

AUTOMNE
2018

MENU
PRIMUM
16€HT



DÉCOUVERTE

- Salade Orientale coriandre pignon de pin
- Poulet façon tajine, semoule de couscous
- Fromage du jour et pain
- Panna cotta cannelle orange

TENTATION

- Rillettes de poisson aux condiments
- Tronçon de raie beurre blanc et câpres, riz 3 saveurs, tagliatelles de carottes
- Fromage du jour et pain
- Tarte normande



MENU
18,50€HT

TRADITION

- Salade d'artichaut et parmesan
- Suprême de poulet rôti et crème de chorizo, tagliatelles fraîches
- Fromage du jour et pain
- Tarte fine aux pommes

SAVEUR

- Coleslaw de crevette
- Petite seiche façon basquaise, riz pillaw
- Fromage du jour et pain
- Brioche perdue à la poire

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
- Fromage du jour et pain
- Tatin d'abricot



ÉQUILIBRE

- Verrine de pommes de terre et haddock
- Pavé de saumon sauce moutarde miel, fondant de vitelotte aux éclats d'amandes
- Fromage du jour et pain
- Panna cotta à l'orange



*Viande bovine origine CE

* Frais de livraison : en fonction du lieu de livraison.

Sans minimum de commande.

Commande 24 heures à l'avance pour plus de garantie.

MENU
25€HT

GOURMET

- Pâté en croûte d'oie gourmand
- Filet mignon d'agneau au romarin, gratin dauphinois et ses fèves
- Fromage du jour et pain
- Baba bouchon aux fruit rouges

PLAISIR

- Assiette de saumon fumé et sa crème d'aneth, pain polaire
- Dos de bonite sauce teriyaki, tagliatelles fraîches et fèves
- Fromage du jour et pain
- Macaron noisettes

MENU
VÉGÉTARIEN
18,50€HT

- Salade d'artichaut et parmesan
- Tagliatelle fraîche et ses fèves
- Fromage du jour et pain
- Tatin d'abricot



NOS BOISSONS

Evian 1,5 l.....	2 € HT
Badoit 1 l	2,70 € HT
Evian 50 cl.....	1,20 € HT
Badoit 50 cl	1,40 € HT
Jus de fruits 1 l (divers)	3,20 € HT
Coca-Cola 1,5 l.....	2,80 € HT
Champagne Brut	23,08 € HT
A.O.C. Touraine rosé	
Rosé de Loire	13 € HT
A.O.C. Touraine rouge	
Gamay.....	13 € HT
A.O.C. Touraine blanc	
Sauvignon	13,50 € HT

VOS COMMANDES

traiteur.hautsdeleine@cat-atelierduchateau.com

Tél : 01 47 08 23 23



ESAT
L'atelier
du
château

16 rue Gallieni
92500 Rueil Malmaison
Ouvert du lundi au jeudi de 9h
à 17h, le vendredi de 9h à 16h
www.cat-atelierduchateau.com

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'entité et adresse de facturation exacte
- L'entité et adresse de livraison si différente
- L'heure de livraison

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 du mois de livraison des marchandises ou de réalisation de la prestation.

Les prix s'entendent toujours hors taxes.

6/ MODALITES DE PAIEMENT

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

Esat
Atelier du château
SAISON
AUTOMNE 2018



PLATEAUX
REPAS

01 47 08 23 23

traiteur.hautsdeleine@
cat-atelierduchateau.com



www.ateliers-gourmands.com