Carte traiteur

Les Fourneaux

de Marthe et Matthieu

ESAT Traiteur solidaire

photos non contractuelles

Les formules

Petit-déjeuner

Prix par personne - 25 personnes minimum

Formule 1

6.80€ht

- Café ou thé
- Jus d'orange et eau
- 3 mini viennoiseries assorties

Matériel jetable

Formule 2

5.75€ht

- Café ou thé
- Jus d'orange et eau
- Une mini viennoiseries

Matériel jetable

photos non contractuelles

Pause café

Prix par personne - 25 personnes minimum

Classique

3.45€ht

- Café ou thé
- Jus d'orange et eau

Matériel jetable

Gourmande

6.80€ht

- Café ou thé
- Jus d'orange et eau
- 3 mini gâteaux de voyage

Matériel jetable

Complète

8.45€ht

- Café ou thé
- Mini gâteaux de voyage
- Jus d'orange et eau
- Une brochette de fruits frais

Matériel jetable

Goûter

8.45€ht

- Café ou thé
- Jus d'orange et eau
- Une crêpe et garniture
- Un cookie pépites de chocolat et noix

Matériel jetable

Les plateaux repas

Plateaux repas

17.90€ht

Le volailler

- Salade de céréales muesli au magret fumé, segments d'orange et vinaigrette aux agrumes
- Emincé de volaille citron romarin
- Duo de courgettes au basilic

- Tarte au citron

Petit pain

17.90€ht

Le boucher

- Salade de lentilles vinaigrette allumettes de jambon et oignons rouge.
- Mignon de porc
- Radiatori à la crème de moutarde

- Brownie chocolat

Petit pain

17.90€ht

Le poissonnier

- Rillettes de saumon et toast
- Merlu poché
- Piperade et Boulgour

- Crumble aux fruits

Petit pain

photos non contractuelles

Végétarien

17.90€ht

Le primeur

- Petit Poke Bowl Végétarien
(Émincé de soja, pastèque, muesli, crudités)

- Yaourt grec muesli et miel d'acacia
- Fruits de saison

Petit pain

25.90€ht

Le tradition

- Saumon gravlax - Crème d'aneth
- Haricots verts
- Rôti de bœuf

- Fromage AOP
- Paris-Brest

Petit pain

33.90€ht

Le premium

- Foie gras-toasts
- Confit de figues
- Filets de rougets
- Piperade
- Courgettes

- Fromage AOP
- Tarte citron

Petit pain

Les plateaux repas

Les lunch-box

Sandwich

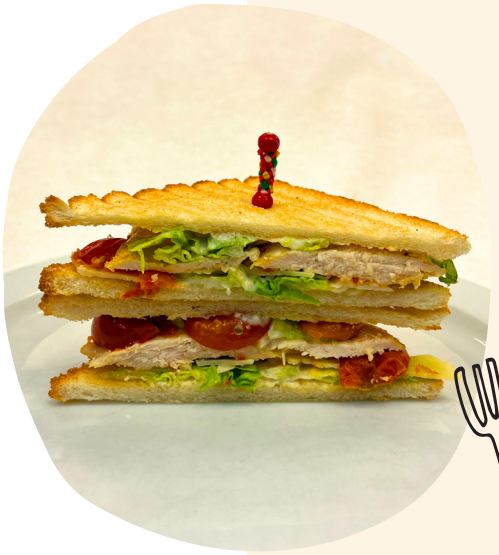
16.50€ht

Stockholm

- Pain suédois
- Saumon fumé
- Crème aneth
- Concombre
- Radis rose

- Crumble aux fruits

Eau 50 cl



16.50€ht

Rome

- Pain club
- Filet de poulet
- Sauce César
- Sucrine
- Tomates confites
- Grana padano

- Tarte chocolat

Eau 50 cl

16.50€ht

Nice

- Pain club
- Thon
- Oeuf dur
- Mayonnaise
- Sucrine
- Tomates confites
- Olives noires

