



les ATELIERS
GOURMANDS

Plateaux-repas pour un déjeuner zéro déchet

Menus du 23 mars au 05 juin



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 offre de plateaux-repas :

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

...QUI VOUS ENGAGE...

L'ESAT La Roue propose des contenants 100% réutilisables étudiés et choisis par nos équipes. Ils sont très beaux et pratiques, nous en avons bien conscience...

Nous avons besoin qu'ils nous soient 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 norvégiennes 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.

ET LABELLISÉE SUR NOTRE TERRITOIRE !

Créé en 2010, "Engagé à Lyon" est une démarche locale exemplaire et unique en France de valorisation des entreprises et structures qui répondent de manière pragmatique aux enjeux de la transition écologique et sociale, à travers une offre et des pratiques responsables.

Grâce à un référentiel exigeant propre au label, la Ville de Lyon reconnaît la valeur des engagements durables des labellisés.

MENUS DU 23 MARS AU 05 JUIN

- 100% cuisinés par l'ESAT LA ROUE
- Zéro déchet ! Dans des contenants 100% réutilisables et micro-ondables
- Renouvelés tous les 2 mois pour être au plus près des saisons
- Livrés en liaison froide dans des caisses isothermes

TARIF UNIQUE : 19,90 € HT

MENU VIANDE

- Velouté de petit pois et copeaux de Grana Padano
- Jambon grillé sauce pesto à l'ail des ours et ses penne au pois gourmand
- Fromage et pain bio
- Perles du japon à la purée de mangue

MENU POISSON

- Panna cotta d'asperges vertes et sa gelée de parmesan
- Filet de morue sauce chimichurri au citron et son Riz arlequin (*riz, carottes et petits pois*)
- Fromage et pain bio
- Tartelette au citron

MENU VÉGÉTARIEN

- Salade de fèves, mozzarella billes et citron
- Wraps printanier (wraps, guacamole, carottes, betteraves, salade)
- Fromage et pain bio
- Cheesecake à la fleur d'oranger

MENU DU JOUR

à la demande
(minimum de commandes : 5 plateaux identiques)



MENU FESTIF SUR DEMANDE : 26.90 € HT

VERSION VIANDE
OU POISSON

Menu festif à la demande au moins 48h à l'avance
(minimum de commandes : 5 plateaux identiques)

NOS BOISSONS

Eau plate Purezza 33cl.....0,40 € HT
Purezza eau pétillante 33 cl..... 0,60 € 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 gobelet "ecocup" seront également collectés afin d'être lavés et réutilisés.

Attention : Les «écocup» ne seront livrés qu'en cas de commande d'eau plate ou pétillante

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

20 € HT
25 € HT
32 € HT

LES ALLERGÈNES



MENU VIANDE

- Entrée : lait
- Plat : gluten, œuf, lait, moutarde, anhydride sulfureux
- Fromage : gluten, œuf, fruits à coque, lait
- Dessert : lait

MENU POISSON

- Entrée : lait
- Plat : crustacés, poissons, moutarde
- Fromage : gluten, fruits à coque, lait
- Dessert : gluten, lait, œuf

MENU VÉGÉTARIEN

- Entrée : lait, moutarde
- Plat : gluten, moutarde
- Fromage : gluten, fruits à coque, lait
- Dessert : gluten, œuf, lait

Allergènes des menus du jour
ou festif 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 écocup 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 GÉNÉRALE

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/ TARIFS - 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 / Gobelet : 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/ 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.

COMMANDES

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



04 78 88 55 66



ateliergourmand.esatlaroue@alged.com



<https://achatsresponsables.alged.com/>

ATTENTION LES CUISINES SERONT FERMEES DU 06 AU 11 AVRIL

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