



01 49 40 18 53 esat93.commercial@laresidencesociale.org 29 rue d'Amiens 93240 STAINS

Retrouvez-nous sur $\underline{www.esat-pleyel.com}$

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 vous 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 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 en situation de handicap 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 recyclé).
- 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

 NEW
 Bocal de fruits secs bio 600g
 25,00 € 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

10.00 € HT/pers

Exemple pour 10 personnes

- 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

GOÛTER GOURMAND

10,00 € HT/pers

Exemple pour 10 personnes

- 30 petits fours sucrés (3 petits fours sucrés par personne)
- 1 jus de pomme bio
- 1 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 sucrés	40,00 € HT
Brioche 8 parts	20,00 € HT
• Plateau de 8 madeleines	20,00 € HT
• Plateau de fruits bio 2 kg	15,00 € 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
• Eau gazeuse Badoit 50 cl	1,80 € HT
• Eau gazeuse Badoit 1L	2,80 € HT

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



PANIERS-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.

PANTERS-REPAS

SANDWICH - DESSERT

prix HT **15.00 €**

SALADE - DESSERT

prix HT **15.00 €**

LES SANDWICHS

• Le thon

Pain bagnat, thon, mayonnaise, crudités, œuf.

Le mixte

Pain fleur de Solène, jambon de dinde, emmental, beurre.

Le fermier

Pain ciabatta, poulet, tomate, roquette, comté, mayonnaise.

• Le végétarien

Pain bagnat, cream cheese, poivron, tomate, roquette.



LES SALADES

La Caesar

Roquette, tomate, poulet, croûtons, parmesan, œuf.

· La crudités thon

Mélange de salades, tomate, concombre, maïs, thon, sauce balsamique.

• La végétarienne

Roquette, tomate, concombre, poivron, mozzarella, olives noires, œuf, sauce balsamique.

LES DESSERTS

Le cheesecake

Fruits rouges et Spéculoos

La salade de fruits

Fruits biologiques de saison

La charlotte au chocolat

Biscuits cuillères garnis de mousse au chocolat





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.

PLATFALIX-RFPAS



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 souhaitaient 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, SÉMINAIRES 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 avec vos convives.

BUFFFT

10 personnes minimum

LE CLASSIQUE

prix HT/pers 22,00 € kit de fournitures biodégradables 3,00 € (couverts, assiettes, gobelets, serviettes)

LES ENTRÉES

- Plateau de mezze (poivrons confits, tzatzíki, houmous) et ses blinis
- Wrap tomate roquette poulet sur lit de cream cheese au piment d'Espelette
- Salade de légumes croquants (choufleur, brocoli, carotte, radis)

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Orecchiettes aux courgettes, poivrons et mozzarella
- Sucrine et julienne de carottes champignons et cacahuètes
- Salade de mâche, tomates cerises, cerneaux de noix et raisins secs
- Salade de pommes de terre, fèves et tomates cerises





LES PLATS

- Brochette de poulet au paprika et poivrons
- Dos de colin à la provençale
- Tataki de bœuf

LE VÉGÉTARIEN

 Aubergines, tomates séchées, courgettes et tomme de brebis

PAIN ASSORTIMENT DE SAUCES

LES DESSERTS

- Verrine de crème mascarpone au caramel sur brisures de cookie
- Charlotte au chocolat
- Tartelette aux fruits de saison
- Clafoutis aux fruits (selon la saison)

BUFFFT

10 personnes minimum

LE PRESTIGE

prix HT/pers 32,00 € kit de fournitures biodégradables 3,00 € (couverts, assiettes, gobelets, serviettes)

LES ENTRÉES

- •Tian de légumes sur lit de pâte feuilletée et son huile à la truffe
- Tagliatelles de légumes et pois gourmands, vinaigrette à l'orange
- •Ceviche de bar aux deux citrons et fruits de la passion

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Millet aux asperges, radis, edamame, copeaux de parmesan
- Salade de jeunes pousses d'épinards, roquette, fenouil et sa vinaigrette au citron
- Duo de pommes de terre rôties et brocolis aux tomates séchées et chèvre frais

ASSORTIMENT DE SAUCES PAIN





IFS PLATS

- Magret de canard nappé au miel et balsamique
- Filet de daurade et sa sauce vierge
- Suprême de volaille et sa croûte aux baies de timut
- Veau vitello tonnato

LE VÉGÉTARIEN

 Cœurs d'artichauts accompagnés de fêta, olives kalamata et citron confit

LES DESSERTS

- Crème de lait pistache et fruits rouges
- Tiramisu au citron
- Lingot croustillant fruits rouges litchi
- Crème chocolatée et framboises sur sa coque de macaron

LES PETITS PLUS

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE (20 personnes)
LE PLATEAU DE FROMAGES AOP (20 personnes)

50,00 € HT 50,00 € HT



Nos cocktails sont réalisés par notre équipe dans la pure tradition traiteur, avec des 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 au choix (6 salées et 2 sucrées) – prix HT

22.00€

- Mini pain bretzel coleslaw pastrami
- Mini pain bretzel légumes confits pesto
- Buns crudités
- Buns rôti de bœuf sauce tartare
- Buns poulet crudités
- Navette saveur crabe
- Navette poulet curry
- Navette saumon fumé fenouil
- Navette rillettes de thon