- Tarte au citron

Eau 50 cl

photos non contractuelles

Les wraps

17.90€ht

Tijuana

- Galette de Blé
- Poulet épicé
- Guacamole
- Sucrine
- Maïs
- Haricots rouges

- Brownie chocolat

Eau 50 cl

17.90€ht

New-York

- Galette de blé
- Pastrami
- Roquette
- Tomates confites
- Crème de moutarde

- Cookies maison

Eau 50 cl

Végétarien

17.90€ht

Veggie

- Galette de blé
- Duo de choux
- Carotte
- Radis
- Tomates confites
- Sucrine
- Sauce yaourt

- Yaourt muesli miel

Eau 50 cl

Les poke-bowl

Végétarien

18.90€ht

Alep (veggie)

- Choux
- Carottes
- Concombres
- Céréales muesli

- Yaourt muesli miel

Eau 50 cl

- Tomates cerises
- Pastèques
- Émincé de soja
- Suprêmes d'orange
- Sauce vinaigrette aux agrumes

18.90€ht

Hawaii

- Thon rouge
- Lentilles corail
- Ananas
- Trio de Crudités

- Salade Ananas saveur Piña Colada

Eau 50 cl

- Concombres
- Citron vert
- Oignons rouges
- Sauce coco ananas

18.90€ht

Tokyo

- Poulet Teriyaki
- Riz à sushis
- Mangue
- Avocat

- Salade de Mangue

Eau 50 cl

- Trio de Crudités
- Concombres
- Sauce Teriyaki

photos non contractuelles

Les cocktails

Cocktail 1

1450€ht

1081 pièces : 836 pièces salées - 245 pièces sucrées
50-65 personnes

- 40 Samossas assortis
- 30 Mini-burgers bœuf
- 30 Mini-burgers végétariens
- 48 Mini-sandwichs nordiques
- 28 Pitas kebab/crudités/ sauce
- 30 Navettes aux rillettes terre et mer
- 48 Wraps assortis
- 40 Sandwichs cabillaud curry
- 24 Acras et falafels
- 48 Barquettes au foie gras et abricots
- 48 Coupelles magret fumé/ céréales
- 54 Coupelles saumon gravlax/crème aneth
- 54 Coupelles saumon fumé/concombre
- 50 Verrines tartare de légumes/crevettes
- 50 Verrines caponata / crème de parmesan
- 40 Cakes salés assortis
- 24 Dips de légumes et sauce aux herbes
- 50 Brochettes tomate et mozzarella
- 50 Brochettes de fromages
- 25 Brochettes thon rouge sauce soja
- 25 Brochettes poulet teriyaki

96 Petits fours sucrés

72 Macarons assortis

27 Verrines assorties

50 Brochettes de fruits

BOISSONS, VAISSELLE, LIVRAISON, nous consulter.
PRESTATIONS DE SERVICE, ARTS DE LA TABLE, LOCATION DE MATERIEL sur devis

photos non contractuelles

Cocktail 2

990€ht

838 pièces : 593 pièces salées – 245 pièces sucrées
40-50 personnes

- 20 Samossas assortis
- 30 Mini-burgers bœuf
- 30 Mini-burgers végétariens
- 48 Mini-sandwichs nordiques
- 28 Pitas kebab/crudités/ sauce
- 30 Navettes aux rillettes terre et mer
- 25 Wraps assortis
- 40 Sandwichs cabillaud curry
- 24 Acras et Falafels
- 24 Barquettes au foie gras et abricots
- 24 Coupelles magret fumé/ céréales
- 28 Coupelles saumon gravlax/crème aneth
- 28 Coupelles Saumon fumé/Concombre
- 25 Verrines tartare de légumes / crevettes
- 25 Verrines caponata / crème de parmesan
- 40 Cakes salés assortis
- 24 Dips de légumes et sauce aux herbes
- 25 Brochettes tomate et mozzarella
- 25 Brochettes de fromages
- 25 Brochettes thon rouge sauce soja
- 25 Brochettes poulet teriyaki

