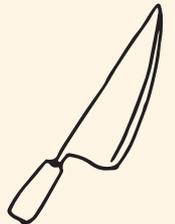


# — Carte traiteur —



# Les Fourneaux

de Marthe et Matthieu

ESAT Traiteur solidaire

photos non contractuelles



# Petit-déjeuner

Prix par personne - 20 personnes minimum

9.00€<sup>ht</sup>

## Formule 1

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

Matériel jetable

6.90€<sup>ht</sup>

## Formule 2

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

Matériel jetable



# Pause café

Prix par personne - 20 personnes minimum

5.90€<sup>ht</sup>

## Classique

- Café ou thé
- Jus d'orange et eau

Matériel jetable

9.90€<sup>ht</sup>

## Gourmande

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

Matériel jetable



11.50€<sup>ht</sup>

## Complète

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

Matériel jetable



9.90€<sup>ht</sup>

## Goûter

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

Matériel jetable





# Plateaux repas

21.90€<sup>ht</sup>

## Le volailler

- Salade de haricots verts façon César
- Filet de poulet citron romarin
- Mélange de légumes gourmands

- Salade de fruits de saison

Petit pain

21.90€<sup>ht</sup>

## Le Charcutier

- Rillettes de poulet
- Petit salé aux lentilles

- Brownie chocolat

2 Petits pains

21.90€<sup>ht</sup>

## Le poissonnier

- Acras sauce piment
- Dos de colin
- Légumes du soleil et gnocchis sardes

- Tarte au citron

Petit pain





22.90€<sup>ht</sup>



### Le primeur

- Salade libanaise
  - Bouchées courgette-menthe
  - Tajine de légumes aux abricots
- 
- Fromage blanc aux pommes caramélisées

Petit pain



21.90€<sup>ht</sup>

### Le boucher



- Salade de pâtes aux tomates confites, mozzarella et pesto
- Haricots verts
- Rôti de bœuf

● Tarte au chocolat

Petit pain



33.90€<sup>ht</sup>

### Le premium



- Duo rillettes de saumon et saumon fumé
- Filets de rougets
- Fromage AOP
- Tarte aux fruits de saison

Petit pain

- Légumes aux olives kalamata et fèves de soja edamame







# Sandwich



16.50€<sup>ht</sup>

## Stockholm

- Pain suédois
- Saumon fumé
- Crème aneth
- Concombres
- Radis roses
- Crumble aux fruits
- Fruit de saison

 Eau 50 cl



16.50€<sup>ht</sup>

## Rome

- Pain club
- Filet de poulet
- Sauce César
- Sucrine
- Tomates confites
- Grana padano
- Tarte chocolat
- Fruit de saison

 Eau 50 cl



16.50€<sup>ht</sup>

## Nice

- Pain club
- Thon
- Oeuf dur
- Mayonnaise
- Sucrine
- Tomates confites
- Olives noires
- Tarte au citron
- Fruit de saison

 Eau 50 cl

# Les wraps



17.90€<sup>ht</sup>

## Tijuana

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

- Brownie chocolat
- Fruit de saison

 Eau 50 cl



17.90€<sup>ht</sup>

## New-York

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

- Cookies maison
- Fruit de saison

 Eau 50 cl



Végétarien

17.90€<sup>ht</sup>

## Veggie

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

- Yaourt muesli miel
- Fruit de saison

 Eau 50 cl

# Les poke-bowl

Végétarien

18.90€<sup>ht</sup>



## Alep (veggie)

- Bouchées chèvre-menthe
- Fèves de soja edamame
- Fromage blanc aux pommes caramélisées
- Crudités (chou rouge et blanc, carotte, concombre)
- Sauce yaourt aux épices douces
- Fruit de saison

 Eau 50 cl

18.90€<sup>ht</sup>

## Hawaii



- Thon rouge
- Lentilles corail
- Ananas
- Trio de Crudités
- Salade Ananas saveur Piña Colada
- Concombres
- Citron vert
- Oignons rouges
- Sauce coco ananas
- Fruit de saison

 Eau 50 cl

18.90€<sup>ht</sup>

## Tokyo



- Poulet Teriyaki
- Riz à sushis
- Mangue
- Avocat
- Salade de Mangue
- Trio de Crudités
- Concombres
- Sauce Teriyaki
- Fruit de saison

