



ESAT ≡  
L'atelier  
du ≡  
château

**OFFRE TRAITEUR**

---

# *Donnez des couleurs au goût !*

Fort de 25 années d'expérience, L'Atelier du Château vous présente sa nouvelle carte traiteur. Guidé par la passion de notre métier, c'est avec le même souci de qualité, de professionnalisme et un savoir-faire artisanal que nous avons confectionné, pour vous, cette nouvelle carte gourmande et raffinée afin de sublimer vos cocktails, vos réceptions, ou vos déjeuners d'affaires. Rapidité de fabrication, coûts concurrentiels, qualité des produits, reconnu par de nombreuses sociétés de renommée nationale, L'Atelier du Château fonctionne exclusivement sur commande.

Que vous soyez une société ou un particulier, nos services sont particulièrement adaptés à vos besoins. Nous garantissons des produits de haute qualité, respectant tous les critères de la profession : normes d'hygiène HACCP, réglementation vétérinaire européenne.

N'hésitez pas à contacter une équipe de professionnels : cuisiniers, pâtisseries et maitres d'hôtel se rendront disponibles pour vous accompagner dans vos choix et répondre à vos besoins.

# LES MENUS BUFFETS

NOS MENUS BUFFETS SONT  
COMPOSÉS DE CINQ  
SÉLECTIONS À VOTRE CHOIX,  
SALADES COMPOSÉES,  
CHARCUTERIE, PLAT PRINCIPAL,  
FROMAGE, DESSERT.



## *Les salades composées*

Prix HT par personne, pour 150g environ

- |                                                                                                                                                                        |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>SALADE ALTIPLANO</b><br>Quinoas rouges et blanc • blé • courgette •<br>tomate • carotte • raisins • sauce agrumes                                                   | <b>5,30 €</b> |
| <b>SALADE DE PERLE</b><br>Pâtes • surimi • œufs de truite • sauce crème<br>aneth                                                                                       | <b>6,80 €</b> |
| <b>SALADE IMPÉRIALE</b><br>Nouilles chinoises • haricots mungos • fèves de<br>soja • poivrons • carottes • crevettes • vinaigrette<br>à l'huile de sésame torréfiée    | <b>6,35 €</b> |
| <b>SALADE PÉRIGOURDINE</b><br>Pommes de terre • gésiers de canard • tomates<br>confites • fèves de soja • noix grillées • lardons •<br>sauce vinaigre et huile de noix | <b>6,83 €</b> |
| <b>SALADE HAWAÏENNE</b><br>Pâtes • ananas • filet de poulet rôti • petits<br>légumes • sauce barbecue                                                                  | <b>5,87 €</b> |





• LES MENUS BUFFETS •

## Les plats

Prix HT par personne, pour 100g environ

<b>SAUMON RÔTI AUX ÉPICES</b> Epinards • sauce crème d'aneth citron	<b>6,89 €</b>
<b>FILET DE POULET MARINÉ</b> Rizome • sauce miel gingembre	<b>4,66 €</b>
<b>CHIFFONNADE DE BŒUF</b> Ecrasé de pommes de terres • confit d'oignons	<b>5,44 €</b>
<b>FILET DE HOKI AU BASILIC ET CITRON</b> Tagliatelles au curry • mayonnaise légère à la menthe	<b>5,39 €</b>
<b>BROCHETTES D'ONGLET DE BŒUF</b> Pommes grenailles • sauce tartare	<b>7,54 €</b>



## La charcuterie

Prix HT par personne, pour 50g environ

<b>ASSORTIMENT</b> Jambon de Bayonne • mortadelle • rosette • chorizo • Coppa <b>Sans porc</b> : Saucisse de volaille fumée cuite • jambon de dinde cuit	<b>4,69 €</b>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------



## Les fromages

Prix HT par personne, pour 50g environ

### LES 5 FROMAGES DU MARCHÉ

Bleu d'auvergne • brie de meaux •  
camembert • chèvre bûche • emmental

3,80 €



## Les desserts

Prix HT, 1 part par personne

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES  
TARTE À LA CERISE  
CRUMBLE POMMES FRUITS ROUGES  
BROWNIES  
TARTE FINES AUX POMMES

