

SAISON ÉTÉ 2018

MENU
18,50€HT



MENU
22€HT

CLASSIQUE

- Salade de pommes de terre à l'échalote
- Carpaccio de bœuf au pesto de tomate parmesan, mesclun
- Fromage du jour et pain
- Tiramisu



EQUILIBRE

- Salade Waldorf (céleri pomme noix raisin)
- Pavé de saumon sauce vierge, farfalle et tartare de légumes
- Fromage du jour et pain
- Pastels de Nata



*Viande bovine origine CE

MENU
25€HT



GOURMET

- Soufflé au fromage et ses tranches de coppa grillées
- Sot l'y laisse de volaille rôti au miel, pommes duchesses et légumes ratatouille
- Fromage du jour et pain
- Paris Brest

PLAISIR

- Tartare de concombre gambas et sa marinade au citron vert et pain polaire
- Filet de rouget crème de balsamique et ses tians de légumes rôtis
- Fromage du jour et pain
- Crumble rhubarbe et fraise

MENU
VÉGÉTARIEN
18,50€HT

- Tarte tomate chèvre basilic
- Riz basmati et légume ratatouille
- Fromage du jour et pain
- Salade de fruit



TRADITION

- Tarte tomate chèvre basilic
- Aiguillette de poulet citron et romarin, riz basmati et légumes ratatouille
- Fromage du jour et pain
- Salade de fruits

SAVEUR

- Œuf poché sur lit de mesclun et ses tomates marinées
- Dos de merlu fenouil à l'orange, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
- Fromage du jour et pain
- Brochette d'ananas rôti miel et gingembre



* Frais de livraison : en fonction du lieu de livraison et du nombre de plateaux.

Commande : jusqu'à la veille avant 11h.

Boisson non incluse dans les plateaux.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

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
- Le minimum de commande prévue (Cocktail-Buffer, minimum 10pers., Plateaux repas, minimum 5 pers.)

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 au mois de livraison des marchandises ou de réalisation de la prestation. Les prix s'entendent tous-jours hors taxes.

6/ MODALITES DE PAIEMENT

Sauf stipulation contraire toute facture émise par l'ESAT Pleyel est payable par chèque libellé à l'ordre de Association La Résidence Sociale « ESAT Pleyel » A défaut de paiement des sommes dues par le client à leur date d'exigibilité, l'ESAT Pleyel 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 Pleyel 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 Pleyel au client relèvent de la compétence exclusive du tribunal de commerce de Bobigny.

NOS BOISSONS

Evian 1,5 l.....	2,5 € HT
San Pellegrino 1 l	2,80 € HT
Evian 50 cl.....	1,50 € HT
San Pellegrino 50 cl	1,80 € 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



Distributeur officiel de la marque déposée
« Les Ateliers Gourmands »
Marque développée par le Réseau Gesat
20 rue du Bois Moussay 93240 Stains
Ouvert du Lundi au Jeudi de 8h30 à 17h
Le Vendredi de 8h30 à 16h

VOS COMMANDES

par mail : traiteur@esat-pleyel.com

Tél : 01 49 40 18 53 / Fax : 01 49 40 18 51



SAISON ÉTÉ 2018

Esat Pleyel



PLATEAUX REPAS

01 49 40 18 53

traiteur@esat-pleyel.com



www.ateliers-gourmands.com