



ESAT ≡
L'atelier
du ≡≡≡
château

Traiteur
Plateaux-repas
Fruits au bureau

Madame, Monsieur

- Faire appel à un ESAT permet à votre organisation de contribuer indirectement à 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. Nous sommes 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

LES PLATEAUX D'ACCOMPAGNEMENT

LES GÂTEAUX DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

LES PLATEAUX REPAS

LES COCKTAILS

PLATEAUX SALÉS

PLATEAUX SUCRÉS

NOS SUPPLÉMENTS

LE PLUS

CORBILLE DE FRUITS

LES BOISSONS

BUFFETS

10 personnes minimum, prix HT



LE TRADITIONNEL

22€

HT/personne

Kit fournitures (assiette, couverts et serviette) 3€ HT/Pers.

Les entrées

- Riz Niçois (riz basmati, fagots de haricot vert, tomates cerises, thon, oignons rouges, poivrons, œufs durs et olives noires)
- Penné au poulet (pennés, miel, mayonnaise, curry, coriandre, oignon, poulet et poivrons)

Les viandes et poissons

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

Le végétarien

- Salade de lentilles et féta

Les accompagnements

- Poêlé de haricots verts
- Boulgour cuisiné et ses petits légumes

Pain et assortiment de sauces

Les desserts

- Brownie
- Tarte fine aux pommes

L'ÉLABORÉ

30€

HT/personne

Kit fournitures (assiette, couverts et serviette) 3€ HT/Pers.

Les entrées

- Salade Océane (pâtes, saumon fumé, mozzarella, concombres, 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

- Boulgour cuisiné (boulgour, tomates, oignons rouges, poivrons, courgettes, aubergines, persil plat)

Les accompagnements

- Légumes primeurs (brocolis, petits pois, chou romanesco, pois gourmands)
- Pommes de terre grenailles

Pain et assortiment de sauces

Les desserts

- Salade de fruits frais
- Crumble pommes fruits rouges





NOS PLATEAUX D'ACCOMPAGNEMENT

à partir de 10 personnes

50€

HTT pour 10 pers.

PLATEAU DE CHARCUTERIE 80 GR/PERS

Jambon de Bayonne, Chorizo, Mortadelle,
Rosette, Coppa

Sans porc : Saucisse de volaille fumée, Jambon
de dinde

50€

HTT pour 10 pers.

PLATEAU DE FROMAGE ET PAIN 50 GR/PERS

Bleu d'Auvergne, Camembert, Brie de Meaux,
Bûche de chèvre, 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
GALETTE DES ROIS (EN SAISON)	45€ / 10 À 12 PERS





les ATELIERS
GOURMANDS

LES PLATEAUX-REPAS

Des plateaux-repas livrés en entreprise, une solution pratique pour le plus grand plaisir de vos collaborateurs et clients. Les menus sont élaborés au plus près des tendances culinaires et en fonction des saisons

Nos menus de plateaux-repas varient en fonction des saisons. Pour consulter notre carte rendez-vous sur :
www.esat-atelierduchateau.com

Les Ateliers Gourmands, marque fédérant aujourd'hui plusieurs ESAT, présidée par l'ESAT Pleyel, est située dans 4 régions. Ces établissements et services d'accompagnement par le travail proposent la fabrication et la livraison de plateaux-repas pour les déjeuners d'entreprises.

Créée en 2009 avec le soutien de grandes entreprises qui souhaitent voir se développer une offre commune dans ce domaine au sein du secteur du travail protégé et adapté, les ESAT proposent une gamme de menus communs, renouvelés à chaque saison, avec un système tarifaire homogène.



PLATEAUX-REPAS

à partir de 20,50€ HT

N'hésitez pas à nous contacter pour vos réunions, séminaires mais aussi pour vos repas quotidiens.

LE COCKTAIL LUNCH

PLATEAUX SALÉS & SUCRÉS

minimum 10 personnes

22€

HT / pers.



