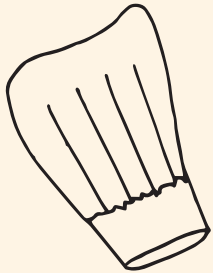
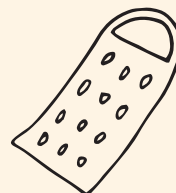
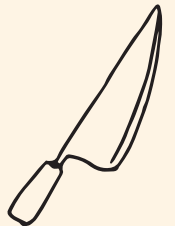
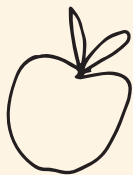


Printemps-Été 2026



Carte traiteur



Les Fourneaux

de Marthe et Matthieu

ESAT Traiteur solidaire

photos non contractuelles

Les formules



Petit-déjeuner

Prix par personne - 25 personnes minimum

9.90€^{ht}

Formule 1

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

Matériel jetable

8.00€^{ht}

Formule 2

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

Matériel jetable



*En percolateur à partir de 60 personnes

photos non contractuelles

Les Fourneaux de Marthe et Matthieu




Les Fourneaux
de Marthe et Matthieu
ESAT Traiteur Solidaire
www.esatfmm.fr
01 46 97 04 08



Pause gourmande

pauses pour 15 personnes
option thé ou café sur demande

58.00€^{ht}

Madeleines

- 15 Madeleines de Commercy nature
- 15 Madeleines de Commercy aux agrumes
- 1L de jus pomme bio
- 1L de jus d'orange bio



63.00€^{ht}

Brioches

- 15 Brioches à têtes
- 1L de jus pomme bio
- 1L de jus d'orange bio



64.00€^{ht}

Cakes

- 1 Cake chocolat
- 1 Cake citron
- 1L de jus pomme bio
- 1L de jus d'orange bio



Pause gourmande

pauses pour 15 personnes
option thé ou café sur demande



79.00€^{ht}

Crêpes

- 15 Crêpes et garnitures
- 1L de jus pomme bio
- 1L de jus d'orange bio



96.00€^{ht}

Cookies & Brownies

- 15 Cookies chocolat et noix
- 15 Brownies chocolat
- 1L de jus pomme bio
- 1L de jus d'orange bio

Les fruits

52.00€^{ht}

Classique

- 5kg
- Fruits frais selon le marché

32.40€^{ht}

Brochettes de fruits

- 30 pièces
- Fruits frais





Les
cocktails

Les Cocktails

Végétarien

390€^{ht}

Le Convivial

12 pièces par personne :
8 pièces salées - 4 pièces sucrées

- Brochettes tomate mozzarella
- Brochettes de fromage
- Mini wraps assortis
- Duo de madeleines au cheddar et au pesto
- Brochettes de bœuf façon tataki
- Muffins saumon courgette
- Samossas
- Plateau de mignardises
- Brochettes de fruits

478€^{ht}

Le Végétarien

16 pièces par personne :
12 pièces salées - 4 pièces sucrées

- Barquettes au guacamole de petits pois
- Duo de madeleines au cheddar et au pesto
- Burgers végétarien
- Mœlleux au chèvre
- Brochettes de légumes grillés
- Bâtonnets de légumes
- Brochettes tomate mozzarella
- Brochettes de fromage
- Pitas crudités
- Plateau de mignardises
- Brochettes de fruits



Cocktail pour 20 personnes

BOISSONS, VAISSELLE, LIVRAISON, nous consulter.

PRESTATIONS DE SERVICE, ARTS DE LA TABLE, LOCATION DE MATERIEL sur devis

Les Cocktails

570€^{ht}

Le Classique

18 pièces par personne :
12 pièces salées - 6 pièces sucrées

- Empanadas boeuf tex mex
- Mini burgers boeuf
- Pitas kébab
- Navettes terre & mer
- Mœlleux au chèvre
- Mœlleux au thon
- Pain de campagne surprise
- Brochettes de poulet aux épices (halal)
- Brochettes de fromage
- Vols au vent foie gras
- Plateau de mignardises
- Brochettes de fruits
- Verrines assorties

690€^{ht}

Le Prestige

21 pièces par personne :
14 pièces salées - 7 pièces sucrées

- Mini pâté en croûte foie gras et abricots
- Navettes terre & mer
- Brochettes de boeuf façon tataki
- Burgers végétarien
- Muffins saumon courgette
- Brochettes de thon rouge
- Brochettes tomate mozzarella
- Blinis au saumon
- Bâtonnets de légumes
- Crevettes thaï
- Brochettes de poulet aux épices (halal)
- Brochettes ananas rôti et magret
- Plateau de mignardises
- Verrines assorties
- Mini tartelettes assorties
- Brochettes de fruits



Cocktail pour 20 personnes

BOISSONS, VAISSELLE, LIVRAISON, nous consulter.

