

SAISON
HIVER 2021



les ATELIERS
GOURMANDS

PLATEAUX REPAS

Pleyel

LES MENUS DES CHEFS ATELIERS GOURMANDS

TRADITION

- Œuf poché et son velouté de petits pois
- Suprême de poulet sauce au cidre, chou-fleur au paprika et riz basmati
- Fromage et pain
- Tiramisu speculoos

19,50 €

VEGETARIEN

- Velouté de courgettes au kiri
- Poêlée ardéchoise et ses lentilles
- Fromage et pain
- Tarte tatin

19,50 €

CLASSIQUE

- Duo de radis et sa crème aux fines herbes
- Pièce du boucher* sauce poivre vert, poêlée gerçoise
- Fromage et pain
- Tarte tatin

23,00 €

GOURMET

- Foie gras sur son lit de lentilles
- Magret de canard rôti avec une sauce aux agrumes et épices, poêlée ardéchoise
- Fromage et pain
- Élégance aux trois chocolats

26,00 €



LA SIGNATURE DES CHEFS DE PLEYEL

SAVEUR

- Velouté de courgettes au kiri
- Coeur de flet de merlu crème de curry, rigattis au fromage et ses petits légumes
- Fromage et pain
- Tarte mirabelle

19,50 €

EQUILIBRE

- Caviar d'aubergine, focaccia grillée
- Lieu noir fumé sauce hollandaise, risotto crémeux à la betterave
- Fromage et pain
- Salade de pamplemousse au thé noir Earl Grey

23,00 €

PLAISIR

- Tarte fine carottes
- Filet de bar rôti citronnelle, panais confit au beurre
- Fromage et pain
- Ivoire mangue-passion

26,00 €

*VIANDE BOVINE
ORIGINE
ROYAUME UNI

LES PRIX INDICUÉS
SONT HT



ALLERGÈNES PRÉSENTS

	Allergènes	crustacés	oeuf	poisson	arachide	soja	lait	fruit à coque
Plateaux								
TRADITION			X			X	X	X
VÉGÉTARIEN	X	X	X	X		X	X	
CLASSIQUE	X	X	X	X		X	X	X
GOURMET			X			X	X	X
SAVEUR			X	X		X	X	X
ÉQUILIBRE	X	X	X	X			X	X
PLAISIR			X	X			X	X

DANS LES PLATEAUX-REPAS

que céleri moutarde graines de sésame sulfites lupin mollusque gluten

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

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'Établissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT) et d'Entreprises Adaptées (EA)².
- 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



NOS BOISSONS

Evian 1,5 l	2,5 € 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

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

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/Buffet, 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 AVANT 11H.
BOISSON NON INCLUSE DANS LES PLATEAUX.

 01 49 40 18 53

 traiteur-esatpleyel@lrs93.fr

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



ESAT
Pleyel

29 rue d'Amiens
93240 Stains
Ouvert du Lundi
au Jeudi de 8h30 à 17h
Le Vendredi de 8h30 à 16h