

# sapiens

CHASSEUR - CUEILLEUR - BRASSEUR



LE LIEU

LA CITÉ, 55 AV. LOUIS  
BREGUET,  
31400 TOULOUSE

Salle de restauration



Le Bar



Salle buffet dinatoire





# Le Sommaire

- Les avis
- L'histoire du Sapiens
- Le concept et nos engagements
- Les Formules
- AfterWork 10 pièces
- Formule 15 pièces
- Formule 17 pièces
- Formule 20 pièces
- Formule Clan
- Vos moments de pause
- Les ateliers culinaires
- La Cave et le Bar du Sapiens
- Les animations et matériels
- Conditions générales
- L'accès à Sapiens
- Nous contacter

31/03/2025



C'est la 2e fois que je viens déjeuner chez Sapiens, et le service et la cuisine restent toujours aussi irréprochables.

Les plats sont magnifiquement cuisinés, le personnel est accueillant.

Même si la surface est grande, le lieu conserve tout de même une ambiance discrète et de bien-être.

Tout pour profiter pleinement et sereinement de son repas.

Sandra Aina

# LES AVIS

## + de 540 avis sur google



Gault & Millau



19/12/2024



Super concept, ambiance conviviale et chaleureuse pour un déjeuner.

La cuisine est saine, originale et très savoureuse. Mention spéciale pour les sushis !

Pie Pelette

21/01/2025



Je mange régulièrement dans ce restaurant. J'y emmène volontiers mes clients également. Une carte épurée, une cuisine très fine. C'est une excellente adresse.

Jean-David

27/11/2024



Un évènement sur 2 jours, 200 participants, Le Sapiens a assuré 2 déjeuners et a accueilli la soirée de gala, les équipes ont su s'adapter aux aléas des l'évènement.

Avis unanime : c'était délicieux et copieux ! MERCI

Cam MS

Ils nous ont fait confiance...



11/02/2025



Le repas d'entreprise de Noël était une vraie réussite! La qualité et la quantité étaient au rendez-vous, ainsi que l'accueil les petites attentions pour les régimes spéciaux. Nous reviendrons avec grand plaisir, merci encore pour cette soirée!

Sarah



# L'histoire de Sapiens

---

Aux origines de l'Homme, un retour à notre régime fondamental. Nos produits sont issus d'une sélection rigoureuse, respectueuse de la nature et de l'humain.

Nos méthodes de cuisson sont portées par des savoir-faire ancestraux issus de multiples cultures à travers le monde. La simplicité est une quête d'absolu, notre seul guide est le goût.

Laissez-vous porter vers un retour à l'essentiel.

---



# Nos engagements

# sapiens

Au cœur de notre engagement chez Sapiens se trouve une philosophie fondée sur la transparence, la durabilité, la qualité ainsi que l'éco-responsabilité.

Nos engagements sont clairs : traçabilité et saisonnalité avec des produits sélectionnés directement auprès de producteurs locaux, éco-responsabilité avec des packagings biodégradables et une gestion efficace des déchets, et enfin, une cuisine de qualité adaptée à tous les régimes alimentaires.





# Formule AFTERWORK 10 pièces

De 18h30 à 21h00

(De 30 à 150 pers)

25,00€ ht par personne

SERVI SUR BUFFET

① Croquettes de Cantal, tapioca et mayonnaise Raz el Hanout

Carpaccio de canard, réduction fruits rouges

① Verrine de houmous, citron, cumin

Samoussa de légumes sauce curry

① Comté affiné

## Les Suppléments

Assortiment de Charcuteries d'exceptions  
(2 pièces par pers + 5,00€ ht)

Tarte tatin de poire, vanille et aneth  
(2 pièces par pers + 3,00€ ht)

Mousse de cacahuète, ganache chocolat  
(2 pièces par pers + 3,00€ ht)

Mousse de pistache, coulis de framboise  
(2 pièce par pers + 3,00€)

Notre formule inclus deux verres de vin  
ou deux verres de bières par personne

Blanc : Cuvée Sapiens Envyfol Chardonnay  
IGP Pays d'Oc

Rouge : Cuvée Sapiens Réserve de La Roncière  
AOP Côte du Rhône

Rosé : Cuvée Sapiens Perle Rosé  
AOP Gaillac



① Végétarien

Prix HT (10% de TVA)