96 Petits fours sucrés

72 Macarons assortis

27 Verrines assorties

50 Brochettes de fruits

BOISSONS, VAISSELLE, LIVRAISON, nous consulter.
PRESTATIONS DE SERVICE, ARTS DE LA TABLE, LOCATION DE MATERIEL sur devis

Cocktail 3

590€ht

531 pièces : 370 pièces salées – 161 pièces sucrées
25-35 personnes

- 20 Samossas assortis
- 15 Mini-burgers bœuf
- 15 Mini-burgers végétariens
- 48 Mini-sandwichs nordiques
- 30 Navettes aux rillettes terre et mer
- 24 Wraps assortis
- 20 Sandwichs Cabillaud curry

- 30 Coupelles saumon gravlax/crème aneth
- 30 Coupelles saumon fumé/Concombre
- 12 Verrines tartare de légumes / crevettes
- 12 Verrines caponata / crème de parmesan
- 40 Cakes salés assortis
- 24 Dips de légumes et sauce aux herbes

- 25 Brochettes tomate et mozzarella
- 25 Brochettes poulet teriyaki

48 Petits fours sucrés

36 Macarons assortis

27 Verrines assorties

50 Brochettes de fruits

BOISSONS, VAISSELLE, LIVRAISON, nous consulter.
PRESTATIONS DE SERVICE, ARTS DE LA TABLE, LOCATION DE MATERIEL sur devis

photos non contractuelles

Cocktail 4

445€ht

411pièces : 277 pièces salées – 134 pièces sucrées
20-25 personnes

- 20 Samossas assortis
- 15 Mini-burgers bœuf
- 15 Mini-burgers végétariens
- 30 Navettes aux rillettes terre et mer
- 24 Wraps assortis
- 20 Sandwichs Cabillaud curry

- 30 Coupelles saumon gravlax/crème aneth
- 30 Coupelles saumon fumé/concombre
- 12 Verrines tartare de légumes / crevettes
- 12 Verrines caponata / crème de parmesan
- 20 Cakes salés assortis

- 24 Dips de légumes et sauce aux herbes
- 25 Brochettes poulet Teriyaki

48 Petits fours sucrés

36 Macarons assortis

50 Brochettes de fruits

BOISSONS, VAISSELLE, LIVRAISON, nous consulter.
PRESTATIONS DE SERVICE, ARTS DE LA TABLE, LOCATION DE MATERIEL sur devis

Cocktail 5

360€ht

355 pièces : 246 pièces salées - 109 pièces sucrées
15-20 personnes

Végétarien

- 40 cake légumes
- 30 Mini-burgers végétariens
- 28 Pitas/crudité sauce
- 24 Falafels
- 25 Verrines tartare de légumes
- 25 Verrines caponata / crème de parmesan
- 24 Dips de légumes et sauce aux herbes
- 25 Brochettes tomate et mozzarella
- 25 Brochettes de fromages

48 Petits fours sucrées

36 Macarons assortis

25 Brochettes de fruits

BOISSONS, VAISSELLE, LIVRAISON, nous consulter.
PRESTATIONS DE SERVICE, ARTS DE LA TABLE, LOCATION DE MATERIEL sur devis

photos non contractuelles

Les buffets

Buffet classique

300€ht

20 personnes

- Salade de céréales muesli au magret fumé
- Rillettes de saumon et toasts
- Tartare de tomate
- Tartare de concombre
- Emincé de volaille citron romarin
- Duo de courgettes au basilic
- Merlu poché
- Piperade – Boulgour

