

La Résidence Sociale
En chemin vers l'autonomie

ESAT
Pleyel

ESAT
L'atelier
du
château

Traiteur
Plateaux-repas
Fruits au bureau

Madame, Monsieur

À **La Résidence Sociale et au sein de nos Établissements et Services d'Accompagnement par le Travail (ESAT) Atelier du Château** et **Pleyel**, nous sommes convaincus que chaque événement mérite une expérience gastronomique unique et mémorable. Qu'il s'agisse d'une réunion, d'un séminaire ou d'une réception privée, nous mettons notre expertise et notre passion au service de vos invités.
Fortes de trente années d'expérience, nos deux ESAT ont décidé de mutualiser leurs compétences afin de proposer une offre traiteur complémentaire à travers un catalogue unique. Ce dernier a été élaboré en s'appuyant sur notre savoir-faire collectif :

- la durabilité (produits de saison et locaux)
- L'éco-responsabilité (tri et recyclage des déchets)
- La responsabilité sociale (Inclusion et RSE)
- La transparence (traçabilité)

Notre catalogue inclut également les services de notre partenaire en insertion par l'activité économique, « La ferme des possibles », un projet auquel La Résidence Sociale a contribué.

LA FERME DES POSSIBLES

Notre engagement :

Vous proposer une cuisine raffinée, élaborée à partir de produits frais et de saison, mise en avant par un service professionnel et attentionné. Nous nous adaptons à vos envies et à vos exigences, avec des menus personnalisés qui reflètent vos goûts et votre vision.

Durabilité :

Nous travaillons avec des produits de saison et locaux, ainsi qu'avec des aliments exotiques issus d'une production éthique (commerce équitable, label bio, etc.).

Nous cuisinons en veillant à ce qu'aucune espèce animale menacée, qu'il s'agisse de poissons ou de viandes, ne soit utilisée.
Nos produits proviennent d'une production durable et sont labellisés comme suit :

- MSC Pêche Durable
- ASC
- Label Bio Européen
- label AB
- AOC
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur.

Nous nous efforçons de réduire le gaspillage alimentaire par le biais d'une planification rigoureuse des quantités, d'une gestion optimisée des stocks et de la valorisation des invendus grâce à notre équipe.

Nos partenaires :

Au sein de nos ESAT, nous sommes fiers de collaborer avec des partenaires et des fournisseurs qui adhèrent à nos valeurs d'éco-responsabilité.
Nous sélectionnons rigoureusement nos prestataires en fonction de la qualité de leurs produits et services, ainsi que de leur engagement envers l'environnement et les valeurs humaines.

La Résidence Sociale
En chemin vers l'autonomie

Éco-responsabilité :

Nous avons mis en place un système de tri dans nos locaux et collaborons avec des partenaires spécialisés dans le recyclage afin d'assurer une gestion responsable de nos déchets.

Nous nous efforçons de réduire les emballages superflus en utilisant des contenants en amidon de maïs, des couverts en bambou, des plateaux en carton, ainsi que des serviettes compostables. De plus, nous privilégions les achats en grande quantité auprès de nos fournisseurs.

Soucieux de l'environnement, nous avons choisi des prestataires pour nos livraisons en adéquation avec nos valeurs. Ces derniers vont investir dans des véhicules électriques et pratiquent l'écoconduite.

Transparence :

Nous mettons en œuvre une démarche de traçabilité rigoureuse afin de garantir la provenance et la qualité des ingrédients utilisés dans nos produits. En étroite collaboration avec nos fournisseurs, nous privilégions ceux qui partagent notre vision et nos engagements envers une production responsable et respectueuse de l'environnement. Cette démarche nous permet de contrôler chaque étape de la chaîne d'approvisionnement, de la production à la livraison. Pour cela nous utilisons une tablette avec l'application QUALIPAD de la société AQCF (organisme de sécurité alimentaire).