Service compris

MIDI ET SOIR

# Formule 15 pièces

SERVI SUR BUFFET

De 30 à 200 personnes

25€ ht par personne

## Entrées

4 pièces par personne

- ① Verrine de houmous, citron, cumin
- Carpaccio de magret de canard, réduction fruits rouges
- ① Samoussa de légumes, sauce curry
- ① Croquette de cantal, tapioca, mayo raz el hanout

## Desserts

2 pièces par personne

- Tarte tatin de poire, vanille et aneth
- Mousse de cacahuète, ganache chocolat
- ou
- Mousse de pistache, coulis de framboise

Plats chauds au choix servi en cassolette 3 par personne  
(Équivalent à 9 pièces)

Chasse + Pêche + Cueillette



## Chasse



Effiloché de confit de canard, réduction vinaigre de framboise, polenta de maïs crémeuse

ou

Curry jaune de poulet, carottes, coco et citron vert, riz basmati aux amandes et sésame

ou

Pluma de porc, sauce aigre douce, tomate et aligot truffé

## Pêche



Brandade de lieu noir, huile de noisette et herbes fraîches

ou

Escabèche de poulpe confit Sapiens (servi froid)

ou

Tataki de saumon, sauce yakitori, nouilles de riz, pousse de soja et herbes fraîches

## ① Cueillette

Crèmeux de panais, champignons rotis, parmesan, cacahuètes et herbes fraîches

ou

Dahl de lentilles, légumes de saison rôtis, chips de topinambours



MIDI ET SOIR

# Formule 17 pièces

SERVI SUR BUFFET

De 30 à 200 personnes

28€ ht par personne

## Entrées

5 pièces par personne

① Verrine de houmous, citron, cumin

Carpaccio de magret de canard, réduction fruits rouges

① Samoussa de légumes, sauce curry

① Croquette de cantal, tapioca, mayo raz el hanout

① Falafel, mousse tzatziki

## Desserts

3 pièces par personne

Tarte tatin de poire, vanille et aneth

Mousse de cacahuète, ganache chocolat

Mousse de pistache, coulis de framboise

Plats chauds au choix servi en cassolette 3 par personne  
(Équivalent à 9 pièces)

Chasse + Pêche + Cueillette



## Chasse

Effiloché de confit de canard, réduction vinaigre de framboise, polenta de maïs crémeuse

ou

Curry jaune de poulet, carottes, coco et citron vert, riz basmati aux amandes et sésame

ou

Pluma de porc, sauce aigre douce, tomate et aligot truffé



## Pêche

Brandade de lieu noir, huile de noisette et herbes fraîches

ou

Escabèche de poulpe confit Sapiens (servi froid)

ou

Tataki de saumon, sauce yakitori, nouilles de riz, pousse de soja et herbes fraîches

①

## Cueillette

Crèmeux de panais, champignons rotis, parmesan, cacahuètes et herbes fraîches

ou

Dahl de lentilles, légumes de saison rôtis, chips de topinambours

① Végétarien

Prix HT (10% de TVA)

Service compris



MIDI ET SOIR

## Entrées

7 pièces par personne

Oeuf cocotte au foie gras,  
crumble de pain d'épice, figues séchées

ⓧ Verrine de houmous, citron, cumin

Carpaccio de magret de canard, réduction fruits rouges

ⓧ Samoussa de légumes, sauce curry

ⓧ Croquette de cantal, tapioca, mayo raz el hanout

ⓧ Falafel, mousse tzatziki

# Formule 20 pièces

De 30 à 200 personnes

34€ ht par personne

SERVI SUR BUFFET

## Desserts /Fromages

4 pièces par personne

Comté affiné

Tarte tatin de poire, vanille et aneth

Mousse de cacahuète, ganache chocolat

Mousse de pistache, coulis de framboise

Plats chauds au choix servi en cassolette 3 par personne

(Équivalent à 9 pièces)

Chasse + Pêche + Cueillette



### Pêche


Brandade de lieu noir,  
huile de noisette et herbes fraîches

ou

Escabèche de poulpe confit Sapiens  
(servi froid)

ou

Tataki de saumon, sauce yakitori,  
nouilles de riz, pousse de soja et herbes fraîches