Petit pain

- Salade d'ananas façon pina colada
- Tarte aux fruits de saison

Buffet premium

450€ht

20 personnes

- Saumon gravlax - crème d'aneth
- Foie gras toasts et confit de figues
- Tartare de tomate
- Tartare de concombre
- Roti de bœuf
- Haricots verts
- Filets de rougets
- Piperade et courgettes

- Fromage AOP

Petit pain

- Salade d'ananas façon piña colada
- Brownie maison
- Tarte Citron maison

BOISSONS, VAISSELLE, LIVRAISON, nous consulter.
PRESTATIONS DE SERVICE, ARTS DE LA TABLE, LOCATION DE MATERIEL sur devis

photos non contractuelles

Compléments cocktail ou buffet

Les compléments peuvent s'ajouter à votre cocktail ou buffet
Prix pour 15 personnes

100€ht

Quiche & pizza

- Quiche courgettes-chèvre.
- Pizza 4 fromages

150€ht

Charcuteries & fromages

- Assortiment de charcuteries
- Plateau de fromages

190€ht

Plat chaud classique volaille

- Emincé de volaille citron-romarin
- Courgettes au basilic

photos non contractuelles

Les compléments peuvent s'ajouter à votre cocktail
Prix pour 15 personnes

190€ht

Plat chaud classique poisson

- Merlu poché
- Piperade et boulgour

225€ht

Plat chaud prémium bœuf

- Rôti de bœuf
- Haricots verts

225€ht

Plat chaud prémium poisson

- Filets de rougets
- Piperade-courgettes

Pièces cocktail salées

- 25 tranches de mini pâté en croûte - foie gras maison aux abricots .....49.00€ht
- 40 Samossas assortis .....28.50€ht
- 25 Mini-burger Bœuf .....31.50€ht
- 25 Mini-burger végétariens .....31.50€ht
- 48 Mini-sandwichs nordiques .....39.00€ht
- 24 Pitas kebab/crudités/sauce .....28.80€ht
- 30 Navettes aux rillettes terre et mer .....34.30€ht
- 24 Wraps assortis .....30.50€ht
- 20 Sandwichs cabillaud curry .....37.50€ht
- 24 Acras et falafels ..... 23.60€ht
- 24 Barquettes au foie gras et abricots .....39.50€ht
- 24 Coupelles magret fumé/céréales .....31.50€ht
- 28 Coupelles saumon gravlax/crème aneth .....29.80€ht
- 28 Coupelles saumon fumé/concombres .....29.80€ht
- 25 Verrines Tartare de légumes / crevettes .....28.50€ht
- 25 Verrines caponata / crème de parmesan .....28.50€ht
- 40 Cakes salés assortis .....29.90€ht
- 24 Dips de légumes et sauce aux herbes .....31.50€ht
- 25 Brochettes tomate et mozzarella .....21.50€ht
- 25 Brochettes de fromages .....22.30€ht
- 25 Brochettes thon rouge sauce soja .....40.50€ht
- 25 Brochettes poulet teriyaki .....28.60€ht

photos non contractuelles

Buffet salé

- Quiche courgettes-chèvre – 15 pers .....55.00€ht
- Pizza 4 fromages – 15 pers .....55.00€ht
- Plateau de chiffonnade de dinde – 15 pers .....110.0€ht
- Plateau de chiffonnade de bœuf - 15 pers .....120.00€ht
- Assortiment de charcuteries – 15 pers .....77.00€ht
- Plateau de foie gras – 15 pers .....175.00€ht
- Plateau de saumon fumé – 15 pers .....138.50€ht
- Saumon gravlax - crème d'aneth – 15 pers .....138.50€ht
- Rillettes de saumon et toasts – 15 pers .....59.50€ht
- Salade de céréales au magret fumé – 15 pers .....39.50€ht
- Salade de riz caponata – 15 pers .....32.50€ht
- Salade de pâtes crème de moutarde – 15 pers .....29.60€ht
- Salade de tartare de tomate – 15 pers .....22.50€ht
- Salade de tartare de concombre – 15 pers .....23.70€ht
- Salade taboulé – 15 pers .....29.90€ht
- Plateau de fromages AOP – 15 pers .....77.00€ht
- Roue de brie de Meaux – 100 pers.....97.00€ht