Responsabilité Sociale :

Nous accordons une attention particulière au bien-être de notre équipe, car des employés épanouis contribuent à la réussite de notre association.
Nos ESAT offrent un cadre de travail adapté aux personnes dont les capacités ne permettent pas d'exercer une activité en milieu ordinaire. Ils favorisent leur autonomie et leur épanouissement. Nous jouons un rôle clé dans la politique RSE des entreprises en vous permettant de collaborer avec des travailleurs en situation de handicap, contribuant ainsi à une économie plus inclusive.
Notre environnement de travail est positif, respectueux et inclusif. Nous souhaitons que chaque membre de notre équipe se sente valorisé et soutenu. Nous offrons des possibilités de développement et favorisons une communication ouverte et transparente. En travaillant avec nous, vous participez à l'intégration des travailleurs en situation de handicap dans la société et à la valorisation de leurs compétences.

Plus qu'un simple traiteur ordinaire, le bien-manger rime chez nous avec opportunités d'inclusion pour nos usagers. Faites confiance à notre équipe pour faire de votre événement un moment de plaisir et de convivialité.

Découvrez nos offres dès aujourd'hui !

SCAN ME

ESAT L'atelier du château

ESAT Pleyel



SOMMAIRE

LES PETITS-DEJEUNERS

LES BUFFETS
LE CLASSIQUE
LE PRESTIGE
LES PLATEAUX D'ACCOMPAGNEMENT
LES GÂTEAUX DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

LES PLATEAUX REPAS

LES COCKTAILS
PLATEAUX SALÉS
PLATEAUX SUCRÉS
NOS SUPPLÉMENTS
LE PLUS

LES CORBEILLES DE FRUITS

LES BOISSONS



PETITS-DEJEUNERS

10 personnes minimum, prix HT

PETITS-DEJEUNERS

Exemple pour 10 personnes — 10€ H.T./PERS.

- 30 mini viennoiseries (3 mini viennoiseries par personne)
- 1 jus d'orange bio Le Verger de la Reinette 75 cl
- 1 jus de pomme bio Le Verger de la Reinette 75 cl
- 1 L de café bio en thermos Malongo
- 1 L d'eau chaude et un assortiment de 5 thés bio Malongo
- Fournitures biodégradables

LES PETITS PLUS

Eau de source en carton Eau Neuve 50 cl	2,00€
Eau gazeuse Badoit 50 cl	2,00€
Eau de source Evian 1,5 L	3,00€
Eau gazeuse Badoit 1 L	3,00€
Bouteille en verre Evian 1 L	4,00€
Bouteille en verre Badoit 1 L	4,00€
Thermos de lait chaud avec 5 dosettes de chocolat bio Monbana (pour 5 personnes)	25,00€

PAUSE CAFÉ BIO

Thermos de café pour 6 personnes avec fournitures jetables	20,00€

PAUSE THÉ BIO

Thermos d'eau chaude avec 5 sachets de thé pour 5 personnes avec fournitures jetables	20,00€

LES PETITS PLUS SUCRES

Plateau de 24 mini viennoiseries	40,00€
Brioche 8 parts	20,00€
Plateau de 8 madeleines	20,00€
Plateau de 8 financiers	20,00€
Plateau de fruits bio 2 kg	15,00€
Brochette de fruits bio	1,50€
Cake marbré 8 parts	20,00€
Cake citron 8 parts	20,00€





BUFFETS

10 personnes minimum, prix HT

LE CLASSIQUE 22€

HT/personne

Kit de fournitures (assiettes, couverts et serviettes) 3€ HT/Pers.

Les entrées

- Bruschetta ricotta, ciboulette et tomates tôties à l'ail
- Salade aux deux courgettes et tomates confites
- Effeuillé de maquereau au citron vert et fromage frais

Les viandes et poissons

- Filet de poulet coco et curry rouge
- Brochette de saumon au citron vert et gingembre

Le végétarien

- Salade de lentilles béluga et halloumi

Les accompagnements

- Penne à l'arrabbiata, poivrons et mozzarella
- Salade grecque au melon
- Salade de pommes de terre et artichaut à la feta

Pain et assortiment de sauces

Les desserts

- Panna cotta au chocolat et piment d'Espelette
- Perles du Japon au lait de coco et ananas
- Macaron à la gelée de fraise et rhubarbe pochée

LE PRESTIGE 32€

HT/personne

Kit de fournitures (assiettes, couverts et serviettes) 3€ HT/Pers.

