



COLLECTION
2021

TRAITEUR - PLATEAUX-REPAS - FRUITS AU BUREAU



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

Retrouvez-nous sur www.esat-pleyel.com

DONNONS DE LA VALEUR 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.

Cette année, notre engagement pour l'environnement prend tout son sens, avec notre projet "Résilience". Nous avons intégré nos nouveaux locaux dès le mois de janvier, un bâtiment bioclimatique, construit avec des matériaux bio-sourcés, géo-sourcés et des matériaux de réemploi. Situé au coeur de la ferme des possibles, notre ferme urbaine, notre production s'avère être bio, locale et solidaire. Une boucle alimentaire "de la graine à l'assiette", qui a vocation à devenir une vitrine pédagogique de sensibilisation à la permaculture.

Faire appel à nos services, c'est croire en nos valeurs, être acteur du changement pour un monde meilleur !

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 !



PETITS DÉJEUNERS BIOLOGIQUES

Nos petits déjeuners exclusivement biologiques sont élaborés dans la pure tradition française avec la réalisation de nos viennoiseries quelques heures avant votre dégustation par notre partenaire artisan boulanger. Copieux et vitaminés, nos petits déjeuners composés de jus d'orange, thé, café et viennoiseries de taille moyenne accompagnés de fournitures jetables biodégradables sont l'idéal pour vos réunions et événements.

Base 50 personnes minimum :

Une boisson chaude, un jus de fruits, deux viennoiseries de taille moyenne, un kit fournitures biodégradables

**composition par personne*

PETITS DÉJEUNERS BIOLOGIQUES

Minimum 50 personnes

RÉVEIL STUDIEUX

prix HT/pers

10,00 €

Exemple pour 10 personnes

- 20 viennoiseries (taille moyenne)
- 1 jus d'orange bio « les Vergers de la Reinette » 75 cl
- 1 jus de pomme bio « les Vergers de la reinette » 75 cl
- 1L de café 100% arabica bio en thermos
- 1L d'eau chaude en thermos et un assortiment de 4 thés bio
- Fournitures biodégradables jetables

CAFÉ GOURMAND

prix HT/pers

10,00 €

Exemple pour 10 personnes

- 30 petits fours sucrés (cannelés, macarons, moelleux)
- 2 jus de fruits bio « les Vergers de la Reinette »
- 1L de café 100% arabica bio en thermos
- 1L d'eau chaude en thermos et un assortiment de 4 thés bio
- Fournitures biodégradables jetables

LES PETITS PLUS

Plateau de 15 viennoiseries	36,00 €
Plateau de 24 petits fours secs sucrés (cannelés, macarons, moelleux)	36,00 €
Plateau de 1,5 kg de fruits bio (10/12 pcs)	15,00 €
Plateau de 6 salades de fruits bio	20,00 €
Plateau de 6 fromages blancs bio	20,00 €
Eau de source evian 50 cl	1,50 €
Eau de source evian 1,5 L	2,50 €

*Prix HT

**NOTRE ÉQUIPE RÉALISE DES PETITS DÉJEUNERS
ET DES CAFÉS GOURMANDS SUR MESURE.**

BUFFETS

Inspirés 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 nature notre buffet propose des recettes inédites, originales et gourmandes avec la passion du produit.



BUFFET CLASSIQUE

20 personnes minimum

TOUS NOS BUFFETS SONT COMPOSÉS AU MINIMUM DE :

- 100 g d'entrée,
- 120 g de plat,
- 150 g d'accompagnement,,
- 100 g de dessert,
- 1 petit pain individuel.



LE CLASSIQUE

prix HT/pers

20,00 €

LES ENTRÉES

- Terrine de volailles aux pruneaux
- Taboulé de quinoa et ses petits légumes
- Tartare de saumon a l'aneth et citron

LES VIANDES & POISSONS

- Pave de lieu sauce verdurette
- Filet de dinde tandoori sauce menthe et curcuma
- Fine tranche de rosbeef au thym

LES VÉGÉTARIENS

- Penne, feta, tomates confites, olives noires, sauce pestorouge
- Chili végétarien aux légumes hivernaux
- Assiette de la ferme (tomates, mesclun, laitue).

