



LE CHOIX GOURMAND ET RESPONSABLE POUR VOS PLATEAUX-REPAS

Les Ateliers Gourmands : une marque du Réseau Gesat



QUI SONT LES ATELIERS GOURMANDS ?

"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.

L'INNOVATION COLLECTIVE AU SERVICE DE LA QUALITÉ GUSTATIVE

Parce que les Ateliers Gourmands veulent vous offrir la meilleure qualité, des ESAT se sont regroupés pour joindre leur savoir-faire, leurs pratiques et compétences.



LA SOLUTION POUR VOS DÉJEUNERS EN ENTREPRISE

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.



CHOISISSEZ UNE MARQUE QUI S'ENGAGE AVEC UNE CHARTE QUALITÉ

LA QUALITÉ DU SERVICE

- Les Ateliers Gourmands vous offrent un large choix de menus élaborés par nos chefs cuisiniers et renouvelés à chaque saison, au plus près des attentes de chacun (cuisine traditionnelle, équilibrée, ou possibilité de menus végétariens...).
- Nos plats sont cuisinés par nos soins et livrés froids à l'heure qui vous convient.
- La confection et la livraison de nos plateaux-repas sont effectuées dans le respect des exigences réglementaires et légales de la profession.

LA QUALITÉ DES PRODUITS

- Les matières premières entrant dans la confection de nos plateaux-repas sont rigoureusement sélectionnées pour garantir un goût et une texture optimum.
- Nos plateaux-repas contiennent un maximum de produits frais, d'origine française ou européenne.
- Notre système de traçabilité et de contrôle garantit la qualité et la sécurité des produits, depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison des plateaux-repas.

LA QUALITÉ DE LA RELATION CLIENTS

- Nous privilégions une relation de confiance basée sur l'écoute, la disponibilité et l'adaptation aux besoins de nos clients.
- Un interlocuteur dédié suit votre commande et répond à vos demandes dans les plus brefs délais.
- Nous vous proposons une gamme de tarifs étendue garantissant le meilleur rapport qualité/prix.
- Nous attachons de l'importance au traitement des réclamations de nos clients afin de nous inscrire dans une relation mutuellement bénéfique.

LA QUALITÉ SOCIALE

- Les plateaux-repas sont confectionnés par des personnes en situation de handicap encadrées par des professionnels expérimentés du secteur de l'hôtellerie-restauration.
- Nous favorisons la transmission des savoir-faire par la formation et la qualification professionnelle de nos équipes.
- Les produits entrant dans la confection de nos plateaux-repas sont le plus possible issus d'Etablissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT) et d'Entreprises Adaptées (EA).

LA QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE

- Afin de réduire notre empreinte carbone, nous privilégions les produits locaux et de saison, et nous optimisons nos circuits de livraison.
- Nos menus sont élaborés en minimisant le gaspillage des denrées.
- Tous nos contenants sont conçus à partir de matériaux recyclables et/ou recyclés.

UNE OFFRE VARIÉE DE PLATEAUX-REPAS

Printemps, été, automne, hiver,
vous découvrirez de nouvelles
saveurs à chaque nouvelle carte.

DES MENUS COMMUNS...

Les Ateliers Gourmands vous proposent
de nouveaux menus à chaque saison.

Chaque menu est composé d'une
entrée, un plat, du fromage et un
dessert, et s'accompagne de
condiments et de pain. Vous retrouvez
également tous les éléments pour
déguster votre plateau-repas : des
couverts, une serviette et un verre.

Nous vous proposons 4 gammes de prix
: l'idéal pour adapter votre commande à
votre budget.

19,50€ HT



Menu Tradition

19,50€ HT



Menu Végétarien



Menu Classique



Menu Gourmet

... QUI LAISSENT DE LA PLACE À DES MENUS LOCAUX

Parce que tous les fruits et légumes n'arrivent pas en même temps dans toutes les régions de France, chaque région présente dans les Ateliers Gourmands vous propose des plateaux-repas locaux.

Cette offre permet de s'adapter à la demande, et de proposer des plats en cohérence avec les productions locales et la saisonnalité des produits.

