

COLLECTION 2022-2023

FRUITS AU BUREAU . PETIT-DÉJEUNER . TRAITEUR



ESAF
Pleyel

x

novædia
Locale, durable & solidaire



01 49 40 18 53

esat93.commercial@laresidencesociale.org

29 rue d'Amiens

93240 STAINS

Retrouvez-nous sur www.esat-plevel.com

DONNONS DU SENS AU GOÛT !

Unique par son concept et sa démarche d'économie sociale et solidaire, le partenariat « ESAT PLEYEL - NOVAEDIA » vous offre un service traiteur engagé à fournir des produits frais, sains et de qualité.

Nous proposons aux entreprises franciliennes une offre riche, variée, gourmande et aux saveurs multiples. Une cuisine simple, savoureuse et de saison qui mettra vos sens en éveil !

Nous sommes également engagés à former et accompagner vers l'emploi, 70 travailleurs en situation de handicap ainsi qu'une trentaine de jeunes éloignés de l'emploi. Grâce à une équipe bienveillante, professionnelle et créative, nous apprécions les capacités de chacun et offrons à nos clients des prestations de qualité.

Notre engagement pour l'environnement prend tout son sens avec notre ferme urbaine "La Ferme des Possibles" et "Résilience", un bâtiment bioclimatique construit avec des matériaux biosourcés, géo sourcés et des matériaux de réemploi.

Faire appel à nos services, c'est être acteur du changement pour un monde plus juste, plus inclusif et plus durable.

Notre collaboration permettra de répondre à vos obligations RSE et d'emploi avec 6% de travailleurs handicapés pour votre entreprise de plus de 20 salariés, pour trouver l'équilibre parfait entre raffinement et solidarité.

Ensemble, créons le monde que nous voulons !



LES CORBEILLES DE FRUITS «LA FERME DES POSSIBLES»

Un service de livraison de fruits biologiques au bureau conciliant bien-être au travail, développement durable et solidarité.

SERVICE DE LIVRAISON DE CORBEILLES DE FRUITS BIOLOGIQUES

NOTRE CONCEPT :

- Des fruits frais biologiques de saison dans une démarche de circuit court et de commerce équitable permettant de promouvoir l'agriculture biologique et notre ferme urbaine d'insertion « La Ferme des Possibles ».
- Des corbeilles tissées à la main (en paille et plastique recyclés).
- Une activité conçue comme outil d'insertion et de formation pour des publics éloignés de l'emploi ou en situation de handicap.
- Des corbeilles de fruits pour vos collaborateurs comme source de bien-être au travail.

TARIFS DE NOS ABONNEMENTS :

prix HT

Corbeille de 5 kg	35,00 € HT
Corbeille de 8 kg	50,00 € HT
Corbeille de 12 kg	75,00 € HT

TARIFS HORS ABONNEMENTS :

prix HT

Corbeille de 5 kg	40,00 € HT
Corbeille de 8 kg	55,00 € HT
Corbeille de 12 kg	80,00 € HT





PETITS-DÉJEUNERS BIOLOGIQUES

Biologiques, copieux et vitaminés, nos petits-déjeuners composés de jus de fruits, thé, café et mini viennoiseries, sont parfaits pour vos réunions et évènements.



PETITS-DÉJEUNER BIOLOGIQUES PAUSES GOURMANDES

PETITS-DÉJEUNERS BIO

Exemple pour 10 personnes

10,00 € HT

- 20 mini viennoiseries bio
(2 mini viennoiseries par personne)
- 1 jus d'orange bio
- 1 jus de pomme bio
- 1 L de café bio en thermos
- 1 L d'eau chaude et un assortiment de 5 thés bio
- Fournitures biodégradables

CAFÉ GOURMAND

Exemple pour 10 personnes

10,00 € HT

- 30 petits fours sucrés
(3 petits fours sucrés par personne
cannelés, macarons et muffins)
- 2 jus de fruits bio
- 1 L de café bio en thermos
- 1 L d'eau chaude et un assortiment de 5 thés bio
- Fournitures biodégradables

