et + 101 773 € en CP).

Frais généraux

Suite à une décision de la caisse d'assurance maladie, le Crous Normandie doit verser une rente de 130 456 € à un personnel.

Dans le cadre de la CVEC et des « Fonds vert », les crédits des années antérieures non consommés sont reportés en 2026 pour 212 190 €.

Les dépenses de « Frais généraux » sont portées à 7 505 393 € en AE et 7 557 158 € en CP (+ 290 881 € en AE et + 342 646 € en CP).

Participations financières

Dans le cadre de la CVEC, les crédits des années antérieures non consommés sont reportés en 2026 pour 423 088 €.

Les dépenses de participations financières sont portées à 1 165 000 € en AE et 1 288 088 € en CP (+ 300 000 € en AE et + 423 088 € en CP).

E. Dépenses d'investissement : + 2 627 263 € en AE et + 3 590 773 € en CP

Comme en recettes, les dépenses d'investissement liées aux opérations fléchées de contractualisation 2023, 2024 et 2025 sont réactualisées :

Opérations fléchées :

- Réhabilitation « Grémillon D » : 171 566 € en AE et 67 632 € en CP.
- Réhabilitation « Grémillon A » : 240 576 € en AE et 245 952 € en CP.
- Réhabilitation « Hôtel des Gens de Mer » : 754 098 € en AE et 445 866 € en CP.
- Réhabilitation « Ango » : 146 733 € en AE et 169 107 € en CP.
- Travaux urgents « RUA » : 98 287 € en AE et 212 464 € en CP.
- Financement de matériels de cuisine (repas à un euro) : 165 600 € en AE et CP.

Opérations non fléchées :

- Les investissements sur ressources propres font l'objet d'un report de crédits de 1 189 313 € (engagements 2025 et règlements 2026).
- Dans le cadre de la CVEC, les crédits des années antérieures non consommés pour 354 081 € sont reportés en 2026 en CP et 333 570 € en AE.
- Dans le cadre d'un aménagement de poste, 2 451 € sont inscrits en AE et CP (crédits FIPHFP).
- Le dernier point concerne le report des crédits d'accessibilité des 3 dernières campagnes (2021, 2022 et 2023). 704 382 € en AE et 738 307 € en CP. Ces crédits vont permettre le réaménagement du point d'accueil de la résidence du Panorama à Mont Saint Aignan.

Les dépenses d'investissement sont portées à 14 733 563 € en AE et 10 262 774 € en CP (+ 2 617 263 € en AE et + 3 590 773 € en CP).

IV. Synthèse financière du budget rectificatif n°1

En comptabilité budgétaire, les autorisations d'engagement sont portées à **78 931 411 €** et les crédits de paiement à **83 193 413 €** soit une augmentation des dépenses de 4 076 738 € en AE et 5 226 874 € en CP. Concernant les recettes, elles sont réévaluées à hauteur de **77 570 510 €**, en augmentation de 2 883 301 €.

Le déficit budgétaire prévisionnel de 5 622 903 € varie par rapport au budget initial, il augmente de 2 343 573 €.

En comptabilité générale, le montant des charges s'élève à **80 015 292 €** et celui des produits à **77 874 762 €**.

Les charges sont augmentées de **1 636 101 €** et les produits sont augmentés de **408 601 €**.

Par conséquent, les agrégats financiers varient par rapport au budget initial du fait des reports de crédits de 2025 sur 2026.

Ce projet de budget rectificatif n°1 prévoit **un résultat déficitaire de 2 140 530 €**, l'insuffisance d'autofinancement est établie à 430 530 €. Ce budget rectificatif prévoit une diminution du fonds de roulement de 2 343 573 €, **le niveau du fonds de roulement global étant projeté à 6 091 167 € au 31/12/2026.**

Enfin, le montant de la trésorerie prévisionnelle est estimé à 19 651 851 € au 31/12/2026, solde qui traduit un prélèvement de trésorerie en 2026 évalué à 5 876 167 €. Au regard du tableau 7, la soutenabilité financière est assurée infra-annuellement et annuellement. Le montant de la trésorerie du Crous Normandie correspond au 31 décembre 2026 à 97 jours de fonctionnement.

Le modèle économique du Crous Normandie poursuit son évolution vers une dépendance plus forte à la subvention pour charges de service public notamment avec la mise en place généralisée du repas à 1 € et une trajectoire financière 2026 qui se dégrade.

