

MENUS HIVER 2025-26



les ATELIERS
GOURMANDS



PLATEAUX REPAS

ESAT Pleyel

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



les ATELIERS
GOURMANDS

Pour un travail responsable

"Les Ateliers Gourmands" est une marque de plateaux-repas née il y a près de 10 ans de la volonté de proposer une offre socialement responsable de conception et fourniture de plateaux-repas sur le territoire national.

Afin de vous offrir la meilleure qualité, des ESAT se sont regroupés pour joindre leur savoir-faire, leurs pratiques et compétences.

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

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

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 des préoccupations des Ateliers Gourmands.

Aujourd'hui, 5 ESAT constituent la marque, répartis dans 4 régions : Ile-de-France, Lyonnaise, MontPELLIÉRaine et Amiénoise. Les Ateliers Gourmands ont pour ambition d'étendre leur présence à de nouvelles régions.

LES MENUS DES CHEFS

ATELIERS GOURMANDS

Nos savoureux plateaux-repas pour un repas complet



TRADITION 20,50 €

Tartine de chèvre frais aux noisettes torréfiées
Suprême de poulet rôti au thym sur son lit d'épinards crémeux
Purée de butternut
Fromage et pain
Cœur coulant au chocolat



SAVEURS 20,50 €

Salade de lentilles au bleu
Dos de colin au citron
Fondue de poireaux et ses pépinettes
Fromage et pain
Muffin aux fruits rouges



VÉGÉTARIEN 20,50 €

Velouté de carottes à l'orange
Quinoa et ses légumes poêlés au curry
Fromage et pain
Mini tropézienne



MENU SANS GLUTEN 20,50 €

Panna cotta aux lentilles
Dos de colin ou suprême de poulet
Riz sauvage aux légumes poêlés
Fromage et pain
Coupelle de fruits

LA SIGNATURE DES CHEFS

DE PLEYEL



CLASSIQUE

- 24,00 €
Capresa (œuf poché tomaté)
Pièce du boucher et sa compotée d'oignons caramélisés
Pommes de terre grenaille rôties et dés de courge
Fromage et pain
Tarte normande



ÉQUILIBRE

- 24,00 €
Velouté de carotte à l'orange
Dos de cabillaud
Fenouil braisé et riz sauvage
Fromage et pain
Tartelette citron meringuée



VÉGÉTARIEN SUP - 24,00 €

Tartine de chèvre frais aux noisettes torréfiées
Riz sauvage, fricassé d'asperges vertes et ses dés de butternut
Fromage et pain
Défilé de macarons

ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATEAUX-REPAS

allergènes plateaux	crustacés	œuf	poisson	arachide	soja	lait	fruit à coque	céleri	moutarde	graines de sésame	sulfites	lupin	mollusque	gluten
TRADITION		X			X	X	X		X					X
SAVEURS		X	X	X	X	X	X				X	X		X
CLASSIQUE	X		X	X	X	X					X	X		X
EQUILIBRE		X	X		X			X	X			X		
VEGETARIEN														
SANS GLUTEN		X	X		X	X					X	X		
VEGETARIEN SUP	X		X	X	X	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 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/ PROCEDURE ET ACCEPTATION DES COMMANDES

Les demandes de devis sont à envoyées par mail à l'adresse suivante : esat93.commercial@laresidencessociale.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@laresidencessociale.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

La marque « Les Ateliers Gourmands » a pour mission d'accompagner des personnes en situation de handicap dans la réalisation de leur projet professionnel.

Les Ateliers Gourmands 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, les Ateliers Gourmands 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, les Ateliers Gourmands utilisent des assiettes et des couverts biodégradables, en pulpe de canne et amidon de maïs.

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

Les emballages des plateaux-repas et lunchbox 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 verre sont destinés à être réutilisés par les collaborateurs : par exemple pour boire leur café quotidien.



LA CHARTE QUALITÉ

Les Ateliers Gourmands : 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 sélectionnés 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 d'une gamme commune de menus, ainsi que de menus spécifiques à nos régions, 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 11H
BOISSON NON INCLUSE DANS LES PLATEAUX-REPAS

01 49 40 18 53

 esat93.commercial@laresidencesociale.org

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

<http://www.ateliers-gourmands.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