LES PETITS PLUS

- | | |
|---|-------------------|
| • Plateau de 24 mini viennoiseries | 40,00 € HT |
| • Plateau de 24 petits fours secs sucrés
(cannelés, macarons et muffins) | 40,00 € HT |
| • Petite corbeille de fruits bio de saison 3 kg | 25,00 € HT |
| • Verrine individuelle : salade de fruits bio | 3,00 € HT |
| • Verrine individuelle : compote de fruits bio | 3,00 € HT |
| • Verrine individuelle : fromage blanc | 3,00 € HT |
| • Eau de source Évian 50 cl | 1,50 € HT |
| • Eau de source Évian 1,5 L | 2,50 € HT |

**POUR VOS ÉVÉNEMENTS, NOTRE ÉQUIPE RÉALISE DES
PETITS-DÉJEUNERS ET DES CAFÉS GOURMANDS SUR MESURE.**



PANIER-S-REPAS

Préparée avec le plus grand soin, notre offre de paniers-repas vous permettra de manger simplement, tout en bénéficiant d'un service de qualité, pour une pause déjeuner rapide et savoureuse.



PANIER-S-REPAS

SANDWICH – DESSERT

prix HT

12,00 €

SALADE – DESSERT

prix HT

15,00 €

LES SANDWICHS

- **Bun's thon**
Thon, salade, concombre, poivrons, paprika
- **Le mixte**
Beurre, jambon, emmental
- **Le fermier**
Poulet, crudités, mayonnaise
- **Le végétarien**
Salade, tomme de Savoie, oignons confits



LES SALADES

- **L'Italienne**
Farfalles, tomates cerises, mozzarella, poulet, olive noire, pignon de pin
- **Poke Bowl saumon**
Riz, tartare de saumon, carotte, chou rouge, edamame
- **La végétarienne**
Pommes de terre, patates douces, betterave jaune, cébette, fêta

LES DESSERTS

- Compote de fruits aux épices
- Panna cotta chocolat
- Moelleux citron
- Tartelette aux pommes
- Salade d'agrumes





PLATEAUX-REPAS

Des plateaux-repas livrés en entreprise, une solution pratique pour le plus grand plaisir de vos collaborateurs et clients.

Nous vous proposons des repas de grande qualité et équilibrés qui s'adapteront à chaque moment de consommation. Les menus sont élaborés au plus près des tendances culinaires et en fonction des saisons.

PLATEAUX-REPAS



Nos menus des plateaux-repas varient en fonction des saisons. Pour consulter notre carte rendez-vous sur www.esat-pleyel.com

Plateaux-repas à partir de 20,50€ HT

Les Ateliers Gourmands, marque fédérant aujourd'hui 5 ESAT, présidée par l'ESAT Pleyel, est située dans 4 régions. Ces établissements et services d'aide par le travail proposent la fabrication et la livraison de plateaux-repas pour les déjeuners d'entreprises.



Créée en 2009 avec le soutien de grandes entreprises qui souhaitent voir se développer une offre commune dans ce domaine au sein du secteur du travail protégé et adapté, la marque remporte un franc succès avec une croissance d'environ 15% chaque année, et près de 40000 plateaux-repas livrés en 2019, tous ESAT confondus. Les ESAT proposent une gamme de menus communs, renouvelés à chaque saison, avec un système tarifaire homogène.

**N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR VOS RÉUNIONS,
SÉMINAIRE MAIS AUSSI POUR VOS REPAS QUOTIDIENS.**



BUFFETS

Véritable concentré de fraîcheur, notre offre buffet est composée de recettes inédites, originales et gourmandes. Notre chef cuisinier a imaginé des buffets complets et équilibrés, idéal pour passer un moment convivial entre collègues ou des convives.

