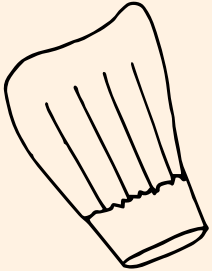
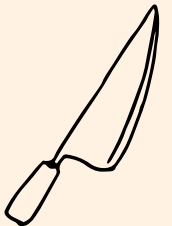


Automne-Hiver 2026 / 2027



— Carte traiteur —



Les Fourneaux

de Marthe et Matthieu

ESAT Traiteur solidaire

photos non contractuelles



Les fêtes



Repas festif

Foie gras de canard et toasts

ou

Saumon fumé crème aneth et toasts

Filet de loup de mer aux noix,
sauté de fenouil et d'artichaut

ou

Suprême de pintade aux légumes d'hiver,
sauce champignons

Saint Nectaire et pain

Bûches des Fourneaux au chocolat

ou

Bûches des Fourneaux aux fruits

*Repas pour un minimum 20 personnes, puis à la part

En buffet

Buffet minimum 20 personnes,
puis à la part

34,90€^{ht}
par personne

En plateaux repas

Composez votre menu

36,30€^{ht}
par personne



Bûches et galettes des Fourneaux

Bûches de Noël des Fourneaux

6 parts :



Bûche au chocolat : 29,90€ht

Bûche aux fruits : 29,90€ht

Galettes des rois des Fourneaux

10 parts

Galettes des rois frangipane : 29,90€ht

Galettes des rois aux pommes : 24,90€ht



Les fêtes

Les goûters d'hiver

Le chocolat chaud et ses guimauves

3L (24 personnes environ)

36€^{ht}

Les thés et infusions de Noël

3L (24 personnes environ)

23€^{ht}

Les petits gâteaux

Petits biscuits de Noël, mini financiers, mini cookies : assortiment de 50 pièces :

62,90€^{ht}

Nos crêpes, brioches, et madeleines, cakes ainsi que nos boissons avec ou sans alcool sont également disponibles aux pages des pauses gourmandes.



Les
formules

Petit-déjeuner

Prix par personne - 30 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



1
Les Fourneaux
de Marthe et Mathieu

ÉDIF. D'ARTISAN RUSTIQUE
www.mathieu.fr
02 42 87 04 08



Fournieux
Bakery & Patisserie
107, Boulevard de la République
93000, Paris 13
Tel: 01 48 07 04 20

Pause gourmande

pauses pour 15 personnes
option thé ou café sur demande

58.00€^{ht}

Madeleines

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



63.00€^{ht}

Brioche

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



64.00€^{ht}

Cakes

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



Pause gourmande

pauses pour 15 personnes
option thé ou café sur demande

Les formules



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

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

Végétarien

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 végétariens
- 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

- Empaños boeuf tex mex
- Mini burgers boeuf
- Pitas kébab
- Navettes terre & mer
- Moelleux au chèvre
- Moelleux 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 végétariens
- Muffins saumon courgettes
- 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 bœuf39.50€^{ht}
- 24 Brochettes de poulet aux épices (halal)36.50€^{ht}
- 24 Pitas kebab/crudités/sauce35.90€^{ht}
- 24 Brochettes ananas rôti magret fumé 33.50€^{ht}
- 24 Empanadas boeuf tex mex..... 33.50€^h

Poisson

- 24 Brochettes de thon rouge sauce soja50.50€^{ht}
- 24 Muffins saumon courgette..... 36.90€^{ht}
- 24 Blinis au saumon34.50€^{ht}
- 24 Moelleux au thon 26.90€^{ht}

Pièces cocktail salées

Crustacé

- 10 Crevettes Thaï..... 46.90€^{ht}

Mixte

- 24 Mini wraps assortis..... 37.90€^{ht}
- 30 Navettes aux rillettes terre et mer 42.90€^{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/sauce 34.90€^{ht}
- 24 Brochettes de légumes grillés 31.60€^{ht}
- 24 Duo de madeleines au cheddar et au pesto 35.90€^{ht}
- 24 Brochettes de fromages 28.00€^{ht}
- 24 Brochettes tomate et mozzarella 26.90€^{ht}
- 24 Mœlleux au chèvre 26.90€^{ht}
- 40 Mini samossas aux légumes 35.90€^{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

Du 1er au 31/12 les desserts seront remplacés par des parts de bûches des fourneaux

BOISSONS, VAISSELLE, LIVRAISON, nous consulter.

