

COLLECTION AUTOMNE • HIVER 2023

TRAITEUR

SOLIDAIRE





01 49 40 18 53

esat93.commercial@laresidencesociale.org

29 rue d'Amiens

93240 STAINS

Retrouvez-nous sur www.esat-plevel.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, aux multiples saveurs. 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
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-DÉJEUNERS BIOLOGIQUES

PAUSES GOURMANDES

PETIT-DÉJEUNER 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 : 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.**



PANIER-S-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.



PANIER-S-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. Les menus sont élaborés au plus près des tendances culinaires et en fonction des saisons.

PLATEAUX-REPAS



Nos menus de 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 souhaitent voir se développer une offre commune dans ce domaine au sein du secteur du travail protégé et adapté, 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.

BUFFET

10 personnes minimum

LE CLASSIQUE

prix HT/pers

22,00 €

kit de fournitures biodégradables **3,00 €**

(couverts, assiettes, gobelets, serviettes)

LES ENTRÉES

- Salade d'endives, comté et noix
- Rillettes de volaille aux noisettes
- Wrap thon et jeunes pousses d'épinard

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Fusilli aux champignons
- Panais et courge rôtis au miel
- Salade de pommes de terre aux légumes racines



LES PLATS

- Pilons de poulet au citron et romarin
- Brochettes de crevettes en persillade
- Brochettes de tofu au paprika fumé

PAIN

ASSORTIMENT DE SAUCES

LES DESSERTS

- Roulé à la crème de marrons
- Verrine Banoffee
- Pomme aux mendiants
- Finger cake caramel



BUFFET

10 personnes minimum

LE PRESTIGE

prix HT/pers

32,00 €

kit de fournitures biodégradables **3,00 €**
(couverts, assiettes, gobelets, serviettes)



LES ENTRÉES

- Julienne de légumes et pétoncles
- Rémoulade de céleri aux châtaignes
- Poireaux mimosa à l'huile de truffe

LES PLATS

- Saumon au fromage frais et herbes
- Suprême de poulet tikka
- Mousse de lentilles et œuf poché

ASSORTIMENT DE SAUCES PAIN

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Semoule au curcuma, carotte de butternut à la coriandre
- Pommes de terre grenaille au sikaté et noisettes
- Duo de choux à la grenade



LES DESSERTS

- Poire rôtie sur son lit de crème chocolat et son sablé
- Verrine crème pain d'épices et crumble de noix
- Choux coco butternut confit
- Tartelette passion coco meringuée

LES PETITS PLUS

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE (20 personnes)

50,00 € HT

LE PLATEAU DE FROMAGES AOP (20 personnes)

50,00 € HT



COCKTAILS

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
- Navette bleu et noix
- Briochin fromage frais
- Briochin caviar de poivrons
- Briochin houmous
- Pain suédois saumon fumé
- Pain suédois rillettes de maquereau
- Blinis cream cheese et œufs de truites
- Club poulet curry
- Club thon
- Club tapenade cream cheese

Verrines salées :

- Purée de panais au lait de coco, croutons de pain d'épices et graines de courges
- Butternut rôti et châtaignes

Brochettes

- Brochette de poulet au soja enrobée de graines de courge
- Brochette de tofu au paprika fumé

COCKTAILS LUNCH - SUCRÉES

- Tartelette framboise pistache
- Tartelette exotique
- Tartelette au chocolat
- Mini cheesecake clémentine de Corse et basilic
- Tropicane
- Cannelé
- Chou

Verrines sucrées :

- Pot de crème chocolat et oranges confites
- Verrine Banoffee

COCKTAILS

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, figue, 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

12,00 €

Minimum 25 personnes - prix HT / pers



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 noisettes
- Moelleux poire café
- Tartelette mangue coco

COCKTAILS



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 noisettes
- Moelleux poire café
- Tartelette mangue coco

COCKTAILS

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, figue, 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

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 noisettes
- Moelleux poire café
- Tartelette mangue coco



Macarons « Intemporels » 1 Pièce

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

COCKTAILS

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

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

Briochins 1 Pièce

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale

Mini Blinis 1 Pièce

- Noix de pétoncle crème douce
- Saumon fumé citron vert

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 noisettes
- Moelleux poire café
- Tartelette mangue coco



Macarons « Intemporels » 1 Pièce

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

COCKTAILS

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

Mini crêpe 1 Pièce

- Nutella
- Confiture de fraises

Macarons « Intemporels » 1 Pièce

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



LES PLATEAUX COCKTAILS

LES PLATEAUX 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, figue, 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

80,00 €

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 TORTILLAS

48 pièces

80,00 €

Fromage de chèvre, poulet, jambon Serrano et saumon fumé.