BUFFET

10 personnes minimum

LE CLASSIQUE

prix HT/pers

22,00 €

LES ENTRÉES

- Salade d'endives au bleu et noix
- Risottis et pickles de betteraves chioggia
- Verrine butternut et tofu fumé, graines torrifiées



LES VIANDES & POISSONS

- Filet de poulet teriyaki
- Saumon mariné aux agrumes
- Pièce de bœuf rôti

LE VÉGÉTARIEN

- Salade de lentilles et fêta

PAIN



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes d'automne au romarin
- Taboulé aux fruits secs et aux herbes
- Salade de pommes de terre paysanne

ASSORTIMENT DE SAUCES

LES DESSERTS

- Crémeux chocolat et son sablé
- Tartelette crumble aux pommes
- Salade de fruits biologiques
- Tartelette au citron meringuée

BUFFET

10 personnes minimum

LE PRESTIGE

prix HT/pers

30,00 €

LES ENTRÉES

- Rillettes de saumon
- Foie gras et chutney de figues
- Salade écrevisse et frégola



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre grenaille et pleurotes
- Salade de chou vert aux carottes jaunes et raisins
- Potimarron et panais rôtis aux épices

LES VIANDES & POISSONS

- Brochette de sot-l'y-laisse
- Quasi de veau à la sauge
- Filet de rouget au pesto et poivronnade

ASSORTIMENT DE SAUCES

PAIN

LE VÉGÉTARIEN

- Salade de petit épeautre aux couleurs automnales



LES DESSERTS

- Verrine façon mont blanc
- Verrine de tapioca au lait de coco et agrumes
- Salade de fruits exotiques
- Charlotte aux poires

LES PETITS PLUS

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE (20 personnes)

50,00 € HT

LE PLATEAU DE FROMAGES AOP (20 personnes)

50,00 € HT



COCKTAILS

Nos cocktails sont réalisés par notre équipe dans la pure tradition traiteur, autour de produits frais et de saison. Ils ont été sélectionnés avec soin par notre chef afin de vous apporter un choix gustatif à la hauteur de vos exigences et de vos événements.

COCKTAIL LUNCH

COCKTAILS LUNCH - SALÉS

8 pièces (6 salées et 2 sucrées) – prix HT

22,00 €

- Mini pain bretzel saumon fumé
- Mini pain bretzel coleslaw pastrami
- Mini pain bretzel légumes confits et pesto
- Buns crudités
- Buns rôti de bœuf sauce béarnaise
- Buns rôti de dinde à l'ancienne
- Navette saveur crabe
- Navette poulet curry
- Navette saumon fumé fenouil
- Navette rillettes de thon
- Briochin foie gras
- Briochin fromage frais
- Briochin rillettes saumon fromage frais
- Pain suédois saumon fumé
- Pain suédois surimi concombre
- Pain suédois rillettes de maquereau
- Focaccia mozzarella légumes grillés

Verrine salée :

- Purée de panais, butternut
- Panna cotta, parmesan, volaille rôtie et pesto de roquette
- Purée de patates douces et effeuillée de cabillaud au citron vert
- Taboulé d'épeautre aux petits légumes

COCKTAILS LUNCH - SUCRÉES

- Tartelette citron
- Tartelette chocolat
- Tartelette framboise
- Cannelé
- Chou

Verrine sucrée :

- Panna cotta ananas passion
- Crémeux citron et sablé breton
- Mousse au chocolat
- Tiramisu



COCKTAILS

LE TOUT SALÉ - 5 PIÈCES SALÉES

12,00 €

Minimum 25 personnes - prix HT / pers

Canapés 3 Pièces

- Calisson de saumon au citron vert
- Moelleux tomate César
- Éventail de jambon, figue, noisette
- Fleur de blinis crevette
- Club foie gras, pain perdu
- Gaufre chorizo
- Le mimosa cerisette

