



les ATELIERS
GOURMANDS

Nouvelle offre de PLATEAUX-REPAS POUR UN DÉJEUNER ZÉRO DÉCHET

Menus du 28 novembre
au 23 décembre 2022



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, Montpelliéraine et Amiénoise. Les Ateliers Gourmands ont pour ambition d'étendre leur présence à de nouvelles régions.

UNE OFFRE VERTUEUSE QUE VOUS ATTENDIEZ....

L'ESAT La Roue 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

L'ESAT La Roue vous propose 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 La Roue 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.



MENU 28 NOVEMBRE - 23 DECEMBRE

- 100% fait maison
- Zéro déchet ! Dans des contenants 100% réutilisables
- Des menus renouvelés tous les 2 mois pour être encore plus proches des saisons

TARIF UNIQUE : 18,90 EUROS HT

MENU VIANDE

- Panna cotta de potimarron
- Aiguillette de poulet au gingembre, patates douces poêlées et champignons
- Fromage et pain bio
- Rabote Picarde

MENU POISSON

- Betterave râpée à l'huile de noix
- Cœur de merlu sauce cresson, carottes vichy et émincé de fenouil
- Fromage et pain bio
- Tiramisu aux mandarines

MENU VÉGÉTARIEN

- Salade de chou blanc au bleu
- Butternut farcie (oignons et poireaux)
- Fromage et pain bio
- Ananas rôti au miel et à la menthe

Menu du jour ou festif
à la demande
pour vos formations ou
événements



NOS BOISSONS

Eau plate Purezza 33cl.....	0,40 € HT
Purezza eau pétillante 33 cl.....	0,60 € HT
Rosée 75 cl Domaine d'Astros IGP.....	7,50 € HT (vin du pays des Maures)
Côtes du Rhône AOP.....	7,50 € HT
Rasteau AOP.....	11,80 € HT

Zéro déchet toujours ! Nous proposons de l'eau plate et pétillante issue des fontaines à eau Purezza, pour favoriser une eau locale, durable aux qualités gustatives exceptionnelles. Les bouteilles en verre et le verre "ecocup" seront également collectés afin d'être lavés et réutilisés.

Les frais de livraison comprennent également la reprise des contenants, couverts, bouteilles et verres. Merci d'être vigilant sur la restitution de l'ensemble des éléments.

FRAIS DE LIVRAISON

KILOMÈTRES

TARIFS

de 0 à 10 kms
de 11 à 20 kms
de 21 à 30 kms

18€ HT
22€ HT
29€ HT

LES ALLERGÈNES



MENU VIANDE

- Entrée : Lait
- Plat : Lait, moutarde et anhydride sulfureux
- Fromage : Fruits à coque, lait
- Dessert : Lait, oeufs, céréales

MENU POISSON

- Entrée : Fruits à coques, moutarde, graine de sésame
- Plat : Poissons, lait, moutarde
- Fromage : fruits à coque, lait
- Dessert : Céréales, lait

MENU VÉGÉTARIEN

- Entrée : Fruits à coque, moutarde
- Plat : Lait
- Fromage : fruits à coques, lait
- Dessert : RAS

Allergènes des menus du jour ou festifs sur demande

ET APRÈS LE REPAS ?

Question logistique, l'ESAT La Roue 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 écocups sont ensuite contrôlés et nettoyés à l'ESAT La Roue. 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 intérieurs 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 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 le respect de la date de consommation indiquée sur les plateaux sous réserve d'un stockage dans des conditions satisfaisantes (entre +0 et +3°C).

8/ REPRISÉ

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.

COMMANDES

COMMANDE MINIMUM DE 5 PLATEAUX-REPAS IDENTIQUES
PRISE DE COMMANDE JUSQU'À 48H À L'AVANCE



04 78 88 55 66



ateliergourmand.esatlaroue@alged.com



www.ateliers-gourmands.com

ALGED
FAIRE DU HANDICAP UNE FORCE

ALGED ESAT La Roue
Rue des Terres Bourdin
69140 RILLIEUX LA PAPE
Ouvert du lundi au vendredi
de 9h00 à 16h00