



ESAT
Pleyel

COLLECTION 2022

FRUITS AU BUREAU . PETIT-DÉJEUNER . TRAITEUR



01 49 40 18 53

esat93.commercial@laresidencesociale.org

29 rue d'Amiens

93240 STAINS

Retrouvez-nous sur www.esat-pleyel.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 et variée, gourmande et aux saveurs multiples. Une cuisine simple, savoureuse et de saison qui mettra tous 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 des quartiers populaires. 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, géosourcés 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 de 6% de travailleurs handicapés pour votre entreprise de plus de 20 salariés et ainsi 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 et en situation d'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 événements.



PETITS DÉJEUNER BIOLOGIQUES PAUSES GOURMANDES

PETITS-DÉJEUNERS BIO

Exemple pour 10 personnes

10,00 € HT

- 30 mini viennoiseries bio
- 1 jus d'orange bio
- 1 jus de pomme bio
- 1L de café bio en thermos
- 1L d'eau chaude et un assortiment de thés bio
- Fournitures biodégradables

CAFÉ GOURMAND

Exemple pour 10 personnes

10,00 € HT

- 30 petits fours sucrés
- 2 jus de fruits bio
- 1L de café bio en thermos
- 1L d'eau chaude et un assortiment de thés bio
- Fournitures biodégradables

LES PETITS PLUS

- Plateau de 24 mini viennoiseries **36,00 € HT**
- Plateau de 24 petits fours secs sucrés **36,00 € HT**
- Petite Corbeille de fruits bio de saison **20,00 € 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 evian 50 cl **1,50 € HT**
- Eau de source evian 1,5 L **2,50 € HT**

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



SNACKING

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



SNACKING

SANDWICH – DESSERT

prix HT

10,00 €



SALADE – DESSERT

prix HT

12,00 €

LES SALADES

- La César
- La parisienne
- La nordique
- La végétarienne

LES SANDWICHS

- L'océan
- Le mixte
- Le fermier
- Le végétarien



LES DESSERTS

- Salade de fruits
- Mousse au chocolat
- Tiramisu
- Tarte aux pommes
- Tarte au chocolat



BUFFETS

Inspiré par les tendances culinaires du moment et les produits locaux de saison de "La Ferme des Possibles", notre chef cuisinier a imaginé des buffets complets et équilibrés pour passer un moment convivial entre collègues ou avec des convives. Véritable concentré de fraîcheur, notre buffet est composé des recettes inédites, originales et gourmandes.



BUFFET

10 personnes minimum

LE CLASSIQUE

prix HT/pers

22,00 €



LES ENTRÉES

- Taboulé vert
- Tartare de thon
- Salade pamplemousse crevette

LES VIANDES & POISSONS

- Pièce de bœuf
- Filet de poulet tex-mex
- Duo de saumon (mariné au citron et au sésame)

LE VÉGÉTARIEN

- Salade de pois chiches

PAIN TRANCHÉ

ASSORTIMENT DE SAUCES



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes du soleil rôtis
- Nouilles sautées aux légumes
- Salade de pommes de terre
- Salade d'haricots verts

LES DESSERTS

- Salade de fruits
- Mousse au chocolat
- Tiramisu
- Tarte aux pommes
- Tarte au chocolat

LE PLATEAU DE FROMAGES

En supplément : 40,00€ HT
(10 personnes)

BUFFET

10 personnes minimum

LE PRESTIGE

prix HT/pers

35,00 €

LES ENTRÉES

- Guacamole crevette
- Chèvre frais aux légumes croquants
- Chèvre frais au magret fumé
- Tartare de saumon

LES VIANDES & POISSONS

- Brochette d'agneau
- Magret de canard laqué
- Brochette de gambas

LE VÉGÉTARIEN

- Tofu fumé & kasha

LE PLATEAU DE FROMAGES

- Fourme d'Ambert AOP
- Comté AOP
- Cantal AOP

PAIN TRANCHÉ



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Taboulé de quinoa & grenade
- Pommes de terre grenaille rôties au balsamique
- Salade de légumes croquants

ASSORTIMENT DE SAUCES

LES DESSERTS

- Salade de fruits
- Tiramisu
- Dôme chocolat mandarine
- Dôme mangue passion
- Charlotte aux fruits rouges

LES PETITS PLUS

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE

Assortiment de Rosette, chorizo, jambon de Paris, jambon de Serrano.

50,00 € HT

LE PLATEAU DE FROMAGES AOP

Assortiment de Camembert AOP, bleu d'auvergne AOP, comté AOP.

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

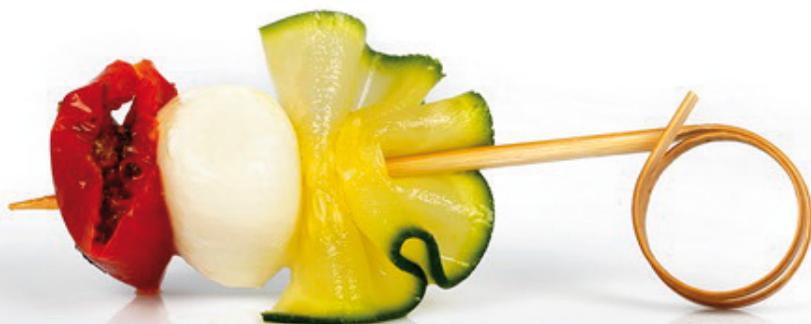
8 pièces (6 salées et 2 sucrées) – prix HT