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Salade de choux blanc, carotte au miel et sésame
- Douceur de la ferme (butternut, panais, patate douce, champignons de paris)
- Meli mélo de pommes de terre assaisonnées

ASSORTIMENT DE SAUCES

- Mayonnaise à la ciboulette
- Sauce cocktail
- Mayonnaise
- Moutarde

BUFFET CLASSIQUE



En supplément : 38,00€
(10 personnes)

LE PLATEAU DE FROMAGES

LES DESSERTS

- Compote de fruits aux épices
- Riz au lait et caramel
- Flan pâtissier
- Tarte aux pommes
- Tarte au chocolat
- Tarte au citron
- Salade de fruits frais





BUFFET PRESTIGE

20 personnes minimum

TOUS NOS BUFFETS SONT COMPOSÉS AU MINIMUM DE :

- 100 g d'entrée,
- 120 g de plat,
- 150 g d'accompagnement,
- 40 g d'assortiment de fromages AOC,
- 100 g de dessert,
- 1 petit pain individuel.



LE PRESTIGE

prix HT/pers

30,00 €

LES ENTRÉES

- Assiette de poisson fumé
- Ballotine de volaille
- Salade Grecque et fêta

LES VIANDES & POISSONS

- Rôti de boeuf aux herbes du jardin
- Darné de saumon au citron vert
- Émincé de volaille au paprika

ASSORTIMENT DE SAUCES

- Mayonnaise à la ciboulette
- Sauce béarnaise
- Mayonnaise
- Moutarde

LES VÉGÉTARIENS

- Boulette vegan
- Lentilles à la graine de lin
- Chou à la bohémienne (poivrons, tomates, oignons, riz et olives noires).

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Riz blanc et sauvage
- Jardinière de légumes
- Méli-mélo de pâtes

LE PLATEAU DE FROMAGES

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

BUFFET PRESTIGE

LES DESSERTS

- Mousse au chocolat
- Cake aux graines de sésame
- Tarte feuilletée aux pommes
- Tarte au citron
- Assortiment gourmand - 5 pièces
- Salade de fruits frais



LES PETITS PLUS

• LE PLATEAU DE CHARCUTERIE

45,00 €

Assortiment de 1200 g : Rosette, chorizo, jambon de Paris, jambon de Serrano

• LE PLATEAU DE FROMAGES

45,00 €

Assortiment de 800 g : Camembert AOP, bleu d'Auvergne AOP, comté AOP

*prix HT



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. Les plateaux sont servis froids, accompagnés d'un petit pain et livrés avec couverts biodégradables, serviette, verre en verre et assaisonnements.



PLATEAUX REPAS



Les menus des plateaux repas varient en fonction des saisons pour consulter notre carte www.esat-pleyel.com

Les Ateliers Gourmands, marque fédérant aujourd'hui 5 ESAT, présidé 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 souhaitent 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 40 000 plateaux-repas livrés en 2019, tous ESAT confondus. Les ESAT proposent une gamme de menus communs, qui sont renouvelés chaque saison, avec un système tarifaire homogène.

**N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER
POUR VOS RÉUNIONS, SÉMINAIRES,
MAIS AUSSI POUR TOUS LES JOURS.**

PANIER REPAS

Toujours avec la même philosophie et le même savoir-faire, nos paniers repas sont réalisés par notre Chef et son équipe traiteur avec des produits frais et de saison, en partie récoltés dans notre « Ferme des Possibles », une production bio, afin de vous offrir une pause déjeuner saine et savoureuse.

Nos paniers repas sont composés avec de nouveaux ingrédients de qualité :

Sandwich ou bagel ou salade ou quiche + dessert.