COCKTAIL LUNCH - SALÉ

8 PIÈCES (ENVIRON 25 G) AU CHOIX (6 SALÉES ET 2 SUCRÉES)

- Briochin fromage frais
- Briochin saumon fumé
- Briochin bœuf séché
- Briochin rilette d'oie
- Sandwich cocktail nordique fromage de brebis et légumes grillés
- Sandwich cocktail nordique saumon fumé citron ciboulette
- Sandwich cocktail nordique poulet tandoori concombre
- Cake jambon fromage
- Tartine fromagère avocat et tagliatelles de légumes
- Tartine fromagère pimentée poivrons et tomates
- Tartine fromagère curry carotte oignon rouge et fève de soja
- Tartine fromagère ail et fines herbes carotte concombre et poivron
- Brochette de poulet tandoori

COCKTAIL LUNCH - SUCRÉ

- Canelé
- Chou chocolat noisette
- Chou chocolat
- Chou café
- Chou caramel
- Chou vanille
- Cheesecake clémentine Corse basilic
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette aux pommes
- Tartelette chocolat
- Tartelette exotique
- Tartelette framboise pistache
- Cheesecake caramel chocolat





COCKTAILS

COCKTAIL 5 PIÈCES COMPLÈTEMENT SUCRÉ

minimum 10 personnes

13€
HTT / pers.

COCKTAIL 5 PIÈCES COMPLÈTEMENT SALÉ

minimum 10 personnes

13€
HTT / pers.

CANAPES

- Tzatziki chiffonnade de saumon fumé sur pain de mie nature
- Fromage de chèvre tomate cerise amande sur pain de mie nature
- Involtini courgette basilic sur pain de mie spécial à la tomate
- Crevette fromage frais ciboulette sur pain de mie spécial aux épinards
- Bloc de foie gras chutney de figues oignon pomme sur pain de mie spécial aux figues,
- Légumes grillés chorizo noisette sur pain de mie spécial
- Jambon Serrano fromage frais miel sur pain de mie aux noix
- Crème fraîche œuf ciboulette sur pain de mie nature

PAIN SURPRISE POLAIRE GOURMAND

(À PARTIR DE 50 PERSONNES)

- Thon en anchoïade
- Saumon fumé
- Jambon cru
- Fromage aux tomates rissolées

PETITS FOURS SUCRÉS

- Tartelette chocolat décor noisettes hachées
- Entremet chocolat pistache
- Tartelette mangue passion décor coco râpée
- Carré caramel et pomme
- Mini éclair chocolat
- Mini éclair café
- Financier nature avec framboise gélifiée décor pistache
- Opéra
- Tartelette citron
- Macaron varié (pistache, vanille, café, citron, chocolat, framboise)



COCKTAIL 5 PIÈCES

LE SALÉ SUCRÉ

minimum 10 personnes

3 PIÈCES SALÉES ET 2 PIÈCES SUCRÉES

13€
HT / pers.

SALÉS

- Tzatziki chiffonnade de saumon fumé sur pain de mie nature
- Fromage de chèvre tomate cerise amande sur pain de mie nature
- Involtini courgette basilic sur pain de mie spécial à la tomate
- Crevette fromage frais ciboulette sur pain de mie spécial aux épinards
- Bloc de foie gras chutney de figue oignon pomme sur pain de mie spécial aux figues,
- Légumes grillés chorizo noisette sur pain de mie spécial
- Jambon Serrano fromage frais miel sur pain de mie aux noix
- Crème fraîche œuf ciboulette sur pain de mie nature



SUCRÉS

- Tartelette chocolat décor noisettes hachées
- Mini entremet chocolat pistache
- Tartelette mangue passion décor noix de coco râpée,
- Carré caramel et pomme
- Mini éclair chocolat
- Mini éclair café
- Financier nature avec framboise gélifiée décor pistache
- Mini opéra
- Mini tartelette citron



COCKTAIL 5 PIÈCES

VÉGÉTARIEN

3 PIÈCES SALÉES ET 2 PIÈCES SUCRÉES

13€
HT / pers.

PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN - 40 MINI SANDWICHES

- Houmous légumes marinés
- Délices d'asperges, fromage, éclats de fèves
- Fromage de chèvre, tomates marinées, roquette
- Délice de poivrons
- Fromage de brebis, courge toastée

SUCRÉS

- Tartelette chocolat décor noisettes hachées
- Mini entremet chocolat pistache
- Tartelette mangue passion décor noix de coco râpée,
- Carré caramel et pomme
- Mini éclair chocolat
- Mini éclair café
- Financier nature avec framboise gélifiée décor pistache
- Mini opéra
- Mini tartelette citron



COCKTAIL 9 PIÈCES

minimum 10 personnes

6 PIÈCES SALÉES ET 3 PIÈCES SUCRÉES

22€

HTT / pers.