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

Plateaux repas et buffets



Colin

plateau
22.70€^{ht}

buffet/10pers
206.60€^{ht}

- Tartine au lieu fumé et à la crème de moutarde
- Colin d'Alaska, légumes grillés au basilic
- Tarte au citron

Pain



Poulet

plateau
22.70€^{ht}

buffet/10pers
207.50€^{ht}

Halal

- Poulet à la provençale, légumes au pesto rosso
- Crottin de chèvres aux herbes du sud
- Riz au lait aux agrumes

Pain



Saveurs d'Asie

plateau
23.90€^{ht}

buffet/10pers
217.50€^{ht}

Végétarien

Sans
gluten

- Salade de légumineuses
- Riz cantonnais veggie, Gyoza aux légumes
- Brassé Végétal et cubes de mangue

Petit pain (sans gluten)



Saumon

plateau
24.60€^{ht}

buffet/10pers
223.90€^{ht}

- Rillettes de thon au poivron et toast
- Filet de saumon, penne aux courgettes et au citron
- Tarte au chocolat

Pain



Paleron

plateau
24.60€^{ht}

buffet/10pers
223.90€^{ht}

- Paleron de boeuf / Poêlée de légumes d'hiver
- Saint nectaire
- Tarte normande

Pain



Levant

plateau
22.70€^{ht}

Végétarien
buffet/10pers
206.60€^{ht}

- Fromage frais crémeux façon labné assaisonné
- Epeautre et lentilles aux petits légumes à l'indienne
- Salade de fruit de saison

Pain libanais



Mer

- Blinis au saumon
- Salade de crevettes thaï
- Tagliatelles à l'encre de seiche
- Fromage AOP (selon le marché)
- Quatuor de macarons

Pain

plateau
35.90€^{ht}

buffet/10pers
346.50€^{ht}



Les Fourneaux

de Marthe et Matthieu

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 légumineuses – 10 pers..... 28.50€^{ht}
- Taboulé -10 pers 25.00€^{ht}
- Salade duo de carottes aux agrumes et aux cranberries – 10 pers..... 25.00€^{ht}
- Salade de lentilles aux petits légumes à l'indienne -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}

Poisson

- Plateau de saumon fumé - 10 pers.....115.50€^{ht}
- Rillettes de thon 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

- Pain de campagne – 12 pièces.....12.00€^{ht}
- Petits pains individuels fantaisies assortis - 10 pièces12.00€^{ht}
- Petits pains individuels sans gluten - 10 pièces22.50€^{ht}

Buffet sucré

Tartes

- Tarte aux fruits (selon le marché) – 10 pers 35.00€^{ht}
- Tarte normande – 10 pers 35.00€^{ht}
- Tarte au flan – 10 pers 32.90€^{ht}
- Tarte au citron – 10 pers 33.90€^{ht}
- Tarte au citron meringuée – 10 pers 39.90€^{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 normande – 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}
- Timbales de mangues au sirop d'ibiscus - 10 pièces 44.50€^{ht}
- Corbeille de fruits Classique (selon le marché) - 5kg 52.00€^{ht}

Gâteaux

- Brownie chocolat noix - 10 pers 32.90€^{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 pers 62.90€^{ht}

Les
lunchs

les pièces lunch à la carte

Végétarien

- Timbales de carottes aux agrumes - 10 pièces 41.00€^{ht}
- Bruschettas ricotta et tomates - 20 pièces..... 27.00€^{ht}
- Wraps à la mexicaine - 10 pièces 23.00€^{ht}

Viande

- Salades de lentilles au boeuf confit - 10 pièces..... 49.00€^{ht}
- Bao de boeuf au caramel - 10 pièces..... 47.00€^{ht}
- Bruschettas gorgonzola & jambon - 20 pièces 25.00€^{ht}
- Burgers au boeuf et cheddar - 10 pièces 39.00€^{ht}

Poisson

- Buns au tartare de saumon et fromage frais -10 pièces 53.00€^{ht}
- Tartines de lieu fumé et à la crème de moutarde - 20 pièces 24.00€^{ht}