4,71 €

3,94 €

3,77 €

3,27 €

3,77 €





# LES COCKTAILS

• LES COCKTAILS •

## *Les plateaux salés*

Prix HT

### PLATEAU MIXTE

- 18 PIÈCES	<b>19,64 €</b>
- 30 PIÈCES	<b>32,72 €</b>
- 60 PIÈCES	<b>65,45 €</b>

Sablé tandoori artichauts parmesan • crème de roquefort et bille de poire • croustade œufs de lump • moelleux tapenade féta et tomates séchée • mousse de chèvre miel paprika • tomate confite et jambon cru • croustille de saint jacques citron mélisse • poulet crémeux estragon • cœur de palmier tomate glacée • crème de mimolette sésame noir • blinis crème de saumon citron basilic • mimosa citron ciboulette • foie gras chutney de figues • crème d'avocat Espelette gambas • carpaccio de bœuf Wasabi • mousse de mozzarella basilic pomme d'amour • crème de thon curry aneth citron vert • fromage frais éclats de noix œuf de caille

### PLATEAU DE MINI BAGELS, PAIN BURGER, BUN'S ET FONDS

- 18 PIÈCES	<b>19,64 €</b>
- 30 PIÈCES	<b>32,73 €</b>
- 60 PIÈCES	<b>65,45 €</b>

Fromage moutarde ancienne • poulet mousse de chèvre • jambon de dinde mimosa • saumon basilic • bœuf mayonnaise tomate • mousse de mozzarella pesto • fromage frais tomate basilic • crème de poivrons féta • crème de mimolette sésame noir



## Les plateaux salés

Prix HT

### PLATEAU DE MINI CLUBS SANDWICHES

- 15 PIÈCES	13,80 €
- 30 PIÈCES	27,53 €
- 60 PIÈCES	55,08 €

Thon/curry/citron • poulet crémeux/estragon • mousse de chèvre/miel/paprika • crème de saumon/basilic • mimosa/citron/ciboulette

### PLATEAU DE MINI BROCHETTES

- 18 PIÈCES	20,45 €
- 40 PIÈCES	45,45 €
- 80 PIÈCES	90,91 €

Poulet mariné miel ananas • bœuf laqué sauce teryaki • tomate mozzarella pesto • gambas ail gingembre concombre • dé de chèvre sésame tomate séchée • courgettes curry tomate cerise • Saint-Jacques citron confit

### PLATEAU DE PETITS FOURS SALÉS CHAUDS

- 18 PIÈCES	13,14 €
- 30 PIÈCES	21,82 €
- 60 PIÈCES	43,63 €

Feuilletés épinards • chèvre pesto • saucisse béchamel • tomates marinées • lardons fromage • poulet curry • quiches lorraines • tartelettes pizza • tartelettes saucisses • tartelettes saumon • tartelettes 3 fromages







• LES COCKTAILS •

## *Le panier de crudités*

Prix HT

### **PANIER SELON MARCHÉ**

**81,45 €**

Asperges • poivrons rouges, verts et jaunes • carottes • radis •  
choux-fleur • concombres • choux verts • tomates...  
Sauces : crème de curry • mayonnaise • moutarde • crème de  
roquefort • sauce aurore



## *Les plateaux sucrés*

Prix HT

### **PLATEAU DE BROCHETTES DE FRUITS**

- 20 PIÈCES **22,89 €**  
- 40 PIÈCES **45,45 €**

### **PLATEAU DE PETITS FOURS SUCRÉS**

- 18 PIÈCES **14,24 €**  
- 30 PIÈCES **23,64 €**  
- 60 PIÈCES **47,45 €**

*Selon notre inspiration*

Financiers pistache • fondant chocolat sésame noix • moelleux  
fruits rouges • tartelettes chocolat • caramel beurre salé •  
canelés • tarte tatin • tarte citron • opéra • choux pralinés •  
éclairs café et chocolat • tartelettes noix de pécan • donuts  
framboise

## *La gamme Prestige*

**LES 15 PIÈCES - 16,20 € HT**

### **LES CUILLÈRES SALÉES**

Foie gras miel crème de balsamique chutney de figues  
Saint Jacques jus de truffe citron mélisse  
Œuf de caille fromage frais éclat de noix  
Gambas crème d'avocat Espelette  
Crème de mimolette et sésame noir