Les entrées

- Pain feuilleté, ricotta et légumes grillées
- Méli-mélo de courgettes, radis, pousses de petits pois et halloumi
- Chutney de mangue, ananas et écrevisses

Les viandes et poissons

- Brochette de crevettes, ail et gingembre
- Onglet de boeuf, fondue d'échalotes

Le végétarien

- Légumes farcis aux céréales

Les accompagnements

- Pommes de terre, sauce raifort
- Nouilles façon Pad Thaï
- Salade de tomates anciennes et mozzarella di bufala

Pain et assortiment de sauces

Les desserts

- Mousse de citron et fraises
- Dôme chocolat feuillantine
- Macaron à la framboise





NOS PLATEAUX D'ACCOMPAGNEMENT

à partir de 10 personnes

50€
HT pour 10 pers.
PLATEAU DE CHARCUTERIE 80 GR/PERS

50€
HT pour 10 pers.
PLATEAU DE FROMAGE ET PAIN 50 GR/PERS

60€
HT pour 10 pers.
PLATEAU DE SAUMON FUMÉ 80 GR/PERS

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	20€/8 À 10 PERS
CAKE MARBRÉ	20€ / 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
www.esat-pleyel.com/plateaux-repas/

La marque “Les Ateliers Gourmands”, fédérant aujourd’hui plusieurs ESAT, coordonnés par l’ESAT Pleyel, est proposée 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’entreprise.

Créée en 2009 avec le soutien de grandes entreprises qui souhaitaient voir se développer une offre commune dans ce domaine au sein du secteur du travail protégé et adapté, la marque “Les Ateliers Gourmands” regroupe une gamme de menus communs, proposés par tous les ESAT y adhérant. Cette gamme est renouvelée à chaque saison et fait l’objet d’une tarification commune.

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

OPTION 1

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 rillette de volaille
- 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
- Cheesecake clémentine Corse basilic
- Cheesecake caramel chocolat
- Demi tartelette citron
- Demi tartelette chocolat

OPTION 2

22€ *HT / pers.*

COCKTAIL LUNCH - SALÉ

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

Les pièces salées :

- Mauricette légumes confits
- Mauricette bresaola et tomates séchées
- Bun aux crudités
- Bun poulet et comté
- Navette saumon fumé et fenouil
- Navette rillettes de thon
- Navette crevettes façon lobster
- Briochin fromage frais
- Briochin tapenade d'artichauts et basilic
- Tartelette tomate basilic ricotta et perle de balsamique
- Pain suédois au saumon fumé
- Club sandwich poulet au piri-piri
- Club sandwich thon
- Macaron figue chèvre et thym





Les verrines salées :

- Légumes d'été et feta
- Taboulé de quinoa à la mangue

Les brochettes :

- Brochette de tofu au paprika fumé
- Brochette de poulet barbecue
- Brochette de crevettes au gomasio

COCKTAIL LUNCH - SUCRÉ

Les pièces sucrées :

- Macaron fraise citron
- Micro Tropézienne
- Clafoutis aux cerises
- Mini moelleux au chocolat

Les verrines sucrées :

- Perles du Japon au lait de coco et ananas
- Compotée de mirabelles et chantilly tonka





COCKTAILS

NOS PROPOSITIONS DE PIÈCES SALÉES

Suivant l'inspiration du chef

CANAPES

(LISTE NON EXHAUSTIVE)

AU PLATEAU : 100€ LES 48 PIÈCES

- Tzatzíki 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
- Coupelle mozzarella pesto
- Blinis saumon
- Moelleux poivrons chèvre miel cacahuètes
- Moelleux noir Boursin féta noix
- Sablé roquefort raisin
- Corolle saumon

MINI NAVETTE GARNIES

AU PLATEAU : 30€ LES 24 PIÈCES

- Rillette saumon
- Fromage ail et fines herbes
- Courgettes grillées fromage persillé
- Crème de mimolette pavot
- Chèvre miel
- Mimosa

Exemple pour un apéritif (à partir de 10 personnes) :
5 pièces par personnes (3 pièces salées et 2 pièces sucrées)
13€ H.T. / PERS.