### Chasse

Effiloché de confit de canard, réduction vinaigre de  
framboise, polenta de maïs crémeuse

ou

Curry jaune de poulet, carottes, coco et citron vert,  
riz basmati aux amandes et sésame

ou

Pluma de porc, sauce aigre douce,  
tomate et aligot truffé

ⓧ Végétarien

ⓧ Cueillette

Crèmeux de panais, champignons rotis,  
parmesan, cacahuètes et herbes fraîches

ou

Dahl de lentilles,  
légumes de saison rôtis,  
chips de topinambours

Prix HT (10% de TVA)

Service compris

Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
22,50€ ht par personne

# FORMULE CLAN

Entrée + Plat + Dessert  
27,30€ ht par personne



## ENTRÉES

- ☑ Œuf parfait, crémeux de champignon, croustillant de parmesan  
ou  
Assiette de melon Serano, pesto et mesclun de salade

## PLATS

### PÊCHE

Filet de truite à la braise, sauce hollandaise au sésame, mesclun de salade et cacahuètes, patatas bravas, aïoli à la vanille

### CHASSE

Gigot d'agneau, jus de viande, mousseline de patates douces et légumes de saison rôtis

### ☑ CUEILLETTE

Salade de petit épeautres et légumes d'automne, glaçage au miso / maïs maison

## DESSERTS

Poires rôties, crumble café, chantilly tonka, tuile de chocolat et spéculos  
ou

- ☑ Yogurt grec granola, miel et fruits secs  
ou

- ☑ Petite assiette de fromages affinés



De 10 à 100 personnes

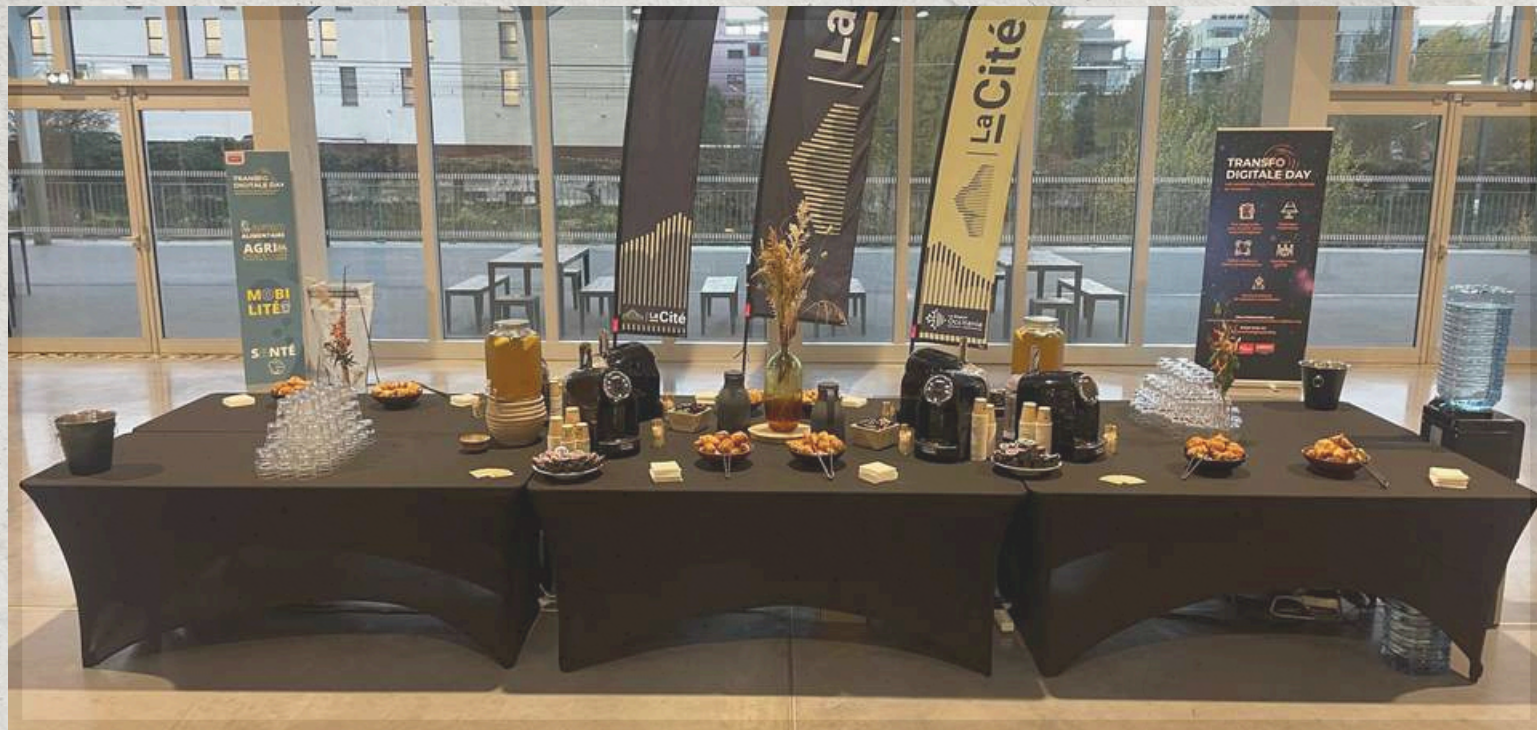
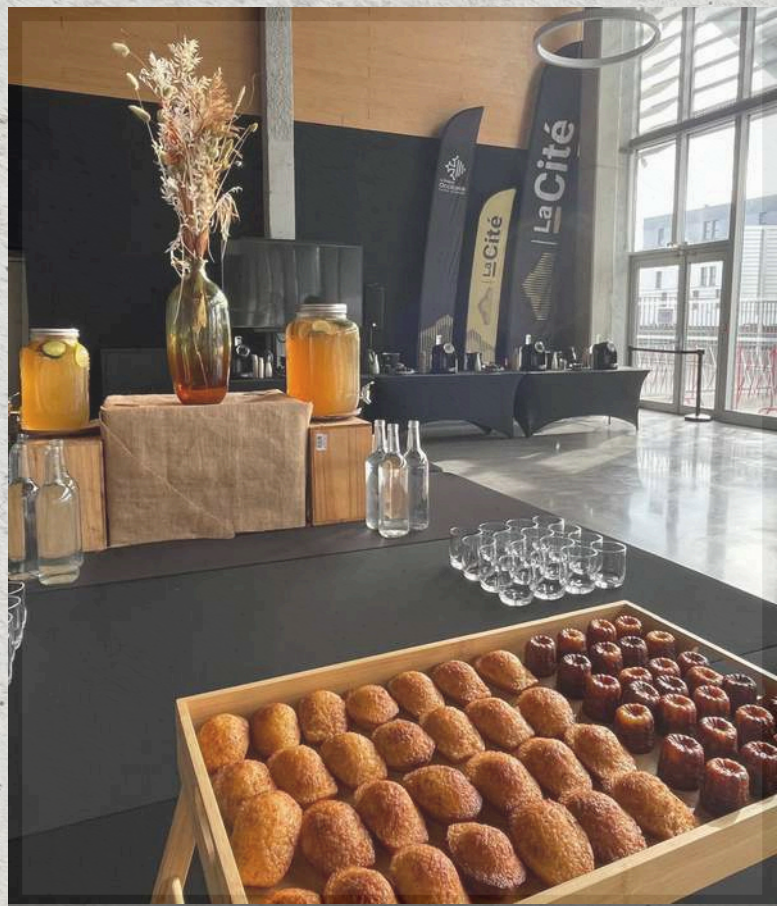
Seulement le midi

☑ Végétarien

(Exemple de menu) le menu du jour sera créé par nos équipe 48 heures avant l'événement

Prix HT (10% de TVA)

Service compris



# VOS MOMENTS DE PAUSE

## PETIT-DÉJEUNER OU GOÛTER

De 10 à 150 personnes

**7,50€ ht par personne**

- Viennoiseries ou cannelé / madeleine
- Assortiment de thés,
- Machine à espresso Lavazza Delisso à capsule recyclable
- Boost Détox Sapiens

( Infusion de concombre, agrumes, thé vert et gingembre.)

