FRUITS AU BUREAU • PETIT-DÉJEUNER • TRAITEUR

COLLECTION

PRINTEMPS • ÉTÉ 2024

ESAT Pleyel

LA FERME DES POSSIBLES

01 49 40 09 19
esat93.commercial@laresidencesociale.org

4 chemin des Fourches
93380 PIERREFITTE-SUR-SEINE

Retrouvez-nous sur **www.esat-pleyel.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»

Composées de fruits locaux, biologiques, de qualité et de saison, nos corbeilles de fruits sont livrées directement au bureau, pour le bien-être de vos collaborateurs.

SERVICE DE LIVRAISON DE CORBEILLES DE FRUITS BIOLOGIQUES AU BUREAU

NOTRE CONCEPT :

• Des fruits frais, de saison, locaux, et biologiques, pour garantir bien-être, plaisir et vitamines à vos collaborateurs.

• Une production de fruits biologiques à la ferme et des corbeilles réalisées et livrées par des salariés en insertion et en situation de handicap, dans une démarche éco-responsable.

• Des corbeilles tissées à la main en paille et plastique recyclé par un collectif de femmes sénégalaises, dans une démarche de commerce équitable.

• Pour chaque corbeille de fruits annuelle, la plantation d'un arbre en Seine-Saint-Denis est réalisée.

• 100 % des bénéfices finance notre ferme pédagogique à Stains.

TARIFS DE NOS ABONNEMENTS :

Flexible et sans engagement

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 et savoureux, nos petits-déjeuners composés de jus de fruits, thé, café et mini-viennoiseries, sont parfaits pour faire le plein d'énergie lors de vos réunions et événements d'entreprise. Confectionnés et livrés par nos salariés en insertion et en situation de handicap.

LIVRAISON DE PETITS-DÉJEUNERS BIOLOGIQUES

PETITS-DÉJEUNERS BIO

10,00 € HT/pers

Exemple pour 10 personnes

- 20 mini viennoiseries
  (2 mini viennoiseries par personne)
- 1 jus d'orange bio
  Le Verger de la Reinette
- 1 jus de pomme bio
  Le Verger de la Reinette
- 1 L de café bio en thermos Malongo
- 1 L d'eau chaude et un assortiment de 5 thés bio Malongo
- Fournitures biodégradables

LES PETITS PLUS

• Eau de source en carton 50 cl	**2,00 € HT**
• Eau gazeuse Badoit 50 cl	**2,00 € HT**
• Eau de source Évian 1,5 L	**3,00 € HT**
• Eau gazeuse Badoit 1 L	**3,00 € HT**
• Bouteille en verre Évian 1 L	**4,00 € HT**
• Bouteille en verre Badoit 1 L	**4,00 € HT**
• Thermos chocolat chaud bio pour 5 personnes	**20,00 € HT**

LES PETITS PLUS SUCRÉS

• Plateau de 24 mini viennoiseries	**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**
• Brochettes de fruits bio (par paire)	**3,00 € HT**
• Verrine individuelle : salade de fruits bio	**3,50 € HT**
• Verrine individuelle : fromage blanc et muesli	**3,50 € HT**
• Yaourt artisanal nappé aux fruits	**2,50 € HT**

NOS GOÛTERS GOURMANDS

Offrez à vos collaborateurs un petit moment de douceur, avec une pause gourmande bien méritée. Une délicieuse sélection de petits fours sucrés savoureux, qui égayera vos goûters en entreprise.

LIVRAISON DE GOÛTERS GOURMANDS

GOÛTERS GOURMANDS

Exemple pour 10 personnes **10,00 € HT/pers**

- 30 petits fours sucrés
  (3 petits fours sucrés par personne)
- 1 jus de pomme bio
  Le Verger de la Reinette
- 1 jus de fruits bio
  Le Verger de la Reinette
- 1 L de café bio en thermos Malongo
- 1 L d'eau chaude et un assortiment de 5 thés bio Malongo
- Fournitures biodégradables

LES PETITS PLUS

• Eau de source en carton 50 cl	**2,00 € HT**
• Eau gazeuse Badoit 50 cl	**2,00 € HT**
• Eau de source Évian 1,5 L	**3,00 € HT**
• Eau gazeuse Badoit 1 L	**3,00 € HT**
• Bouteille en verre Évian 1 L	**4,00 € HT**
• Bouteille en verre Badoit 1 L	**4,00 € HT**
• Thermos chocolat chaud bio pour 5 personnes	**20,00 € HT**