 Eau 50 cl

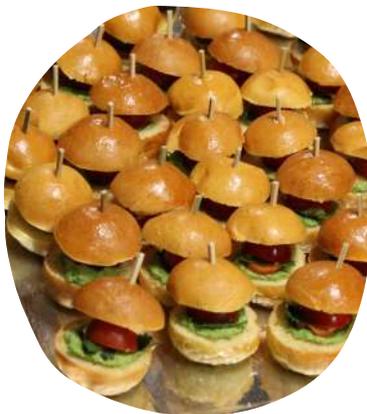


# Cocktail I

1670€<sup>ht</sup>

1093 pièces : 848 pièces salées - 245 pièces sucrées  
50-65 personnes

- 40 Mini 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
  - 54 coupelles de saumon fumé, fromage frais au raifort
  - 54 coupelles de Houmous
  - 54 coupelles de saison
  - 54 coupelles de purée de petits pois à la menthe et au citron
  - 54 coupelles de brunoise et purée de carotte à l'orange et au cumin
  - 40 Cakes salés assortis
  - 24 Dips de légumes et sauce aux herbes
  - 50 Brochettes tomate et mozzarella
  - 50 Brochettes de fromages
  - 24 Brochettes de thon rouge sauce soja
  - 24 Brochettes de 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 2

1140€<sup>ht</sup>

846 pièces : 599 pièces salées – 245 pièces sucrées  
40-50 personnes

- 20 Mini 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
- 28 coupelles de saumon fumé, fromage frais
- 28 Coupelles de Houmous
- 28 Coupelles de saison
- 28 coupelles de purée de petits pois à la menthe et au citron
- 28 coupelles de brunoise et purée de carotte à l'orange et au cumin
- 40 Cakes salés assortis
- 24 Dips de légumes et sauce aux herbes
- 25 Brochettes tomate et mozzarella
- 24 Brochettes de fromages
- 24 Brochettes de thon rouge sauce soja
- 25 Brochettes de 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

675€<sup>ht</sup>

537 pièces : 376 pièces salées - 161 pièces sucrées  
25-35 personnes

- 20 Mini 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 de saison
- 30 coupelles de Houmous
- 15 coupelles de purée de petits pois à la menthe et au citron
- 15 coupelles de brunoise et purée de carotte à l'orange et au cumin
- 40 Cakes salés assortis
- 24 Dips de légumes et sauce aux herbes
- 25 Brochettes tomate et mozzarella

- 25 Brochettes de 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

# Cocktail 4

515€<sup>ht</sup>

417 pièces : 283 pièces salées – 134 pièces sucrées  
20-25 personnes

- 20 Mini 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 de saison
- 30 coupelles de Houmous
- 15 coupelles de purée de petits pois à la menthe et au citron
- 15 coupelles de brunoise et purée de carotte à l'orange et au cumin
- 20 Cakes salés assortis
- 24 Dips de légumes et sauce aux herbes
- 25 Brochettes de 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

415€<sup>ht</sup>

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

Végétarien

- 30 Mini-burgers végétariens
- 24 Pitas/crudité sauce
- 24 Falafels
- 24 coupelles de purée de petits pois à la menthe et au citron
- 24 coupelles de brunoise et purée de carotte à l'orange et au cumin
- 24 Dips de légumes et sauce aux herbes
- 24 Coupelles de saison
- 24 Coupelles de Houmous
- 24 Brochettes tomate et mozzarella
- 24 Brochettes de fromages

---

- 48 Petits fours sucrés
- 36 Macarons assortis
- 25 Brochettes de fruits



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



# Buffet classique

399€<sup>ht</sup>

20/24 personnes



20€ par personne supplémentaire

- Salade mexicaine pour 10
- Salade de pâtes tomates confites mozzarella billes pour 10
- Rilletes de poulet pour 10
- Filet de poulet / légumes gourmands pour 12
- Dos de colin / légumes du soleil, gnocchis sardes pour 12

35 Petits pains

- Tartelettes au chocolat x12
- Tartelettes au citron x12
- Corbeille de fruits de saison