## Les Suppléments

Yogourt Grec granola, miel et fruits secs  
(1 pièces par pers + 2,50€ ht)

Assortiment de Charcuteries d'exceptions  
et fromages affinés  
(2 pièces par pers + 5,00€ ht)

Également disponible dans les salles de réunion de LA CITÉ

**Sapiens vous propose d'organiser  
un petit déjeuner ou gouter pour votre groupe,  
autour d'un buffet dans le but de vous faire vivre  
un moment de détente et de partage.**

Prix HT (10% de  
TVA)


Service compris



# LES ATELIERS



# CULINAIRES




**MIDI ET SOIR**  
**DE 50 à 140 personnes**  
**au Sapiens**

**A partir de 150€ ht**  
**l'atelier**




Prix à la demande

## Découpe de Jambon Serrano



Accompagné de pan con tomate  
(spécialité espagnole, pain tomate et ail)




## Bar à huitres

Minimum 2 pièces par personne

Assortiment d'huitres fines claire n°2  
Pain de seigle, vinaigre échalote, citron  
beurre doux et demi sel


## Atelier Maki et ceviche

Minimum 3 pièces par personne



Assortiment  
de maki, ceviche et tartare

## Atelier plancha



Minimum 3 pièces par personne

Saumon sauce yakitori  
Brochette de légumes de saison  
Tataki de bœuf sauce ponzu  
Porc caramélisé  
Poulet mariné  
Poulpe confit  
Crevettes marinées



**Cave**

**Bar**

**du**

**SAPIENS**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Vins Rouges

Cuvée sapiens- Réserve La Roncière - 2022 <b>AOP Côte du Rhône</b> Carignan - Grenache - Mourvèdre	25€
Rendez- Vous - Domaine Viranel - 2022 <b>IGP Pays d'Oc</b> Cabernet franc - Cabernet sauvignon	26€
Château les Palais - Les 6 Petits Gars - 2023 <b>AOP Corbières</b> Carignan - Grenache - Syrah	29€
Racine Carré - Domaine La Différence - 2024 <b>AOP Côte du Roussillon Villages</b> Carignan - Grenache - Syrah	35€
Plant à la Roche - 2024 <b>AOP Touraine val de loire</b> Gamay	32€
Domaine les Sibou Sablet - 2023 <b>AOP Côte du Rhône Villages</b> Carignan - Grenache - Mourvèdre	32€
Domaine La Poyebade - 2024 <b>AOP Brouilly</b> Gamay	32€
" V " Domaine Viranel - 2020 <b>AOP Saint Chinian</b> Carignan - Grenache - Syrah	45€
Domaine des Sibou - 2019 <b>AOP Gigondas</b> Grenache - Mourvèdre	54€
La Vina Papa - Domaine Pion - 2020 <b>Vin de France</b> Syrah	86€

# Vins Rosés

Cuvée sapiens- Domaine le Vieux Lavoir - Perle rosé <b>IGP Pays d'Oc</b> Pinot noir	4,7€ / 25€
Clos Real - Domaine de la Croix - 2020 <b>AOP Côte de Provence</b> Grenache - Cinsault - Mourvèdre, - Syrah	30€
Minuty - 2022 <b>AOP Côte de Provence</b> Grenache, Cinsault, Tibouren, Syrah	36€
Puech - Haut Watusi 2023 <b>AOP Sable de Camargue</b> Grenache noir - Grenache gris - Syrah - Cabernet franc	36€

# Vins Blancs

Cuvée sapiens - Envyfol - 2025 <b>IGP Pays d'Oc</b> Chardonnay	25€
Viognier - Domaine de Viranel - 2024 <b>IGP Pays d'Oc</b> Viognier	27€
Touraine Vignoble Gibault - 2024 <b>AOP Touraine Val de Loire</b> Sauvignon	30€
Racine Carré - Domaine La Différence - 2024 <b>IGP Pays d'Oc</b> Chardonnay	35€
Divine Alliance, Domaine des Allegrets <b>AOP Côte de Duras</b> Sémillon, Sauvignon	37€
Vin Sans, Domaine Régazel - 2021 <b>AOP Corbières</b> Macabeu, Roussane	37€
Touraine Chenonceaux - 2022 <b>AOP Touraine Val de Loire</b> Sauvignon blanc, Chardonnay	38€
Domaine Cornu - 2023 <b>AOP Bourgogne Haute - Côtes de Beaunes</b> Chardonnay	57€
Louis Latour - 2019 <b>AOP Meursault</b> Chardonnay	190€
Domaine de la Pousse d'Or - Le Cailleret - 2017 <b>AOC Puligny Montrachet 1er cru</b> Chardonnay	290€

