

SAISON
ETE 2022



les ATELIERS
GOURMANDS

PLATEAUX REPAS

ESAT Atelier du château

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

LES MENUS DES CHEFS ATELIERS GOURMANDS

NOS SAVOUREUX PLATEAUX-REPAS POUR UN REPAS COMPLET

TRADITION

- Taboulé traditionnel
- Emincé de volaille* sauce poivre vert
- Pépinettes et tomate provençale
- Fromage et pain
- Faisselle aux fraises et pistaches

20,50 €

VEGETARIEN

- Eventail de melon
- Pépinettes et tomate provençale
- Fromage et pain
- Tartelette aux myrtilles

20,50 €

CLASSIQUE

- Melon et jambon de pays
- Carpaccio de boeuf*
- Rosevals et mesclun gourmand
- Fromage et pain
- Tiramisu aux fruits rouges

24,00

GOURMET

- Salade de magret* fumé aux pêches
- Picatta de veau* à la crème d'ail, fagot de haricots et écrasé de pommes de terre
- Fromage et pain
- Tartelette aux myrtilles

27,00 €



LA SIGNATURE DES CHEFS DE L'ATELIER DU CHATEAU

DECOUVERTE

- Tartelette aubergine et artichaut
- Emincé de veau* ketchup de mangue
- Mille feuille de légumes, fraîcheur d'épinard
- Fromage et son pain
- Meli-melon

18,00€

TENTATION

- Gauffre chèvre brocoli et enoki
- Thon rouge mariné duo de sésame
- Crèmeux fregola sarda, betterrave rôtie
- Fromage et son pain
- Mousse au chocolat matcha framboise

18,00 €

SAVEURS

- Salade de tomates d'antan mozza, olives noires
- Filet de maquereau aux herbes et citron confit, linguine et patisson vert d'été
- Fromage et son pain
- Tarte fine d'abricot

20,50 €

EQUILIBRE

- Crèmeux de carottes et mousse chèvre cumin
- Dos de colin tapenade noire sauce vierge tomate basilic, crozet de sarasin aux petits légumes
- Fromage et son pain
- Stick citron meringué

24,00 €

* ORIGINE
VIANDE DÉTAILLÉE
CI-DESSOUS



PLAISIR

- Brushetta tomate et légumes grillés
- Pavé de saumon marinade citron et cebette, risotto crèmeux, betterave shiogai glacée
- Fromage et son pain
- Trio de mini-macarons

27,00 €

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		X	X	X
VÉGÉTARIEN		X		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	X	X	X	X	X	X
SAVEURS	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
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

Origine viande bovine : Union Européenne / Origine viande ovine : Union Européenne / Origine poulet : Thaïlande / Origine canard : France

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





NOS BOISSONS

Evian 1,5 l	2,50 € HT
San Pellegrino 1 l	2,80 € HT
Evian 50 cl	1,50 € HT
San Pellegrino 50 cl	1,40 € HT
Jus de fruits 1 l (divers)	5 € HT
Coca-Cola 1,5 l	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	40,00 €
93,94	50,00 €
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