Exemple pour un cocktail déjeunatoire (à partir de 10 personnes) :
15 pièces par personnes (10 pièces salées et 5 pièces sucrées)
38€ H.T. / PERS.

PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN

PAIN À L'HUILE D'OLIVE 4 SAVEURS

AU PLATEAU : 60€ LES 40 PIÈCES

- 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

AU PLATEAU : 60€ LES 48 PIÈCES

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

ASSORTIMENT DE CLUB SANDWICHES

AU PLATEAU : 90€ LES 60 PIÈCES

- Thon curry citron
- Poulet crémeux estragon
- Mousse de mimolette au pavot
- Crème de saumon basilic
- Mimosa citron ciboulette



COCKTAILS

NOS PROPOSITIONS DE PIÈCES SUCRÉES

Suivant l'inspiration du chef

PETITS FOURS SUCRÉS

(SELON NOTRE INSPIRATION)

AU PLATEAU : 110€ LES 60 PIÈCES

- 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 Paris Brest
- Financier et sa mousse de saison
- Mini brownie mousse chocolat blanc
- Sablé breton et sa mousse de fruits

PETITS FOURS TOUT CHOCOLAT

AU PLATEAU : 90€ LES 48 PIÈCES

- 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

MINIS FINANCIERS AUX FRUITS

AU PLATEAU : 45€ LES 48 PIÈCES

MINIS MACARONS

95€ LES 60 PIÈCES

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

MINIS TARTELETTES AU CARAMEL BEURRE SALÉ

AU PLATEAU : 60€ LES 48 PIÈCES

MINIS MOELLEUX AU CHOCOLAT

AU PLATEAU : 70€ LES 48 PIÈCES

MINIS-DONUTS

AU PLATEAU : 55€ LES 56 PIÈCES

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

PLATEAU BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

AU PLATEAU : 60€ LES 40 PIÈCES



NOUS POUVONS ÉGALEMENT VOUS PROPOSER LA LIVRAISON DE CORBEILLE DE FRUIT "COMESOR" :

CORBEILLE "COMESOR" 3,5KG 25€

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



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 110€
60 PIÈCES

PLATEAU DE BROCHETTES DE FRUITS FRAIS - 40 PIÈCES 60€

NOS CORBEILLES DE FRUITS AU BUREAU

Notre concept : Bien-être, développement durable et solidarité

Uniquement avec abonnement

1. Des fruits frais, de saison, locaux et biologiques pour assurer le bien-être, le plaisir et un maximum d'énergie à vos collaborateurs.

2. Une production de fruits biologiques à la ferme et des corbeilles réalisées et livrées par des salariés en insertion et en situation de handicap, dans une démarche écoresponsable.

3. Des corbeilles tissées à la main en paille et plastique recyclé par un collectif de femmes sénégalaises, dans une démarche de commerce équitable.

4. Pour chaque abonnement à nos corbeilles de fruits, un arbre est planté en Seine-Saint-Denis.

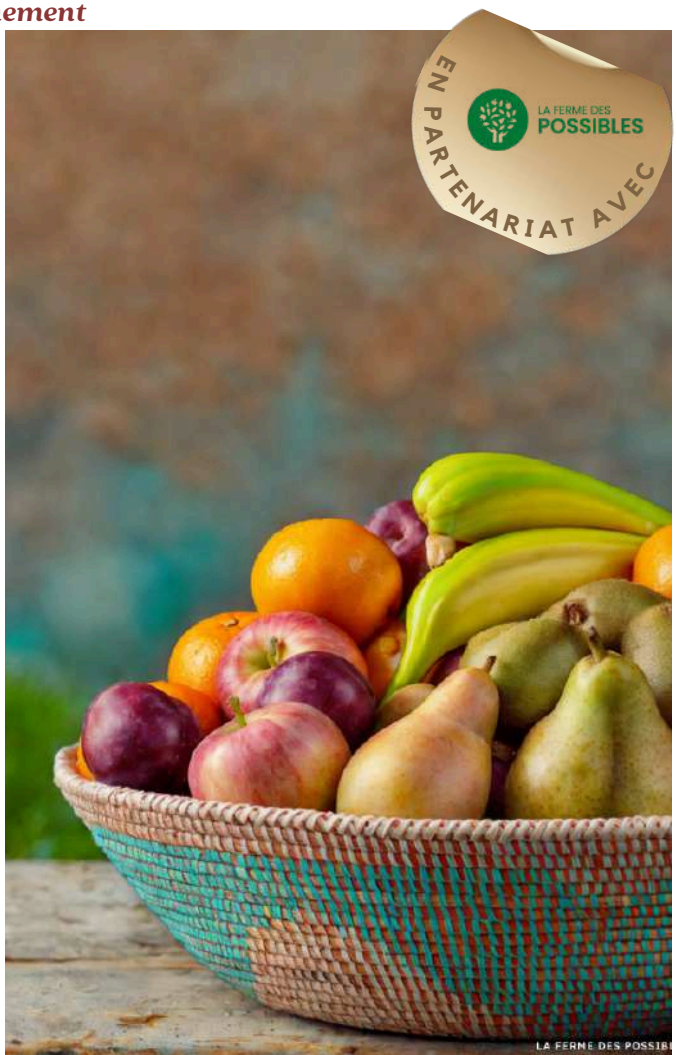
5. 100 % des bénéfices financent une ferme pédagogique à Stains.