Pain

- Petits pains cuits individuels – 15 pièces ..... 14.50€ht
- Petits pains cuits fantaisie assortis - 15 pièces ..... 16.70€ht

Pièces cocktail sucrées

- 48 Petits fours sucrés ..... 52.20€ht
- 18 Macarons assortis ..... 19.50€ht
- 18 Verrines assorties ..... 36.00€ht
- 25 Brochettes de fruits ..... 21.50€ht
- 25 Brochettes de bonbons ..... 21.30€ht
- Cookies pépites de chocolat et noix – 15 pièces .....15.75€ht
- Gâteaux de voyages – 50 pièces .....50.50€ht
- Pyramide de macarons – 200 pièces .....321.50€ht
- Arbre de brochettes de fruits – 200 pièces .....215.50€ht
- Arbre de brochettes de bonbons – 200 pièces .....173.50€ht

Buffet sucré

- Tarte aux fruits de saison – 10 pers .....29.30€ht
- Tartelette aux fruits de saison - 10 pièces .....55.00€ht
- Tarte normande .....29.30€ht
- Tarte au flan – 10 pers ..... 26.30€ht
- Tartes au flan individuelles – 10 pièces .....45.00€ht
- Tarte au flan chocolat – 10 pers .....26.30€ht
- Tartes au flan chocolat individuelles – 10 pièces .....45.00€ht
- Salade d'ananas façon piña colada – 15 pers .....38.50€ht
- Tarte citron maison – 10 pers .....26.50€ht
- Brownie maison - 10 pers ..... 26.30€ht
- Crêpes et garniture – 15 pers 32.80ht
- Corbeille de fruits - 5kg environ .....41.50€ht

photos non contractuelles

Boissons

Vin

Rosés

- Terres du Midi IGP 75cl..... 9.50€ht
- Île de Beauté IGP 75cl ..... 10.50€ht
- Bordeaux Rosé Château ..... 11.50€ht LESCURE ESAT
- Côtes de provence AOP 75cl ..... 14.00€ht

Rouges

- Côtes du Rhône AOP 75cl ..... 10.90€ht
- Bordeaux Château LESCURE ESAT ..... 12.90€ht Cadillac AOP 75cl
- Saint Nicolas de Bourgueil AOP 75cl .. 14.50€ht
- Saint-Amour AOP 75cl .....20.30€ht
- Saint-Emilion AOP 75cl .....24.75€ht

Blancs

- Côtes de Gascogne IGP 75cl ..... 9.90€ht
- Côtes du Rhône AOC 75cl ..... 10.90€ht
- Bordeaux Château LESCURE ..... 11.25€ht ESAT AOP 75cl
- Bordeaux moelleux Château LESCURE 13.25€ht ESAT
- Bourgogne Chardonnay AOC 75cl ..... 24.90€ht

photos non contractuelles
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consomer avec modération-photos non contractuelles

Les bulles

Crèmes de cassis et de mûres

- Crème cassis 1L .....24.90€ht
- Crème de mûre 1L ..... 24.90€ht

Cidres et bières

- Cidre doux breton IGP 75cl .....7.50€ht
- Cidre brut breton IGP 75cl .....7.50€ht
- Bière blonde 5° HEINEKEIN 25cl .....3.90€ht
- Bière blonde 5.5° bio MORGANE 33cl...4.99€ht
- Bière blanche au froment 4° 33cl .....4.99€ht

Champagnes

- Brut domaine de La Roye (ESAT) 75cl 23.90€ht
- Brut Rosé domaine de La Roye ..... 24.90€ht (ESAT) 75c
- Moët et Chandon brut imperial 75cl ... 55.00€h
- Champagne brut R de Ruinart ..... 76.00€h

