SAISON
HIVER 2021

les ATELIERS GOURMANDS

PLATEAUX REPAS

Atelier du château

Distributeur officiel de la marque déposée
« Les Ateliers Gourmands », développée par le Réseau Gesat

« LES ATELIERS GOURMANDS, POUR UN TRAVAIL RESPONSABLE »

"Les Ateliers Gourmands" est une marque de plateaux-repas née il y a près de 10 ans de la volonté de proposer une offre socialement responsable de conception et fourniture de plateaux-repas sur le territoire national.

Afin de vous offrir la meilleure qualité, des ESAT se sont regroupés pour joindre leur savoir-faire, leurs pratiques et compétences.

BÉNÉFICIEZ DE LA CRÉATIVITÉ ET DE LA SAISONNALITÉ DES MENUS PROPOSÉS.

Les cuisiniers des ESAT de la marque vous proposent des produits de qualité, des alliages originaux, et de nouvelles saveurs à chaque saison.

TRAVAILLEZ AVEC DES PRESTATAIRES RESPONSABLES.

La qualité de vie au travail, le développement des savoir-faire de nos équipiers en situation de handicap, la qualité environnementale de nos productions et la satisfaction de nos clients et consommateurs sont au centre des préoccupations des Ateliers Gourmands.

Aujourd'hui, 6 ESAT constituent la marque, répartis dans 4 régions : Ile-de-France, Lyonnaise, Montpelliéraine, Amiénoise. Les Ateliers Gourmands ont pour ambition d'étendre leur présence à de nouvelles régions.

UN DÉJEUNER RESPONSABLE

La marque « Les Ateliers Gourmands » a pour mission d'accompagner des personnes en situation de handicap dans la réalisation de leur projet professionnel.

Les Ateliers Gourmands vous proposent des plats élaborés avec des produits frais et de saison. La carte est ainsi revue 4 fois par an, pour respecter au mieux la saisonnalité des produits.

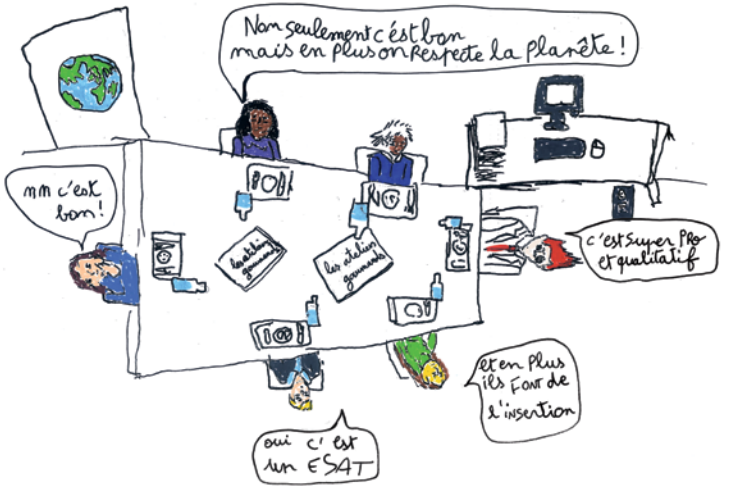
Chaque année, les Ateliers Gourmands renforcent leurs engagements environnementaux. Dans les prochaines années, la part des productions locales et des produits issus de l'agriculture biologique dans la confection de nos plateaux-repas sera développée.

Pour mieux respecter l'environnement, les Ateliers Gourmands utilisent des assiettes et des couverts biodégradables, en pulpe de canne et amidon de maïs.

Le verre en verre remplace le verre en plastique. Ainsi, tous les emballages utilisés peuvent être triés et recyclés.

Les emballages des plateaux-repas sont tous valorisables :

- les cartons et les couvercles en plastique peuvent être triés et jetés dans les poubelles appropriées à ce type de matériaux.
- Les restes alimentaires, les assiettes et les couverts peuvent quant à eux être triés pour être compostés.
- Les verres en verre sont destinés à être réutilisés par les collaborateurs : par exemple pour boire leur café quotidien.