*base de 10 personnes minimum

*Nous avons volontairement fait le choix de supprimer les boissons avec un emballage plastique



PANIER REPAS

LES PANIERS REPAS

prix HT/pers

10 personnes minimum par recette

15,00 €

LES SANDWICHES

- **L'océan**

Thon, crudités, mayonnaise, oeuf

- **Le mixte**

Jambon blanc, emmental, beurre

- **Le poulet**

Poulet roti, crudités, mayonnaise

- **Le végétarien**

Mozzarella, tomates, pesto



LES BAGELS

- **Le saumon**

Saumon fumé, cream cheese

- **Le pastrami**

Bœuf, moutarde

- **Le thon**

Thon, mayonnaise, crudité

LES QUICHES & SALADE MESCLUN

- **La texane**

Poulet, poivrons

- **La marine**

Thon, courge, ciboulette

- **La légumes**

Légumes de saison rôtis

- **La lorraine**

Lardon, emmental, crème fraîche

LES SALADES & PAIN INDIVIDUEL

- Composée au saumon, mesclun, crudités, maïs

- Composée au poulet, mesclun, crudités, maïs

- Salade de pommes de terre au hareng, ciboulette, échalote

LES DESSERTS

- Compote de fruits aux épices

- Muffin au chocolat

- Tarte aux pommes

- Tarte au chocolat

- Salade de fruits bio



COCKTAILS

LES PLATEAUX

Nos plateaux 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 évènements.



LES PLATEAUX COCKTAILS

LES PLATEAUX SALÉS

prix HT

LE CANAPÉ VARIÉ

50 pièces **80,00 €**

Compression de blinis Saint-Jacques, sarrazin. Goutte de brie à la noix. Gaufre chorizo. Muffin citron, chèvre frais au basilic. Club foie gras, pain perdu. Fleur de blinis, crevette. Éventail de jambon, figue, noisette.

LE CANAPÉ GOURMET

50 pièces **85,00 €**

Calisson 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 chuney d'oignons. Délice d'olive noire, tomate marinée. Crème de Beaufort. Brie, camembert, figues, noisettes.

PAIN « CUBE BIO »

54 pièces **100,00 €**

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

PAIN CLUB EN COFFRET BOIS

48 pièces **80,00 €**

Saint-Jacques au basilic sur pain de seigle. Jambon de pays, moutarde à l'ancienne sur pain noir. Crème de brie à la figue sur pain aux noix.

LE PLUMIER NORDIQUE

36 pièces **110,00 €**

Saumon façon gravlax
Sardine au citron
Crabe écrevisse au cognac

L'ÉPICURIEN

24 pièces **70,00 €**

Dôme de sardines au caviar d'aubergine, Palet tiramisu aux saveurs ensoleillées, Découverte sicilienne, Barrette de foie gras au vin chaud, Croq'radis pastèque légumes croquants, Gambas tandoori, crème de citron.

LES PLATEAUX COCKTAILS

LE CRAZY BAGELS

48 pièces

80,00 €

« Bagels graines » Pastrami fromage moutarde à l'ancienne.

« Bagels oignon frits » Cheddar fromage aromatisé tzatziki mayonnaise.

« Bagels sésame » Poulet oignon Grana Padano.

« Bagels pavot » 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

50 pièces

90,00 €

Œuf 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 relevée 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, sarrazin. Bun's 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 COCKTAILS



LES PLATEAUX SUCRÉS

prix HT

LE MACARON VARIÉ

40 pièces **60,00 €**

Chocolat. Vanille. Café. Caramel.
Pistache. Praliné. Noisettes.

LE FOLI'CHOUX

48 pièces **90,00 €**

Pistache, chocolat, grand Marnier,
chantilly, citron, praliné, café,
passion.

LE CRÊPIER

24 pièces **48,00 €**

Nutella. Confiture de fraises.

BROCHETTES DE FRUITS

environ 10 personnes **55,00 €**

Fruits de saison

LE MINI CANNELÉ

35 pièces **35,00 €**

LE MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT

35 pièces **55,00 €**

LES PLATEAUX COCKTAILS

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.