PRESTATIONS DE SERVICE, ARTS DE LA TABLE, LOCATION DE MATERIEL sur devis



**Pièces cocktail
à la carte**

Pièces cocktail salées

Viande

- 24 Tranches de mini pâté en croûte - foie gras maison aux abricots 64.50€^{ht}
- 24 Vols-au-vent foie gras..... 49.50€^{ht}
- 24 Brochettes de bœuf façon Tataki 39.90€^{ht}
- 24 Mini-burgers bœuf 39.50€^{ht}
- 24 Brochettes de poulet aux épices (halal) 36.50€^{ht}
- 24 Pitas kebab/crudités/sauce..... 35.90€^{ht}
- 24 Brochettes ananas rôti magret fumé 33.50€^{ht}
- 24 Brochettes de jambon cru melon 33.50€^{ht}
- 24 Empanadas boeuf tex mex 33.50€^{ht}

Poisson

- 24 Brochettes de thon rouge sauce soja 50.50€^{ht}
- 24 Muffins saumon courgette..... 36.90€^{ht}
- 24 Blinis au saumon 34.50€^{ht}
- 24 Mœlleux au thon 26.90€^{ht}

Pièces cocktail salées

Crustacé

- 10 Crevettes Thaï46.90€^{ht}

Mixte

- 24 Mini wraps assortis 37.90€^{ht}
- 30 Navettes aux rillettes terre et mer42.90€^{ht}
- 1 Pain de campagne surprise (34 parts)48.50€^{ht}

Végétarien

- 24 Mini-burgers végétariens 39.50€^{ht}
- 24 Barquettes au guacamole de petits pois 39.50€^{ht}
- 24 Bâtonnets de légumes et sauce aux herbes.....39.00€^{ht}
- 24 Pitas crudités/sauce34.90€^{ht}
- 24 Brochettes de légumes grillés31.60€^{ht}
- 24 Duo de madeleines au cheddar et au pesto 35.90€^{ht}
- 24 Brochettes de fromages.....28.00€^{ht}
- 24 Brochettes tomate et mozzarella26.90€^{ht}
- 24 Mœlleux au chèvre26.90€^{ht}
- 40 Mini samossas aux légumes35.90€^{ht}



Pièces cocktail sucrées

Petits fours

- 20 Verrines assorties 50.80€^{ht}
- 40 Mini tartelettes assorties (chocolat, caramel, citron et pistache cranberries) 68.90€^{ht}
- 30 Macarons 39.90€^{ht}
- 60 Mignardises..... 64.90€^{ht}

Goûters

- Cookies pépites de chocolat et noix – 10 pièces 13.50€^{ht}
- Gâteaux de voyage – 50 pièces 62.90€^{ht}
- Madeleines de Commercy nature et au citron – 30 pièces..... 32.00€^{ht}

Fruits

- 30 Brochettes de fruits 32.40€^{ht}

Bonbons

- 25 Brochettes de bonbons (assortiment Haribo)..... 26.50€^{ht}

Grandes pièces

- Pyramide de macarons – 200 pièces..... 399.00€^{ht}
- Arbre de brochettes de fruits – 200 pièces 269.00€^{ht}
- Arbre de brochettes de bonbons – 200 pièces 231.00€^{ht}





Les plateaux repas et les buffets

Prix des buffets pour 10 personnes - Commande 20 personnes minimum

BOISSONS, VAISSELLE, LIVRAISON, nous consulter.

PRESTATIONS DE SERVICE, ARTS DE LA TABLE, LOCATION DE MATERIEL sur devis

Plateaux repas et buffets



plateau
23.90€^{ht}

Sans
gluten

buffet/10pers
217.50€^{ht}

Le Poisson

- Salade de betteraves aux pommes
 - Salade de haddock aux pommes de terre et oignons rouges
 - Salade de fruits
- Petit pain sans gluten



plateau
23.90€^{ht}

Halal

buffet/10pers
217.50€^{ht}

Le César

- Salade César
 - Comté
 - Tartelette au chocolat
- Petit pain

plateau
24.90€^{ht}

Végétarien

buffet/10pers
227.50€^{ht}

Le Végétarien

- Crottin de chèvre aux aromates
 - Légumes Aïoli et leur sauce
 - Tartelette au citron
- Petit pain