# Buffet premium

579€<sup>ht</sup>

20/24 personnes



29€ par personne supplémentaire

- Foie gras et toasts pour 12
- Saumon fumé et toasts pour 12
- Roti de boeuf / haricots verts pour 12
- Filets de rougets / légumes aux olives kalamata et fèves de soja pour 12
- Fromage AOP
- Tartelettes au chocolat x12
- Tartelettes au citron x12
- Corbeille de fruits de saison

35 Petit pain

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



Les compléments peuvent s'ajouter à votre cocktail ou buffet  
Prix pour 12 personnes



115€<sup>ht</sup>

### Quiche & pizza

- Quiche courgettes-chèvre.
- Pizza 4 fromages



175€<sup>ht</sup>

### Charcuteries & fromages

- Assortiment de charcuteries
- Plateau de fromages



220€<sup>ht</sup>

### Plat chaud classique volaille

- Filet de poulet
- Légumes gourmands

Les compléments peuvent s'ajouter à votre cocktail ou buffet  
Prix pour 12 personnes



220€<sup>ht</sup>

### Plat chaud classique poisson

- Dos de colin
- Légumes du soleil, gnocchis sardes



220€<sup>ht</sup>

### Plat chaud premium bœuf

- Rôti de bœuf
- Haricots verts



225€<sup>ht</sup>

### Plat chaud premium poisson

- Filets de rougets
- Légumes aux olives kalamata et fèves de soja

# Pièces cocktail salées

- 25 tranches de mini pâté en croûte - foie gras maison aux abricots ..... 55.50€<sup>ht</sup>
- 40 Mini samossas assortis ..... 32.50€<sup>ht</sup>
- 25 Mini-burger Bœuf ..... 35.90€<sup>ht</sup>
- 25 Mini-burger végétariens ..... 35.90€<sup>ht</sup>
- 48 Mini-sandwichs nordiques ..... 44.00€<sup>ht</sup>
- 24 Pitas kebab/crudités/sauce ..... 32.50€<sup>ht</sup>
- 30 Navettes aux rillettes terre et mer ..... 38.90€<sup>ht</sup>
- 24 Wraps assortis..... 34.50€<sup>ht</sup>
- 20 Sandwichs cabillaud curry ..... 42.50€<sup>ht</sup>
- 24 Acras et falafels ..... 26.90€<sup>ht</sup>
- 24 Barquettes au foie gras et abricots ..... 44.90€<sup>ht</sup>
- 24 Coupelles saumon fumé fromage frais au raifort ..... 35.50€<sup>ht</sup>
- 28 Coupelles de Houmous..... 33.90€<sup>ht</sup>
- 28 Coupelles de saison ..... 33.90€<sup>ht</sup>
- 28 Coupelles de purée de petit pois à la menthe et au citron ..... 32.90€<sup>ht</sup>
- 28 Coupelles de brunoise et purée de carotte à l'orange et au cumin ..... 32.90€<sup>ht</sup>
- 40 Cakes salés assortis ..... 33.90€<sup>ht</sup>
- 24 Dips de légumes et sauce aux herbes ..... 35.50€<sup>ht</sup>
- 25 Brochettes tomate et mozzarella ..... 24.50€<sup>ht</sup>
- 25 Brochettes de fromages ..... 25.50€<sup>ht</sup>
- 25 Brochettes de thon rouge sauce soja ..... 45.90€<sup>ht</sup>
- 25 Brochettes de poulet teriyaki ..... 32.90€<sup>ht</sup>
- 25 Mini pâté foie gras-abricot ..... 59.00€<sup>ht</sup>

# Buffet salé

- Quiche courgettes-chèvre - 15 pers ..... 62.00€<sup>ht</sup>
- Pizza 4 fromages - 15 pers ..... 62.00€<sup>ht</sup>
- Plateau de chiffonnade de dinde - 15 pers ..... 125.0€<sup>ht</sup>
- Plateau de chiffonnade de bœuf - 15 pers ..... 135.90€<sup>ht</sup>
- Assortiment de charcuteries - 15 pers ..... 87.00€<sup>ht</sup>
- Plateau de foie gras - 15 pers ..... 198.00€<sup>ht</sup>
- Plateau de saumon fumé - 15 pers ..... 157.50€<sup>ht</sup>
- Rillettes de saumon et toasts - 15 pers ..... 68.50€<sup>ht</sup>
  
