

SAISON  
PRINTEMPS 2021



PLATEAUX REPAS

ESAT Atelier du château



# « 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.

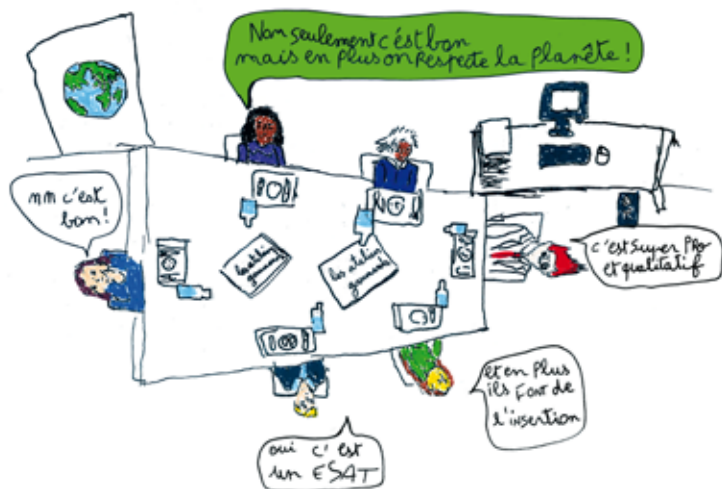
Les cuisiniers des ESAT de la marque vous proposent des produits de qualité, des alliages originaux, et de nouvelles saveurs à chaque saison.

## 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, 5 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.





# LES MENUS DES CHEFS ATELIERS GOURMANDS

A PARTIR DU 12 AVRIL 2021

NOTRE NOUVELLE OFFRE POUR UN DEJEUNER "SUR LE POUCE"

## LUNCHBOX VEGETARIENNE

- Plat
- Dessert

9,80 €

## LUNCHBOX VIANDE

- Plat
- Dessert

9,80 €

## LUNCHBOX POISSON

- Plat
- Dessert

9,80 €

ET TOUJOURS NOS SAVOUREUX PLATEAUX-REPAS POUR UN REPAS COMPLET

## TRADITION

- Salade romaine façon césar
- Poulet au curry vert, riz basmati et chou chinois braisé
- Fromage et son pain
- Tarte à la rhubarbe

19,50 €

## VEGETARIEN

- Salade romaine façon césar
- Gaufre de rosti et poêlée primeurs
- Fromage et son pain
- Œuf à la neige au coulis de fraise

19,50 €

## CLASSIQUE

- Tartare de concombre à la menthe et focaccia
- Pièce du boucher\* sauce aux herbes, gaufre de rosti et poêlée primeur
- Fromage et son pain
- Choux pamplemousse et citron vert

23,00 €

## GOURMET

- Concombre en salade, tomate, basilic et speck
- Aiguillettes de canard tandoori, rosace pomme de terre Anna, fèves
- Fromage et son pain
- Oeuf à la neige au coulis de fraise

26,00 €



# LA SIGNATURE DES CHEFS DE L'ATELIER DU CHATEAU

## DÉCOUVERTE

- Salade végétale croquante et colorée
- Aiguillette de poulet miel et romarin, linguine tomate fraîche
- Fromage et son pain
- Tartelette banane caramélisée chocolat

17,00 €

## TENTATION

- Salade vitaminée toute verte
- Filet de lieu noir, choux fleur en folie et risotto aux petits pois
- Fromage et son pain
- Tartelette aux framboises et chocolat blanc

17,00 €

## SAVEUR

- Verrine de courgettes
- Filet de colin rôti à la tapenade noire, risotto et poivron à l'ail
- Fromage et son pain
- Tiramisu Fruits rouges

19,50 €

## EQUILIBRE

- Smoothie de betterave fromage frais
- Pavé de lieu jaune beurre blanc verveine, polenta crémeux, tartare de courgettes
- Fromage et son pain
- Tartare de fraises basilic

23,00

\*VIANDE BOVINE  
ORIGINE ALLEMAGNE,  
IRLANDE OU PAYS-BAS

LES PRIX SONT INDIQUÉS HT

## PLAISIR

- Tartare de saumon
- Dorade rôtie coulis de tomate cerise, tagliatelle et pois gourmand
- Fromage et son pain
- Douceur abricot

26,00 €



# ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATEAUX-REPAS

Allergènes crustacés oeuf poisson arachide soja lait fruit à coque céleri moutarde graines de sésame sulfites lupin mollusque gluten

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
VÉGÉTARIEN	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
CLASSIQUE	X	X	X		X	X	X	X	X	X				X
GOURMET				X	X	X	X							X
DECOUVERTE		X		X	X	X	X	X	X					X
TENTATION	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X
SAVEUR	X	X	X		X	X	X	X	X	X			X	X
EQUILIBRE	X	X	X		X	X	X	X	X	X		X		X
PLAISIR	X	X	X		X	X	X	X	X	X		X		X

Les allergènes présents dans les lunch box sont disponibles sur demande.







# 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<sup>1</sup>.

## 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)<sup>2</sup>.
- 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.

<sup>1</sup>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 PLATEAUX-REPAS

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

Pour les lunch box, nous consulter

# 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 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](mailto: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](http://www.cat-atelierduchateau.com)