Le Poisson Blanc

plateau
23.90€^{ht}

buffet/10pers
217.50€^{ht}

- Salade aux 2 carottes et aux agrumes

- Filet de colin aux légumes

- Tartelette normande

- Petit pain



Le Cochon

plateau
23.90€^{ht}

buffet/10pers
217.50€^{ht}

- Salade de lentilles cuisinées au mignon de cochon confit

- Comté

- Fromage blanc aux fruits jaunes

- Petit pain



Le Bœuf

plateau
23.90€^{ht}

buffet/10pers
217.50€^{ht}

- Melon au jambon cru

- Brochette de bœuf et brunoise de courgettes

- Tartelette aux fruits rouges

- Petit pain



plateau
35.90€^{ht}

buffet/10pers
346.50€^{ht}

La mer

- Blinis au saumon

- Salade de crevettes thaï
- Tagliatelles à l'encre de seiche

● Fromage AOP (selon le marché)

● Quatuor de macarons

Petit pain





**Buffets
à la carte**

Buffet salé

Végétarien

- Pizza 4 fromages - 10 pers..... 45.50€^{ht}
- Salade de pâtes aux tomates confites et billes de mozzarella - 10 pers 26.50€^{ht}
- Salade de betteraves aux pommes - 10 pers 28.50€^{ht}
- Taboulé -10 pers 25.00€^{ht}
- Salade duo de courgettes aux agrumes et aux cranberries - 10 pers 25.00€^{ht}
- Salade de lentilles aux oignons rouges -10 pers..... 25.00€^{ht}

Viande

- Plateau de fois gras - 10 pers 145.00€^{ht}
- Plateau de chiffonnade de boeuf - 10 pers 99.00€^{ht}
- Plateau de chiffonnade de dinde - 10 pers 92.00€^{ht}
- Assortiment de charcuteries - 10 pers..... 63.50€^{ht}
- Salade César (halal) -10 pers 34.50€^{ht}
- Melon au jambon cru -10 pers..... 32.50€^{ht}

Poisson

- Plateau de saumon fumé - 10 pers 115.50€^{ht}
- Salade de lieu fumé aux 2 carottes -10 pers 32.50€^{ht}
- Rillettes de saumon et toasts - 10 pers 26.50€^{ht}

Crustacés

- Salade de crevettes thaï - 10 pers..... 79.90€^{ht}

Fromage

- Assortiment de fromages - 10 pers..... 63.90€^{ht}
- Roue de brie de Meaux - 100 pers 95.00€^{ht}

Pains

- Petits pains individuels - 10 pièces..... 12.00€^{ht}
- Petits pains individuels fantaisies assortis - 10 pièces 13.90€^{ht}
- Petits pains individuels sans gluten - 10 pièces 22.50€^{ht}

Buffet sucré

Tartes

- Tarte aux fruits (selon le marché) – 10 pers35.00€^{ht}
- Tarte normande – 10 pers.....35.00€^{ht}
- Tarte au flan – 10 pers32.90€^{ht}
- Tarte au citron – 10 pers.....33.90€^{ht}
- Tarte au citron meringuée– 10 pers39.90€^{ht}

Tartelettes

- Tartelettes aux fruits (selon le marché) – 10 pièces 68.90€^{ht}
- Tartelettes au flan – 10 pièces 56.00€^{ht}
- Tartelettes citron – 10 pièces..... 68.90€^{ht}
- Tartelettes citron meringuées – 10 pièces.....73.90€^{ht}
- Tartelettes chocolat – 10 pièces 68.90€^{ht}

Fruits

- Salade d’ananas piña colada – 10 pers 32.50€^{ht}
- Salade de fruit (selon le marché) – 10 pers 32.50€^{ht}
- Corbeille de fruits Classique (selon le marché) – 5kg.....52.00€^{ht}

Gâteaux

- Brownie chocolat noix – 10 pers32.90€^{ht}
- Crêpes et garnitures (sucre, nutella, confiture) – 10 pièces 35.00€^{ht}
- Cake citron – 15 tranches 19.00€^{ht}
- Cake chocolat – 15 tranches 19.00€^{ht}
- Duo de madeleines de Commercy nature et aux agrumes (30 pièces) 32.00€^{ht}
- Brioches à têtes – 15 pièces 36.90€^{ht}
- Gâteau pâtissier framboise pistaches – 10 pers..... 62.90€^{ht}
- Gâteau pâtissier chocolat – 10 pers 62.90€^{ht}
- Gâteau praliné amandes – 10 pers62.90€^{ht}



