



PLATEAUX REPAS

ESAT Pleyel

Distributeur officiel de la marque déposée
« Les Ateliers Gourmands », développée par le Réseau
Gesat

ESAT PLEYEL : créativité,
saisonnalité et bienveillance



L'Esat Pleyel propose des plateaux repas depuis plus de 15 ans avec la volonté d'offrir une offre socialement responsable de la conception à la fourniture de plateaux-repas sur toute l'île de France

BÉNÉFICIEZ DE LA CRÉATIVITÉ ET DE LA SAISONNALITÉ DES MENUS PROPOSÉS.

Les cuisiniers de L' ESAT vous proposent des produits de qualité, des alliages originaux, et de nouvelles saveurs à chaque saison.

Les menus changent en fonction des produits de saison, et le circuit court est privilégié.

TRAVAILLEZ AVEC DES PRESTATAIRES RESPONSABLES.

La qualité de vie au travail, le développement des savoir-faire de nos équipiers en situation de handicap, la qualité environnementale de nos productions et la satisfaction de nos clients et consommateurs sont au centre de nos préoccupations.

LES MENUS DES CHEFS

Nos savoureux plateaux-repas pour un repas complet



TRADITION 20,50 €

Salade de lentilles et œuf poché avec huile des saveurs (sauce à base de poivrons et tomates confits)

Poulet sauce forestière

Mini penne et courgettes rôties

Fromage et pain

Carré chocolat amandes



SAVEURS 20,50 €

Velouté de butternut et huile de noix

Filet de maquereau, huile des saveurs

Riz et endives braisées

Fromage et pain

Tarte normande caramel beurre salé



VÉGÉTARIEN 20,50 €

Velouté butternut

Quinoa, courgettes rôties et endives braisées

Fromage et pain

Tartelette saveur crème brûlée



MENU SANS GLUTEN 20,50 €

Lentilles et œuf poché

Filet de maquereau

Riz et fenouil rôti au miel

Fromage et pain

Poires rôties et amandes grillées

PLEYEL

CLASSIQUE

– 24,00 €

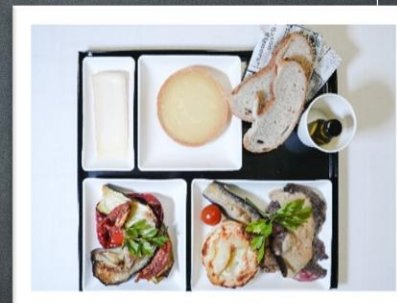
Petits pois à la française

Pièce du boucher et sauce béarnaise

Pommes de terre grenaille et pois gourmands

Fromage et pain

Tarte aux noix



ÉQUILIBRE

– 24,00 €

Tartine de chèvre

Saumon laqué au sésame

Duo de carottes et panais

Fromage et pain

Finger caramel



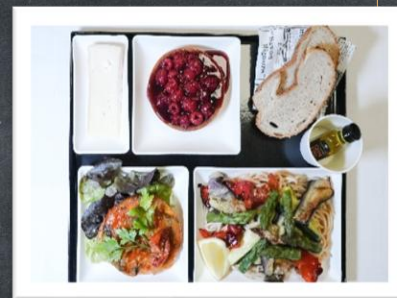
VEGETARIEN SUP – 24,00 €

Tarte tatin d'hiver

Mini penne aux légumes du marché

Fromage et pain

Trio de douceurs



Origines des viandes : Poulet > France / Pièce du boucher > Union Européenne

Photos non contractuelles - suggestion de présentation

ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATEAUX-REPAS

	allergènes	crustacés	œuf	poisson	arachide	soja	lait	fruit à coque	celéri	moutarde	graines de sésame	sulfites	lupin	mollusque	gluten
plateaux															
TRADITION			X		X	X	X	X	X	X	X		X		X
SAVEURS			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
CLASSIQUE			X		X	X	X	X	X	X	X	X			X
EQUILIBRE			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
VEGETARIEN SUP.			X		X	X	X	X	X	X	X				X
SANS GLUTEN				X	X	X	X	X				X			
VEGETARIEN			X		X			X							



