



les ATELIERS
GOURMANDS

Nouvelle offre de PLATEAUX-REPAS
POUR UN DÉJEUNER ZÉRO DÉCHET

Menus
Automne 2023



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

LES ATELIERS GOURMANDS, POUR UN TRAVAIL RESPONSABLE

"Les Ateliers Gourmands" est une marque de plateaux-repas née il y a près de 10 ans de la volonté de proposer une offre socialement responsable de conception et fourniture de plateaux-repas sur le territoire national.

Afin de vous offrir la meilleure qualité, des ESAT se sont regroupés pour joindre leur savoir-faire, leurs pratiques et compétences.

BÉNÉFICIEZ DE LA CRÉATIVITÉ ET DE LA SAISONNALITÉ DES MENUS PROPOSÉS.

Les cuisiniers des ESAT de la marque vous proposent des produits de qualité, des alliages originaux, et de nouvelles saveurs à chaque saison.

TRAVAILLEZ AVEC DES PRESTATAIRES RESPONSABLES.

La qualité de vie au travail, le développement des savoir-faire de nos équipiers en situation de handicap, la qualité environnementale de nos productions et la satisfaction de nos clients et consommateurs sont au centre des préoccupations des Ateliers Gourmands.

Aujourd'hui, 5 ESAT constituent la marque, répartis dans 4 régions : Ile-de-France, Lyonnaise, Montpellieraine et Amiénoise. Les Ateliers Gourmands ont pour ambition d'étendre leur présence à de nouvelles régions.

UNE OFFRE VERTUEUSE QUE VOUS ATTENDIEZ...

L'ESAT L'Envol vous propose une nouvelle offre de plateaux-repas :

- 100% fait maison
- Zéro déchet ! Dans des contenants 100% réutilisables
- Des menus renouvelés tous les 2 mois pour être plus respectueux des produits de saison
- En livraison direct de l'ESAT dans des caisses isothermes pour garantir la chaîne du froid
- Dans des contenants micro-ondables

...QUI VOUS ENGAGE

Ces contenants 100% réutilisables étudiés et choisis par nos équipes sont très beaux et pratiques, nous en avons bien conscience...

Nous avons besoin qu'ils nous soient tous restitués dans leur intégralité à l'issue de votre repas, pour la bonne marche de notre activité traiteur.

L'ESAT L'Envol se charge de la collecte des contenants, accessoires et norvegiennes à J+1 du repas, ou le même jour le vendredi.

Un inventaire sera mené au moment de la récupération.
Chaque élément manquant sera ensuite facturé.



LES MENUS DES CHEFS ATELIERS GOURMANDS

NOS SAVOUREUX PLATEAUX-REPAS POUR UN REPAS COMPLET

TRADITION

Choux rouge
et œuf poché sauce basilic

Filet de poulet sauce chasseur

Écrasé de pommes ciboulette
et fagot de haricots verts

Tarte aux noix

20,50 €



VEGETARIEN

Mesclun de chèvre et noisette

Écrasé de pomme ciboulette

Fagot de haricots verts

Tarte aux noix

20,50 €

SAVEUR DU SUD

Salade
de perles marines

Filet maquereau
au vin blanc

Piémontaise

Forêt noir

16,90 €

DECOUVERTE

Clafoutis courgette,
tomate, chèvre

Ballotine de poulet
ou aiguillette de poulet

Poêlée aquarelle au fromage

Pavé framboise abricot

16,90 €

CLASSIQUE

Mesclun de chèvre et noisette

Filet mignon de veau à l'orange
et poivre de Kampot

Tagliatelles et chou pack choi

Verrine crumble ananas

24,00 €



NOTRE OFFRE POUR UN DEJEUNER "SUR LE POUCE"



LUNCHBOX VEGETARIENNE

Repas + Dessert

9,80 €



LUNCHBOX POISSON

Repas + Dessert

9,80 €



LUNCHBOX VIANDE

Repas + Dessert

9,80 €

TENTATION

Tarte méditerranéenne

Fricadelle de bœuf

Poêlée céréale
et légumineuse

Lapostruf

18,00 €



LES ALLERGENES

Allergènes crustacés oeuf poisson arachide soja lait fruit à coque céleri moutarde graines de sésame sulfites lupin mollusque gluten