Crémants

- Crémant de Loire blanc brut AOC 75cl 16.90€ht

photos non contractuelles

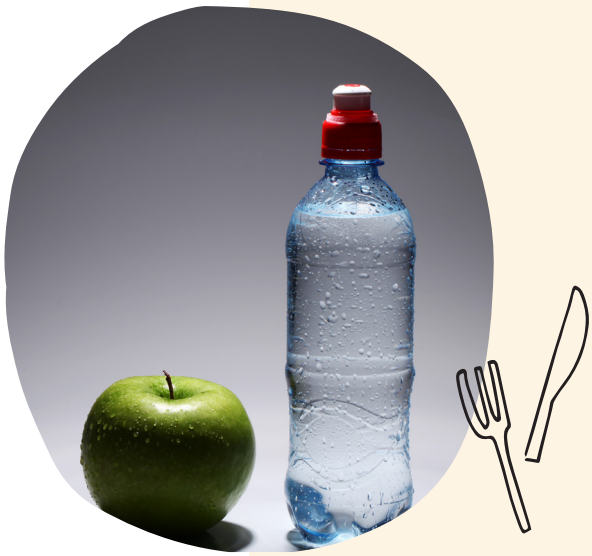
Sans alcool

Schorle

Lancée en 2018, un mélange de fruits issus de l'agriculture biologique et d'eau finement pétillante

- La pomme tonique 33cl ..... 3.90€ht
- La rubarbe pimpante 33cl ..... 3.90€ht
- L'orange affriolante 33cl ..... 3.90€ht
- Le citron gingembre Fringant 33cl .. 3.90€ht
- La groseille chatoyante 33cl ..... 3.90€ht
- Le thé vert l'idyllique 33cl ..... 3.90€ht
- Le thé chai l'extravagant 33cl ..... 3.90€ht
- Infusion rooibos L'ensorcelant 33cl . 3.90€ht

- La rhubarbe pimpante 1L ..... 8.90€ht
- L'orange affriolante 1L ..... 8.90€ht
- Le citron gingembre fringant 1L ..... 8.90€ht
- La groseille chatoyante 1L ..... 8.90€ht



Les eaux

- Eau de source en bouteille 1,5 L ..... 2.10€ht
  CRISTALINE
- Eau de source en bouteille 50 cl ..... 0.90€ht
  CRISTALINE
- Eau minérale naturelle ..... 6.90€ht
  en bouteille verre 75 cl EVIAN

- Eau minérale gazeuse BADOIT 1L ..... 3.90€ht
- Eau minérale gazeuse BADOIT 50cl .. 2.30€ht
- Eau minérale naturelle gazeuse ..... 6.90€ht
  en bouteille verre 75 cl BADOIT

Sans alcool

Les jus

- Jus d'orange pulpé en brique 1L .....4.90€ht
- Jus de pomme en brique 1L .....4.90€ht
- Jus de pamplemousse en brique 1L .. 4.90€ht
- Jus multi-fruits en brique 1L ..... 4.90€ht
- Jus de raisin en brique 1L ..... 4.90€ht

- Jus d'orange bio 1L ..... 6.90€ht
  bouteille en verre
- Jus de pomme bio 1L ..... 6.90€ht
  bouteille en verre
- Jus d'orange bio en briquette 20cl .... 1.90€ht
- Jus de pomme bio en briquette 20cl . 1.90€ht

Les sodas

- Coca-Cola sans sucre 1,25L ..... 4.90€ht
- Coca-Cola 1,25L ..... 4.90€ht
- Coca-Cola 50cl ..... 2.90€ht
- Coca-Cola sans sucre 50cl ..... 2.90€ht