# Les Champagnes et Crémant

J.L Denois Tradition Extra Brut <b>AOP Crémant du Limoux</b> Chardonnay - Pinot noir - Chenin Blanc	40€
Nicolas Maillart - Cuvée Platine Premier cru <b>Champagne</b> Chardonnay - Pinot noir - Pinot Meunier	90€
Taittinger Brut Réserve <b>Champagne</b> Chardonnay - Pinot noir - Pinot Meunier	120€
Moët & Chandon Brut Impérial <b>Champagne</b> Chardonnay - Pinot noir - Pinot Meunier	120€
Taittinger Prestige Rosé <b>Champagne</b> Chardonnay - Pinot noir - Pinot Meunier	140€

## Cocktails d'accueil

12cl - 7,00€ ht  
par personne

### SPRITZ DU SAPIENS

Apérol, concombre, triple sec,  
jus de citron, soda.

### SAPIENS SAINT GERMAIN

Liqueur de fleur de sureau, gin,  
jus de citron, bitter angostura, soda.

### PUNCH DU SAPIENS

Rhum Baccardi ambré, Rhum Trois Rivières,  
Triple sec, sirop d'amande, jus de citron vert,  
orange, ananas. (servi en fontaine)

## Sans Alcool

Eau plate et gazeuse Badoit / Evian + Espresso (4,00€ ht/pers)

Soft : jus d'orange, mangue, pomme, coca cola, limonade (4,00€ ht/pers)

Boost Détox : infusion de gingembre, (2,50€ ht/pers)

concombre, agrumes, thé noir (servi en fontaine de 8L)

## Bières Artisanales Basque "EGUZKI"

Fut de bière Blonde 30 litres  
(120 demis) 350,00€ ht

Fut de bière IPA 30 litres  
(120 demis). 370,00€ ht

33 cl 5,20 € ht

## Bières bouteilles

FADA: Abricot, Sunny IPA, Ambrée

BROOKLYN IPA Sans alcool



# Les animations et matériels

Sapiens vous propose d'organiser  
votre dîner ou déjeuner de mariage,  
baptême, anniversaire

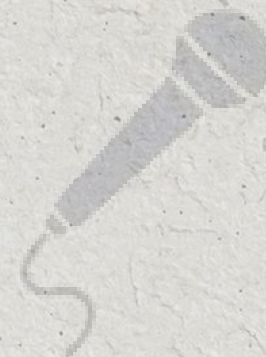
Sapiens vous propose d'organiser  
vos conférences jusqu'à 80 personnes  
accompagné d'un buffet petit déjeuner ou  
d'un cocktail dinatoire

**Vidéoprojecteur + micro 90€ ht**

**DJ set (possibilité de blind test) à partir de 450€ ht**

**Baby foot 400€ ht**

**Privatisation du restaurant à partir de 800€ ht**



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

## Article 1 : Application des conditions générales

Le Client reconnaît avoir pris connaissance des présentes conditions générales applicables aux prestations fournies par la société SAS SAPIENS 2 au moment de la passation de la commande et les accepter sans réserve.

## Article 2 : Commandes

La confirmation de commande doit être retournée signée par mail, avec le devis définitif paraphé et un acompte de 40% du montant total de la manifestation doit être versé.

Le traiteur se réserve le droit de refuser ou d'annuler toute commande notamment en cas d'insolvabilité du client ou dans l'hypothèse d'un défaut de paiement ou dans le cadre d'un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.

## Article 3 : Modification de commande

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit à la société SAS SAPIENS 2 (mail ou courrier), au plus tard 10 jours avant la prestation, et sous réserve d'acceptation. Faute d'acceptation écrite de la société SAS SAPIENS 2, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le Client.