Les lunch-box

Sandwich



18€^{ht}

Stockholm

- Pain suédois
- Saumon fumé
- Crème aneth
- Tartelette normande
- Eau 50 cl
- Concombres
- Radis roses
- Fruits de saison



18€^{ht}

Rome

- Pain club
- Filet de poulet
- Sauce César
- Sucrine
- Tartelette chocolat
- Eau 50 cl
- Tomates confites
- Grana padano
- Fruits de saison



18€^{ht}

Nice

- Pain club
- Thon
- Oeuf dur
- Mayonnaise
- Tartelette au citron
- Eau 50 cl
- Sucrine
- Tomates confites
- Olives noires
- Fruits de saison


Les wraps



19.90€^{ht}

Tijuana

- Galette de Blé
- Poulet épicé
- Guacamole
- Sucrine
- Maïs
- Haricots rouges
- Brownie chocolat
- Fruit de saison


 Eau 50 cl



19.90€^{ht}

New-York

- Galette de blé
- Pastrami
- Roquette
- Tomates confites
- Crème de moutarde
- Cookies maison
- Fruit de saison

 Eau 50 cl



Végétarien

19.90€^{ht}

Veggie

- Galette de blé
- Duo de choux
- Carotte
- Radis
- Tomates confites
- Sucrine
- Sauce yaourt
- Fromage blanc aux fruits jaunes
- Fruit de saison

 Eau 50 cl

Les poke-bowl

Végétarien

20.90€^{ht}

Alep (veggie)

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


 Eau 50 cl



20.90€^{ht}

Tokyo

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

 Eau 50 cl



Les boissons alcoolisées



Les vins



- Bordeaux Rosé Château14.50€^{ht}
LESCURE
- Bordeaux Blanc sec Château
LESCURE AOP 75cl14.50€^{ht}
- Bordeaux Rouge Château LESCURE16.50€^{ht}
Cadillac AOP 75cl



Cidres et bières

- Cidre doux breton IGP 75cl9.50€^{ht}
- Cidre brut breton IGP 75cl9.50€^{ht}
- Bière blonde 5° HEINEKEIN 25cl 4.90€^{ht}
- Bière blonde La Parisienne 33cl5.90€^{ht}
- Bière blanche La Parisienne 33cl5.90€^{ht}
- Bière IPA La Parisienne 33cl5.90€^{ht}



Champagnes



- Brut domaine de La Roye (ESAT) 75cl29.90€^{ht}

Crémants

- Crémant de Loire blanc brut AOC 75cl20.90€^{ht}

Autres Champagnes et alcools sur demande

Les eaux



- Eau de source en bouteille 1,5 L.....2.90€^{ht}
CRISTALINE
- Eau de source en bouteille 50 cl 1.50€^{ht}
CRISTALINE
- Eau minérale gazeuse BADOIT 1L4.50€^{ht}
- Eau minérale gazeuse BADOIT 50cl2.90€^{ht}



En bouteille en verre

- Eau minérale naturelle EVIAN 75 cl..... 7.90€^{ht}
- Eau minérale naturelle gazeuse 7.90€^{ht}
BADOIT 75 cl



En brique cartonnée

- L'eau bleu eau minérale naturelle
50cl2.90€^{ht}



Sans alcool



Les jus

- Jus d'orange en brique 1L 5.50€^{ht}
- Jus de pomme en brique 1L 5.50€^{ht}
- Jus de pamplemousse en brique 1L 5.50€^{ht}
- Jus multi-fruits en brique 1L 5.50€^{ht}

- Jus d'orange bio 1L 7.90€^{ht}
bouteille en verre
- Jus de pomme bio 1L 7.90€^{ht}
bouteille en verre



Les sodas et autres boissons

- Coca-Cola sans sucre 1,25L 5.90€^{ht}
- Coca-Cola 1,25L 5.90€^{ht}
- Ginger beer 1L 3.90€^{ht}
- Thé pêche 1,25L 4.10€^{ht}
- Limonade 1L 3.90€^{ht}

Autres jus sur demande

photos non contractuelles

Les Fourneaux de Marthe et Matthieu

Qui sommes-nous ?