LIVRAISON DE GOÛTERS GOURMANDS

LES PETITS PLUS SUCRÉS

• Plateau de 35 cannelés	**45,00 €**
• Plateau de 42 mini muffins	**50,00 €**
• Plateau de 40 macarons	**60,00 €**
• Cake au citron 8 parts	**20,00 €**
• Cake marbré 8 parts	**20,00 €**
• Plateau de 8 gaufres liégeoises	**20,00 €**
• Plateau de 8 donuts assortis	**20,00 €**
• Plateau de 8 madeleines	**20,00 €**
• Saladier de bonbon 1 kg	**30,00 €**
• Plateau de fruits bio 2 kg	**15,00 €**
• Brochettes de fruits bio (par paire)	**3,00 €**
• Verrine individuelle : salade de fruits bio	**3,50 €**
• Verrine individuelle : fromage blanc et muesli	**3,50 €**
• Yaourt artisanal nappé aux fruits	**2,50 €**

PANIERS-REPAS

Facilitez-vous la vie et faites-vous livrer vos paniers-repas pour vos événements d'entreprise. Des salades et des sandwichs gourmands, préparés à la commande, parfaits pour s'adapter au rythme de vos événements.

PANIERS-REPAS

Emballages et fournitures éco-responsables

SANDWICH – DESSERT

prix HT **15,00 €**

SALADE – DESSERT

prix HT **15,00 €**

LES SANDWICHS

- **Le Suédois thon**
  Thon mayonnaise et crudités
- **Le Wrap poulet**
  Guacamole, poulet, oignons rouges et salade
- **Le Bretzel bœuf**
  Mayonnaise Savora, bacon de bœuf, pickles d'oignons rouges, tomates et salade
- **La Focaccia végétarienne**
  Yaourt grec menthe, aubergines grillées, tomates et salade

LES SALADES

- **La Penne au thon**
  Pennes, poivronnade, thon et olives
- **La salade Caesar**
  Salade, tomates, poulet, œuf, parmesan et croutons
- **La Grecque au melon**
  Sucrine, tomates, concombre, melon, oignons rouges, poivron et fêta

LES DESSERTS

- **Panna cotta**
  Au caramel beurre salé
- **Fruits coupés**
  Fruits de saison
- **Cookie**
  Matcha chocolat blanc

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

les ATELIERS GOURMANDS

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 souhaitaient 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

Une cuisine simple, savoureuse et de saison, préparée avec passion par nos chefs cuisiniers et leur équipe en insertion, qui mettra vos sens en éveil. Une combinaison parfaite de saveurs et de couleurs.

BUFFET

10 personnes au minimum

LE CLASSIQUE

prix HT/pers **22,00 €**

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

(couverts, assiettes, gobelets, serviettes éco-responsables)

LES ENTRÉES

- Bruschetta ricotta ciboulette et tomates rôties à l'ail
- Salade aux 2 courgettes et tomates confites
- Rillettes de thon au cream cheese et son crouton

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Radiatori au gorgonzola
- Salade grecque au melon
- Salade de pommes de terre haddock

LES PLATS

- Filet de poulet coco et curry rouge
- Brochette de saumon au citron vert et gingembre
- Salade de lentilles béluga et halloumi

PAIN

ASSORTIMENT DE SAUCES

LES DESSERTS

- Panna cotta caramel beurre salé
- Savarin lemon curd et brisures de meringue
- Tartelette chocolat
- Dessert du moment

LES PETITS PLUS

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE (20 personnes) **50,00 € HT**

LE PLATEAU DE FROMAGES AOP (20 personnes) **50,00 € HT**

BUFFET

10 personnes au minimum

LE PRESTIGE

prix HT/pers **32,00 €**

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

(couverts, assiettes, gobelets, serviettes éco-responsables)

LES ENTRÉES

- Focaccia toastée ricotta et légumes grillés
- Tartelette stick fromage frais et légumes verts
- Chutney de mangue et ananas, crevettes au piment d'Espelette

LES PLATS

- Dos de cabillaud au pesto de roquette
- Onglet de bœuf et fondue d'échalotes
- Légumes farcis aux céréales

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre sauce raifort
- Fusillis aux poivrons, tomates, fêta et pousses d'épinards
- Salade de tomates anciennes et mozzarella di bufala