Verrine salée :

- Purée de petits pois menthe et fêta
- Taboulé aux fruits secs et houmous de mais à la coriandre

COCKTAILS LUNCH - SUCRÉES

- Tartelette framboise pistache
- Tartelette exotique
- Tartelette au chocolat
- Cannelé
- Chou

- Navette bleu et noix
- Briochin fromage frais
- Briochin caviar de poivrons
- Briochin houmous
- Pain suédois saumon fumé
- Pain suédois rillettes de maquereau
- Focaccia mozzarella légumes grillés
- Club poulet curry
- Club thon
- Club tapenade cream cheese

Brochette

- Billes de mozzarella et tomates cerises
- Queues de crevettes épicées et fruits exotiques

Verrine sucrée :

- Crème mascarpone au caramel sur brisures de cookie
- Crème de lait pistache et fruits rouges
- Tiramisu citron



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, fique, 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

COCKTAIL 9 PIÈCES

20.00€

Minimum 25 personnes - prix HT / pers

Canapés - 3 Pièces

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

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

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



Macarons « Intemporels » 1 Pièce

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

COCKTAIL 12 PIÈCES

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

Briochins 1 Pièce

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale

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 « Intemporels » 1 Pièce

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

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

Mini Blinis 1 Pièce

- Noix de pétoncle crème douce
- Saumon fumé citron vert



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 PLATFAUX 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, fique, 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.





LES PLATEAUX SALÉS

prix HT

LE CRAZY BAGEL

48 pièces

\$0.00€

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.

MINI TORTILLAS

48 pièces

80,00€

Fromage de chèvre, poulet jambon Serrano et saumon fumé.

MINI CLUBS SANDWICHS

40 pièces

55,00€

Poulet tikka sur pain aux épinards, tzatzíkis sur pain nordique, poivrons tomate sur pain au noix, avocats tomate sur pain à la tomate.

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 CANNELÉ 35 pièces	35,00€
LE CRÊPIER 24 pièces	48,00€	MINI TROPÉZIENNES 35 pièces	45,00 €
MICRO DONUTS 48 pièces	45,00€	MINI MUFFINS SUCRÉS 42 pièces	45,00€
LE MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT 35 pièces	55,00 €	MINI MERVEILLEUX 48 pièces	80,00€



LES PLATEAUX SUCRÉS

prix HT

LE COLLECTION

48 pièces

80.00€

Croustillants panna cotta café. Tartelettes crémeux noix. Carrés croauants chocolat aanache décors plaauette chocolat. Croquinettes aélifié de griotte décors plaquette. Danois crème pistache décors plaquette chocolat pistache. **Financiers** crème amande. Cadres praliné chocolat. Financiers pistache fruits mousse rouges vanille plaquette chocolat.

PETITS FOURS CHOCOLAT

48 pièces

80,00€

Carrés feuilletines parfum chocolat café Moelleux thé aanache au thé **Financiers** ariottine décor **Mendiants** aianduia noix pistache Mendiants aianduia 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

SOFTS

prix HT

• Cidre doux

10.00€

20.00€

		•	
 1 thermos de café 1 L 6 gobelets café 10 cl 6 dosettes de sucre de c 6 agitateurs 6 serviettes biodégrado 		 Coca-Cola 1,25 L Évian 1,5 L Badoit 1 L Évian 50 cl Badoit 50 cl 	3,50 € 2,50 € 2,80 € 1,50 € 1,80 €
LA PAUSE THÉ BIO prix HT / pour 5 pers.	20,00 €	VIN ET CHAMPAGNE prix HT	
 1 thermos d'eau chaue 5 sachets variés de thé 5 gobelets à thé 18 cl 5 dosettes de sucre de 5 agitateurs 	bio	 Champagne Collet Rosé A.O.C Touraine Rouge A.O.C Touraine Blanc A.O.C Touraine Cidre brut 	30,00 € 15,00 € 15,00 € 16,00 €

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

• 5 serviettes biodégradables

prix HT

- Orange bio
- Pomme bio
- Pomme cassis bio

LA PAUSE CAFÉ BIO

prix HT / pour 6 pers.

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

LIVRAISONS ET SERVICES

TARIES 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	400,00 €
1 référent et 1 salarié en situation de handicap ou en insertion	
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. consulter Veuillez notre service commercial pour l'élaboration d'un devis personnalisé, décoration. thématique, etc. Nous vous proposons également des sacs de 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
PLUS TARD
Le lundi
Le mardi
Le mercredi
Le jeudi précédent à 10h
Le mercredi
Le jeudi
Le jeudi
Le mardi précédent à 10h
Le vendredi le mardi précédent à 10h
Le vendredi le mercredi précédent à 10h

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

LIVRAISON
SOUHAITÉE
Le lundi
Le mardi
Le mercredi
Le mercredi
Le mercredi
Le vendredi

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'FSAT PI FYFI par téléphone au 01 49 40 18 53 confirmer puis 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.

FSAT PI FYFI décline toute responsabilité dans le cas où les produits livrés ne sergient pas consommés dans le délai indiaué ou sergient conservés dans les conditions optimales indiquées cidessus.

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



.31.