Pain Surprise Gourmand 2 Pièces

- Saumon fumé, beurre citron
- Mousse de canard et chutney d'oignons
- Délice d'olives noires, tomates marinées
- Crème de Beaufort
- Brie, camembert, figue, noisette

LE TOUT SUCRÉ - 5 PIÈCES SUCRÉES

Minimum 25 personnes - prix HT / pers

12,00 €

Petits fours sucrés 3 Pièces

- Madeleine citron intense
- Croquant feuilletine coco
- Biscuit cacao, banane pécan
- Tartelette framboise pistache
- Gianduja et chocolat croustillant

- Moelleux poire et noisette
- Moelleux poire café
- Tartelette mangue coco

Macarons « Fruités » 2 Pièces

- Framboise, abricot-amande, citron cassis, pomme verte, noix de coco

SALÉ SUCRÉE - 5 PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES

12,00 €

Minimum 25 personnes - prix HT / pers

Canapés 3 Pièces

- Calisson de saumon au citron vert
- Moelleux tomate César
- Éventail de jambon, figue, noisette
- Fleur de blinis crevette
- Club foie gras, pain perdu
- Gaufre chorizo
- Le mimosa cerisette

Petits fours sucrés 2 Pièces

- Madeleine citron intense
- Croquant feuilletine coco
- Biscuit cacao, banane pécan
- Tartelette framboise pistache
- Gianduja et chocolat croustillant
- Moelleux poire et noisette
- Moelleux poire café
- Tartelette mangue coco

COCKTAILS

COCKTAIL 9 PIÈCES N°1

20,00 €

Minimum 25 personnes - prix HT / pers

Canapés - 3 Pièces

- Calisson de saumon au citron vert
- Moelleux tomate César
- Éventail de jambon, figue, noisette
- Fleur de blinis crevette
- Club foie gras, pain perdu
- Gaufre chorizo
- Le mimosa cerisette

Pain Surprise Gourmand - 2 Pièces

- Saumon fumé, beurre citron
- Mousse de canard et chutney d'oignons
- Délice d'olives noires, tomates marinées
- Crème de Beaufort
- Brie, camembert, figue, noisette

Briochins - 1 Pièce

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale

Petits fours sucrés 2 Pièces

- Madeleine citron intense
- Croquant feuilletine coco
- Biscuit cacao banane pécan
- Tartelette framboise pistache
- Gianduja et chocolat croustillant
- Moelleux poire et noisette
- Moelleux poire café
- Tartelette mangue coco

Macarons « Intemporels » 1 Pièce

- Chocolat, vanille, café, caramel, pistache, praliné aux noisettes

COCKTAILS

COCKTAIL 9 PIÈCES N°2

20,00 €

Minimum 25 personnes - prix HT / pers

Canapés 3 Pièces

- Calisson de saumon au citron vert
- Moelleux tomate César
- Éventail de jambon, figue, noisette
- Fleur de blinis crevette
- Club foie gras, pain perdu
- Gaufre chorizo
- Le mimosa cerisette

Petits fours sucrés 2 Pièces

- Entremets caramel pomme
- Moelleux pistache
- L'opéra café
- Financier litchi framboise
- Tartelette fraise pistache
- Le café contemporain
- Moelleux pain d'épices
- Caroline pistache

Brochettes salées 2 Pièce

- Bille de melon au Serrano
- Mozzarella tomate confite, ruban de courgette

Mini Blinis - 1 Pièce

- Noix de pétoncle crème douce
- Saumon fumé citron vert

Macarons « Fruités » 1 Pièce

- Framboise, abricot-amande, citron, cassis, pomme verte, noix de coco



COCKTAILS

COCKTAIL 12 PIÈCES N°1

26,00 €

Minimum 25 personnes - prix HT / pers

Canapés 4 Pièces

- Calisson de saumon au citron vert
- Moelleux tomate César
- Éventail de jambon, figue, noisette
- Fleur de blinis crevette
- Club foie gras, pain perdu
- Gaufre chorizo
- Le mimosa cerisette