CANAPÉS

- Tzatziki chiffonnade de saumon fumé sur pain de mie nature
- Fromage de chèvre, tomate cerise, amande sur pain de mie nature
- Involtini courgette basilic sur pain de mie spécial à la tomate
- Crevette, fromage frais ciboulette sur pain de mie spécial aux épinards
- Bloc de foie gras, chutney de figue, oignon, pomme sur pain de mie spécial aux figues
- Légumes grillés, chorizo, noisette sur pain de mie spécial
- Jambon Serrano, fromage frais, miel sur pain de mie aux noix
- Crème fraîche, œuf ciboulette sur pain de mie nature

MINI NAVETTE GARNIES

- Rillettes saumon
- Fromage ail et fines herbes
- Courgette grillée fromage persillé

PAIN SURPRISE POLAIRE GOURMAND

À PARTIR DE 50 PERSONNES

- Thon en anchoïade
- Saumon fumé
- Jambon cru
- Fromage aux tomates rissolées

PETITS FOURS SUCRÉS

- Tartelette chocolat décor noisettes hachées
- Mini entremet chocolat pistache
- Tartelette mangue passion décor noix de coco râpée,
- Carré caramel et pomme
- Mini éclair chocolat
- Mini éclair café
- Financier nature avec framboise gélifiée décor pistache
- Mini opéra
- Mini tartelette citron
- Macaron varié (pistache, vanille, café, citron, chocolat, framboise)



COCKTAIL 9 PIÈCES VÉGÉTARIEN

6 PIÈCES SALÉES ET 3 PIÈCES SUCRÉES

22€

HTT / pers.

PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN

PAIN À L'HUILE D'OLIVE 4 SAVEURS

- Houmous légumes marinés
- Délice d'asperges-fromage-éclats de fèves
- Fromage de chèvre, tomates marinées, roquette
- Délice de poivrons
- Fromage de brebis, courge toastée

MINI TATIN DE LÉGUMES CRÉATIVE

- Mini tatin aux champignons
- Mini tatin aux duos de poivrons
- Mini tatin au curry
- Mini tatin aux légumes du soleil

PETITS FOURS SUCRÉS

- Tartelette chocolat décor noisettes hachées
- Mini entremet chocolat pistache
- Tartelette mangue passion décor noix de coco râpée,
- Carré caramel et pomme
- Mini éclair chocolat
- Mini éclair café
- Financier nature avec framboise gélifiée décor pistache
- Mini opéra
- Mini tartelette citron

COCKTAIL 12 PIÈCES

minimum 10 personnes

8 PIÈCES SALÉES ET 4 PIÈCES SUCRÉES

30€

HTT / pers.

CANAPÉS

- Tzatziki chiffonnade de saumon fumé sur pain de mie nature
- Fromage de chèvre, tomate cerise, amande sur pain de mie nature
- Involtini courgette basilic sur pain de mie spécial à la tomate
- Crevette, fromage frais ciboulette sur pain de mie spécial aux épinards
- Bloc de foie gras, chutney de figue, oignon, pomme sur pain de mie spécial aux figues
- Légumes grillés, chorizo noisette sur pain de mie spécial
- Jambon Serrano, fromage frais, miel sur pain de mie aux noix
- Crème fraîche œuf ciboulette sur pain de mie nature

MINI NAVETTE GARNIE

- Rillettes saumon
- Fromage ail et fines herbes
- Courgette grillée fromage persillé

MINI BALLOTIN

- Fromage et saumon aneth

PAIN SURPRISE POLAIRE GOURMAND

À PARTIR DE 50 PERS.

- Thon en anchoïade
- Saumon fumé
- Jambon cru
- Fromage aux tomates rissolées

PETITS FOURS SUCRÉS

- Tartelette chocolat décor noisettes hachées
- Mini entremet chocolat pistache
- Tartelette mangue passion décor noix de coco râpée
- Carré caramel et pomme
- Mini éclair chocolat
- Mini éclair café
- Financier nature avec framboise gélifiée décor pistache
- Mini opéra
- Mini tartelette citron
- Macaron varié (pistache, vanille, café, citron, chocolat, framboise)

COCKTAIL 15 PIÈCES

minimum 10 personnes

10 PIÈCES SALÉES ET 5 PIÈCES SUCRÉES

38€

HTT / pers.

