

A vibrant salad in a silver bowl on a rustic wooden table. The salad features fresh green leafy vegetables, sliced red tomatoes, and orange and yellow flowers. The background is a weathered, blue-painted wooden surface with scattered nuts. A wooden bowl of nuts is visible in the top left corner.

ESAT ≡
L'atelier
du ≡≡≡
château

CARTE 2023

Traiteur

Plateaux-repas

Fruits au bureau

CARTE 2023

Madame, Monsieur

Depuis bientôt deux années, nos équipes font face à un contexte de crise majeure, et ont su prouver leur engagement en faveur des personnes en situation de vulnérabilité accueillies au sein de notre établissement.

Cette mission, nos équipes continueront de l'incarner, chaque jour, car là est le rôle d'une structure médico-sociale telle qu'un ESAT (Etablissement et Service d'Accompagnement par le Travail) et d'un prestataire de service.

En cette qualité de prestataire de service, il nous appartient d'attirer votre attention sur le contexte inflationniste exceptionnel que nous traversons actuellement, et qui dépasse largement notre secteur d'activité.

S'agissant des matières premières, les prix connaissent des hausses exceptionnelles liées à la conjonction de plusieurs phénomènes dont :

- une reprise forte de l'économie et de la demande en France, générant des pénuries d'approvisionnement dans certaines filières,
- une flambée des prix de l'énergie, de la logistique affectant l'ensemble de l'économie,
- des mauvaises récoltes liées à des phénomènes climatiques hors norme,
- une volonté très claire des instances représentatives de mieux rémunérer les producteurs et les éleveurs.

Tous nos fournisseurs ont d'ores et déjà répercuté ces augmentations depuis plusieurs mois et les hausses les plus significatives ont été appliquées dès le mois de janvier 2022.

Nous n'avons pas augmenté nos tarifs depuis 2017, et sommes donc dans l'obligation d'ajuster notre carte en conséquence et ce pour la première fois depuis 6 ans.

Nous avons aussi fait évoluer notre offre, affiné celle-ci afin qu'elle soit plus lisible dans son ensemble, tout en réalisant des offres complètement modulaires, qui collent au plus près à vos besoins et votre budget.

Faire appel à un ESAT permet à votre organisation de contribuer indirectement l'emploi de personnes en situation de handicap, participer à l'économie sociale et solidaire et lutter contre l'exclusion et la discrimination de ces personnes.

Fort de 30 années d'expérience, l'Atelier du Château vous présente sa nouvelle carte traiteur. Guidés par la passion de notre métier, c'est avec le même souci de qualité, de professionnalisme et un savoir-faire artisanal que nous l'avons confectionnée, pour vous.

L'Atelier du Château fonctionne exclusivement sur commande. Cela nous permet de limiter le gâchis alimentaire et de pouvoir travailler sur des produits frais.

Nos services s'adaptent à vos besoins. Nous garantissons des produits de haute qualité, respectant tous les critères de la profession : normes d'hygiène HACCP, réglementation vétérinaire européenne.

N'hésitez pas à contacter notre équipe de professionnels : cuisiniers, pâtisseries et maîtres d'hôtel se rendront disponibles pour vous accompagner dans vos choix et répondre à vos besoins.



SOMMAIRE

BUFFETS

LE TRADITIONNEL
L'ÉLABORÉ
NOS PLATEAUX D'ACCOMPAGNEMENT
LES GÂTEAUX DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

LES COCKTAILS

PLATEAUX SALÉS
PLATEAUX SUCRÉS
NOS SUPPLÉMENTS
LE PLUS

LE PETIT DÉJEUNER

LES CORBEILLES DE FRUITS

LES BOISSONS



BUFFETS

10 personnes minimum, prix HT

LE TRADITIONNEL

22€

HT/personne

Les entrées

- Salade de quinoa et ses petits légumes (Quinoa rouge et blanc, blé, courgettes, tomate, carottes, raisins, sauce agrumes)
- Salade impériale (Nouilles Chinoises, haricots mungo, fèves de soja, poivrons, carottes, crevettes, vinaigrette à l'huile de sésame torréfiée)

Les viandes et poissons

- Filet de poulet mariné sauce miel gingembre
- Pavé de cabillaud sauce beurre blanc

Le végétarien

- Salade de lentilles et fêta

Les accompagnements

- Fagot de haricots verts
- Riz complet

Pain et assortiment de sauces

Les desserts

- Brownie
- Tarte fine aux pommes

L'ÉLABORÉ

30€

HT/personne

Les entrées

- Salade Océane (pâtes, saumon fumé, mozzarella, concombre, sauce crème d'aneth)
- Salade Périgourdine (pommes de terre, gésiers de canard, tomates confites, noix grillées, lardons, sauce vinaigre et huile de noix)