Plateaux

Plateaux	crustacés	oeuf	poisson	arachide	soja	lait	fruit à coque	céleri	moutarde	graines de sésame	sulfites	lupin	mollusque	gluten
TRADITION	X		X	X	X	X			X	X		X	X	
VÉGÉTARIEN	X		X	X	X	X	X			X		X	X	X
CLASSIQUE	X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
SAVEURS DU SUD	X	X	X	X	X	X	X		X			X	X	X
DECOUVERTE	X		X	X	X	X	X		X			X	X	X
TENTATION	X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X

Les allergènes présents dans les lunch box sont disponibles sur demande.



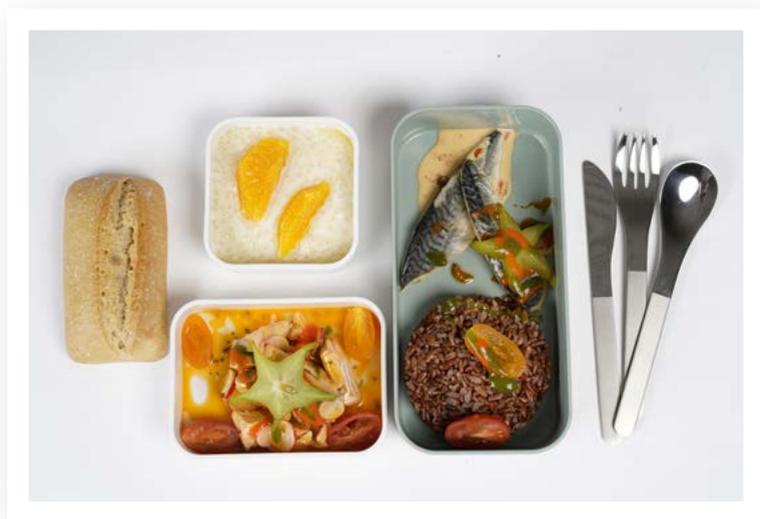
ET APRÈS LE REPAS ?

Question logistique, l'ESAT L'envol s'occupe de tout !

A l'issue de votre repas, vous déposerez tous les contenants assemblés dans les caisses isothermes reçues au moment de la livraison. Nous viendrons les récupérer le lendemain, ou le jour-même le vendredi.

Les contenants, bouteilles, couverts et écups sont ensuite contrôlés et nettoyés à l'ESAT L'envol. Ils seront ensuite réutilisés pour de futures commandes.

Zéro déchet assuré ! Un cycle de fabrication vertueux, local et responsable !



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

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, 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 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 du 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 des prestations.

Chaque élément manquant sera refacturé :

SET COMPLET : 63 € HT

1 boîte + couvercle : 12 € HT

1 couvercle : 4 € HT

1 boîte seule : 9 € HT

Petites boîtes intérieures MB EXTRA : 7.20 € HT

Set de 3 couverts : 11 € HT

1 couvert : 3.70 € HT

Elastique : 2 € HT

Bouteille : 6€ HT / Verre : 1€ HT

6/ MODALITES DE PAIEMENT

Sauf stipulation contraire toute facture émise par l'ESAT L'Envol est payable par chèque libellé à l'ordre de l'ESAT L'ENVOL ou par virement. A défaut de paiement des sommes dues par le client à leur date d'exigibilité, l'ESAT L'Envol 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 L'Envol 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 L'Envol étant d'ores et déjà entendu que les produits alimentaires devront être consommés dans les 3 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 L'Envol au client relèvent de la compétence exclusive du tribunal de commerce de Montpellier.

COMMANDES

COMMANDE MINIMUM DE 5 PLATEAUX (CHOIX IDENTIQUES)
COMMANDE 48 HEURES À L'AVANCE POUR PLUS DE GARANTIE.



04 67 02 92 80



plateaux.gourmands@unapei34.fr



<http://www.ateliers-gourmands.com>

Des personnes
UNIK
aux talents multiples
ESAT l'Envol de Castelnau-le-Lez

369 Rue Blaise Pascal - BP 52
34170 Castelnau-le-Lez
Ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 17h