

SAISON
ETE 2021



PLATEAUX REPAS

ESAT Pleyel

LES MENUS DES CHEFS ATELIERS GOURMANDS

NOTRE NOUVELLE OFFRE POUR UN DEJEUNER "SUR LE POUCE"

LUNCHBOX VEGETARIENNE

- Salade composée à base de quinoa
- Salade de fruits

9,80 €

LUNCHBOX VIANDE

- Aiguillettes de poulet, pâtes, poivrons grillés et sauce pesto
- Crème brûlée

9,80 €

LUNCHBOX POISSON

- Dorade, riz et fèves, sauce citron et aneth
- Tartelette aux pommes

9,80 €

LUNCHBOX DU JOUR

- Plat du jour
- Dessert du jour

9,80 €

ET TOUJOURS NOS SAVOUREUX PLATEAUX-REPAS POUR UN REPAS COMPLET

TRADITION

- Salade romaine façon césar
- Poulet sauce basilic, riz basmati et poêlée de courgettes
- Fromage et son pain
- Tarte à l'abricot

19,50 €

VEGETARIEN

- Tartare de légumes, pita
- Riz basmati et duo de carottes
- Fromage et son pain
- Nectarine rôtie à la verveine

19,50 €

CLASSIQUE

- Tartare de légumes, pita
- Pièce du boucher*, sauce aux herbes, gaufre de rosti et tomate provençale
- Fromage et son pain
- Nectarine rôtie à la verveine

23,00 €

GOURMET

- Tatin méditerranéenne
- Aiguillettes de canard aux pêches et quatre épices, rosace de pommes de terre Anna, duo de carottes
- Fromage et son pain
- Coeur coulant au chocolat

26,00 €

LA SIGNATURE DES CHEFS DE PLEYEL

SAVEURS

- Gaspacho de saison
- Filet de cabillaud sauce safranée, quinoa et ses brocolis
- Fromage et son pain
- Dacquoise framboise coco

19,50 €

ÉQUILIBRE

- Tomate mozzarella au vinaigre de framboise et basilic
- Pavé de saumon crème de laitue, linguine et ses petits légumes
- Fromage et son pain
- clafoutis aux fruits de saison

23,00 €

PLAISIR

- Salade de céréales aux légumes d'été
- Flet de sandre sauce mousseline, rigatti et sa poêlée d'artichauts
- Fromage et son pain
- Ricotta abricot pistache

26,00 €

*VIANDE BOVINE
ORIGINE ALLEMAGNE



ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATEAUX-REPAS

Allergènes crustacés oeuf poisson arachide soja lait fruit à coque céleri moutarde graines de sésame sulfites lupin mollusque gluten

Plateaux	crustacés	oeuf	poisson	arachide	soja	lait	fruit à coque	céleri	moutarde	graines de sésame	sulfites	lupin	mollusque	gluten
TRADITION		X	X		X	X	X				X			X
VÉGÉTARIEN	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X
CLASSIQUE	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X
GOURMET	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
SAVEUR		X	X			X	X				X	X		X
ÉQUILIBRE		X			X	X	X							X
PLAISIR	X		X		X	X	X	X			X	X	X	X
DÉCOUVERTE		X	X		X	X	X				X			X

Les allergènes présents dans les lunch box sont disponibles sur demande.





NOS BOISSONS

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

FRAIS DE LIVRAISON PLATEAUX-REPAS

NOMBRE DE PLATEAUX-REPAS	TARIF
1 à 14	de 40 à 120€ selon la destination
Au-delà de 15	Livraison offerte

Pour les lunch box, nous consulter

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

1/ CLAUSE GENERALE

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/ ACCEPTATION DES COMMANDES

Pour être prise en compte, les commandes écrites devront impérativement mentionner :

- L'entité et adresse de facturation exacte
- L'entité et adresse de livraison si différente
- L'heure de livraison
- Le minimum de commande prévue (Cocktail/Buffer, minimum 10pers., Plateaux repas, minimum 5 pers.)

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, y compris télécopie et courrier électronique, 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 48 h, l'acheteur est tenu de régler la totalité de la commande ou du devis accepté.

4/ LIVRAISON

Veillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées de 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 de travail, de l'arrêt des transports, du fait du prince ou en cas de force majeure. Toute réclamation, pour être valable, devra être adressée au prestataire dans les formes légales au plus tard dans les quarante

huit heures après réception de la marchandise. Par mesure d'hygiène, aucun produit alimentaire ne pourra être repris ni échangé.

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 de la prestation. Les prix s'entendent toujours hors taxes.

6/ MODALITES DE PAIEMENT

Sauf stipulation contraire toute facture émise par l'ESAT Pleyel est payable par chèque libellé à l'ordre de Association La Résidence Sociale « ESAT Pleyel » A défaut de paiement des sommes dues par le client à leur date d'exigibilité, l'ESAT Pleyel pourra de plein droit sans formalités ni mise en demeure préalable et sans préjudice de ses autres droits et/ou actions appliquer des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi le taux d'intérêt légal auquel s'ajouteront les frais inhérents à ce retard.

7/ RESPONSABILITE ET GARANTIE

Nos plateaux repas, buffets ou cocktails doivent être conservés dans un endroit propre, frais et sec. Nos recettes sont élaborées pour être dégustées froides et dès leur livraison. L'ESAT Pleyel ne pourra en aucun cas être tenue responsable du non respect des conditions de conservation des produits alimentaires sachant que les conditions optimales de conservation sont de + 4°C. Nous déclinons toute responsabilité dans le cas où les produits livrés ne seraient pas consommés immédiatement.

8/ LOI APPLICABLE ET TRIBUNAUX COMPETENTS

Les conditions générales sont soumises au droit français. Toutes contestations ou différends relatifs aux présentes conditions générales et/ou à toutes ventes faites ou prestations fournies par l'ESAT Pleyel au client relèvent de la compétence exclusive du tribunal de commerce de Bobigny.

COMMANDES

SANS MINIMUM DE COMMANDE.
COMMANDE JUSQU'À LA VEILLE 11H
BOISSON NON NCLUSE DANS LES PLATEAUX-REPAS



01 49 40 18 53



esat93.commercial@laresidencesociale.org



<http://www.ateliers-gourmands.com>



29 Rue d'Amiens
93240 Stains
Ouvert du lundi au jeudi
de 8h30 à 17h
le vendredi de 8h30 à 16h