LES MENUS DES CHEFS ATELIERS GOURMANDS

TRADITION

- Oeuf poché et son velouté de petits pois
- Suprême de poulet sauce au cidre, chou-fleur et riz basmati
- Fromage et pain
- Tiramisu spéculoos

19,50 €

VEGETARIEN

- Oeuf poché et son velouté de petits pois
- Poêlée ardéchoise et ses lentilles
- Fromage et pain
- Tarte tatin

19,50 €

CLASSIQUE

- Duo de radis et sa crème aux fines herbes
- Pièce du boucher* sauce poivre vert, poêlée gersoise
- Fromage et pain
- Tarte tatin

23,00 €

GOURMET

- Foie gras sur son lit de lentilles
- Magret de canard rôti avec une sauce aux agrumes et épices, poêlée ardéchoise
- Fromage et pain
- Elégance aux trois chocolats

26,00 €

*VIANDE BOVINE ORIGINE ALLEMAGNE, IRLANDE ET PAYS-BAS

LES PRIX INDIQUÉS SONT HT

LA SIGNATURE DES CHEFS DE L'ATELIER DU CHATEAU

DECOUVERTE

- Salade de kaki, fenouil, grenade et radis red meat
- Cuisse de poulet rôtie sauce moutarde miel aneth, cru-cuit d'endives et petit épeautre aux légumes
- Fromage et pain
- Tartelette choco-kiwi

17,00 €

TENTATION

- Coleslaw
- Dos de merlu sauce beurre blanc verveine, potiron rôti et châtaignes au romarin, chou pak choï
- Fromage et pain
- Eclair choco lacté-passion kumquat

17,00 €

SAVEUR

- Velouté de courgettes au fromage
- Coeur de filet de merlu crème curry vert, rigattis crémeux
- Fromage et pain
- Tarte mirabelle

19,50 €

EQUILIBRE

- Focaccia aubergine
- Lieu noir fumé sauce hollandaise, risotto crémeux à la betterave
- Fromage et pain
- Salade de pamplemousse au thé noir Earl Grey

23,00 €

PLAISIR

- Tarte fine carottes
- Filet de bar rôti au citron, panais en deux textures
- Fromage et pain
- Ivoire mangue-passion

26,00 €

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATEAUX-REPAS

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

LA CHARTE QUALITÉ

Les Ateliers Gourmands : Une solution gourmande et responsable pour la préparation et la livraison de vos plateaux-repas !

QUALITÉ DES PRODUITS

- Les matières premières entrant dans la confection de nos plateaux-repas sont rigoureusement sélectionnés pour garantir un goût et une texture optimum.
- Nos plateaux-repas contiennent un maximum de produits frais, d'origine française ou européenne.
- Notre système de traçabilité et de contrôle garantit la qualité et la sécurité des produits, depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison des plateaux-repas.

QUALITÉ DU SERVICE

- Nous vous offrons un large choix de menus gourmands élaborés par nos chefs cuisiniers et renouvelés à chaque saison, au plus près des tendances alimentaires (cuisine traditionnelle, équilibrée, ou possibilité de menus végétariens…).
- Nous disposons d'une gamme commune de menus, ainsi que de menus spécifiques à nos régions, ce qui permet de nous adapter à vos différentes attentes.
- Nos plats sont cuisinés par nos soins et livrés froids à l'heure qui vous convient.
- La confection et la livraison de nos plateaux-repas sont effectuées dans le respect des exigences réglementaires et légales de la profession[1].

QUALITÉ DE LA RELATION CLIENT

- Nous privilégions une relation de confiance basée sur l'écoute, la disponibilité et l'adaptation aux besoins de nos clients.
- Un interlocuteur dédié suit votre commande et répond à vos demandes dans les plus brefs délais.
- Nous vous proposons une gamme de tarifs relativement étendue garantissant le meilleur rapport qualité/prix.
- Nous attachons de l'importance au traitement des réclamations de nos clients afin de nous inscrire dans une relation mutuellement bénéfique avec eux.

QUALITÉ SOCIALE

- Les produits entrant dans la confection de nos plateaux-repas sont le plus possible issus d'Etablissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT) et d'Entreprises Adaptées (EA)[2].
- Les plateaux-repas sont confectionnés par des personnes en situation de handicap encadrées par des professionnels expérimentés du secteur de l'hôtellerie-restauration.
- Nous favorisons la transmission des savoir-faire par la formation et la qualification professionnelle de nos équipes.

QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE

- Afin de réduire notre empreinte carbone, nous privilégions les produits locaux et de saison, et nous optimisons nos circuits de livraison.
- Nos menus sont élaborés en minimisant le gaspillage des denrées.
- Tous nos contenants sont conçus à partir de matériaux recyclables et/ou recyclés.

[1]Respect des normes d'hygiène européennes (règlements 852/2004 et 853/2004 du « Paquet hygiène ») et des principes du système HACCP

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 ATELIER DU CHÂTEAU
75, 92	30,00 €
93, 94	38,00 €
91	55,00 €
78	50,00 €
77	88,00 €

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

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 com- mande 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 ou 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