

SAISON
ÉTÉ 2020



les ATELIERS
GOURMANDS

PLATEAUX REPAS

Atelier du château

LES MENUS DES CHEFS ATELIERS GOURMANDS

TRADITION

- Trio de tomates mozzarella
- Émincé de poulet piperade, tagliatelles
- Fromage et pain
- Duo de melon/ pastèque

19,50 €

VEGETARIEN

- Trio de tomates mozzarella
- Piperade et tagliatelles
- Fromage et pain
- Tartelette framboise

19,50 €

DECOUVERTE

- Rémoulade d'agrumes, chou violet
- Volaille laquée tandoori, riz parfumé cardamom et salade de courgettes
- Fromage et pain
- Salade de mangue et menthe fraîche

17,00 €

TENTATION

- Salade de fenouil, avocat, kiwi verdé
- Pad Thaï crevette-curry cacahuètes et tamarin, nouilles chinoises
- Fromage et pain
- Tarte Choco poire-amandes

17,00 €

CLASSIQUE

- Taboulé à la libanaise
- Rôti de boeuf* moutarde à l'ancienne curry, tian et pommes de terre grenaille
- Fromage et pain
- Cheesecake abricot romarin

23,00 €

GOURMET

- Gaspacho de tomates et feta
- Gigot d'agneau à la crème d'ail, polenta et fagot d'haricots verts
- Fromage et pain
- Tartelette framboise

26,00 €

SAVEUR

- Coeur de palmiers, bleu, noisettes
- Dos de colin beurre basilic/menthe, pommes de terre anna, fèves et pois germain
- Fromage et pain
- Entremet passion panacotta

19,50 €

EQUILIBRE

- Salade niçoise au thon
- Pavé de loup crème de cresson, quinoa aux petits légumes
- Fromage et pain
- Clafoutis griottes

23,00 €



*VIANDE BOVINE
ORIGINE FRANCE

LES PRIX INDIQUÉS
SONT HT



PLAISIR

- Entremet saumon mascarpone
- Filet de rouget miel et thym citron, timbale camarguaise et petits légumes primeurs
- Fromage et pain
- Tartare de fraise

26,00 €

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATEAUX-REPAS

Plateaux	Allergènes	crustacés	oeuf	poisson	arachide	soja	lait	fruit à coque	céleri	moutarde	graines de sésame	sulfites	lupin	mollusque	gluten
TRADITION			X			X	X					X			X
VÉGÉTARIEN		X	X	X	X	X	X	X			X	X	X		X
CLASSIQUE		X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
GOURMET		X	X	X	X	X	X	X			X	X	X		X
SAVEUR	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
ÉQUILIBRE		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PLAISIR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
DÉCOUVERTE	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
TENTATION	X	X	X	X	X	X	X	X			X		X		X

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

NOS BOISSONS

Evian 1,5 l	2 € HT
Badoit 1 l	2,70 € HT
Evian 50 cl	1,20 € HT
Badoit 50 cl	1,40 € HT
Jus de fruits 1 l (divers)	3,20 € HT
Coca-Cola 1,5 l	2,80 € HT
Champagne Brut	23,08 € HT
A.O.C.Touraine rosé	
Rosé de Loire	13 € HT
A.O.C.Touraine rouge	
Gamay	13 € HT
A.O.C.Touraine blanc	
Sauvignon	13,50 € HT

FRAIS DE LIVRAISON

DÉPARTEMENT	TARIF
75, 92	30,00 €
93, 94	38,00 €
91	55,00 €
78	50,00 €
77	88,00 €

1/ CLAUSE GENERALE

Les ventes et prestations réalisées par le vendeur sont soumises aux présentes conditions générales. Toute commande de produits ou de services implique l'acceptation sans réserve par l'acheteur et son adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales de vente qui prévalent sur tout autre document de l'acheteur, et notamment sur toutes conditions générales d'achats, sauf accord dérogatoire exprès et préalable du vendeur.

2/ ACCEPTATION DES COMMANDES

Pour être prise en compte, les commandes écrites devront impérativement mentionner :

- L'entité et adresse de facturation exacte
- L'entité et adresse de livraison si différente
- L'heure de livraison

3/ MODIFICATION OU ANNULATION DE COMMANDES

Toute demande de modification de la composition ou d'un volume d'une commande passée par un client ne pourra être prise en compte par le vendeur que si la demande est faite par écrit, y compris télécopie et courrier électronique, parvenue au vendeur au moins 48 h avant la date de livraison ou d'exécution de la prestation prévue dans la commande initiale. En cas d'annulation de la commande dans un délai inférieur à 48 h, l'acheteur est tenu de régler la totalité de la commande ou du devis accepté.

4/ LIVRAISON

Veillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées de livraison, le vendeur livre les marchandises et/ou réalise les prestations à la date fixée dans la commande. Il n'est pas responsable des retards ou de la non exécution des commandes résultant du mauvais temps, de l'incendie, des grèves ou autres conflits du travail, de l'arrêt des transports, du fait du prince ou en cas de force majeure. Toute réclamation, pour être valable, devra être adressée au prestataire dans les formes légales au plus tard dans les quarante huit heures après réception de la marchandise.

Par mesure d'hygiène, aucun produit alimentaire ne pourra être repris ni échangé.

5/ TARIF - PRIX

Les prix sont fixés par le tarif en vigueur au jour de la passation de la commande. Les devis adressés au client sont valables pour deux mois. Passé ce délai, les ventes et prestations sont facturées sur la base du tarif en vigueur du mois de livraison des marchandises ou de réalisation de la prestation. Les prix s'entendent toujours hors taxes.

6/ MODALITES DE PAIEMENT

Sauf stipulation contraire toute facture émise par l'ESAT Atelier du Château est payable par chèque libellé 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 formalités ni mise en demeure préalable et sans préjudice de ses autres droits et/ou actions appliquer des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi le taux d'intérêt légal auquel s'ajouteront les frais inhérents à ce retard.

7/ RESPONSABILITE ET GARANTIE

Nos plateaux repas, buffets ou cocktails doivent être conservés dans un endroit propre, frais et sec. Nos recettes sont élaborées pour être dégustées froides et dès leur livraison. L'ESAT Atelier du Château ne pourra en aucun cas être tenue responsable du non-respect des conditions de conservation des produits alimentaires sachant que les conditions optimales de conservation sont de + 4°C. Nous déclinons toute responsabilité dans le cas où les produits livrés ne seraient pas consommés immédiatement.

8/ LOI APPLICABLE ET TRIBUNAUX COMPETENTS

Les conditions générales sont soumises au droit français. Toutes contestations ou différends relatifs aux présentes conditions générales et/ou à toutes ventes faites ou prestations fournies par l'ESAT Atelier du Château au client relèvent de la compétence exclusive du tribunal de commerce de Bobigny.

COMMANDES

SANS MINIMUM DE COMMANDE.
COMMANDE 24 HEURES À L'AVANCE POUR PLUS DE GARANTIE.

 01 47 08 23 23

 plateauxrepas@cat-atelierduchateau.com

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



ESAT 
L'atelier
du 
château

16 rue Gallieni
92500 Rueil Malmaison
Ouvert du lundi au jeudi de 9h
à 17h, le vendredi de 9h à 16h
www.cat-atelierduchateau.com