TARIFS DE PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES
APPLICABLES A COMPTER DU 1er août 2026
VOTE DU CA DU 30 JUIN 2026 SUR LES PRIX HT

Annexe 3 : Tarifs des prestations exceptionnelles

PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES

A noter : Les bouteilles en PET ne sont plus vendues au Crous Normandie. Les tarifs de prestations exceptionnelles sont indiqués hors boissons.
 Selon la demande, une boisson sera proposée en sus du tarif indiqué (exemple : eau minérale gazeuse en canette 33cl ou eau minérale naturelle en tétra pack refermable 50 cl).

Code VEM	Type de prestation	Détails	Tarifs en euros HT
BUFFET (hors boissons et installation)			
704	D03 - Buffet classique	par personne (au choix parmi des menus classiques proposés par nos équipes)	15,00 €
705	D03 - Buffet supérieur	par personne (au choix parmi des menus classiques proposés par nos équipes)	19,50 €
706	D03 - Buffet prestige	par personne (Menu personnalisé)	23,50 €
	Majoration en dessous de 10 buffets		1,00 €
COCKTAILS (hors boissons)			
707	D03 - Cocktail classique	Type apéritif / 5 pièces (assortiment salés/sucrés, selon la demande)	7,85 €
711	D03 - Cocktail - Pièce supplémentaire	Pièce supplémentaire	1,45 €
708	D03 - Cocktail déjeunatoire/dinatoire	10 pièces (assortiment salés/sucrés, selon la demande)	15,50 €
711	D03 - Cocktail - Pièce supplémentaire	Pièce supplémentaire	1,45 €
709	D03 - Cocktail prestige	13 pièces (assortiment salés/sucrés, selon la demande)	17,50 €
711	D03 - Cocktail - Pièce supplémentaire	Pièce supplémentaire	1,45 €
710	D03 - Cocktail personnalisé	Sur devis	à partir de 22
REPAS SERVIS A TABLE			
712	D03 - Repas servis à table - Formule rapide	plat/dessert/pain/café (hors autre boisson)	15,00 €
713	D03 - Repas servis à table - Formule classique	entrée/plat/dessert/pain/café (hors autre boisson)	18,00 €
714	D03 - Repas servis à table - Formule prestige	entrée / plat/fromage/ dessert/pain/café (hors autre boisson)	23,00 €
715	D03 - Repas servis à table - Personnalisé		selon devis
PANIER REPAS (hors boissons)			
824	Panier repas	composition de 3 items, selon la demande	7,00 €
PLATEAU REPAS (hors boissons)			
716	D03 - Plateau repas - Classique	Par plateau	12,25 €
717	D03 - Plateau repas - Prestige	Par plateau	15,85 €
718	D03 - Plateau repas (Majoration -10 pers.)	Par plateau	1,70 €
PASSAGE AU PLATEAU (SELF) AVEC ESPACE RESERVE AU RESTAURANT UNIVERSITAIRE			
719	D03 - Plateau repas self	1 plat principal avec 2 items au choix	10,00 €
720	D03 - Repas self - Espace réservé - Boiss chaude		12,00 €
900	D03 - Repas pris au self Associations étudiantes	plateaux 6 points	7,20 €
941	D03 - Repas établissements scolaires	plateaux 6 points	7,20 €
BOISSONS ALCOOLISEES			
	Par bouteille (selon la carte des vins)		selon catégorie de vins
	NB : les boissons alcooliques et produits assimilés sont taxés au taux normal de 20% en application de l'article 278 du CGI.		
BOISSONS SANS ALCOOL			
724	D03 - Forfait soft (par personne)	par personne	1,55 €
PAUSE CAFE (hors livraison - hors service)			
725	D03 - Pauses - Boisson chaude seule (café, thé)	Par personne	1,15 €
726	D03 - Pauses - Boissons chaudes (chocolat chaud)	Par personne	2,25 €
727	D03 - Pauses - Boissons chaudes et jus de fruits	Par personne	2,85 €
728	D03 Pause Bois. chaudes, jus de fruits, 2 biscuits	Par personne	3,20 €
729	D03 PC Bois. chaudes, jus de fruits, 2 mini vien.	Par personne	4,00 €
730	D03 - Mini viennoiserie supplémentaire	L' unité	0,50 €
731	D03 PC Bois. chaudes, jus de fruits, 2 p. sucrées	Par personne	4,50 €
732	D03 - Mini pièce sucrée supplémentaire	L' unité (de type financier/macaron)	0,70 €
PETIT DEJEUNER EN BUFFET (hors service)			
512	D03 - Petit déjeuner buffet	Par personne (composition à définir au moment de la commande - livré hors service)	5,50 €
940	D03 - Petit déjeuner supérieur	Par personne (composition à définir au moment de la commande - livré hors service)	7,50 €
OPTIONS			
733	D03 Prestation de personnel de service (par personne)	Par prestation et par convive	2,25 €
734	D03 - Mise à disposition de vaisselle (par pers.) - inclus manutention, casse et lavage	Par personne	1,00 €
735	D03 - Droit de bouchon par bouteille	Par bouteille	1,15 €
FRAIS DE LIVRAISON (ALLER ET RETOUR)			
			Montant de frais de livraison : 10 % du montant HT de la commande avec un montant minimum de 10 €
736	D03 - Forfait de livraison (de 0 à 10km)	de 0 à 10 kms	
737	D03 - Forfait de livraison (plus de 10km)	Au-delà de 10 kms	20 % du montant HT de la prestation