22,00 €

- Mini pain bretzel saumon fumé
- Mini pain bretzel coleslaw pastrami
- Mini pain bretzel légumes confits et pesto
- Buns crudités
- Buns rôtis bœuf sauce béarnaise
- Buns rôtis 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

COCKTAILS LUNCH - SUCRÉES

- Mousse au chocolat
- Tiramisu
- Tartelette citron
- Tartelette framboise
- Cannelé
- Chou



COCKTAILS PRESTIGES

LE PRESTIGE 5 PIÈCES

prix HT / pers, **10,00 €**

- 3 salées et 2 sucrées
- Le tout salé (5 pièces salées)
- Le tout sucré (5 pièces sucrées)

LE PRESTIGE 9 PIÈCES

prix HT / pers, **18,00 €**

- 6 salées et 3 sucrées

LE PRESTIGE 12 PIÈCES

prix HT / pers, **22,00 €**

- 8 salées et 4 sucrées

LE PRESTIGE 15 PIÈCES

prix HT / pers, **30,00 €**

- 10 salées et 5 sucrées

. 15.



LES PLATEAUX COCKTAILS

LES PLATEAUX SALÉS

prix HT

LE CANAPÉ GOURMET

50 pièces

85,00 €

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. Gaufre chorizo. Le mimosa cerisette.

LE PAIN GOURMAND AUX 5 PARFUMS

50 pièces

80,00 €

Saumon fumé, beurre citron. Mousse de canard et chutney d'oignons. Délice d'olive noire, tomate marinée. Crème de beaufort. Brie, camembert, figues, noisettes.

L'ÉPICURIEN

24 pièces

70,00 €

Barrette de foie gras au vin chaud parée d'or. Crackers de saumon au yuzu et cresson. Vegan food. Gambas tandoori, crème de citron, ananas. Risotto de caille aux notes fumées. Le cookie chèvre, mangue et fruit de la passion.

PAIN « CUBE BIO »

54 pièces

100,00 €

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

. 16 .



LES PLATEAUX SALÉS

prix HT

LE CRAZY BAGELS

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.

LE PIC FRAICHEUR

36 pièces

50,00 €

Bresaola papaye. Coppa mozzarella au pesto. Dinde aux épices, fromage de chèvre ciboulette. Pastrami de bœuf, polenta à l'abricot. Poulet tandoori, tomate aux herbes aromatiques. Poulet à la provençale abricot.

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

90,00 €

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

LE CANAPÉ GÉNÉREUX

44 pièces

80.00 €

Bagel bresaola relevé à la moutarde. Club foie gras, pain perdu. Gaufre chorizo. Calisson de saumon au citron vert. Muffin citron, chèvre frais au basilic. Compression de blinis, St-Jacques, sarrasin. Buns polenta, rillettes de sardines et dés de tomates.

WOODBBOX CRUDITÉS

LE GRAND COFFRET 2,5 KG

environ 50 personnes

120,00 €

Carottes. Concombres. Tomates cerises. Choux fleurs et sauce fromage blanc ciboulette.



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 CRÊPIER

24 pièces

48,00 €

Nutella, confiture de fraises.

LE MINI MOELLEUX

AU CHOCOLAT

35 pièces

55,00 €

LES PLATEAUX SUCRÉS

prix HT

LE CHOCO EXCELLENCE

54 pièces

90,00 €

Carré succès amande ganache chocolat, tartelettes ganache chocolat gélifié framboise, tartelettes ganache chocolat, tartelette mousse chocolat blanc menthe, carolines chocolat, tartelettes ganache chocolat café, tartelettes ganache entière, financiers abricot parfum chocolat décor pistache.

L'ÉMOTION

36 pièces

65,00 €

Dôme pommes caramélisées, coques macaron rose confiture pêche de vigne chocolat blanc, bouchées chocolats café croustillant amandes caramélisées crémeux chocolat noir, éclairs pralinés amandes caramélisées dorées.

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 poire café. Tartelette mango coco.



BOISSONS

Café et thé bio, jus de fruits biologiques « La Ferme des Possibles », les incontournables softs traditionnels ainsi qu'une sélection de vins et champagne seront un petit plus pour accompagner vos évènements 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 1,5 L **3,50 €**
- Evian 1,5 L **2,50 €**
- Badoit 1 L **2,80 €**
- Evian 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 de thé bio variés
- 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)

LIVRAISON 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 au-delà de 17h en semaine **+50%**

Samedi **+50%** et Dimanche **+100%**

TARIFS SERVICES

prix HT

• Service (2 pers)*	400,00 €
<i>1 référent et 1 salarié en situation de handicap ou en insertion</i>	
Forfait installation – 1h	60,00 €
• Service 1 personne supplémentaire – minimum 6h	200,00 €
Heure supplémentaire par personne au service	40,00 €

TARIFS LOCATIONS

prix HT

• Location de matériel	sur devis
• Livraison et récupération de 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.

Toutes informations 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 toutes autres prestations. Concernant les commandes « Buffets », les prestations du lundi ne seront validées qu'à partir de 50 convives minimum.

CONDITIONS GÉNÉRALES DEVENTES

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 autres prestations (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

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 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.



01.49.40.18.53

Esat-commercial@laresidencesociale.org
29 rue d'Amiens
93240 STAINS

retrouvez-nous sur www.esat-pleyel.com