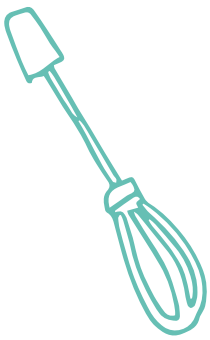
photos non contractuelles
photos non contractuelles

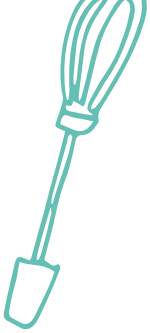
Conditions générales de ventes

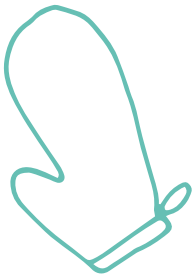
Devis et validation

Chaque commande génère un devis avec une date de validité au-delà de laquelle il devient sans objet.
Il doit nous être retourné avant la date butoir mentionnée en fin de devis revêtu de la mention «Bon pour Accord», du cachet et de la signature du service demandeur pour être pris en compte et validé pour commande. Pour les devis supérieurs à 1000€ un acompte de 50% est demandé à l'acceptation du devis. Aucun escompte n'est effectué.
La signature du devis vaut pour acceptation des conditions générales de vente.
Les bons de commande exigés en interne par les sociétés pour la facturation doivent nous parvenir avant la prestation, sous peine d'annulation de la demande en cours.

Aucune modification de commande ne pourra être effectuée 96 heures avant la réception, les week-ends et jours fériés n'étant pas pris en compte dans ce délai des 96 heures.
Tout devis non confirmé à J-4, hors week-ends et jours fériés, sera automatiquement annulé.
Toute commande annulée moins de 72 heures pleines hors week-end et jours fériés avant la date d'une prestation pourra être facturée en totalité.
Les prix peuvent être modifiés sans préavis, en fonction d'évènements exceptionnels indépendants de notre volonté.







Facturation et réglement

Les factures sont payables à réception, ou selon les modalités acceptées entre les deux parties.

Elles sont envoyées après la prestation et conformes au devis signé par le client. Seules les réserves émises au moment de la livraison et figurant sur le bon de livraison dûment signé par le réceptionnaire de la commande pourront être prises en compte et faire l'objet d'un ajustement éventuel de la facturation.

Le défaut de paiement à l'échéance fixée entraînera de plein droit et sans mise en demeure une pénalité de retard égale à deux fois le taux d'intérêt légal, à compter de la date d'exigibilité et sur le montant TTC de la totalité des sommes dues, les frais de recouvrement et de contentieux en sus.

Le non-paiement d'une échéance entraîne automatiquement l'exigibilité de la totalité de la créance et la suspension des livraisons. Nous acceptons les règlements par chèque ou virement, par CB sur notre site et éventuellement en espèces en faisant l'appoint.

Livraisons

Le coût des livraisons se situe entre 30€ et 140€ HT en fonction de la zone géographique. Un supplément sera appliqué pour accès difficile et/ou volume important. Ces prix sont précisés clairement sur le devis au moment où il est établi et envoyé au client. Le tarif appliqué est compris pour le créneau horaire de livraison indiqué sur le devis et pour lequel le client s'engage à être présent ou représenté pour accueillir sa livraison. Toute attente pour le livreur dans ce créneau pourra être facturée 20 € par tranche de 20 mn.

Les livraisons le samedi et le dimanche ne sont possibles que pour les commandes supérieures à 1000€.
Aucune commande de moins de 200€ TTC, hors frais de livraison, ne sera livrée mais peut alors être retirée sur place dans nos locaux.
La reprise de matériel est effectuée gratuitement dans les 48 h. selon le planning du livreur.
Si elle est faite dans un créneau précis à la demande du client, elle sera facturée 50% du coût de la livraison.
Tout matériel, détérioré ou perdu, sera chiffré sur la base de la valeur de remplacement.