Pain Surprise Gourmand 2 Pièces

- Saumon fumé, beurre citron
- Mousse de canard et chutney d'oignons
- Délice d'olives noires, tomates marinées
- Crème de Beaufort
- Brie, camembert, figue, noisette

Briochins 1 Pièce

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale

Mini Blinis 1 Pièce

- Noix de pétoncle crème douce
- Saumon fumé citron vert

Petits fours sucrés 2 Pièces

- Madeleine citron intense
- Croquant feuilletine coco
- Biscuit cacao, banane pécan
- Tartelette framboise pistache
- Gianduja et chocolat croustillant
- Moelleux poire et noisette
- Moelleux poire café
- Tartelette mangue coco

Macarons « Intemporels » 1 Pièce

- Chocolat, vanille, café, caramel, pistache, praliné aux noisettes

COCKTAILS

COCKTAIL 12 PIÈCES N°2

26,00 €

Minimum 25 personnes - prix HT / pers

Canapés 4 Pièces

- Calisson de saumon au citron vert
- Moelleux tomate César
- Éventail de jambon, figue, noisette
- Fleur de blinis crevette
- Club foie gras, pain perdu
- Gaufre chorizo
- Le mimosa cerisette

Mini Blinis 1 Pièce

- Noix de pétoncle crème douce
- Saumon fumé citron vert

Petits fours sucrés 3 Pièces

- Entremets caramel pomme
- Moelleux pistache
- L'opéra café
- Financier litchi framboise
- Tartelette fraise pistache
- Le café contemporain
- Moelleux pain d'épices
- Caroline pistache

Brochettes salées 1 Pièce

- Bille de melon au Serrano
- Mozzarella tomate confite, ruban de courgette

Pain Cube Bio 2 Pièces

- Mascarpone au saumon fumé
- Houmous de lentilles corail et carotte

Mini crêpe 1 Pièce

- Nutella
- Confiture de fraises



COCKTAILS

COCKTAIL 15 PIÈCES

34,00 €

Minimum 25 personnes - prix HT / pers

Canapés 4 Pièces

- Calisson de saumon au citron vert
- Moelleux tomate César
- Éventail de jambon, figue, noisette
- Fleur de blinis crevette
- Club foie gras, pain perdu
- Gaufre chorizo
- Le mimosa cerisette

Brochettes salées 2 Pièces

- Mozzarella, tomate confite, ruban de courgette
- Bille de melon au Serrano
- Bresaola, piquillos, courgette marinée

Petits fours sucrés 3 Pièces

- Entremets caramel pomme
- Moelleux pistache
- L'opéra café
- Financier litchi framboise
- Tartelette fraise pistache
- Le café contemporain
- Moelleux pain d'épices
- Caroline pistache

Pain Cube Bio 2 Pièces

- Mascarpone au saumon fumé
- Houmous de lentilles corail et carotte

Mini Blini 1 Pièce

- Noix de pétoncle crème douce
- Saumon fumé citron vert

Briochins 1 Pièce

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale

Macarons « Intemporels » 1 Pièce

- Chocolat, vanille, café, caramel, pistache, praliné aux noisettes

Mini crêpe 1 Pièce

- Nutella
- Confiture de fraises

LES PLATEAUX COCKTAILS

LES PLATEAUX SALÉS

prix HT

LE CANAPÉ GOURMET

50 pièces

90,00 €

Calissons de saumon au citron vert. Moelleux tomate César. Blinis curry, tourteau. Éventail de jambon, figue, noisette. Fleur de blinis crevette. Club foie gras, pain perdu. Gaufres chorizo. Le mimosa cerisette.

LE PAIN GOURMAND

AUX 5 PARFUMS

50 pièces

85,00 €

Saumon fumé, beurre citron. Mousse de canard et chutney d'oignons. Délice d'olive noire, tomate marinée. Crème de Beaufort. Brie, camembert, figue, noisette.