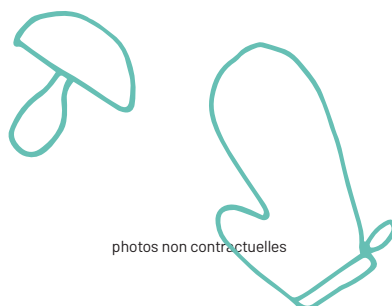
Depuis
1991

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^{ère} raison

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

2^{ème} raison

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

3^{ème} raison

Vous vous faites plaisir en dégustant des produits frais préparés quotidiennement

4^{ème} 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^{ème} raison

Vous valorisez votre OETH

6^{ème} 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

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

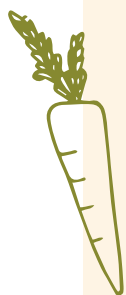
Nous faisons collecter nos toners d'imprimantes par un partenaire spécialisé qui les recycle et les valorise.

•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.



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.

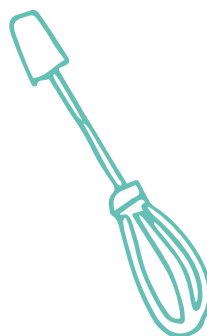
Les bons de commande exigés en interne par les sociétés pour la facturation doivent nous parvenir avant la prestation, sous peine d'annulation de la demande en cours.

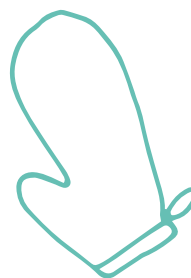
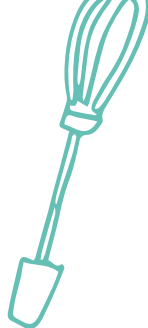
Aucune modification de commande ne pourra être effectuée 96 heures avant la réception, les week-ends et jours fériés n'étant pas pris en compte dans ce délai des 96 heures.

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.

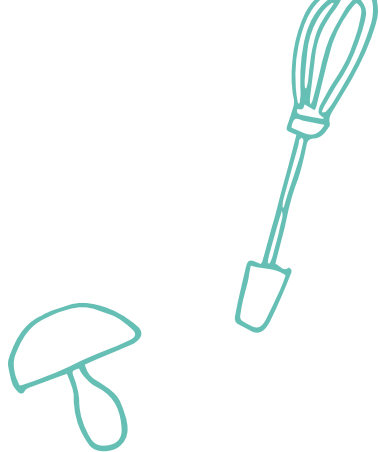
Elles sont envoyées après la prestation et conformes au devis signé par le client. Seules les réserves émises au moment de la livraison et figurant sur le bon de livraison dûment signé par le réceptionnaire de la commande pourront être prises en compte et faire l'objet d'un ajustement éventuel de la 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 35€ et 200€ 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, le dimanche et jours fériés ne sont possibles que pour les commandes supérieures à 500€.

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.

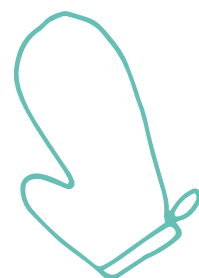
En cas de difficulté d'approvisionnement, nos produits pourront être remplacés par d'autres produits de nature et de qualité équivalente.

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.



Forfaits livraisons

Buffets/Coktails

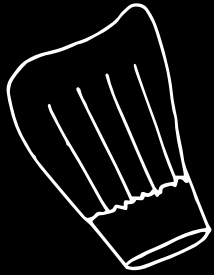
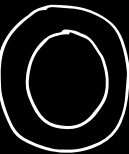
	-1000€	1000€
Colombes	20€	20€
92,75	55€	95€
93,94	80€	115€
78,95	95€	145€
91,77,60,27,28	160€	
Dimanche prix X2		
Recup créneau fixe 50 % prix de livraison		

Plateaux repas

	-500€	500€
Colombes	20€	20€
92,75	35€	70€
93,94	55	95€
78,95	80€	115€
91,77,60,27,28	200€	
Dimanche prix X2		
Recup créneau fixe 50 % prix de livraison		

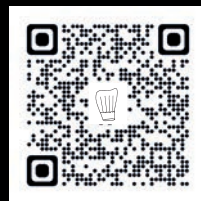
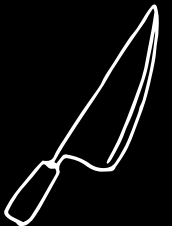
Petits déjeuners

	-500€	500€
Colombes	20€	20€
92,75	55€	95€
93,94	80€	116€
78,95	95€	145€
91,77,60,27,28	Sur devis	
Dimanche prix X2		
Recup créneau fixe 50 % prix de livraison		

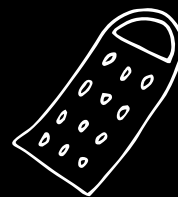


— 01 46 97 04 09 —

lesfourneaux@esatfmm.fr



scanner pour plus d'informations



Les Fourneaux

de Marthe et Matthieu

ESAT Traiteur solidaire