LE GOURMANDISE SUCRÉ

48 pièces

92,00 €

Club chocolat, passion. Fraîcheur d'ananas, maracuja. Tartelette fraise au naturel. Croquant de riz chocolat blanc litchi. Le poire, noisettes. Voile, marron, mandarine. Le pamplemousse coco. Le croq! choco.

LE MINI FINANCIER

28 pièces

29,00 €

Framboise. Chocolat. Pistache. Amande.



LES COCKTAILS PRESTIGES

Le prestige 9 pièces : 6 salées, 3 sucrées

18,00 €

Prix HT / pers. Base 25 pers. minimum

SÉLECTION SALÉE

3 pièces

- Calisson 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

2 pièces

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



BLINIS MINI PREMIUM

1 pièce

- Saumon fumé, citron vert
- Noix de pétoncle, crème douce



LES COCKTAILS PRESTIGES

SÉLECTION SUCRÉE

2 pièces

- Club chocolat, passion
- Le croq! choco
- Tartelette fraise au naturel
- Le poire, noisettes
- Voile, marron, mandarine
- Le pamplemousse coco
- Fraîcheur d'ananas, maracuja
- Croquant de riz chocolat blanc litchi



MACARONS FRUITÉS

1 pièce

- Framboise
- Abricot-amande
- Citron
- Cassis
- Pomme verte
- Noix de coco



LES COCKTAILS PRESTIGES

Le prestige 12 pièces : 8 salées, 4 sucrées

22,00 €

Prix HT / pers. Base 25 pers. minimum

SÉLECTION SALÉE

4 pièces

- Calisson 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

2 pièces

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



PIC FRAÎCHEUR

1 pièce

- Mozzarella, tomate confite, ruban de courgette
- Bille de melon au Serrano



LES COCKTAILS PRESTIGES

BLINIS MINI PREMIUM

1 pièce

- Saumon fumé, citron vert
- Noix de pétoncle, crème douce



SÉLECTION SUCRÉE

2 pièces

- Club chocolat, passion
- Le croq! choco
- Tartelette fraise au naturel
- Le poire, noisettes
- Voile, marron, mandarine
- Le pamplemousse coco
- Fraîcheur d'ananas, maracuja
- Croquant de riz chocolat blanc litchi



CRÊPIER

1 pièce

- Nutella®
- Confiture de fraises





LES COCKTAILS PRESTIGES

Le prestige 20 pièces : 14 salées, 6 sucrées

35,00 €

Prix HT / pers. Base 25 pers. minimum

SÉLECTION SALÉE

3 pièces

- Calisson 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



SÉLECTION SALÉE

5 pièces

- Compression de blinis Saint-Jacques, sarrazin.
- Goutte de brie à la noix.
- Gaufre chorizo.
- Muffin citron, chèvre frais au basilic.
- Club foie gras, pain perdu.
- Fleur de blinis, crevette.
- Éventail de jambon, figue, noisette.



PAIN GOURMAND AUX 5 SAVEURS

2 pièces

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



LES COCKTAILS PRESTIGES



PIC FRAÎCHEUR

1 pièce

- Mozzarella, tomate confite, ruban de courgette
- Bille de melon au Serrano

BRIOCHINS MOELLEUX

2 pièces

- Thon Balsamico
- Rillettes de saumon au curry

BLINIS MINI PREMIUM

1 pièce

- Saumon fumé, citron vert
- Noix de pétoncle, crème douce

LES COCKTAILS PRESTIGES

SÉLECTION SUCRÉE

4 pièces

- Le choco banane
- Tatin pomme rhubarbe
- Triangle financier fraise citron
- Moelleux pistache
- Nonnette pain d'épices orange
- Tartelette fraise au naturel
- Le café contemporain
- Croquant riz soufflé framboise



MACARONS INTÉMPORELS

1 pièce

- Chocolat
- Vanille
- Café
- Caramel
- Pistache
- Praliné
- Noisettes



CRÊPIER

1 pièce

- Nutella®
- Confiture de fraises





FRUIANDIZ

Un service innovant de livraison de fruits biologiques au bureau, conciliant bien-être au travail, développement durable et solidarité.