- Salade de de haricots verts façon césar - 15 pers ..... 33.90€<sup>ht</sup>
- Salade de pâtes aux tomates confites et billes et mozzarella - 15 pers ..... 33.90€<sup>ht</sup>
- Salade de libanaise - 15 pers ..... 33.90€<sup>ht</sup>
- Salade mexicaine - 15 pers ..... 33.90€<sup>ht</sup>
- Salade taboulé - 15 pers ..... 33.90€<sup>ht</sup>
- Plateau de fromages AOP - 15 pers ..... 87.00€<sup>ht</sup>
- Roue de brie de Meaux - 100 pers ..... 109.90€<sup>ht</sup>

# Pain

- Petits pains cuits individuels - 15 pièces ..... 16.40€<sup>ht</sup>
- Petits pains cuits fantaisie assortis - 15 pièces ..... 18.90€<sup>ht</sup>

# Pièces cocktail sucrées

- 40 mini tartelettes (20 citron - 20 chocolat)..... 62.50€<sup>ht</sup>
- 48 Petits fours sucrés..... 59.00€<sup>ht</sup>
- 18 Macarons assortis ..... 22.00€<sup>ht</sup>
- 18 Verrines assorties..... 41.00€<sup>ht</sup>
- 25 Brochettes de fruits..... 24.50€<sup>ht</sup>
- 25 Brochettes de bonbons..... 24.00€<sup>ht</sup>
- Cookies pépites de chocolat et noix - 15 pièces ..... 17.90€<sup>ht</sup>
- Gâteaux de voyages - 50 pièces ..... 57.00€<sup>ht</sup>
- Pyramide de macarons - 200 pièces..... 363.00€<sup>ht</sup>
- Arbre de brochettes de fruits - 200 pièces..... 243.90€<sup>ht</sup>
- Arbre de brochettes de bonbons - 200 pièces..... 196.00€<sup>ht</sup>

# Buffet sucré

- Tarte aux fruits de saison - 10 pers ..... 31.90€<sup>ht</sup>
- Tartelette aux fruits de saison - 10 pièces..... 62.50€<sup>ht</sup>
- Tarte normande..... 31.90€<sup>ht</sup>
- Tarte au flan - 10 pers ..... 29.90€<sup>ht</sup>
- Tartelettes au flan - 10 pièces..... 50.90€<sup>ht</sup>
- Tarte au flan chocolat - 10 pers..... 29.90€<sup>ht</sup>
- Tartelettes au flan chocolat - 10 pièces ..... 50.90€<sup>ht</sup>
- Salade de fruit de saison - 15 pers..... 43.90€<sup>ht</sup>
- Tarte au citron - 10 pers..... 30.00€<sup>ht</sup>
- Brownie chocolat - 10 pers..... 29.90€<sup>ht</sup>
- Crêpes et garniture - 15 pers..... 37.00€<sup>ht</sup>
- Corbeille de fruits - 5kg environ ..... 46.90€<sup>ht</sup>
- Gâteau praliné amandes - 10 pers ..... 57.00€<sup>ht</sup>
- Supplément décoration ..... 20.00€<sup>ht</sup>



# Vin



## Rosés

- Terres du Midi IGP 75cl ..... 10.50€<sup>ht</sup>
- Île de Beauté IGP 75cl..... 11.50€<sup>ht</sup>
- Bordeaux Rosé Château ..... 12.90€<sup>ht</sup>  
LESCURE ESAT
- Côtes de provence AOP 75cl..... 15.50€<sup>ht</sup>



## Rouges

- Côtes du Rhône AOP 75cl ..... 12.00€<sup>ht</sup>
- Bordeaux Château LE SCURE ESAT .. 14.90€<sup>ht</sup>  
Cadillac AOP 75cl
- Saint Nicolas de Bourgueil AOP 75cl 15.90€<sup>ht</sup>
- Saint-Amour AOP 75cl ..... 22.50€<sup>ht</sup>
- Saint-Emilion AOP 75cl ..... 27.90€<sup>ht</sup>



## Blancs

- Côtes de Gascogne IGP 75cl ..... 10.90€<sup>ht</sup>
- Côtes du Rhône AOC 75cl ..... 12.00€<sup>ht</sup>
- Bordeaux Château LE SCURE ..... 12.90€<sup>ht</sup>  
ESAT AOP 75cl
- Bordeaux moelleux Château LE SCURE..14.90€<sup>ht</sup>  
ESAT
- Bourgogne Chardonnay AOC 75cl .... 27.90€<sup>ht</sup>