CANAPÉS

- Tzatziki chiffonnade de saumon fumé sur pain de mie nature
- Fromage de chèvre, tomate cerise, amande sur pain de mie nature
- Involtini courgette basilic sur pain de mie spécial à la tomate
- Crevette, fromage frais ciboulette sur pain de mie spécial aux épinards
- Bloc de foie gras, chutney de figue oignon pomme sur pain de mie spécial aux figues
- Légumes grillés, chorizo, noisette sur pain de mie spécial
- Jambon Serrano, fromage frais, miel sur pain de mie aux noix
- Crème fraîche œuf ciboulette sur pain de mie nature

MINI TORTILLA GARNIS

- Poulet
- Jambon serrano
- Légumes chèvre
- Saumon fumé

MINI TATIN DE LÉGUMES CRÉATIVE

- Champignons
- Duo de poivrons
- Curry
- Légumes du soleil

MINI BALLOTIN

- Fromage et saumon aneth

PETITS FOURS SUCRÉS

- Tartelette chocolat décor noisettes hachées
- Mini entremet chocolat pistache
- Tartelette mangue passion décor noix de coco râpée,
- Carré caramel et pomme
- Mini éclair chocolat
- Mini éclair café
- Financier nature avec framboise gélifiée décor pistache
- Mini opéra
- Mini tartelette citron
- Macaron varié (pistache, vanille, café, citron, chocolat, framboise)
- Mini moelleux chocolat

LES PLATEAUX COCKTAILS SALÉS



LES CANAPÉS CLASSIQUES - 8 SORTES 100€ 48 PIÈCES

- Tzatziki chiffonnade de saumon fumé sur pain de mie nature
- Fromage de chèvre tomate cerise amande sur pain de mie nature
- Involtini courgette basilic sur pain de mie spécial à la tomate
- Crevette, fromage frais ciboulette sur pain de mie spécial aux épinards
- Bloc de foie gras, chutney de figue oignon pomme sur pain de mie spécial aux figues
- Légumes grillés chorizo noisette sur pain de mie spécial
- Jambon Serrano, fromage frais, miel sur pain de mie aux noix
- Crème fraîche œuf ciboulette sur pain de mie nature

LES PAINS SURPRISES

PAIN SURPRISE/PAIN POLAIRE 95€ 64 MINI SANDWICHES

- 16 au thon en anchoïade
- 16 au saumon fumé
- 16 au jambon cru
- 16 au fromage et tomate rissolée

PAIN SURPRISE VEGETARIEN 85€ 40 MINI SANDWICHES

- Houmous de légumes marinés
- Délice d'asperges, fromage et éclats de fèves
- Fromage de chèvre, tomates marinées et roquette
- Délice de poivrons, fromage de brebis et courge toastée

MINI TORTILLA GARNIE 80€ 48 PIÈCES

- 12 au poulet
- 12 au jambon serrano
- 12 aux légumes et chèvre
- 12 au saumon fumé

ASSORTIMENT MINI CLUB SANDWICHES 60€ 40 PIÈCES

- 10 au poulet tikka sur pain aux épinards
- 10 au tzatzikis sur pain nordique
- 10 au poivron et tomate sur pain aux noix
- 10 aux avocats et tomate sur pain à la tomate

CRAZY BAGEL GARNI 80€ PLATEAU DE 48 PIÈCES

- 12 au bacon cuit, fromage et moutarde à l'ancienne
- 12 au cheddar rouge, fromage frais et mayonnaise
- 12 au poulet, oignon et parmesan
- 12 au saumon, fromage ciboulette

MINI TATIN DE LÉGUMES CRÉATIVE 60€ PLATEAU DE 48 PIÈCES

- Mini tatin champignons
- Mini tatin duos de poivrons
- Mini tatin curry
- Mini tatin légumes du soleil

MINI NAVETTE GARNIE 60€ PLATEAU DE 48 PIÈCES

- Rillettes de saumon
- Fromage ail et fines herbes
- Courgettes grillées et fromage persillé