## Article 4 : Tarifs et conditions de paiement

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Ils sont exprimés en Euros et sont révisables en fonction de l'augmentation des matières premières, énergie et taxes mais aussi en cas de modifications des éléments quantifiables (personnel et nombre d'invités), au plus tard 3 mois avant la date.

Les contrats seront adressés TTC au taux en vigueur selon la législation.

En cas de modification du montant total de la facture, le solde restant dû sera réglé à réception de la facture.

Toute somme non payée à l'échéance prévue donnera lieu de plein droit et sans mise en demeure préalable, par dérogation à l'article 1153 du Code civil, au paiement d'intérêts de retard fixés à 3 fois le taux d'intérêt légal. Le taux d'intérêt de ces pénalités de retard est de 3.79 % par an. Les intérêts courent du jour de l'échéance jusqu'au paiement.

## Article 5 : Confirmation de la prestation

Le devis joint a été spécifiquement établi pour un nombre de personnes demandé par le client. Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une baisse significative du nombre de couverts. Le nombre définitif nous sera donné 10 jours calendaires, avant la date de la réception. Ce nombre sera le nombre facturé.

## Article 6 : Responsabilité - Assurance

Le client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même et ses convives pourraient causer au cours de la réalisation de la manifestation. Le traiteur ne peut être tenu pour responsable des dommages de toute nature, tant matériels qu'immatériels ou corporels, qui pourraient résulter de la prestation. Le client peut souscrire à une assurance de son côté.

## Article 7 : Exécution de la prestation

Le prestataire s'engage à mener à bien la prestation précisée à l'article 2, conformément aux règles de l'art et à la déontologie du métier.

A cet effet, il constitue l'équipe et fournit le matériel nécessaire à la réalisation de la manifestation. Toutes pertes et/ou casse fera l'objet d'une facturation annexe.

Si le client souhaite apporter ses propres boissons et souhaite leur service lors de la manifestation, une facturation sera exigée.

En cas de restrictions alimentaires spécifiques, le client devra en mentionner au traiteur en amont du jour de la prestation et les personnes concernées devront se présenter lors de l'événement afin qu'aucune erreur ne soit effectuée.

La Société et ses équipes s'engagent à ne pas divulguer les informations auxquelles elles auraient accès dans le cadre de l'exécution de la prestation.

## Article 8 : Annulation

En cas d'annulation complète de la part du client dans un délai supérieur à six mois avant la manifestation, la SAS SAPIENS 2 se réserve le droit de conserver 10 % du montant du devis en frais de dossier.

En cas d'annulation complète dans les six mois précédant la manifestation, la SAS SAPIENS 2 se réserve le droit de conserver la totalité de l'acompte versé.