TARIFS DE LOCATION DE RESTAURATION DU CROUS NORMANDIE
VALABLES A COMPTER DU 1er août 2026
VOTE DU CA DU 30 JUIN 2026 SUR LES PRIX HT (TVA 20%)

NB : Ces tarifs ne sont pas appliqués par le Crous Normandie pour ses propres sites

	Location de salle de restauration			
Code VEM	Catégorie d'utilisateurs	Capacité de la salle	Tarif demi-journée HT	Tarif journée HT
à créer	Secteur public	≤ 50 personnes	30	60
à créer		50 à 100 personnes	50	80
à créer		> à 100 personnes	75	100
à créer	Autres organismes	≤ 50 personnes	40	80
à créer		50 à 100 personnes	60	100
à créer		> à 100 personnes	90	130
Location d'une cuisine de restauration professionnelle				
Code VEM	Catégorie d'utilisateurs	Capacité de la cuisine	Tarif demi-journée HT	Tarif journée HT
à créer	Secteur public	tous les locaux de la cuisine professionnelle	250	500
à créer	Autres organismes	tous les locaux de la cuisine professionnelle	300	600

Code VEM	Tournage vidéo	Demi-journée HT	Journée HT
à créer	Prise de vue sans modification du décor	400	800
à créer	Prise de vue avec modification du décor existant	800	1500
à créer	Locaux annexes (vestiaires, régie, maquillage, accessoire etc)	200	400



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



TARIFICATION DES PRESTATIONS ET PRODUITS EN RESTAURATION

Tarifs votés au Conseil d'Administration du Crous Normandie
du 30 juin 2026

SOMMAIRE

1

Note sur la TVA au sein du Crous Normandie

page 4

2

La restauration traditionnelle et les conventions de restauration

page 5

3

La restauration étudiante et administrative

page 6

Prestations Self

Vente à emporter

Accessoires, goodies et divers

4

Les prestations non étudiantes et exceptionnelles

page 12



Document présenté pour information des membres du Conseil d'Administration,
une version détaillée par article (issues du logiciel de vente VEM) est consultable sur
demande auprès de la conseillère en restauration.

Tarifs votés au Conseil d'Administration du Crous Normandie du 30/06/2026

Graphisme, mise en page : Service communication du Crous Normandie

NOTE SUR LA TVA AU SEIN DU CROUS NORMANDIE

En matière de restauration au sein des Crous, trois taux peuvent s'appliquer en fonction de la destination des produits alimentaires : selon qu'il s'agisse d'une consommation immédiate ou différée, indépendamment de leur lieu de vente et du type de vente (à emporter, livrer ou consommer sur place).

LE TAUX DE 0%

est appliqué sur les activités concernant les étudiants et le personnel enseignant ou administratif du Ministère de l'Enseignement Supérieur, et de la Recherche et de l'Espace.
Un étudiant ne paie pas de TVA.

LE TAUX DE 5,5%

s'applique à la fourniture de repas réalisée par le Crous au profit des cantines scolaires des premiers et deuxième degrés.

LE TAUX DE 10 %

est appliqué sur les activités de type « administratif » qui concernent les agents du Crous (personnels administratifs et ouvriers), les personnels administratifs des autres ministères ainsi que ceux du Rectorat et de l'inspection académique, et les réunions de travail sur convocation.
Le taux de 10% est également appliqué sur les activités de type « restauration exceptionnelle et services de traiteur ».