TENTATION

24 pièces

75,00 €

Cubik de foie gras à la poire. Galette au poulet vegan. Croq radis vert, bresaola, basilic. Gambas tandoori, crème citron ananas. Cookie chèvre mangue et fruits de la passion. Le croquant bio lentilles jaunes et crevette. Jeu de cèpes. Ruban de jambon de la forêt noire et mikado de légumes.

PAIN « CUBE BIO »

54 pièces

100,00 €

Mascarpone au saumon fumé. Houmous de lentilles corail et carotte.

. 23 .





LES PLATEAUX SALÉS

prix HT

LE CRAZY BAGEL

48 pièces

80,00 €

Bagels graines au pastrami fromage moutarde à l'ancienne. Bagels oignons frits au cheddar fromage aromatisé tzatziki mayonnaise. Bagels sésame au poulet oignon Grana Padano. Bagels pavot au saumon fromage ciboulette.

MINI NAVETTES GARNIES

48 pièces

55,00 €

Rillettes aux deux saumons. Fromage ail et fines herbes. Courgettes grillées et fromage au basilic.

LE BLINIMINI LIMON

45 pièces

95,00 €

Oeuf de caille, crème de raifort. Rillettes de saumon. Noix de pétoncle, effluves provençales. Crabe, crème de curry. Maquereau, graines de moutarde.

BROCHETTES « SAVEUR »

30 pièces

90,00 €

Mozzarella, tomate confite, ruban de courgette. Comté, figue, raisin.



LES PLATEAUX SUCRÉS

prix HT

LE MACARON VARIÉ

40 pièces

60,00 €

LE MINI CANNÉLÉ

35 pièces

35,00 €

LE FOLI'CHOUX

48 pièces

90,00 €

LA MIGNARDISE

40 pièces

60,00 €

LE CRÉPIER

24 pièces

48,00 €

LE MINI MOELLEUX

AU CHOCOLAT

35 pièces

55,00 €

LES PLATEAUX SUCRÉS

prix HT

LE COLLECTION

48 pièces

80,00 €

Croustillants panna cotta café. Tartelettes crémeux noix. Carrés croquants chocolat ganache décors plaquette chocolat. Croquinettes gélifié de griotte décors plaquette. Danois crème pistache décors plaquette chocolat pistache. Financiers crème amande. Cadres praliné chocolat. Financiers pistache mousse fruits rouges vanille plaquette chocolat.

PETITS FOURS CHOCOLAT

48 pièces

80,00 €

Carrés feuilletines parfum chocolat café. Moelleux thé ganache au thé. Financiers griottine décor. Mendiants gianduja noix pistache. Mendiants gianduja amande pistache. Feuilletines riz. Savarins whisky.

LA GOURMANDISE SUCRÉE

48 pièces

92,00 €

Madeleine citron intense. Croquant feuilletine coco. Biscuit cacao, banane pécan. Tartelette framboise pistache. Gianduja et chocolat croustillant. Moelleux poire et noisettes. Moelleux à la poire et café. Tartelette mangue coco.





BOISSONS

Café, thé et jus de fruits biologiques « La Ferme des Possibles », les incontournables softs traditionnels ainsi qu'une sélection de vins et champagnes seront un petit plus pour accompagner vos événements et ainsi combler totalement vos convives.

BOISSONS

LA PAUSE CAFÉ BIO **20,00 €** prix HT / pour 7 pers.

- 1 thermos de café 1 L
- 7 gobelets café 10 cl
- 7 dosettes de sucre de canne bio
- 7 agitateurs
- 7 serviettes biodégradables

SOFTS prix HT

- Coca-Cola 1,25 L **3,50 €**
- Évian 1,5 L **2,50 €**
- Badoit 1 L **2,80 €**
- Évian 50 cl **1,50 €**
- Badoit 50 cl **1,80 €**

LA PAUSE THÉ BIO **20,00 €** prix HT / pour 5 pers.