ASSORTIMENT DE SAUCES & PAIN

LES DESSERTS

- Eclair crème vanillée, abricots rôtis ou fraises (selon saison)
- Verrine façon fraisier
- Macaron mangue passion
- Carré rocher chocolat noisette

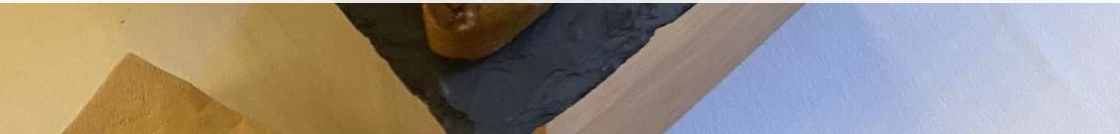
LES PETITS PLUS

LE PLATEAU NORDIQUE (10 personnes) **60,00 € HT**

LE PLATEAU DU BOUCHER (10 personnes) **60,00 € HT**

COCKTAILS

Laissez-vous séduire par notre délicieuse offre de cocktails déjeunatoires et dînatoires, idéale pour sublimer vos événements d'entreprise et en faire un moment de plaisir et de convivialité.



COCKTAIL LUNCH

COCKTAILS LUNCH - SALÉS

8 pièces au choix (6 salées et 2 sucrées) **22,00 € HT/pers**

- Mini pain bretzel légumes confits pesto
- Mini pain bretzel mayonnaise Savora pastrami
- Buns crudités
- Buns rôti de bœuf sauce tartare
- Buns poulet crudités
- Navette poulet curry
- Navette saumon fumé fenouil
- Navette rillettes de thon
- Navette fromage ail et fines herbes
- Petit pain brioché aux crevettes
- Briochin fromage frais
- Briochin caviar de poivrons
- Briochin houmous
- Pain suédois saumon fumé
- Pain suédois rillettes de maquereau
- Club poulet curry
- Club thon
- Club tapenade cream cheese

Verrines salées :

- Verrine de patates douces et crumble de noix de pécan
- Taboulé de quinoa à la mangue

Brochettes

- Brochette de légumes grillés
- Brochette de bœuf

COCKTAILS LUNCH - SUCRÉ

- Tartelette framboise pistache
- Tartelette aux pommes
- Tartelette au chocolat
- Mini cheesecake clémentine de Corse et basilic
- Cannelé
- Chou

Verrines sucrées :

- Panna cotta caramel beurre salé
- Verrine façon fraisier

COCKTAILS

LE TOUT SALÉ - 5 PIÈCES SALÉES

Minimum 25 personnes **13,00 € HT/pers**

Canapés - 3 Pièces

- Puzzle de saumon fumé au citron vert
- Moelleux tomate, houmous de fèves
- Le carré raifort, ciboulette, tomate cerise
- Club brioché crabe et crevette
- La coppa au poivre et noix
- Fleur de blinis, crevette
- Gaufre au chorizo

Pain Surprise Gourmand - 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

LE TOUT SUCRÉ - 5 PIÈCES SUCRÉES

Minimum 25 personnes **13,00 € HT/pers**

Petits fours sucrés - 3 Pièces

- Madeleine citron intense
- Croquant feuilletine coco
- Biscuit cacao, banane pécan
- Financier fraise pistache
- Croquant pistache griotte
- Danois framboise litchi
- Moelleux caramel poire
- La pomme caramel

COCKTAILS

Macaron « Végétal » - 2 Pièces

- Cassis, vanille et citron vert, chocolat et café, framboise et rose, fruit de la passion

LE SALÉ SUCRÉE - 5 PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES

Minimum 25 personnes **13,00 € HT/pers**

Canapés - 3 Pièces

- Puzzle de saumon fumé au citron vert
- Moelleux tomate, houmous de fèves
- Le carré raifort, ciboulette, tomate cerise
- Club brioché crabe et crevette
- La coppa au poivre et noix
- Fleur de blinis, crevette
- Gaufre de chorizo

Petits fours sucrés - 2 Pièces

- Madeleine citron intense
- Croquant feuilletine coco
- Biscuit cacao, banane pécan
- Financier fraise pistache
- Croquant pistache griotte
- Danois framboise litchi
- Moelleux caramel poire
- La pomme caramel