### **LES VERRINES SALÉES**

Tartare de crabe tomate concombre mayonnaise aneth  
Mousse de chèvre miel paprika bille de poire  
Crème de saumon citron basilic  
Mousse de mozzarella basilic et pomme d'amour  
carpaccio de bœuf wasabi

### **LES CUILLÈRES ET VERRINES SUCRÉES**

Suprême d'orange miel cannelle  
Panna cotta aux agrumes éclats de pistache  
Mousse chocolat blanc coulis de framboise  
Tiramisu pistache abricots amandes  
Ananas gingembre menthe



# LES PETITS DÉJEUNERS

## *Les petits déjeuners*

Ces prix HT incluent les fournitures jetables,  
ainsi que sucres et dosettes de lait

### **ACCUEIL CAFÉ** **3,87 €**

- Café et thé
- Assortiment d'une mini-viennoiserie par personne : pains au chocolat et croissants
- 2 jus de fruits : orange et pamplemousse
- Eau minérale (plate)

### **SAVEURS DU MATIN** **7,68 €**

- Café, thé et chocolat
- Assortiment de 3 mini-viennoiseries par personne : pain au chocolat, croissant et pain aux raisins.
- Jus de fruits (orange, pamplemousse)
- Eau minérale (plate)

### **PAUSE GOURMANDE** **5,00 €**

- Café et thé
- Assortiment de 3 douceurs par personne
- Jus de fruits (orange, pamplemousse)
- Eau minérale (plate)

### **LES EXTRA - DOUCEURS À AJOUTER**

- Plateau de 10 mini-viennoiseries **18,18 €**
- Plateau de petits fours sucrés **15,82 €**
- Corbeille de fruits 3 kilos **18,18 €**





# LES CORBEILLES DE FRUITS

## *Les corbeilles de fruits*

Prix HT

Corbeilles de fruits de 3,5 kg environ, pour 10/12 personnes.

Pour les commandes de corbeilles de fruits d'un poids supérieur à 3.5kg, veuillez nous consulter. Nous assurons également la livraison de fruits BIO. Liste non exhaustive, en fonction de la saisonnalité des fruits.

### **EXOTICA 48,55 €**

Ananas • bananes • fruits de la passion • grenades • kakis • kumquats • litchis • mangue • physalis • kiwis • clémentines • oranges maltaise

### **MIXTIO 29,50 €**

Bananes • kiwis • oranges maltaise • grenade • clémentines • pommes royal gala • kakis • fruits de la passion • ananas • physalis

### **COMESOR 18,26 €**

Poires • pommes golden • royal gala • clémentines • oranges maltaises • bananes

### **FARRAGO 27,10 €**

Bananes • mangue • oranges maltaises • poires • pommes royal gala • golden • clémentines • kiwis • kumquats physalis • grappe de raisins noirs

## *Les galettes des rois*

Prix HT

**LA GALETTE POUR 4 PERSONNES 18,18 €**

**LA GALETTE POUR 6 / 8 PERSONNES 24,54 €**

**LA GALETTE POUR 10 / 12 PERSONNES 31,82 €**





## Les plateaux-repas



**LES ATELIERS GOURMANDS** : c'est l'alliage savoureux du souci gustatif, de l'innovation collective, de l'exigence qualité et du professionnalisme d'un secteur expérimenté de longue date dans les métiers de bouche.

Les menus sont élaborés par des **chefs cuisiniers**, selon les saisons et

les **tendances culinaires**. Nous vous offrons un large choix de repas gourmands **adaptés à chaque occasion**. Une solution pratique pour le plus grand plaisir de vos collaborateurs et clients avec des repas de grande qualité et équilibrés qui s'adapteront à chaque moment de consommation.

Les plateaux sont servis froids et se composent d'une entrée, d'un plat, d'un fromage, d'un dessert, d'un petit pain et sont livrés avec couverts, serviette et assaisonnements. Une carte de boissons vous est proposée.



.....

Pour passer vos commandes ou demander un devis, l'ESAT est ouvert **du lundi au jeudi de 9h à 17h, le vendredi de 9h à 16h.**

Vos commandes sont prises en charge la veille pour le lendemain sans limite de quantité de plateaux.