NOS BOISSONS

Evian 1,5 l	3,00 € HT
San Pellegrino 1l	3,00 € HT
Evian 50 cl (bout.carton).....	2,00 € HT
San Pellegrino 50 cl	1,80 € HT
Jus de fruits 1 l (divers)	6,00 € HT
Coca-Cola 1,5 l	4,00 € HT
Champagne	30,00 € HT
A.O.C.Touraine rosé	
Rosé de Loire	15,00 € HT
A.O.C.Touraine rouge	
Gamay	15,00 € HT
A.O.C.Touraine blanc	
Sauvignon	16,00 € HT

FRAIS DE LIVRAISON PLATEAUX-REPAS

de 40 à 120€ selon la destination

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

1/ CLAUSE GÉNÉRALE

Les ventes et prestations réalisées par le vendeur sont soumises aux présentes conditions générales. Toute commande de produits ou de services implique l'acceptation sans réserve par l'acheteur et son adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales de vente qui prévalent sur tout autre document de l'acheteur, et notamment sur toutes conditions générales d'achats, sauf accord dérogatoire exprès et préalable du vendeur.

2/ PROCEDURE ET ACCEPTATION DES COMMANDES

Les demandes de devis sont à envoyer par mail à l'adresse suivante : esat93.commercial@laresidencesociale.org.

La validation de la commande (devis signé par mail) doit nous parvenir au plus tard la veille avant 11h. Pour être prise en compte, les commandes écrites devront impérativement mentionner l'adresse de livraison, l'heure de livraison et l'adresse de facturation.

3/ MODIFICATION OU ANNULATION DE COMMANDES

Toute demande de modification de la composition ou d'un volume d'une commande passée par un client ne pourra être prise en compte par le vendeur que si la demande est faite par écrit, par mail à l'adresse suivante : esat93.commercial@laresidencesociale.org, parvenue au vendeur au moins 48 h avant la date de livraison ou d'exécution de la prestation prévue dans la commande initiale. En cas d'annulation de la commande dans un délai inférieur à 48h, l'acheteur est tenu de régler la totalité de la commande ou du devis accepté.

4/ LIVRAISON

Le vendeur livre les marchandises et/ ou réalise les prestations à la date fixée dans la commande. Il n'est pas responsable des retards ou de la non exécution des commandes résultant du mauvais temps, de l'incendie, des grèves ou autres conflits du travail, de l'arrêt des transports, du fait du prince ou en cas de force majeure.

5/ TARIF - PRIX

Les prix sont fixés par le tarif en vigueur au jour de la passation de la commande. Les devis adressés au client sont valables pour deux mois. Passé ce délai, les ventes et prestations sont facturées sur la base du tarif en vigueur du mois de livraison des marchandises ou de réalisation des prestations.

6/ MODALITES DE PAIEMENT

Sauf stipulation contraire, toute facture émise par l'ESAT Pleyel est payable par chèque libellé à l'ordre de LRS-ESAT PLEYEL ou par virement à réception de facture.

7/ RESPONSABILITE ET GARANTIE

L'ESAT PLEYEL ne pourra en aucun cas être tenu responsable du non-respect des conditions de conservation des produits alimentaires qui auront été indiqués au Client par L'ESAT PLEYEL étant d'ores et déjà entendu que les produits alimentaires devront être conservés à une température comprise entre 0° et 3°C et consommés le jour J de la livraison.

8/ REPRISE

Par mesure d'hygiène, aucun produit alimentaire ne pourra être repris ni échangé.

UN DÉJEUNER RESPONSABLE

L'Esat Pleyel a pour mission d'accompagner des personnes en situation de handicap dans la réalisation de leur projet professionnel.

L'Esat Pleyel vous proposent des plats élaborés avec des produits frais et de saison. La carte est ainsi revue 4 fois par an, pour respecter au mieux la saisonnalité des produits.

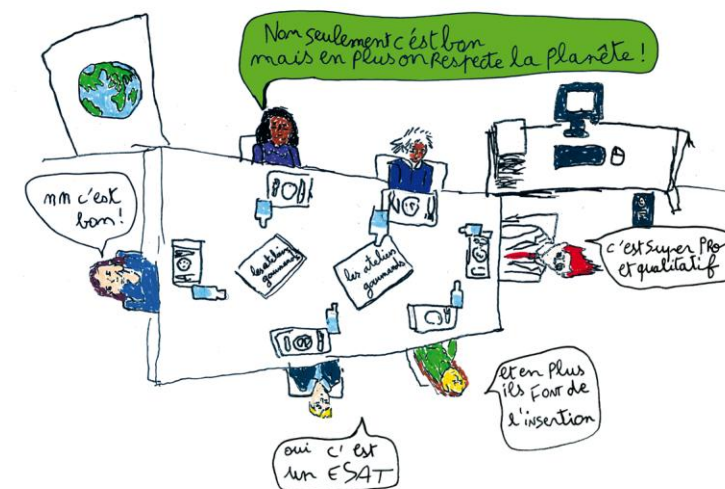
Chaque année, l'Esat Pleyel et La Résidence Sociale renforcent leurs engagements environnementaux. Dans les prochaines années, la part des productions locales et des produits issus de l'agriculture biologique dans la confection de nos plateaux-repas sera développée.