En cas de difficulté d'approvisionnement, nos produits pourront être remplacés par d'autres produits de nature et de qualité équivalente.
Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée. Les produits devront être consommés sur le lieu de prestation.
Dans le respect de la législation en vigueur, toute denrée périssable restante sera détruite.
En cas de demande contraire du client, celui-ci devra signer une décharge qui engagera sa seule responsabilité.

Le maintien au froid de la marchandise est sous la responsabilité du client dès lors que le livreur a fait signé le bon de livraison.

Notre éco-responsabilité

Pour nous, être écoresponsable c'est...

Réfléchir intelligemment à ce qu'on peut mettre en place pour limiter au maximum notre impact sur l'environnement.

Aux Fourneaux, nous nous efforçons de rechercher et mettre en place des solutions concrètes en faveur de l'environnement et des personnes à chaque fois que possible, sans compromettre la qualité de nos produits ou de nos services.

Voici quelques exemples de notre engagement :

.1

Nous utilisons des matériaux biodégradables et compostables dès que possible pour nos couverts et d'autres contenants.

.2

Nous remplaçons au fur et à mesure nos vieux tubes néons par des leds moins gourmandes en énergie.

.3

Nous avons remplacé en 2019 notre vielle chaudière à gaz par un modèle dernière génération à condensation moins énergivore

.4

Nous faisons collecter nos toners d'imprimantes par un partenaire spécialisé qui les recycle et les valorise.

.5

Nous nous efforçons de programmer au mieux nos tournées de livraison afin de réduire le nombre de kilomètres parcourus.

.6

Nos déchets alimentaires sont collectés dans des bacs spécifiques et sont récupérés chaque semaine par une société spécialisée 'les Alchimistes' et transformés en compost normé Bio.

photos non contractuelles

Qui sommes-nous ?

Depuis 1991

L'ESAT les Fourneaux de Marthe et Matthieu vous propose de savourer des prestations traiteur de qualité réalisées par des personnes souffrant de troubles psychiques. Elles sont formées et encadrées par des cuisiniers et pâtissiers expérimentés.

Du petit-déjeuner au cocktail en passant par les plateaux repas, dégustez nos prestations et soutenez l'insertion professionnelle de personnes éloignées de l'emploi.

Les Fourneaux appartiennent à l'association Cités Caritas qui agit pour l'inclusion des personnes en situation de grande précarité, d'exclusion ou de handicap. Au sein du Réseau Caritas France et aux côtés des acteurs de la solidarité, elle se donne pour ambition de contribuer à l'évolution de la société et de l'accueil qu'elle propose aux personnes fragilisées.

CITÉS CARITAS
RÉSEAU CARITAS FRANCE

photos non contractuelles

Pourquoi travailler avec notre ESAT ?

Voici **6 bonnes raisons** de confier vos prestations à notre établissement :

• 1ère raison

Vous contribuez à l'insertion socio-professionnelle de personnes en situation de handicap psychique ou mental

• 2ème raison

Vous affirmez votre politique de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)

• 3ème raison

Vous vous faites plaisir en dégustant des produits frais préparés quotidiennement

• 4ème raison

Nous vous assurons une sécurité alimentaire optimale grâce à notre agrément vétérinaire Européen garantissant le respect des normes en vigueur et le contrôle régulier de nos installations par un laboratoire agréé et indépendant

• 5ème raison

Vous diminuez votre contribution AGEFIPH ou FIPHFP

• 6ème raison

Nous nous engageons depuis plus de 30 ans pour la production de produits de qualité et l'amélioration continue dans le respect de l'environnement

ATYPIC

carte concoctée par ATYPIC, la première agence de communication dans un ESAT
atypic-lagence.fr

01 46 97 04 09

lesfourneaux@esatfmm.fr

scanner pour
plus d'information s

Les Fourneaux

de Marthe et Matthieu

ESAT Traiteur solidaire

CITÉS CARITAS
RÉSEAU CARITAS FRANCE