Crustacés

- Crevettes thaï en shrimp roll - 20 pièces..... 63.90€^{ht}



Les Lunchs

299€^{ht}

le lunch 10 plateaux

399€^{ht}

le lunch 13 plateaux

*Le nombre de pièces par plateaux est indiqué dans les pièces à la carte

- | | | | |
|--|---|---|---|
| ● Timbales de carottes aux agrumes (végé) | ● Bruschettas gorgonzella & jambon | ● Timbales de carottes aux agrumes (végé) | ● Bruschetta gorgonzella & jambon |
| ● Bruschettas ricotta et tomates (végé) | ● Burgers au boeuf et cheddar | ● Bao de boeuf au caramel | ● Burgers au boeuf et cheddar |
| ● Buns au tartare de saumon et fromage frais | ● Tartines au lieu fumé et à la crème de moutarde | ● Bruschettas ricotta et tomates (végé) | ● Wraps à la mexicaine (végé) |
| ● Wraps à la mexicaine (végé) | ● Macarons | ● Buns au tartare de saumon et fromage frais | ● Timbales de mangues au sirop d'hibiscus |
| ● Bao de boeuf au caramel | ● Timbales de mangues au sirop d'hibiscus | ● Tartines au lieu fumé et à la crème de moutarde | ● Quatuor de mini tartelettes |
| | | ● Timbales de lentilles au boeuf confits | ● Macarons |
| | | ● Crevettes thaï shrimp roll | |



Les
paniers-repas

Sandwich



Stockholm

18€^{ht}

- Pain suédois
- Saumon fumé
- Crème aneth

- 🍷 Eau 50 cl
- Concombres
- Radis roses

- Tartelette normande

- Fruits de saison



Rome

18€^{ht}

- Pain club
- Filet de poulet
- Sauce César
- Sucrine

- Tomates confites
- Grana padano

- Tartelette chocolat

- Fruits de saison

- 🍷 Eau 50 cl



Nice

18€^{ht}

- Pain club
- Thon
- Oeuf dur
- Mayonnaise

- Sucrine
- Tomates confites
- Olives noires

- Tartelette au citron

- Fruits de saison

- 🍷 Eau 50 cl

Les wraps



Tijuana

19.90€^{ht}

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

 ● Brownie chocolat

 ● Fruit de saison

 Eau 50 cl


New-York

19.90€^{ht}

- 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



Boissons

Les boissons alcoolisées



Les vins



- Bordeaux Rosé Château14.50€^{ht}
LESCURE
- Bordeaux Blanc sec Château
LESCURE AOP 75cl.....14.50€^{ht}
- Bordeaux Rouge Château LESCURE16.50€^{ht}
Cadillac AOP 75cl



Cidres et bières

- Cidre doux breton IGP 75cl9.50€^{ht}
- Cidre brut breton IGP 75cl.....9.50€^{ht}
- Bière blonde 5° HEINEKEIN 25cl..... 4.90€^{ht}
- Bière blonde La Parisienne 33cl.....5.90€^{ht}
- Bière blanche La Parisienne 33cl.....5.90€^{ht}
- Bière IPA La Parisienne 33cl.....5.90€^{ht}



Champagnes



- Brut domaine de La Roye (ESAT) 75cl..... 29.90€^{ht}

Crémants

- Crémant de Loire blanc brut AOC 75cl 20.90€^{ht}

Autres Champagnes et alcools sur demande

Les eaux



- Eau de source en bouteille 1,5 L2.90€^{ht}
CRISTALINE
- Eau de source en bouteille 50 cl..... 1.50€^{ht}
CRISTALINE
- Eau minérale gazeuse BADOIT 1L4.50€^{ht}
- Eau minérale gazeuse BADOIT 50cl.....2.90€^{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
- Thé glacé «Ice tea pêche» 1,25L 4.10€^{ht}



Les sodas

- Coca-Cola sans sucre 1,25L5.90€^{ht}
- Coca-Cola 1,25L5.90€^{ht}
- Ginger beer 1L.....3.90€^{ht}
- Limonade 1L.....3.90€^{ht}

Autres jus sur demande

photos non contractuelles

Qui sommes-nous ?

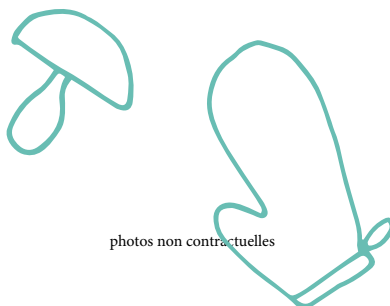
Depuis
1991

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 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.