NOTRE CONCEPT :

- Des fruits frais biologiques dans une démarche de circuit court et de commerce équitable permettant de promouvoir l'agriculture biologique et le « made in France »
- Des corbeilles tissées à la main (en paille et plastique recyclés) et des présentoirs en carton
- Une activité conçue comme outil d'insertion et de formation pour des publics éloignés de l'emploi
- Des corbeilles de fruits pour vos collaborateurs comme source de bien-être au travail
- Un outil de financement pour « La Ferme des Possibles », notre ferme urbaine à Stains (93)

CORBEILLES DE FRUITS BIO

Composition de nos corbeilles par saison,
à titre indicatif sans à valeur contractuelle.

ÉTÉ :

Pêches jaunes, pêches blanches, abricots, cerises, pommes, poires Conférence, poires Williams, poires Guyot, fraises, framboises, prunes, nectarines, raisins, bananes

HIVER :

Pommes, poires, raisins, kakis, kiwis, physalis, mandarines, clémentines, oranges, bananes, kumquats

AUTOMNE :

Pommes, poires Williams, poires Conférence, raisins, kakis, kiwis, physalis, mandarines, bananes

PRINTEMPS :

Pommes, kiwis, physalis, oranges, pomelos, fraises, clémentines, bananes

PÉRIODE CREUSE : mars & avril

Bananes, pommes, oranges, kiwis, clémentines, poires

Tarifs de nos abonnements :

prix HT

Corbeille de 5 kg	35,00 €
Corbeille de 8 kg	50,00 €
Corbeille de 12 kg	75,00 €

Tarifs hors abonnements :

prix HT

Corbeille de 5 kg	40,00 €
Corbeille de 8 kg	55,00 €
Corbeille de 12 kg	80,00 €



BOISSONS

Café et Thé bio, jus de fruits de notre ferme « 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

En complément de prestations commandées sur le tarif

LA PAUSE CAFÉ BIO

18,00 €

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

18,00 €

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

LIVRAISON ET SERVICES

LIVRAISONS :

Tarif livraison zone 1 (75, 92 nord, 93,95 est)	40,00 €
Tarif livraison zone 2 (92 sud,94,95 centre,93 est)	60,00 €
Tarif livraison zone 3 (77 nord, 78 nord, 91 nord, 95 ouest)	80,00 €
Tarif livraison zone 4 (78 sud,91 sud)	100,00 €
Tarif livraison zone 5 (77 sud ,,,)	Sur devis

Tarif au delà de 17 h en semaine + 50%

Samedi et Dimanche + 100%

Tarif livraison zone 1 (75,92 nord,93,95 est)	80,00 €
Tarif livraison zone 2 (92 sud,94,95 centre,93 est)	120,00 €
Tarif livraison zone 3 (77 nord, 78 nord, 91 nord, 95 ouest)	160,00 €
Tarif livraison zone 4 (78 sud,91 sud)	200,00€
Tarif livraison zone 5 (77 sud ,,,)	Sur devis

SERVICES

Service (2 pers)* - minimum 6h	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 €

LOCATIONS

Location de matériel	sur devis
Livraison & récupération matériel	sur devis

*prix HT

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 : esat-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 48H à l'avance pour les « Petits déjeuners biologiques » et 72H pour toutes autres prestations. 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	COMMANDE AU SOUHAITÉE	PLUSTARD
Le lundi _____	le jeudi précédent	
Le mardi _____	le vendredi précédent	
Le mercredi _____	le lundi précédent	
Le jeudi _____	le mardi précédent	
Le vendredi _____	le mercredi précédent	

Exemple de planning autres prestations (semaine type sans jour férié).

LIVRAISON	COMMANDE AU SOUHAITÉE	PLUSTARD
Le lundi _____	le jeudi précédent	
Le mardi _____	le vendredi précédent	
Le mercredi _____	le lundi précédent	
Le jeudi _____	le mardi précédent	
Le vendredi _____	le mercredi précédent	

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

Paie ment 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**

Esat-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 irréfablement 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