

SAISON
HIVER 2021



PLATEAUX REPAS

ESAT Atelier du château

LES MENUS DES CHEFS ATELIERS GOURMANDS

LA SIGNATURE DES CHEFS DE L'ATELIER DU CHATEAU

NOTRE NOUVELLE OFFRE POUR UN DEJEUNER "SUR LE POUCE"

LUNCHBOX VEGETARIENNE

- Repas
- Dessert

9,80 €

LUNCHBOX VIANDE

- Repas
- Dessert

9,80 €

LUNCHBOX POISSON

- Repas
- Dessert

9,80 €

ET TOUJOURS NOS SAVOUREUX PLATEAUX-REPAS POUR UN REPAS COMPLET

TRADITION

- Velouté de butternut aux éclats de marron
- Supreme de poulet aux épices orientales
- Tagliatelles et pois gourmands
- Fromage du jour
- Crêpe au beurre salé

20,00 €

VEGETARIEN

- Velouté de butternut aux éclats de marron
- Tagliatelles et pois gourmands
- Fromage du jour
- Clémentine rotie au pain d'épices

20,00 €

CLASSIQUE

- Betteraves crues rapées à l'huile de noix
- Porc au caramel
- Timbale de riz, poelée de potiron
- Fromage du jour
- Clémentine rôtie au pain d'épices

23,50 €

GOURMET

- Foie gras de canard et sa confiture de figue
- Filet de cailles aux cranberries
- Purée de vitelotte et fagot d'haricots verts
- Fromage du jour
- Croquant au chocolat

26,50 €



DÉCOUVERTE

- Salade d'hiver mangue ananas mâche
- Suprême de poulet sauce thaï
- Purée de panais et carottes glacées au lait de coco
- Fromage et son pain
- Stick tarte citron meringuée

17,50 €

TENTATION

- Velouté de petits pois fromage
- Pavé de saumon et beurre blanc vanillé
- Petit épeautre pruneau et fenouil
- Fromage et son pain
- tropézienne exotique

17,50 €

SAVEURS

- Salade de mâche bleu et noix
- Filet de merlu miel et gingembre
- Riz basmati et brocolis
- Fromage et son pain
- Moka café

20,00 €

EQUILIBRE

- Duo de radis
- Lieu noir fumé
- Pépinette poireaux
- Fromage et son pain
- Carotte cake

23,50 €

*VIANDE BOVINE ET
VOLAILLE
ORIGINE FRANCE



PLAISIR

- Pain de brochet sauce armoricaine
- St jacques poelée sauce vierge à la noix
- Chou pack chōi écrasé de pomme de terre
- Fromage et son pain
- Tartelette crème brûlée

26,50 €

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
CLASSIQUE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
GOURMET	X		X	X	X	X				X	X			X
SAVEURS	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
TENTATION	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

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



NOS BOISSONS

Evian 1,5l	2,50 € HT
San Pellegrino 1l	2,80 € HT
Evian 50 cl	1,50 € HT
San Pellegrino 50 cl	1,40 € HT
Jus de fruits 1l (divers)	5 € HT
Coca-Cola 1,5l	3,50 € HT
Champagne	30 € HT
A.O.C.Touraine rosé	
Rosé de Loire	15 € HT
A.O.C.Touraine rouge	
Gamay	15 € HT
A.O.C.Touraine blanc	
Sauvignon	16 € 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 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