Tarifs de nos abonnements

Flexibles et sans engagement *Prix H.T.*

- Corbeille de 5 kg 39,00€
- Corbeille de 8 kg 55,00€
- Corbeille de 12 kg 75,00€
- Bocal de fruits secs bio 600 g 25,00€

POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS, ENVOYER UN MAIL À FRUIT@FERMEDESPOSSIBLES.FR





LES BOISSONS

LES BOISSONS SOFTS

Vittel 1.5l	3.00€
Vittel 1l bouteille en verre	4.00€
Badoit 1l	3.00€
Badoit 75cl bouteille en verre	4.00€
Jus de fruit 1l bouteille en verre	6.00€
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€
Installation uniquement	50€
Reprise matériel (hors service)	50€
Location de matériel	Sur devis

La Résidence Sociale
En chemin vers l'autonomie



TRAVAILLER AVEC NOUS

Via un contrat de sous-traitance, de fourniture, de prestations 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 votre organisation n'atteint pas le taux de 6% d'emploi de personnes en situation de handicap.

LES MODALITÉS DE CALCUL

Depuis janvier 2020, la déduction correspond à 30% du prix hors taxes de la main-d'œuvre, des travaux ou des prestations inscrits au contrat réalisé avec une EAS ou un ESAT. **Sur cette base, doivent être déduits** :

- les coûts des matières premières
- les produits et matériaux
- la sous-traitance
- les consommations intermédiaires
- les frais de vente et de commercialisation

Voici un exemple : une entreprise passe une commande à un ESAT pour un montant de 10 000€ HT
Ce montant comporte :

- 8 000€ de main-d'œuvre
- 1 000€ de matières premières
- 1 000€ de frais de commercialisation

La base de calcul de la déduction est donc la somme correspondant à la main-d'œuvre, soit ici,
7 000€ = 2 400€ de déduction des 30%

SCAN ME

ESAT L'atelier du château

ESAT Pleyel

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 de 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, d'un incendie, des grèves ou autres conflits du travail, de l'arrêt des transports ou d'un autre 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 deux mois. Passé ce délai, les ventes et prestations sont facturées sur la base du tarif en vigueur au mois de la livraison des marchandises ou de réalisation de la prestation. Les prix s'entendent toujours hors taxes.

6/ MODALITÉS DE PAIEMENT :