- 1 thermos d'eau chaude 1 L
- 5 sachets variés de thé bio
- 5 gobelets à thé 18 cl
- 5 dosettes de sucre de canne bio
- 5 agitateurs
- 5 serviettes biodégradables

VIN ET CHAMPAGNE prix HT

- Champagne Collet **30,00 €**
- Rosé A.O.C Touraine **15,00 €**
- Rouge A.O.C Touraine **15,00 €**
- Blanc A.O.C Touraine **16,00 €**
- Cidre brut **10,00 €**
- Cidre doux **10,00 €**

JUS DE FRUITS BIO 75 CL **5,00 €** **« LA FERME DES POSSIBLES »**

prix HT

- Orange bio
- Pomme bio
- Pomme cassis bio
- Pomme passion bio
- Pomme raisin bio
- Philtre d'amour bio (pomme, cannelle, cassis, thym, gingembre, menthe)

LIVRAISONS ET SERVICES

TARIFS LIVRAISONS

prix HT

• Zone 1 (75, 92 nord, 93, 95 est)	40,00 €
• Zone 2 (92 sud, 94, 95 centre, 93 est)	60,00 €
• Zone 3 (77 nord, 78 nord, 91 nord, 95 ouest)	80,00 €
• Zone 4 (78 sud, 91 sud)	100,00 €
• Zone 5 (77 sud etc.)	Sur devis

Tarif majoré le samedi **+50%**

Tarif majoré les jours fériés et le dimanche **+100%**

TARIFS SERVICE MAÎTRE D'HÔTEL

prix HT

• Service maître d'hôtel 1 personne - vacation 6h	250,00 €
Heure supplémentaire par personne au service	50,00 €
• Service maître d'hôtel 2 personnes* - vacation 6h <i>1 référent et 1 salarié en situation de handicap ou en insertion</i>	400,00 €
Forfait installation – 1h	50,00 €

TARIFS LOCATIONS

prix HT

• Location de vaisselles et de matériels	sur devis
• Livraison et récupération du matériel	sur devis

RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

L'ESAT PLEYEL-NOVAEDIA propose un service respectueux de l'environnement. Les menus sont élaborés en cohérence avec les saisons.

Les contenants sont conçus à partir de matériaux recyclables.

Un service de livraison de proximité.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Les présentes Conditions Générales des ventes s'appliquent aux relations entre, d'une part, le Client professionnel d'autre part, ESAT PLEYEL. Tout achat ou commande implique de la part du professionnel l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

Seules les clauses particulières des contrats signés avec le Client pourront compléter, préciser ou modifier les présentes.

Toute information et tous visuels contenus dans notre brochure, sur notre site Internet ou sur tout autre support ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle. Ils pourront être modifiés à tout moment.

ARTICLE 1 – Statut juridique de la société : ESAT PLEYEL Etablissement et Service d'aide par le travail « Hors les Murs » dont le siège social est au 3 avenue de l'Europe 92300 Levallois-Perret N° de Siret : 775 726 482 00265 / Code NAF : 8810C – TVA intracommunautaire FR 787 757 264 82

ARTICLE 2 – Notre offre :

Les produits sont conformes à la réglementation en vigueur en France. Nos allergènes sont disponibles sur simple demande auprès de notre service commercial.

Certains produits peuvent être substitués par leur équivalence ou un produit de gamme supérieur dans le cas d'un manque de réapprovisionnement. Cela peut entraîner une modification des allergènes.

Les produits sont conditionnés sur plateaux, saladiers, boîtes cocktails, cartons micro cannelures 450x330x360 ou containers isothermes selon la disponibilité et l'accessibilité du site.

Un concept décoration peut vous être proposé à partir de 50 personnes. Tous les accessoires de décoration sont consignés et seront facturés en cas de non-restitution ou de détérioration. Veuillez consulter notre service commercial pour l'élaboration d'un devis personnalisé, décoration, thématique, etc. Nous vous proposons également des sacs de glaçons d'environ 20 kg. Tous nos tarifs sont disponibles auprès de notre service commercial.