Les viandes et poissons

- Saumon rôti aux épices
- Brochettes d'onglet de bœuf sauce tartare

Le végétarien

- Salade de quinoa et ses petits légumes (Quinoas rouges et blanc, blé, courgettes, tomate, carotte, raisins, sauce agrumes)

Les accompagnements

- Epinards à la crème
- Pomme de terre grenaille

Pain et assortiment de sauces

Les desserts

- Salade de fruits frais
- Crumble pommes fruits rouges





NOS PLATEAUX D'ACCOMPAGNEMENT

à partir de 10 personnes

PLATEAU DE CHARCUTERIE 2.50€/PERS

80gr par personne

Jambon de Bayonne, chorizo, mortadelle, rosette, Coppa

Sans porc : Saucisse de volaille fumée cuite, jambon de dinde cuit

PLATEAU DE FROMAGE ET PAIN 2.50€/PERS

50gr par personne

Bleu d'Auvergne, Camembert, brie de Meaux, chèvre bûche, Emmental



SPÉCIALITÉ LES GÂTEAUX DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

demande 15j à l'avance

FRAISIER	42€ / 10 À 12 PERS
ROYAL CHOCOLAT	40€ / 10 À 12 PERS
TARTE CITRON MERINGUÉE	40€ / 10 À 12 PERS
CAKE AUX FRUITS	15€/8 À 10 PERS
CAKE MARBRÉ	11€ / 8 À 10 PERS
GALETTES DES ROIS (EN SAISON)	46.80€ / 10 À 12 PERS

LES COCKTAILS

à l'unité, prix HT

PLATEAUX SALÉS



PLATEAU DE MINI CLUB SANDWICHES - 30 OU 60 PIÈCES

Thon curry citron, poulet crémeux estragon, mousse de chèvre miel paprika, crème de saumon basilic, mimosa citron ciboulette

PLATEAU DE MINI BROCHETTES 40 OU 80 PIÈCES

Poulet mariné miel ananas, pain d'épices foie gras, tomate mozzarella pesto, gambas ail gingembre concombre, dés de chèvre sésame tomate séchée, courgettes curry tomate cerise, Saint-Jacques citron confit

PLATEAU DE PETITS FOURS SALÉS À RÉCHAUFFER 30 OU 60 PIÈCES

Feuilletés épinards, chèvre pesto, saucisse béchamel, tomates marinées, lardons fromage, poulet curry, quiches lorraines, tartelettes pizza, tartelettes saucisses, tartelettes saumon, tartelettes 3 fromages

PLATEAU MIXTE 30 OU 60 PIÈCES

54€/108€

Sablé tandoori artichauts parmesan, crème de roquefort et bille de poire, croustade œufs de lump, moelleux tapenade féta et tomates séchées, mousse de chèvre miel paprika, tomate confite et jambon cru, croustille de saint jacques citron mélisse, poulet crémeux estragon, cœur de palmier tomate glacée, crème de mimolette sésame noir, blinis crème de saumon citron basilic, mimosa citron ciboulette, foie gras chutney de figues, crème d'avocat Espelette gambas, carpaccio de bœuf Wasabi, mousse de mozzarella basilic, crème de thon curry aneth citron vert, fromage frais éclats de noix œuf de caille

PLATEAU DE MINI BAGELS ET NAVETTE - 30 OU 60 PIÈCES

50€/100€

Fromage moutarde ancienne, poulet mousse de chèvre, jambon de dinde mimosa, saumon basilic, mousse de mozzarella pesto, fromage frais tomate basilic, crème de poivrons féta, crème de mimolette sésame noir





PLATEAUX SUCRÉS

**PLATEAU DE PETIT FOURS
SUCRÉS - 30 OU 60 PIÈCES** 50€/100€

Selon notre inspiration financiers pistache, fondants chocolat sésame noix, moelleux fruits rouges, tartelettes chocolat, caramel beurre salé, cannelés, tartes tatin, tartes citron, opéras, choux pralinés, éclairs café et chocolat, tartelettes noix de pécan, donuts framboise

**PLATEAU DE BROCHETTES DE
FRUITS FRAIS - 20 OU 40 PIÈCES** 30€/60€

NOS SUPPLÉMENTS

PLATEAU DE CUILLÈRES SALÉES 70 €
30 PIÈCES

Foie gras miel crème de balsamique chutney de figes, Saint Jacques jus de truffe citron mélisse, Œuf de caille fromage frais éclat de noix, Gambas crème d'avocat Espelette, Crème de mimolette et sésame noir

PLATEAU DE VERRINES SALÉES 70 €
30 PIÈCES

Tartare de crabe tomate concombre mayonnaise aneth, Mousse de chèvre miel paprika bille de poire, Crème de saumon citron basilic, Mousse de mozzarella basilic, carpaccio de bœuf wasabi

**PLATEAU DE CUILLÈRES ET
VERRINES SUCRÉES - 30 PIÈCES** 70 €

Suprême d'orange miel amandes grillées, Panna cotta aux agrumes éclats de pistache, Mousse chocolat blanc coulis de framboise, Tiramisu pistache, Ananas gingembre menthe



LE PLUS

**PLATEAUX DE CRUDITÉS SELON
LE MARCHÉ, À PARTAGER** 81€ 2,5KG

Selon la saison : asperges (cuites), poivrons rouges, verts et jaunes, carottes, radis, concombres, tomates, choux-fleurs...