Chaque ESAT complète ainsi sa carte avec 2 à 5 menus supplémentaires, pour varier encore davantage les plaisirs.

UNE MARQUE SOCIALEMENT RESPONSABLE

La marque "Les Ateliers Gourmands" a pour mission d'accompagner des personnes en situation de handicap dans la réalisation de leur projet professionnel en leur assurant une formation en continue.

L'EXIGENCE DES MÉTIERS DE BOUCHE AU SERVICE DE L'INSERTION SOCIALE ET PROFESSIONNELLE

Les Ateliers Gourmands favorisent l'apprentissage collectif pour capitaliser sur l'expérience et les connaissances des chefs cuisiniers et des travailleurs en situation de handicap.



Cette coopération entre professionnels favorise la montée en compétences continue des équipiers en situation de handicap et leur inscription dans un parcours professionnel apprenant.

La rigueur requise dans les métiers de bouche, la technicité des gestes enseignés ainsi que l'exigence de la qualité du travail à réaliser favorisent l'insertion sociale, professionnelle et l'épanouissement des travailleurs.



Les travailleurs évoluent dans une organisation apprenante, où le mimétisme permet d'assurer un apprentissage pratique et donc une professionnalisation.

Cet apprentissage, qui peut déboucher sur une VAE/RAE, permet également à des travailleurs de poursuivre leur carrière en dehors de l'ESAT, en rejoignant des Entreprises Adaptées ou le milieu ordinaire du travail.

En passant commande auprès des Ateliers Gourmands, vous participez au développement de l'emploi de personnes en situation de handicap et leur accompagnement dans un parcours professionnel dynamique et adapté à chacun.

Aujourd'hui, 6 ESAT constituent la marque, répartis dans 4 régions : Ile-de-France, Lyonnaise, Montpellieraine, Amiénoise. Les Ateliers Gourmands ont pour ambition d'étendre leur présence à de nouvelles régions.

UNE MARQUE SOUCIEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Convaincus que le respect de l'environnement est primordial, les Ateliers Gourmands ont, au fil des ans, fait évoluer leur production.

LA QUESTION ENVIRONNEMENTALE SE JOUE AUSSI DANS NOS ASSIETTES

Les Ateliers Gourmands vous proposent des plats élaborés avec des produits frais et de saison. La carte est ainsi revue 4 fois par an, pour respecter au mieux la saisonnalité des produits.

Chaque année, les Ateliers Gourmands renforcent leurs engagements environnementaux. Dans les prochaines années, la part des productions locales et des produits issus de l'agriculture biologique dans la confection de nos plateaux-repas sera développée.



DE LA PULPE DE CANNE ET DE L'AMIDON DE MAÏS

Pour mieux respecter l'environnement, les Ateliers Gourmands utilisent des assiettes et des couverts biodégradables, en pulpe de canne et amidon de maïs.

Le verre en verre remplace le verre en plastique. Ainsi, tous les emballages utilisés peuvent être triés et recyclés.