LE TAUX DE 20%

s'applique à toutes les boissons alcoolisées servies dans le cadre d'une activité administrative et/ou d'une activité traiteur pour toutes catégories de personnes, aux produits de luxe (confiseries chocolat contenant pas moins de 35% de matière sèche totale de cacao) et aux divers accessoires (mug, couverts...).
Le taux de 20% s'applique également aux locations de salle.

Pour rappel : les tarifs de restauration sont votés en euros hors taxes lors du Conseil d'Administration du 30 juin 2026.

LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

Tarifs de restauration traditionnelle applicables à compter du 1er août 2026 - Vote du conseil d'administration du 30 juin 2026 sur les prix HT.

TARIF ÉTUDIANTS	
étudiants, apprentis, alternants et doctorants salariés, services civiques	
1€	
Le prix du ticket de restauration sociale universitaire est fixé après avis du Conseil d'administration du Cnous puis arrêté du Ministère de l'enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace.	
REPAS NON ETUDIANT	
Pour les personnes extérieures dit «repas passager»	
8€60	
PERSONNEL DU MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE	
hors université	
8€25	
PERSONNEL DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR	
Enseignement et administratif relevant d'une université ou d'un établissement supérieur quel que soit le ministère	
établissements ou administrations de l'enseignement supérieur	Formation professionnelle continue
8€25	8€

ADMINISTRATIONS	
hors éducation nationale et service publics	Personne morale de droit privé
8€60	8€60
SCOLAIRES	
Elèves : collégiens et lycéens	Stagiaires Crous + élèves et étudiants en «summer school»
7€20	3€30
JOURNÉES PORTES OUVERTES	
futurs étudiants et accompagnants	personnel enseignement supérieur
6€	8€25

Les tarifs sont indiqués hors politiques sociales (PIM et action sociale) propres à chaque établissement et donnant lieu à des conventions de restauration. Les tarifs de restauration sont adoptés hors taxe.

LA RESTAURATION ETUDIANTE ET ADMINISTRATIVE

PRESTATIONS SELFS

CODE VEM	PRESTATIONS SELF <i>supplément hors formule</i>	TARIFS EN EUROS HT <i>au 1er août 2026</i>
ENTRÉES FROIDES		
748	CUP ENTRÉE	0€70
FROMAGES		
768	FROMAGES	0€50
PAIN		
360	PAIN SUPPLÉMENTAIRE	0€45
PRODUITS LAITIERS		
190	YAOURT	0€60
678	YAOURT SUPÉRIEUR	1€10
PÂTISSERIES		
185	MOËLLEUX AU CHOCOLAT	1€50
205	PÂTISSERIE SUPÉRIEURE	1€30
FRUITS		
747	CUP DESSERT	0€70
15004	COMPOTE DE POMME 100G	0€50
50110	FRUIT DE SAISON	0€50

LA RESTAURATION ETUDIANTE ET ADMINISTRATIVE

VENTE À EMPORTER

CODE VEM	PRESTATIONS SELF <i>supplément hors formule</i>	TARIFS EN EUROS HT <i>au 1er août 2026</i>
FORMULE SNACKING		
	FORMULE ÉTUDIANTE <i>sandwich ou pasta box + 2 items</i>	1 ^{er} PRIX NATIONAL <i>fixé après avis du cnous</i>
SANDWICHES SUPPLÉMENTAIRES		
236	CROQUE MONSIEUR	3€35
241	VIENNOIS THON CRUDITÉ	3€20
250	WRAP JAMBON CRUDITE	3€35
253	TARTINE CHAUDE	3€35
792	BAGEL FROMAGE	3€20
848	TACOS MAISON	3€35
944	PANINI JAMBON FUME CHEVRE	3€70
50003	SANDWICH BAGNAT THON	3€20
213	BAGUETTE JAMBON EMMENTAL	3€20
50011	SANDWICH POULET CRUDITE	3€20
50014	SANDWICH THON CRUDITE	3€20
50015	SANDWICH VEGGIE	3€20
PRODUITS CUISINÉS / SNACKING		
254	PIZZA A EMPORTER	3€80
759	SALADE VOLAILLE CRUDITE	3€35
760	SALADE THON CRUDITE	3€35
761	SALADE SAUMON CRUDITE	3€35
802	SALADE FROMAGERE	3€35
863	BURGER FRITES	5€55
323	POTAGE LEGUMES 50 CL	1€70
25136	POTAGE DE LEGUMES	0€70
50097	PASTA BOX SAUMON	3€20
50098	PASTA BOX BOLOGNAISE	3€20
50099	PASTA BOX CARBONARA	3€20