ARTICLE 3 - Procédure de commande : Les commandes seront à envoyer par e-mail esat93.commercial@laresidencesociale.org du lundi au vendredi de 8h30 à 17h (pas de commande les jours fériés, mois d'août, vacances de Noël et jour de l'An). Elles doivent être passées minimum 72H à l'avance pour les « Petits-déjeuners biologiques » et 96H pour toute autre prestation. Concernant les commandes « Buffets », les prestations du lundi ne seront validées qu'à partir de 50 convives minimum.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Exemple de planning de réservations « Petits-Déjeuners » (semaine type sans jour férié).

LIVRAISON SOUHAITÉE	COMMANDE AU PLUSTARD
Le lundi	le jeudi précédent à 10h
Le mardi	le vendredi précédent à 10h
Le mercredi	le lundi précédent à 10h
Le jeudi	le mardi précédent à 10h
Le vendredi	le mercredi précédent à 10h

Exemple de planning autre prestation (semaine type sans jour férié).

LIVRAISON SOUHAITÉE	COMMANDE AU PLUSTARD
Le lundi	le mercredi précédent à 10h
Le mardi	le jeudi précédent à 10h
Le mercredi	le vendredi précédent à 10h
Le jeudi	le vendredi précédent à 10h
Le vendredi	le mardi précédent à 10h

Ces délais sont fixés selon les règles de traçabilité de l'HACCP, afin d'optimiser au mieux la qualité des produits.

ARTICLE 4 – Conditions de paiement

Paiement à date de réception de facture, sauf accord-cadre spécifique.

ARTICLE 5 – Conditions de livraison et Participation Transport et Logistique

Livraison du lundi au vendredi de 8h00 à 19h00 (hors week-end et jours fériés). Le client devra préciser, lors de la prise de sa commande, l'heure de livraison souhaitée sur une plage horaire de 1h. Pour impératif d'horaires de livraison, pour les week-ends et jours fériés, le client devra consulter notre service commercial.

Concernant les coûts de participation de transport et logistique, nos tarifs sont disponibles auprès de notre service commercial.

ARTICLE 6 – Conditions d'annulation

Afin d'annuler ou modifier une commande, le client devra impérativement contacter l'ESAT PLEYEL par téléphone au **01.49.40.18.53**, puis **confirmer sa demande par e-mail à**

esat93.commercial@laresidencesociale.org

et ceci dans un délai de 48h avant la prestation. Passé les 48h de délai, la prestation sera due.

L'auteur de toute commande ou réservation est irréfragablement présumé avoir accepté les présentes conditions sans restriction, ni réserve.

ARTICLE 7 – Force majeure, Covid

Pour tout retard dû à un cas de force majeure ou pour toute autre cause, quelle qu'elle soit, indépendante de la volonté de l'ESAT PLEYEL, notamment en cas d'événements spéciaux, éléments extérieurs (grèves, intempéries...), le montant de la commande restera à la charge du client à 100 %.

ARTICLE 8- Responsabilité

Les produits doivent être conservés à une température positive entre 0 et +3°C et consommés le jour « J » de la livraison.

ESAT PLEYEL décline toute responsabilité dans le cas où les produits livrés ne seraient pas consommés dans le délai indiqué ou ne seraient conservés dans les conditions optimales indiquées ci-dessus.

L'ESAT PLEYEL déclare être dûment assurée auprès de la compagnie d'assurance la MAIF responsabilités civiles sous le numéro 4082302 J.



ESAT
Pleyel

x

novaedia
Locale, durable & solidaire

01 49 40 18 53

esat93.commercial@laresidencesociale.org

29 rue d'Amiens

93240 STAINS

Retrouvez-nous sur www.esat-pleyel.com