BROCHETTES « SAVEUR »

30 pièces

90,00 €

Mozzarella, tomate confite, ruban de courgette. Comté, figue, raisin.

MINI NAVETTES GARNIES

48 pièces

55,00 €

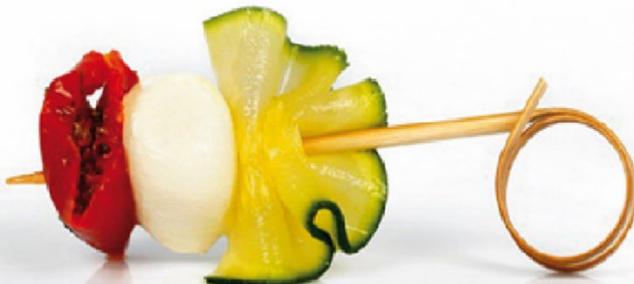
Rillettes aux deux saumons. Fromage ail et fines herbes. Courgettes grillées et fromage au basilic.

MINI CLUBS SANDWICHES

40 pièces

55,00 €

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



LES PLATEAUX SUCRÉS

prix HT

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.

PETITS FOURS CHOCOLAT

48 pièces **80,00 €**

Carrés feuilletines parfum chocolat café. Moelleux thé ganache au thé. Financiers griottines décor. Mendiants gianduja noix pistache. Mendiants gianduja amande pistache. Feuilletines riz. Savarins whisky.



LE MACARON VARIÉ

40 pièces **60,00 €**

LE MINI CANNÉLÉ

35 pièces **35,00 €**

LE CRÊPIER

24 pièces **48,00 €**

Nutella et confiture de fraises.

MICRO DONUTS

48 pièces **45,00 €**

LE MINI MOELLEUX

AU CHOCOLAT **55,00 €**

35 pièces

MINI MUFFINS SUCRÉS

42 pièces **45,00 €**



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 comblent vos convives.

BOISSONS

LA PAUSE CAFÉ BIO 20,00 €

prix HT / pour 6 pers.

- 1 thermos de café 1 L
- 6 gobelets café 10 cl
- 6 dosettes de sucre de canne bio
- 6 agitateurs
- 6 serviettes biodégradables

SOFTS

prix HT

- Coca-Cola 1,25 L 3,50 €
- Évian 1,5 L 2,50 €
- Badoit 1 L 2,80 €
- Évian 50 cl 1,50 €
- Badoit 50 cl 1,80 €

LA PAUSE THÉ BIO 20,00 €

prix HT / pour 5 pers.

- 1 thermos d'eau chaude 1 L
- 5 sachets variés de thé bio
- 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 bio
- Pomme passion bio
- Pomme raisin bio
- Philtre d'amour bio (pomme, cannelle, cassis, thym, gingembre, menthe)



LIVRAISONS ET SERVICES

TARIFS 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 <i>1 référent et 1 salarié en situation de handicap ou en insertion</i>	400,00 €
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. 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 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	COMMANDE AU PLUSTARD
Le lundi	le jeudi précédent à 10h
Le mardi	le vendredi précédent à 10h
Le mercredi	le lundi précédent à 10h
Le jeudi	le mardi précédent à 10h
Le vendredi	le mercredi précédent à 10h

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

LIVRAISON SOUHAITÉE	COMMANDE AU PLUSTARD
Le lundi	le mercredi précédent à 10h
Le mardi	le jeudi précédent à 10h
Le mercredi	le vendredi précédent à 10h
Le jeudi	le vendredi précédent à 10h
Le vendredi	le mardi précédent à 10h

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'ESAT PLEYEL par téléphone au **01.49.40.18.53**, puis **confirmer 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.

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

esat93.commercial@laresidencesociale.org

29 rue d'Amiens

93240 STAINS

Retrouvez-nous sur www.esat-pleyel.com