MINI BALLOTIN 60€ PLATEAU DE 40 PIÈCES

- Fromage et saumon aneth

MINI COOKIES 60€ PLATEAU DE 60 PIÈCES

- Mini cookies salés au chorizo

LES PLATEAUX COCKTAILS SUCRÉS



PETITS FOURS SUCRÉS SÉLECTION DE 56 PIÈCES 100€

- 6 tartelettes au chocolat décor noisette hachée
- 7 entremets chocolat pistache
- 6 tartelettes mangue passion décor noix de coco râpée
- 7 carrés au caramel et pomme
- 5 mini éclairs chocolat
- 5 mini éclairs café
- 7 financiers nature avec framboise gélifié décor pistache
- 7 mini opéras
- 6 tartelettes au citron

PETITS FOURS TOUT CHOCOLAT 48 PIÈCES 90€

- 8 entremets brownies à la noix de pécan et mousse au chocolat blanc
- 8 pyramides au chocolat et au café
- 8 financiers au chocolat et à l'orange
- 8 brownies ganache au chocolat
- 8 tartelettes au chocolat décor noisette
- 8 entremets au chocolat noisette gianduja

MINI FINANCIER 48 PIÈCES 45€

- 12 à la framboise
- 12 à la pistache
- 12 au chocolat
- 12 aux amandes

MINI MACARON SÉLECTION DE 36 PIÈCES 55€

- Pistache
- Vanille
- Café
- Citron
- Chocolat
- Framboise

MINI TARTELETTE AU CAMEL BEURRE SALÉ 48 PIÈCES 60€

MINI CANELÉ 30 PIÈCES 40€

MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT 48 PIÈCES 55€

MINI MUFFIN - ASSORTIS 48 PIÈCES 55€

- Vanille et pépites de chocolat
- Chocolat avec pépites de chocolat

MINI-DONUT SÉLECTION 56 PIÈCES 55€

- 14 fourrés au cacao noisette
- 14 fourrés au chocolat
- 14 fourrés au caramel
- 14 fourrés à la fraise

PLATEAU BROCHETTES DE FRUITS FRAIS 40 PIÈCES 60€



LA PAUSE GOURMANDE

10€ HT/Pers.

PAUSE GOURMANDE

10€/PERS.

Café, thé, assortiment de 3 douceurs par personne, jus de fruits, eau minérale (plate), fournitures jetables (gobelet, touillette, sucre et serviette)

Les extras à ajouter à la commande

PLATEAU DE PETITS FOURS SUCRÉS 100€
56 PIÈCES

PLATEAU DE BROCHETTES DE
FRUITS FRAIS - 40 PIÈCES 60€



LA CORBEILLE DE FRUITS

prix HT

CORBEILLE "COMESOR" 3,5KG

25€

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



LES BOISSONS

LES BOISSONS SOFTS

Vittel 1.5l	3.00€
Badoit 1l	3.00€
Jus de fruit 75cl	5.50€
Coca Cola 1.25l	4.00€

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

Champagne brut	30€
Bordeau rouge	15€
Rosé de Touraine	15€
Touraine Rouge Gamay	15€
Touraine Blanc Sauvignon	16€
Cidre brut	10€

LES DEVIS PERSONNALISÉS

À LA DEMANDE EN FONCTION DE NOS POSSIBILITÉS

LES PLUS

Livraison sur toute l'Île-de-France

Tarif en fonction du lieu et de l'heure

Service Maître d'Hôtel

400€

2 personnes minimum par vacation de 6 heures (un référent et un travailleur en situation de handicap ou en insertion) selon disponibilité

Heure supplémentaire par personne

50€



TRAVAILLER AVEC NOUS

Via un contrat de sous-traitance, de fourniture, de prestation de services 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 express et au 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 ou accord spécifique, toute facture émise par l'ESAT Atelier du Château est payable par virement et par chèque à l'ordre de « LRS-ESAT Atelier du Château » à réception de facture, 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 0 à 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

17, RUE MADELEINE SALZGEBER
92500 RUEIL-MALMAISON

COMMERCIAL.ESATDUCHATEAU@LARESIDENCESOCIALE.ORG

TÉL : 06 58 40 67 26

WWW.ESAT-ATELIERDUCHATEAU.COM