COCKTAILS

COCKTAIL 9 PIÈCES

Minimum 25 personnes

22,00 € HT/pers

Canapés - 3 Pièces

- Puzzle de saumon fumé au citron vert
- Moelleux tomate, houmous de fèves
- Le carré raifort, ciboulette, tomate cerise
- Club brioché crabe et crevette
- La coppa au poivre et noix
- Fleur de blinis, crevette
- Gaufre de chorizo

Pain surprise gourmand - 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

Briochin - 1 Pièce

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale

Petits fours sucrés - 2 Pièces

- Madeleine citron intense
- Croquant feuilletine coco
- Biscuit cacao, banane pécan
- Financier fraise pistache
- Croquant pistache griotte
- Danois framboise litchi
- Moelleux caramel poire
- La pomme caramel

Macaron Classique - 1 Pièce

- Vanille, pistache, café, framboise, citron, chocolat

COCKTAILS

COCKTAIL 12 PIÈCES

Minimum 25 personnes

30,00 € HT/pers

Canapés - 4 Pièces

- Puzzle de saumon fumé au citron vert
- Moelleux tomate, houmous de fèves
- Le carré raifort, ciboulette, tomate cerise
- Club brioché crabe et crevette
- La coppa au poivre et noix
- Fleur de blinis, crevette
- Gaufre de chorizo

Pain surprise gourmand - 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

Briochin - 1 Pièce

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale

Mini Blinis - 1 Pièce

- Noix de pétoncle et fromage frais citron
- Cube de saumon fumé

Petits fours sucrés - 3 Pièces

- Madeleine citron intense
- Croquant feuilletine coco
- Biscuit cacao, banane pécan
- Financier fraise pistache
- Croquant pistache griotte
- Danois framboise litchi
- Moelleux caramel poire
- La pomme caramel

Macaron Classique - 1 Pièce

- Vanille, pistache, café, framboise, citron, chocolat

COCKTAILS

COCKTAIL 15 PIÈCES

Minimum 25 personnes

38,00 € HT/pers

Canapés - 4 Pièces

- Puzzle de saumon fumé au citron vert
- Moelleux tomate, houmous de fèves
- Le carré raifort, ciboulette, tomate cerise
- Club brioché crabe et crevette
- La coppa au poivre et noix
- Fleur de blinis, crevette
- Gaufre de chorizo

Brochettes salées - 2 Pièces

- Saumon, mozzarella, melon
- Mozzarella tomate confite et ruban de courgette
- Bresaola, piquillos, courgette marinée

Petits fours sucrés - 3 Pièces

- Madeleine citron intense
- Croquant feuilletine coco
- Biscuit cacao, banane pécan
- Financier fraise pistache
- Croquant pistache griotte
- Danois framboise litchi
- Moelleux caramel poire
- La pomme caramel

Le Cube - 2 Pièces

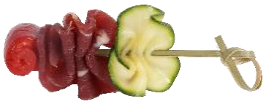
- Mascarpone au saumon fumé
- Houmous de lentilles corail et carotte

Mini Blini - 1 Pièce

- Noix de pétoncle et fromage frais citron
- Cube de saumon fumé

Briochin - 1 Pièce

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale



Mini crêpe - 1 Pièce

- Nutella
- Confiture de framboises

Macaron Classique - 1 Pièce

- Vanille, pistache, café, framboise, citron, chocolat

LES PLATEAUX COCKTAILS

LES PLATEAUX SALÉS

prix HT

LE CANAPÉ GOURMAND
50 pièces **100,00 €**

Puzzle de saumon fumé au citron vert. Moelleux tomate, houmous de fèves. Le carré raifort, ciboulette, tomate cerise. Club brioché crabe et crevette. La coppa au poivre et noix. Fleur de blinis, crevette. Gaufre de chorizo.

LE PAIN GOURMAND
AUX 5 SAVEURS
50 pièces **90,00 €**

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

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 tzatzíki 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 « SAVEURS »
30 pièces **90,00 €**

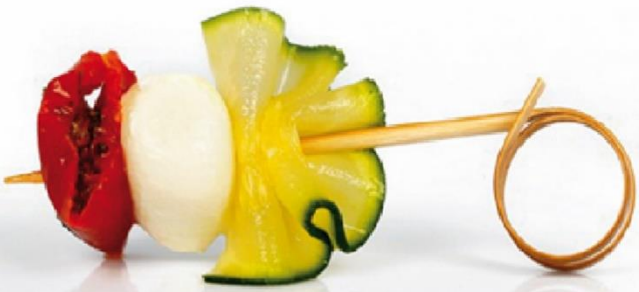
Mozzarella, tomates confites, ruban de courgette. Comté, figue, raisin.