Sauces : crème de curry, mayonnaise, moutarde, crème de roquefort, sauce aurore



LES PETITS DÉJEUNERS

à partir de 20 personnes, prix HT

SAVEUR DU MATIN

10€

Café, thé, assortiment de 3 mini-viennoiseries par personne : pain au chocolat, croissant et pain aux raisins, jus de fruits (orange, pamplemousse) Eau minérale (plate)

PAUSE GOURMANDE

10€

Café, thé, assortiment de 3 douceurs par personne, Jus de fruits (orange, pamplemousse) Eau minérale (plate)

Les extras à ajouter à la commande

PLATEAU DE

40€

24 MINI-VIENNOISERIES

PLATEAU DE PETITS FOURS SUCRÉS 50€/100€

30 OU 60 PIÈCES

PLATEAU DE BROCHETTES DE

30€/60€

FRUITS FRAIS - 20 OU 40 PIÈCES



LES CORBEILLES DE FRUITS

prix HT

COMESOR 3.5KG

25€

Fruits selon la saison : poires, pommes golden, clémentines, oranges, bananes, raisin noir et blanc, mangues...



LES BOISSONS

LES BOISSONS SOFTS

Vittel 1.5l	2.50€
Badoit 1l	2.80€
Jus de fruit 1l	5.50€
Coca Cola 1.5l	3.50€

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

Champagne brut	30€
Bordeau rouge	15€
Rosé de Touraine	15€
Touraine Rouge Gamay	15€
Touraine Blanc Sauvignon	16€

LES DEVIS PERSONNALISÉS

À LA DEMANDE EN FONCTION DE NOS POSSIBILITÉS.

Soirées à thème, barbecues, et toutes autres demandes...

Fontaine à chocolat, tireuse à bière, machine à popcorn

LES PLUS

Livraison par nos soins

Tarif en fonction du lieu et de l'heure

Service Maitre d'hôtel 2 personnes

400€ (vacation de 6 heures avec 1 référent et un travailleur en situation de handicap ou en insertion) et 50 euros/pers par heure supplémentaire.



TRAVAILLER AVEC NOUS

Via un contrat de sous-traitance, de fourniture, de prestation de service ou de mise à disposition d'agents de production, vous pouvez **réduire la contribution due au titre de votre Obligation d'Emploi de Travailleurs Handicapés (OETH)** lorsque que votre organisation n'atteint pas le taux de 6% d'emploi de personnes en situation de handicap.

LES MODALITÉS DE CALCUL

Depuis janvier 2020, cette déduction correspond à **30% du prix HT de la main d'œuvre**, travaux ou prestations figurant au contrat avec des EA, des ESAT, duquel seront déduits les coûts des matières premières, des produits, des matériaux, de la sous-traitance, des consommations intermédiaires et des frais de vente et de commercialisation.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1/ CLAUSE GÉNÉRALE

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 prises en compte, les commandes écrites devront impérativement mentionner l'adresse de livraison, l'heure de livraison et l'adresse de facturation.

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, par courrier électronique, parvenue au vendeur au moins 48h pour une commande de plateaux repas et 96h pour une commande en traiteur 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 48h pour une commande de plateaux repas et 96h pour une commande en traiteur, 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 car le chauffeur 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, l'incendie, des grèves ou autres conflits du travail, de l'arrêt des transports 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 la livraison des marchandises ou de réalisation de la prestation. Les prix s'entendent toujours hors taxes.

6/ MODALITÉS DE PAIEMENT :

Sauf stipulation contraire toute facture émise par l'ESAT Atelier du Château est payable par virement et par chèque à l'ordre de « ESAT Atelier du Château », à défaut de paiement des sommes dues par le client à leur date d'exigibilité, l'ESAT Atelier du Château, pourra de plein droit, sans formalité 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/ RESPONSABILITÉ 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 tenu responsable du non-respect des conditions de conservation des produits alimentaires sachant que les conditions optimales de conservations 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 COMPÉTENTS

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 au tribunal de commerce de Nanterre.



ESAT ≡
L'atelier
du ≡
château

ESAT ATELIER DU CHÂTEAU

16, RUE GALLIENI
92500 RUEIL-MALMAISON

COMMERCIAL.ESATDUCHATEAU@LARESIDENCESOCIALE.ORG

TÉL : 06 58 40 67 26

WWW.ESAT-ATELIERDUCHATEAU.COM