# Les bulles



## Crèmes de cassis et de mûres

- Crème cassis 1L..... 27.90€<sup>ht</sup>
- Crème de mûre 1L..... 27.90€<sup>ht</sup>



## Cidres et bières

- Cidre doux breton IGP 75cl.....8.50€<sup>ht</sup>
- Cidre brut breton IGP 75cl .....8.50€<sup>ht</sup>
- Bière blonde 5° HEINEKEIN 25cl .....4.50€<sup>ht</sup>
- Bière blonde 5.5° bio MORGANE 33cl .....5.50€<sup>ht</sup>
- Bière blanche au froment 4° 33cl .....5.50€<sup>ht</sup>



## Champagnes

- Brut domaine de La Roye (ESAT) 75cl ...26.90€<sup>ht</sup>
- Brut Rosé domaine de La Roye ..... 27.90€<sup>ht</sup>  
(ESAT) 75c
- Moët et Chandon brut imperial 75cl.....60.00€<sup>h</sup>
- Champagne brut R de Ruinart ..... 83.00€<sup>h</sup>

## Crémants

- Crémant de Loire blanc brut AOC 75cl .. 18.90€<sup>ht</sup>





# Sans alcool

sans colorants  
sans conservateurs

Français

bio



## Schorle

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

- La pomme tonique 33cl.....4.50€<sup>ht</sup>
- La rubarbe pimpante 33cl.....4.50€<sup>ht</sup>
- L'orange affriolante 33cl.....4.50€<sup>ht</sup>
- Le citron gingembre Fringant 33cl.....4.50€<sup>ht</sup>
- La groseille chatoyante 33cl .....4.50€<sup>ht</sup>
- Le thé vert l'idyllique 33cl.....4.50€<sup>ht</sup>
- Le thé chai l'extravagant 33cl .....4.50€<sup>ht</sup>
- Infusion rooibos L'ensorcelant 33cl ....4.50€<sup>ht</sup>
  
- La rubarbe pimpante 1L ..... 9.90€<sup>ht</sup>
- L'orange affriolante 1L ..... 9.90€<sup>ht</sup>
- Le citron gingembre fringant 1L..... 9.90€<sup>ht</sup>
- La groseille chatoyante 1L ..... 9.90€<sup>ht</sup>

## Les eaux

- Eau de source en bouteille 1,5 L .....2.90€<sup>ht</sup>  
CRISTALINE
- Eau de source en bouteille 50 cl..... 1.50€<sup>ht</sup>  
CRISTALINE
- Eau minérale naturelle..... 7.90€<sup>ht</sup>  
en bouteille verre 75 cl EVIAN
  
- Eau minérale gazeuse BADOIT 1L .....4.50€<sup>ht</sup>
- Eau minérale gazeuse BADOIT 50cl....2.90€<sup>ht</sup>
- Eau minérale naturelle gazeuse ..... 7.90€<sup>ht</sup>  
en bouteille verre 75 cl BADOIT



# Sans alcool



## Les jus

- Jus d'orange pulpé en brique 1L ..... 5.50€<sup>ht</sup>
- Jus de pomme en brique 1L ..... 5.50€<sup>ht</sup>
- Jus de pamplemousse en brique 1L.... 5.50€<sup>ht</sup>
- Jus multi-fruits en brique 1L..... 5.50€<sup>ht</sup>
- Jus de raisin en brique 1L ..... 5.50€<sup>ht</sup>
  
- Jus d'orange bio 1L..... 7.90€<sup>ht</sup>  
bouteille en verre
- Jus de pomme bio 1L ..... 7.90€<sup>ht</sup>  
bouteille en verre
- Jus d'orange bio en brique 20cl ..... 2.50€<sup>ht</sup>
- Jus de pomme bio en brique 20cl .. 2.50€<sup>ht</sup>



## Les sodas

- Coca-Cola sans sucre 1,25L ..... 5.90€<sup>ht</sup>
- Coca-Cola 1,25L..... 5.90€<sup>ht</sup>
- Coca-Cola 50cl ..... 3.50€<sup>ht</sup>
- Coca-Cola sans sucre 50cl..... 3.50€<sup>ht</sup>

# 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.

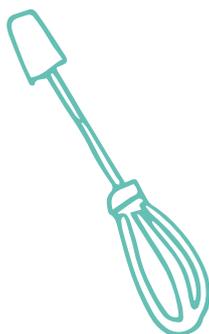
Les bons de commande exigés en interne par les sociétés pour la facturation doivent nous parvenir avant la prestation, sous peine d'annulation de la demande en cours.