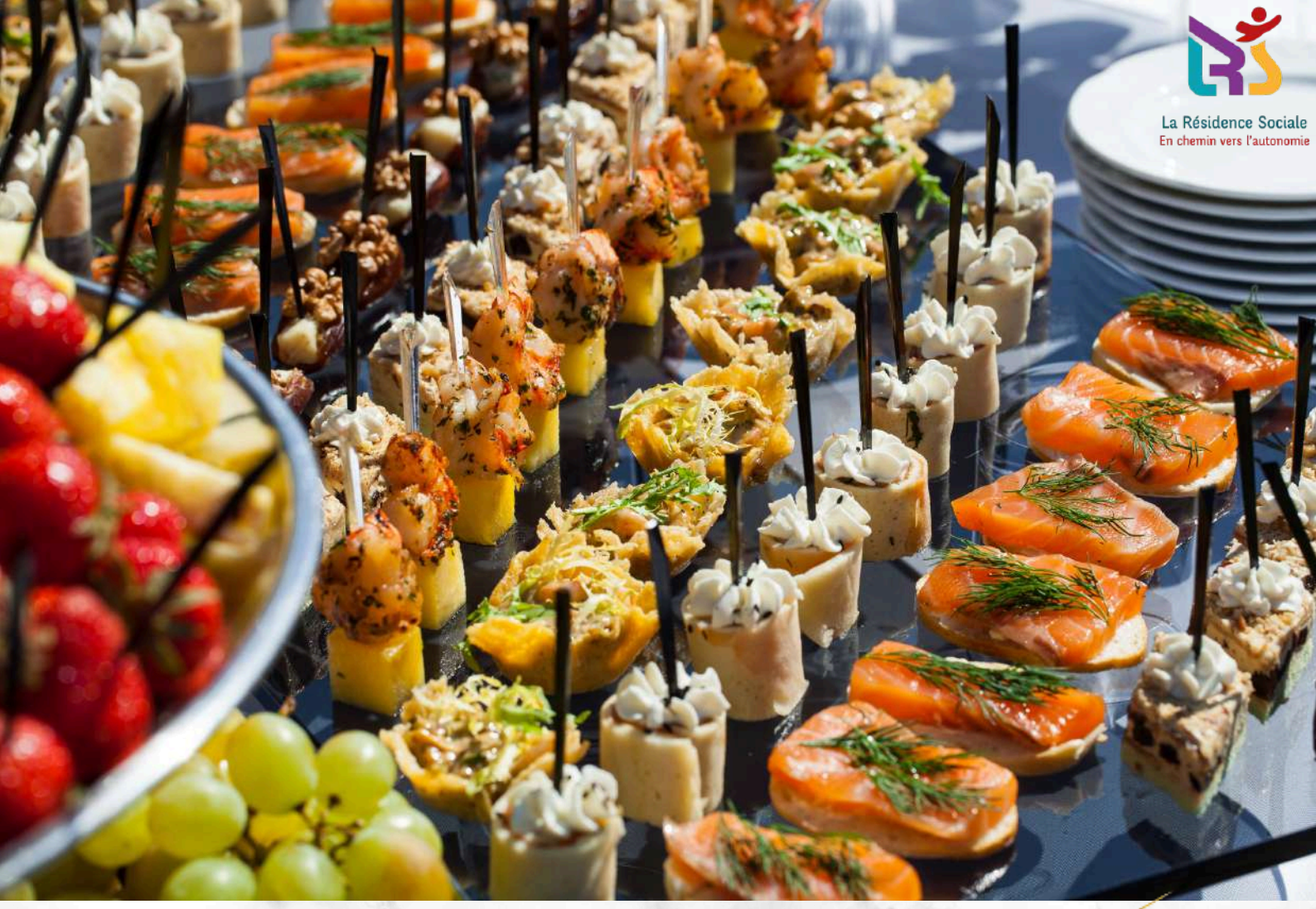
Sauf stipulation contraire ou accord spécifique, toute facture émise par l'ESAT Atelier du Château ou par l'ESAT Pleyel, est payable par virement ou par chèque à l'ordre de « LRS-ESAT Atelier du Château ou LRS-ESAT Pleyel » à réception de facture. A défaut de paiement des sommes dues par le client à leur date d'exigibilité, l'ESAT Atelier du Château ou l'ESAT Pleyel, 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 ou l'ESAT Pleyel, 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 ou par l'ESAT Pleyel, au client relèvent de la compétence exclusive au tribunal de commerce de Nanterre ou de Bobigny.



La Résidence Sociale
En chemin vers l'autonomie

ESAT PLEYEL

4, CHEMIN DES FOURCHES
BÂTIMENT F8/F9
93380 PIERREFITTE-SUR-SEINE

ESAT93.COMMERCIAL@LARESIDENCESOCIALE.ORG
TÉL : 01 49 40 18 53
WWW.ESAT-PLEYEL.COM

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