MINI NAVETTES GARNIES
48 pièces **60,00 €**

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

MINI CLUBS SANDWICHS
40 pièces **60,00 €**

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



LES PLATEAUX SUCRÉS

prix HT

LA GOURMANDISE SUCRÉE
48 pièces **100,00 €**

Madeleine citron intense. Croquant feuilletine coco. Biscuit cacao, banane pécan. Financier fraise pistache. Croquant pistache griotte. Danois framboise litchi. Moelleux caramel poire. La pomme caramel.

LE MINI CANNELÉ
35 pièces **45,00 €**

LE MINI MUFFINS SUCRÉS
42 pièces **50,00 €**

LE MINI DONUTS
48 pièces **50,00 €**

MIGNARDISE SUCRÉE
40 pièces **70,00 €**

5 choux parfum vanille, 5 tartelettes chocolat orange, 5 macarons café, 5 tartelettes citron chocolat, 5 savarins fraise, 5 choux framboise, 5 tartelettes framboise, 5 carolines chocolat.

LE MACARON VARIÉ
40 pièces **60,00 €**

LE MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT
35 pièces **55,00 €**

LE CRÊPIER
24 pièces **50,00 €**

BOISSONS

Café, thé et jus de fruits biologiques « La Ferme des Possibles », les incontournables softs traditionnels seront un petit plus pour accompagner vos événements solidaires.

NOS BOISSONS

LA PAUSE CAFÉ BIO MALONGO
prix HT / pour 6 pers. **20,00 €**

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

LA PAUSE CHOCOLATÉE BIO
prix HT / pour 5 pers. **20,00 €**

- 1 thermos de chocolat chaud 1 L
- 5 gobelets 18 cl
- 5 dosettes de sucre de canne bio
- 5 agitateurs
- 5 serviettes biodégradables

LA PAUSE THÉ BIO MALONGO
prix HT / pour 5 pers. **20,00 €**

- 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 €**

SOFTS
prix HT

- Coca-Cola 1,25 L **4,00 €**
- Coca-Cola Zéro 1,25 L **4,00 €**
- Évian 1,5 L **3,00 €**
- Badoit 1 L **3,00 €**
- Eau de source carton 50 cl **2,00 €**
- Badoit 50 cl **2,00 €**
- Bouteille en verre Évian 1 L **4,00 €**
- Bouteille en verre Badoit 1 L **4,00 €**

JUS DE FRUITS BIO 75 CL
LE VERGER DE LA REINETTE
prix HT **6,00 €**

- Orange bio
- Pomme bio
- Pomme cassis bio
- Pomme passion bio
- Philtre d'amour bio (pomme, cannelle, cassis, thym, gingembre, menthe)

LIVRAISONS ET SERVICES

Notre équipe s'engage à vous fournir un service de livraison de qualité, adapté à votre besoin, et dans le respect des normes en vigueur de sécurité. Nos professionnels de services dévoués et expérimentés, vous font la promesse d'une prestation hors pair, pour la réussite de votre événement.

LIVRAISONS ET SERVICES

Nos livraisons et services maîtres d'hôtel sont réalisés par des salariés en insertion et en situation de handicap, avec des véhicules frigorifiques responsables.

Nous livrons tous les jours de 8h à 19h à Paris et en Île-de-France.

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	**400,00 €**
1 référent et 1 salarié en situation de handicap ou en insertion	
Forfait installation – 1h	**50,00 €**

TARIFS LOCATIONS
prix HT

• Location de vaisselles et de matériels	**sur devis**
• Livraison et récupération de matériels	**sur devis**

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Les présentes Conditions Générales de 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, le 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 au minimum.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Exemple de planning de réservations « Petits-Déjeuners » (semaine type sans jour férié).

LIVRAISON SOUHAITÉE	COMMANDE AU PLUS TARD
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 PLUS TARD
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 **01.49.40.09.19 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
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.

L'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 09 19
esat93.commercial@laresidencesociale.org

4 chemin des Fourches
93380 PIERREFITTE-SUR-SEINE

Retrouvez-nous sur **www.esat-pleyel.com**