

AUTOMNE 2018

MENU
15,90€HT

DÉCOUVERTE

- Flamiche aux poireaux
- Tatin de canard, poêlée de légumes aux figues façon tajine
- Fromage et pain
- Gâteau basque sauce praline

SAVEUR

- Panna cotta de betteraves rouges, crumble au parmesan
- Tartare de saumon, poêlée de légumes croquants saveur des indes
- Fromage et pain
- Délice mangue noix de coco au spéculos

AUTOMNE

- Duo de choux aux noix et roquefort
- Aiguillettes de volaille au miel sauce soja, poêlée de panais aux tomates confites
- Fromage et pain
- Tartelette aux fruits sec



Commande minimum de 5 plateaux (choix identique). Commande 48 h à l'avance pour plus de garantie.

Frais de livraison :

De 0 à 10 kms : 9€ ; De 11 à 20 kms : 18 €

De 21 à 30 kms : 27 € ; au delà, nous consulter



VOS COMMANDES

Tél 04 78 88 51 47 / Fax 04 78 88 55 73

Mail : ateliergourmand.esatlaroue@alged.com

MENU
18,50€HT

TRADITION

- Salade d'artichaut au parmesan
- Suprême de poulet à la crème de chorizo, tagliatelles fraîches
- Fromage et pain
- Tarte fine aux pommes

TENTATION

- Tarte forsière
- Filet de dorade à la crème d'aneth, écrasé de pommes de terre aux champignons et cèpes
- Fromage et pain
- Riz au lait à la confiture de lait

MENU
VÉGÉTARIEN
18,50€HT

- Salade d'artichaut au parmesan
- Tagliatelles fraîches et ses fèves
- Fromage et pain
- Tatin d'abricot



* Viande bovine origine CE

MENU
22€HT

CLASSIQUE

- Rillettes de canard et ses oignons grenadine
- Rôti de bœuf sauce parmesan, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, mesclun
- Fromage et pain
- Tatin d'abricot



MENU
25€HT

GOURMET

- Pâté en croûte d'oie gourmand
- Filet mignon d'agneau au romarin, gratin dauphinois et ses fèves
- Fromage et pain
- Brioche perdue à la poire



NOS BOISSONS

Evian 1,5 l.....	1,90 € HT
Evian 50 cl.....	0,95 € HT
Badoit 50 cl	1,20 € HT
Rosé 75 cl :	
Domaine d'Astros	7,50 € HT
(vin du pays des maures)	
Rouge 75 cl :	
Côte du Rhône	7,50 € HT
Rasteau	10,40 € HT
Blanc 75 cl :	
Mâcon Viré Clessé	11,80 € HT

VOS COMMANDES

ateliergourmand.esatlaroue@alged.com

Tél : 04 78 88 51 47 / Fax : 04 78 88 55 73



ESAT LA ROUE

Rue des Terres Bourdin
69140 RILLIEUX LA PAPE

Ouvert du Lundi au Vendredi de 9h00 à 16h00

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

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'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 soit, télécopie, courrier électronique parvenue au vendeur au plus tard à midi, 48h avant l'exécution de la prestation. En cas d'annulation de la commande dans un délai inférieur à 48h, l'acheteur est tenu de régler la totalité de la commande ou du devis accepté.

4/ 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 de travail, de l'arrêt des transports, du fait du prince ou en cas de force majeure.

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.

6/ MODALITES DE PAIEMENT

Sauf stipulation contraire toute facture émise par l'ESAT La Roue est payable par chèque libellé à l'ordre de l'ESAT La Roue ALGED ou par virement. A défaut de paiement des sommes dues par le client à leur date d'exigibilité, l'ESAT La Roue 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

L'ESAT La Roue ne pourra en aucun cas être tenu responsable du non-respect des conditions de conservation des produits alimentaires qui auront été indiqués au Client par l'ESAT La Roue étant d'ores et déjà entendu que les produits alimentaires devront être consommés dans les 2 heures à compter de la livraison.

8/ REPRISE

Par mesure d'hygiène, aucun produit alimentaire ne pourra être repris ni échangé.

9/ 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 La Roue au client relèvent de la compétence exclusive du tribunal de commerce de LYON.

SAISON AUTOMNE 2018 Esat la Roue



PLATEAUX REPAS

04 78 88 51 47

ateliergourmand.esatlaroue
@alged.com



www.ateliers-gourmands.com