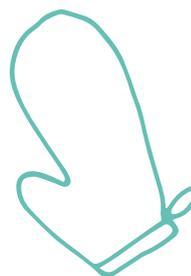
Aucune modification de commande ne pourra être effectuée 96 heures avant la réception, les week-ends et jours fériés n'étant pas pris en compte dans ce délai des 96 heures.

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 règlement

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

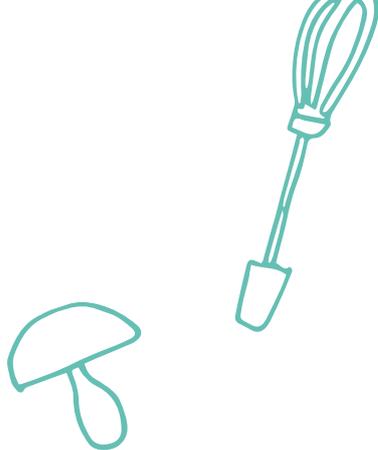
Elles sont envoyées après la prestation et conformes au devis signé par le client. Seules les réserves émises au moment de la livraison et figurant sur le bon de livraison dûment signé par le réceptionnaire de la commande pourront être prises en compte et faire l'objet d'un ajustement éventuel de la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

**Toutes les réclamations doivent être effectuées dans les 72h qui suivent la prestation. Passé ce délai celles-ci ne pourront être pris en compte.**

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.

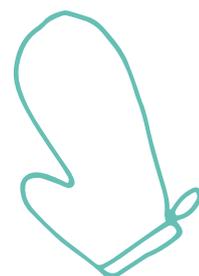
En cas de difficulté d'approvisionnement, nos produits pourront être remplacés par d'autres produits de nature et de qualité équivalente.

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 vieille 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 composte normé Bio.



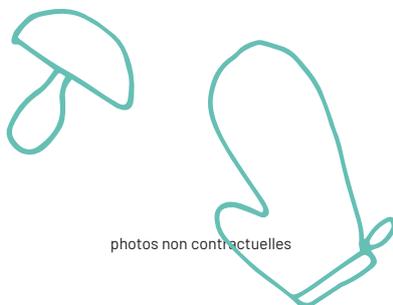
# Qui sommes-nous ?

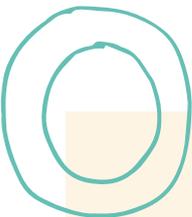
Depuis  
1991

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 pâtisseries 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.





## Pourquoi travailler avec notre ESAT ?

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



### •1<sup>ère</sup> raison

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

### •2<sup>ème</sup> raison

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

### •3<sup>ème</sup> raison

Vous vous faites plaisir en dégustant des produits frais préparés quotidiennement

### •4<sup>ème</sup> 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

### •5<sup>ème</sup> raison

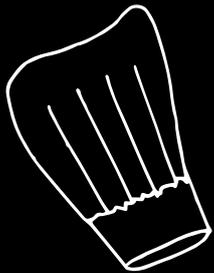
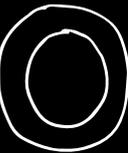
Vous valorisez votre OETH

### •6<sup>ème</sup> raison

Nous nous engageons depuis plus de 35 ans pour la production de produits de qualité et l'amélioration continue dans le respect de l'environnement

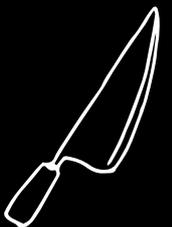


carte concoctée par ATYPIC, la première agence de communication dans un ESAT  
[atypic-lagence.fr](http://atypic-lagence.fr)

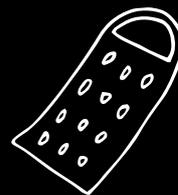


— 01 46 97 04 09 —

lesfourneaux@esatfmm.fr



scanner pour plus d'informations



# Les Fourneaux

de Marthe et Matthieu

ESAT Traiteur solidaire