LA RESTAURATION ETUDIANTE ET ADMINISTRATIVE - VENTE À EMPORTER

EPICERIE

67	CHIPS T1	0€70
15371	SAUCISSON APERO MINI SNACK 30G	1€70

BOULANGERIE

76	CROISSANT	1€
77	CHAUSSON AUX POMMES	1€15
79	PAIN AU CHOCOLAT	1€
88	PAIN AUX RAISINS	1€10

DESSERTS

186	MADELEINE MAISON	1€20
187	DONUTS	0€80
189	BEIGNET	0€80
191	SALADE DE FRUITS	0€50
197	GAUFRE SUCREE	1€20
198	GAUFRE CHOCOLAT OU CHANTILLY	1€30
590	GLACE CÔNE	1€75
876	COMPOTE MOYENNE	0€65
936	PANINI CHOCOLAT NOISETTE	1€65
15324	BROWNIE CHOCOLAT 78G	1€80
15346	DONUTS CHOCOLAT 65G	1€35

SUCRERIES

75	SUCETTE TOUS PARFUMS	0€50
15037	SACHET BONBON HARRY CROCO 120G	1€90
15142	SACHET BONBON HAPPY LIFE 120 G	1€50

BOISSONS

3	CAFE	0€95
7	THE PARFUME OU SUPÉRIEUR	1€25
14	GRAND CHOCOLAT	1€80
20	THE CITRON	1€20
30	LAIT CHAUD	1€15

CODE VEM	ACCESSOIRES ET GOODIES	TARIFS EN EUROS HT <i>au 1er août 2026</i>
----------	------------------------	---

GOODIES - TVA 20%

697	TASSE	5€
698	MUG ISOTHERME	5€
703	BOUTEILLE REUTILISABLE	5€70
751	KIT COUVERTS	0€30
752	SAC CRAFT	0€20
753	SAC CABA REUTILISABLE	0€46
754	CONTENANT REUTILISABLE	4€70
822	GEORGETTE	5€80
1068	GOURDE CANETTE	5€20

PROMOTIONS EN CAFETERIA

DATES COURTES	-10% À -50%
APPORT CONTENANT POUR BOISSON	-10%

LES PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES

A noter : Les bouteilles en PET ne sont plus vendues au Crous Normandie. Les tarifs de prestations exceptionnelles sont indiqués hors boissons.

CODE VEM	TYPE DE PRESTATION	DETAIL	TARIFS EN EUROS HT
----------	--------------------	--------	--------------------

BUFFET

Hors boisson et installation

704	BUFFET CLASSIQUE	par personne au choix parmi des menus classiques proposés par nos équipes	15€
705	DBUFFET SUPERIEUR	par personne au choix parmi des menus classiques proposés par nos équipes	19€50
706	BUFFET PRESTIGE	par personne / menu personnalisé	23€50
MAJORATION EN DESSOUS DE 10 BUFFETS			1€

COCKTAILS

hors boisson

707	COCKTAIL CLASSIQUE	Type apéritif / 5 pièces assortiment salés/sucrés, selon la demande	7€85
711	PIECE SUPPLÉMENTAIRE		1€45
708	COCKTAIL DE JEUNATOIRE/DINATOIRE	10 pièces assortiment salés/sucrés, selon la demande	15€50
711	PIECE SUPPLEMENTAIRE		1€45
709	COCKTAIL PRESTIGE	13 pièces assortiment salés/sucrés, selon la demande	17€50
711	PIECE SUPPLEMENTAIRE		1€45
710	COCKTAIL PERSONNALISE	sur devis	À PARTIR DE 22€

REPAS SERVIS A TABLE

712	FORMULE RAPIDE	plat/dessert/pain/café (hors autre boisson)	15€
713	FORMULE CLASSIQUE	entrée/plat/dessert/pain/café (hors autre boisson)	18€
714	FORMULE PRESTIGE	entrée / plat/fromage/ dessert/ pain/café (hors autre boisson)	23€
715	PERSONNALISE		SELON DEVIS