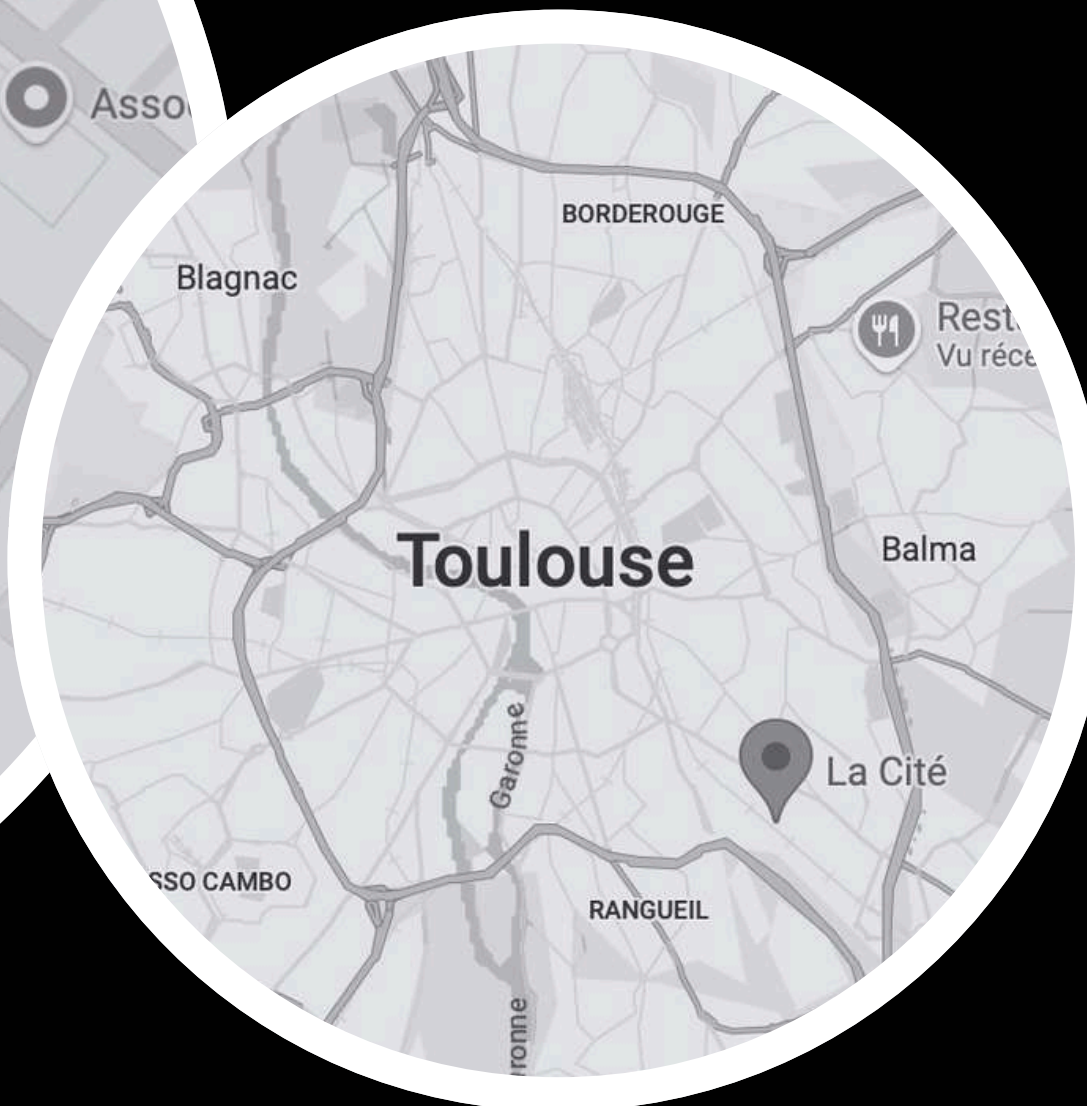
## Article 9 : Déclarations

Les parties attestent qu'elles ont la pleine capacité de s'engager dans les termes ci-dessus exposés et qu'elles ne sont pas en état de redressement ou liquidation judiciaire, ou procédures similaires, ou en voie de l'être.

## Article 10 : Attribution de juridictions

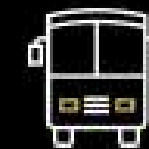
De convention expresse, toutes contestations qui pourraient s'élever entre les parties sur l'interprétation et l'exécution des présentes seront soumises aux compétences du Tribunal de Commerce de Toulouse.

# PLAN D'ACCÈS

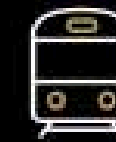


## La Cité

55 avenue Louis Bréguet  
31400 Toulouse



**L8** : Marengo SNCF / Gonin > arrêt Bréguet  
**L7** : Cours Dillon / Saint-Orens > arrêt Tahiti



**5 mn à pied de l'arrêt TER Montaudran**  
(directement connecté à la gare Matabiau)  
> **ligne Toulouse Matabiau - Labège**



3 min des 2 périphériques  
**A620 : sortie complexe scientifique**  
**A61 : sortie 18 Montaudran**



**20 Min en voiture de**  
**l'aéroport de Toulouse-Blagnac**



5 min de la future ligne "Toulouse AéroSpace Express"  
> **Arrêt Montaudran piste des géants**



Accessibilité PMR



# MERCI DE VOTRE LECTURE !

Pour toutes demandes sur mesure, contactez Vincent sur  
[lacite@restaurants-sapiens.com](mailto:lacite@restaurants-sapiens.com)  
ou au 07 68 28 91 79

 **sapiens**

CHASSEUR · CUEILLEUR · BRASSEUR