Pour mieux respecter l'environnement, l'Esat Pleyel utilise des assiettes et des couverts biodégradables, en pulpe de canne et amidon de maïs.

Le verre en carton remplace le verre en plastique. Ainsi, tous les emballages utilisés peuvent être triés et recyclés.

Les emballages des plateaux-repas sont tous valorisables :

- les cartons et les couvercles en plastique peuvent être triés et jetés dans les poubelles appropriées à ce type de matériaux.
- Les restes alimentaires, les assiettes et les couverts peuvent quant à eux être triés pour être compostés.
- Les verres en carton sont recyclables



LA CHARTE QUALITÉ

L'Esat Pleyel : Une solution gourmande et responsable
pour la préparation et la livraison de vos plateaux-repas !

QUALITÉ DES PRODUITS

- Les matières premières entrant dans la confection de nos plateaux-repas sont rigoureusement sélectionnées pour garantir un goût et une texture optimum.
- Nos plateaux-repas contiennent un maximum de produits frais, d'origine française ou européenne.
- Notre système de traçabilité et de contrôle garantit la qualité et la sécurité des produits, depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison des plateaux-repas.

QUALITÉ DU SERVICE

- Nous vous offrons un large choix de menus gourmands élaborés par nos chefs cuisiniers et renouvelés à chaque saison, au plus près des tendances alimentaires (cuisine traditionnelle, équilibrée, ou possibilité de menus végétariens...).
- Nous disposons de différentes gammes de menus, ce qui permet de nous adapter à vos différentes attentes.
- Nos plats sont cuisinés par nos soins et livrés froids à l'heure qui vous convient.
- La confection et la livraison de nos plateaux-repas sont effectuées dans le respect des exigences réglementaires et légales de la profession¹.

QUALITÉ DE LA RELATION CLIENT

- Nous privilégions une relation de confiance basée sur l'écoute, la disponibilité et l'adaptation aux besoins de nos clients.
- Un interlocuteur dédié suit votre commande et répond à vos demandes dans les plus brefs délais.
- Nous vous proposons une gamme de tarifs relativement étendue garantissant le meilleur rapport qualité/prix.
- Nous attachons de l'importance au traitement des réclamations de nos clients afin de nous inscrire dans une relation mutuellement bénéfique avec eux.

QUALITÉ SOCIALE

- Les produits entrant dans la confection de nos plateaux-repas sont le plus possible issus d'Etablissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT) et d'Entreprises Adaptées (EA).
- Les plateaux-repas sont confectionnés par des personnes en situation de handicap encadrées par des professionnels expérimentés du secteur de l'hôtellerie-restauration.
- Nous favorisons la transmission des savoir-faire par la formation et la qualification professionnelle de nos équipes.

QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE

- Afin de réduire notre empreinte carbone, nous privilégions les produits locaux et de saison, et nous optimisons nos circuits de livraison.
- Nos menus sont élaborés en minimisant le gaspillage des denrées.
- Tous nos contenants sont conçus à partir de matériaux recyclables et/ou recyclés.

¹Respect des normes d'hygiène européennes (règlements 852/2004 et 853/2004 du « Paquet hygiène ») et des principes du système HACCP

COMMANDES

*SANS MINIMUM DE COMMANDE. COMMANDE
JUSQU'À LA VEILLE 10H
BOISSON NON INCLUSE DANS LES PLATEAUX-REPAS*



01 49 40 18 53



esat93.commercial@laresidencesociale.org



<http://www.esat-pleyel.com>



ESAT PLEYEL

4 Chemin des Fourches, Bâtiment F9 93380

Pierrefitte-sur-Seine

Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 17h le
vendredi de 8h30 à 16h