**Mail : [plateauxrepas@cat-atelierduchateau.com](mailto:plateauxrepas@cat-atelierduchateau.com)**

**SERVICE MAÎTRE D'HÔTEL : 36 € / par maître d'hôtel**

**TARIF NAPPAGE : 0.64 € HT / par personne**

**TARIF LIVRAISON** : en fonction du lieu de livraison et du nombre de plateaux.

.....





# LES BARBECUES



## LES MENUS BARBECUES

Prix HT par personne

### MENU 1

25,10 €

- Verrine de gaspacho andalou, mini pics de falafels sauce yaourt orientale, salade crétoise
- Brochette de poulet rôti à l'orientale, Brochette de poisson façon madras, coque de pommes de terre gratinée au fromage, wok de légumes grillés au pesto
- Plateau de fromages affinés
- Mousse chocolat noix de coco, crème de mascarpone menthe citron

### MENU 2

30,10 €

- Verrine de gaspacho, mini pics de chèvre speck miel de provence, salade thaï poulet crevettes et mangue pimentée
- Brochette de dinde sauce tex /mex, sauté de gambas, ananas, coriandre, gingembre, coque de pommes de terre gratinée au fromage, wok de légumes grillés au pesto
- Plateau de fromages affinés
- Brownies au chocolat coulis de mangue, panna cotta légère vanille, coulis de fruits rouges

### MENU 3

34,90 €

- Verrine de gaspacho andalou, panier de crudités sauces légères estivales, mini pics de foie gras miel balsamique
- Brochette d'onglet de bœuf marinée aux herbes aromatiques, Saint-Jacques juste snackées huile de noisette citron vert, blinis de pomme de terre, wok de légumes grillés au pesto
- Plateau de fromages affinés
- Verrine de tiramisu cacao, suprêmes d'oranges cannelle fleur d'oranger



# LES BOISSONS

## *Les sans alcool*

EVIAN 1.5L	2 €
BADOIT 1L	2,70 €
EVIAN 50 CL	1,20 €
BADOIS 50CL	1,40 €
JUS DE FRUIT 1L	3,20 €
COCA COLA 1.5L	2,80 €

## *Les boissons alcoolisées*

CHAMPAGNE BRUT	23,08 €
BORDEAU ROUGE	10,41 €
BORDEAU BLANC	10,41 €
ROSÉ DE TOURAINE	13,00 €
TOURAINE GAMAY	13,00 €
TOURAINE BLANC SAUVIGNON	13,50 €

## *Service maître d'hôtel*

1 MAITRE D'HÔTEL	36,00 €
------------------	---------

\*prix HT pour toutes nos boissons et services



**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 dérogoratoire exprès et préalable du vendeur.

**2/ ACCEPTATION DES COMMANDES :**

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, y compris télécopie et courrier électronique, parvenue au vendeur au moins 48h pour une commande de plateaux repas et 96h pour une commande en traiteur 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 pour une commande de plateaux repas et 96h pour une commande en traiteur, 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 retard ou de la non-exécution des commandes résultant du mauvais temps, l'incendie, des grèves ou autres conflits du travail, de l'arrêt des transports, du fait du prince ou en cas de force majeure. Toute réclamation, pour être valable, devra être adressé au prestataire dans les formes l'égalés au plus tard dans les quarante-huit heures après réception de la marchandise.

Par mesure de 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 la 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 Atelier du Château est payable par chèque à l'ordre de « ESAT Atelier du Château » A défaut de paiement des sommes dues par le client à leur date d'exigibilité, l'ESAT Atelier du Château pourra de plein droit sans formalité 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'ajouterons 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 Atelier du Château ne pourra en aucun cas être tenu responsable du non-respect des conditions de conservation des produits alimentaires sachant que les conditions optimales de conservations 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 Atelier du Château au client relèvent de la compétence exclusive au tribunal de commerce de Bobigny.



ESAT ≡  
L'atelier  
du ≡≡≡  
château

**ESAT ATELIER DU CHÂTEAU**  
16, rue Gallieni  
92500 RUEIL-MALMAISON

---

contact@cat-atelierduchateau.com  
Tél : 01 47 08 23 23 - Fax : 01 47 77 06 15  
[www.esat-atelierduchateau.com](http://www.esat-atelierduchateau.com)