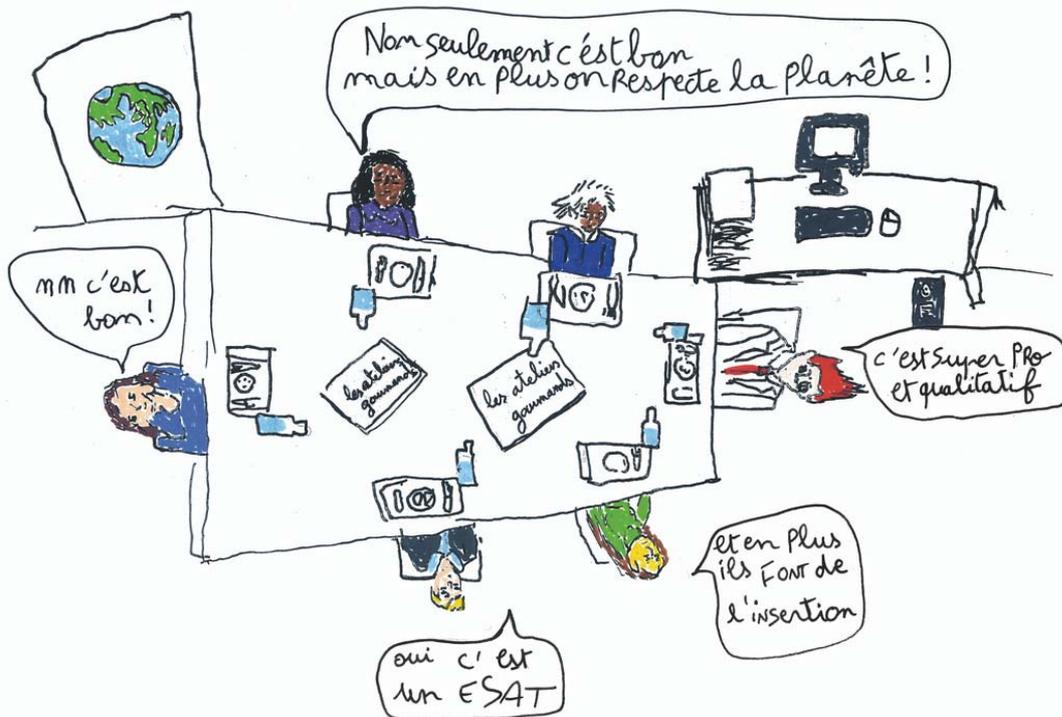
VALORISEZ LES DÉCHETS ISSUS DES PLATEAUX-REPAS

Les Ateliers Gourmands ont à cœur de sensibiliser leurs consommateurs au tri des déchets issus de la consommation des plateaux-repas.

Les emballages des plateaux-repas sont tous valorisables :

- les cartons et les couvercles en plastique peuvent être triés et jetés dans les poubelles appropriées à ce type de matériaux.
- Les restes alimentaires, les assiettes et les couverts peuvent quant à eux être triés pour être compostés.
- Les verres en verre sont destinés à être réutilisés par les collaborateurs : par exemple pour boire leur café quotidien.

Conscients que toutes les organisations ne permettent pas de valoriser l'ensemble des déchets issus de la consommation des plateaux-repas, les Ateliers Gourmands travaillent main dans la main avec leurs clients pour construire ensemble des solutions durables.





INFORMATIONS PRATIQUES

Pour connaître en détail les conditions de vente, nous vous invitons à prendre contact avec le prestataire les Ateliers Gourmands le plus proche de chez vous (coordonnées au dos).



Commandes du lundi au vendredi.



Livraison par camion frigorifique jusqu'à une heure avant l'heure souhaitée.

Retrouvez l'ensemble de nos menus sur www.ateliers-gourmands.com ou contactez le prestataire les Ateliers Gourmands le plus proche de chez vous (coordonnées au dos)

SELON L'ATELIER :



Commande de 48 à 24h à l'avance.



Un minimum de commande peut être demandé.

Dans le cadre de l'OETH, il est possible de déduire une partie de la commande de la contribution AGEFIPH/FIPHFP



PASSEZ COMMANDE À L'ATELIER LE PLUS PROCHE

Ile-de-France

ESAT PLEYEL

93200 Stains - Tel : 01.49.40.18.53
traiteur@esat-pleyel.com

ESAT L'ATELIER DU CHÂTEAU

92500 Rueil-Malmaison - Tel : 01.47.08.23.23
plateauxrepas@cat-atelierduchateau.com

ESAT LA CARDON

91120 Palaiseau - Tel : 07.61.06.88.26
plateaux-repas@catcardon.fr

Région Montpelliéraine

ESAT L'ENVOI

34170 Castelnaud-le-Lez - Tel : 04.67.02.92.80
plateaux.gourmands@unapei34.fr

Région Lyonnaise

ESAT LA ROUE

69140 Rillieux-la-Pape - Tel : 04.78.88.51.47
ateliersgourmands.esatlaroue@alged.com

Région Amiénoise

ESAT EPSOMS - LA TABLE DU MARAICHER

80090 Amiens - Tel : 03.65.80.14.71
tdm@epsoms80.fr