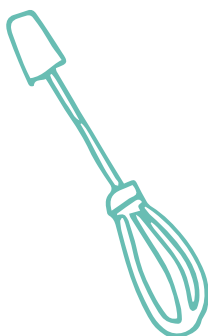
Les bons de commande exigés en interne par les sociétés pour la facturation doivent nous parvenir avant la prestation, sous peine d'annulation de la demande en cours.

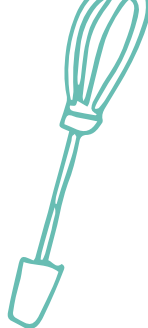
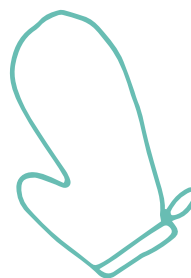
Aucune modification de commande ne pourra être effectuée 96 heures avant la réception, les week-ends et jours fériés n'étant pas pris en compte dans ce délai des 96 heures.

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'événements exceptionnels indépendants de notre volonté.





Facturation et règlement

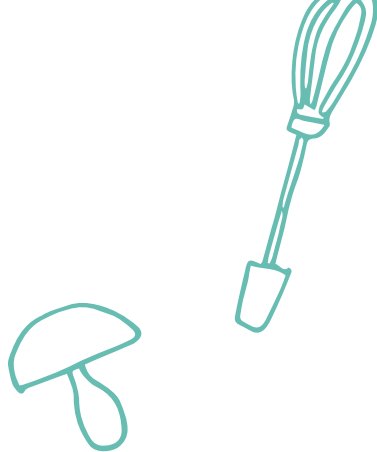
Les factures sont payables à réception, ou selon les modalités acceptées entre les deux parties. Elles sont envoyées après la prestation et conformes au devis signé par le client. Seules les réserves émises au moment de la livraison et figurant sur le bon de livraison dûment signé par le réceptionnaire 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 € HT par tranche de 20 minutes.

Les livraisons le samedi, le dimanche et jours fériés ne sont possibles que pour les commandes supérieures à 500€ HT.

Aucune commande de moins de 300€ HT, 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.

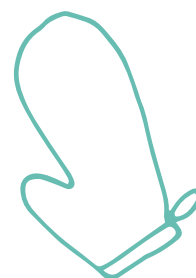
En cas de difficulté d'approvisionnement, nos produits pourront être remplacés par d'autres produits de nature et de qualité équivalente.

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

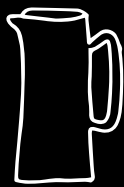
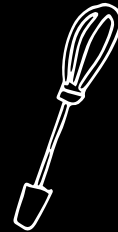
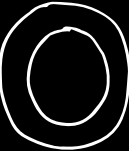
	-1000€	1000€
Colombes	20€	20€
92,75	55€	95€
93,94	80€	115€
78,95	95€	145€
91,77,60,27,28	160€	
Dimanche prix X2		
Recup créneau fixe 50 % prix de livraison		

Plateaux repas

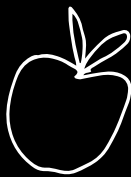
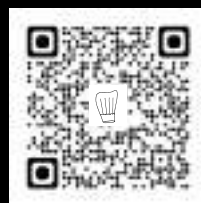
	-500€	500€
Colombes	20€	20€
92,75	35€	70€
93,94	55	95€
78,95	80€	115€
91,77,60,27,28	200€	
Dimanche prix X2		
Recup créneau fixe 50 % prix de livraison		

Petits déjeuners

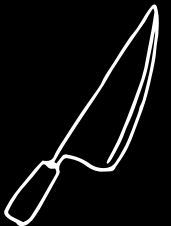
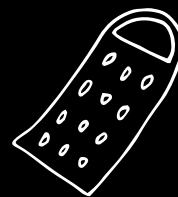
	-500€	500€
Colombes	20€	20€
92,75	55€	95€
93,94	80€	116€
78,95	95€	145€
91,77,60,27,28	Sur devis	
Dimanche prix X2		
Recup créneau fixe 50 % prix de livraison		



— 01 46 97 04 09 —
lesfourneaux@esatfmm.fr



scanner pour
plus d'informations



Les Fourneaux

de Marthe et Matthieu

ESAT Traiteur solidaire