PANIER REPAS
Hors boissons

824	PANIER REPAS	composition de 3 items, selon la demande	7€
716	CLASIQUE	par plateau	12€25
717	PRESTIGE	par plateau	15€85
718	MAJORATION -10 PERSONNES	par plateau	1€70

PASSAGE AU PLATEAU
SELF AVEC ESPACE RESERVE AU RESTAURANT UNIVERSITAIRE

719	PLATEAU REPAS SELF	1 plat principal avec 2 items au choix	10€
720	SELF - ESPACE RESERVE - BOISSON CHAUDE		12€
900	SELF ASSOCIATION ETUDIANTE	Plateau 6 points	7€20
941	ETABLISSEMENT SCOLAIRE	Plateau 6 points	7€20

BOISSONS ALCOOLISEES

PAR BOUTEILLE SELON LA CARTE DES VINS	les boissons alcooliques et produits assimilés sont taxés au taux normal de 20% en application de l'article 278 du CGI.	SELON LA CATEGORIE DES VINS
--	---	-----------------------------

BOISSONS SANS ALCOOL

724	FORFAIT SOFT	par personne	1€55
-----	--------------	--------------	------

PAUSE CAFE
hors livraison - hors service

725	BOISSON CHAUDE SEULE	thé/café par personne	1€15
726	CHOCOLAT CHAUD	par personne	2€25
727	BOISSON CHAUDE ET JUS DE FRUIT	par personne	2€85
728	BOISSON CHAUDE, 2 BISCUITS ET JUS DE FRUIT	par personne	3€20
729	BOISSON CHAUDE, JUS DE FRUIT ET 2 MINI VIENNOISERIES	par personne	4€
730	MINI VIENNOISERIE SUPPLEMENTAIRE	à l'unité	0€50

LES PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES

731	BOISSON CHAUDE, JUS DE FRUIT ET 2 PIECES SUCREES	par personne	4€50
732	MINI PIECE SUCREE SUPPLEMENTAIRE	type financier/macaron à l'unité	0€70

PETIT DEJEUNER EN BUFFET

hors service

512	PETIT DEJEUNER BUFFET	Par personne composition à définir au moment de la commande - livré hors service	5€50
940	PETIT DEJEUNER SUPERIEUR	Par personne composition à définir au moment de la commande - livré hors service	7€50

OPTIONS

733	PRESTATION DE PERSONNEL DE SERVICE	Par prestation et par convive	2€25
734	MISE A DISPOSITION DE VAISSELLE	Par personne inclus manutention, casse et lavage	1€
735	DROIT DE BOUCHON	par bouteille	1€15

FORFAITS FRAIS DE LIVRAISON

aller retour

736	DE 0 À 10 KM	10 % du montant HT de la commande avec un montant minimum de 10€
737	PLUS DE 10 KM	20 % du montant HT de la prestation

TARIFS DE LOCATION DE RESTAURATION

Valables à compter du 1er août 2026

Vote du CA du 30 juin 2026 sur les prix HT (tva 20%)

CATÉGORIE D'UTILISATEURS	CAPACITÉ DE LA SALLE	TARIF DEMI-JOURNÉE HT	TARIF JOURNÉE HT
--------------------------	----------------------	-----------------------	------------------

LOCATION DE SALLE DE RESTAURATION

SECTEUR PUBLIC	≤ 50 PERSONNES	30	60
	50 À 100 PERSONNES	50	80
	> À 100 PERSONNES	75	100
AUTRES ORGANISMES	≤ 50 PERSONNES	40	80
	50 À 100 PERSONNES	60	100
	> À 100 PERSONNES	90	130

LOCATION D'UNE CUISINE DE RESTAURATION PROFESSIONNELLE

SECTEUR PUBLIC	TOUS LES LOCAUX DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE	250	500
AUTRES ORGANISMES	TOUS LES LOCAUX DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE	300	600

TOURNAGE VIDÉO

PRISE DE VUE SANS MODIFICATION DU DÉCOR	400	800
PRISE DE VUE AVEC MODIFICATION DU DÉCOR EXISTANT	800	1500
LOCAUX ANNEXES (VESTIAIRES, RÉGIE, MAQUILLAGE, ACCESSOIRE ETC)	200	400



**CENTRE RÉGIONAL DES ŒUVRES UNIVERSITAIRES
ET SCOLAIRES DE NORMANDIE**

135 boulevard de l'Europe
CS 81816
76 042 Rouen



@crousnormandie | crous-normandie.fr