



Collection
Automne-hiver 2025-2026
Disponible à partir du 7 octobre 2025

01 45 15 06 33
plateauxrepasesatberthier@laffiche.fr
laffiche.fr

ÉDITO



GOURMANDISE ET SOLIDARITÉ AU MENU DE L'ESAT BERTHIER

Accompagner l'inclusion sociale et professionnelle des personnes en situation de handicap est depuis 50 ans la mission de notre établissement. 151 adultes sont formés aux métiers du conditionnement, du facility management et surtout...de la restauration.

Depuis plus de 12 ans nous entretenons avec le traiteur Parisien Riem Becker un partenariat innovant, solidaire et inclusif visant à développer l'employabilité des personnes accompagnées et leur capacité d'adaptation. Une équipe de 6 personnes travaille à temps plein au sein de leurs Ateliers de production aux portes de Paris aux délicates étapes de préparation des cocktails et plateaux-repas, conditionnement et service sur les lieux des événements...

Autant de missions, menées dans une démarche de qualité et d'excellence, permettant à chaque travailleur quelques soit ses capacités - de s'épanouir professionnellement en acquérant son autonomie dans un Environnement bienveillant et solidaire.

Chaque pause gourmande que vous commandez à l'Esat Berthier est perçue non seulement comme un témoignage de votre solidarité mais surtout comme la reconnaissance des compétences de nos équipes. Chaque partage de repas préparé par l'Esat Berthier illustre le partage de valeurs qui nous portent au quotidien : excellence, bienveillance, responsabilité.

Toute l'équipe se joint à moi pour vous en remercier de votre fidélité.
Nous vous souhaitons autant de plaisir à déguster nos plats que nous en avons à vous les préparer.

Sylvie Ribreau,
Directrice de l'ESAT Berthier





SOMMAIRE

6

PLATEAUX-REPAS ÉLÉGANCE

18

PLATEAUX-REPAS DÉJEUNER EN SEINE

24

PLATEAUX-REPAS ENFAIM!

34

GAMME SANDWICH

40

BUFFETS À PARTAGER

46

COCKTAILS LUNCH

75

PETITS-DÉJEUNERS ET PAUSES

79

LA BOUTIQUE

80

LA CAVE

81

LE GROUPE

85

NOS ENGAGEMENTS

INFORMATIONS DE LA COMMANDE À LA LIVRAISON

PASSEZ COMMANDE

Sur le site web laffiche.fr disponible 24h/24 7j/7
paiement CB sécurisé
Ouverture du call center : 8h - 18h

Par téléphone : 01 45 15 06 33
du lundi au vendredi de 8h à 18h

Par mail plateauxrepasesatberthier@laffiche.fr
du lundi au vendredi de 8h à 18h

Pour les week-ends : le jeudi (jours ouvrés) avant 17h
Pour les jours fériés : 48h avant (jours ouvrés)

DÉFINISSEZ VOS QUANTITÉS

L	M	M	J	V	SAMEDI / DIMANCHE JOURS FÉRIÉS
PAS DE MINIMUM DE COMMANDE DU LUNDI AU VENDREDI					8 plateaux-repas minimum par livraison minimum les week-end et jours fériés

CHOISISSEZ VOTRE MOMENT
DE LIVRAISON

Pour vos commandes passées la veille avant 17h (jours ouvrés) :

- Pour le petit-déjeuner sur Paris (pour les autres villes, nous consulter) :
créneau de livraison d'1h : horaire de livraison 7h30-8h30 ou 8h30-9h30
- Pour le déjeuner : créneau de livraison de 2h : horaire de livraison 10h-12h
ou 11h-13h ou 13h-15h
- Pour le dîner : créneau de livraison de 2h : horaire de livraison 15h-17h

Tarifs pour Paris

Du lundi au samedi : 27,90 €HT - 30,69 €TTC
Les dimanches et jours fériés : 53 €HT - 58,30 €TTC

Pour les autres villes, nous consulter.

FACE À L'IMPRÉVU
COMMANDER LE
JOUR MÊME

Commandez le jour même de votre livraison
(jours ouvrés) Sans avoir besoin de créer un compte
client. Paiement par CB

Par mail

Commandez le jour même
jusqu'à 11h (jours ouvrés)
**offre uniquement en Dernière Minute*

Dates de disponibilité des plateaux au plus proche de la saison
Collection printemps été : **À partir du 7 octobre**
Collection festive : **Du 25 novembre au 16 janvier**
Collection éphémère d'automne : **Du 28 octobre au 24 novembre**
Collection éphémère de rentrée : **Du 20 janvier au 21 février 2026**

Les ingrédients et recettes peuvent évoluer et être modifiés en fonction de nos approvisionnements et les disponibilités matières premières, les modifications feront l'objet d'une mise à jour le cas échéant - il convient de toujours consulter la dernière mise à jour disponible sur www.laffiche.fr



MIEUX VOUS REPÉRER



Week-end

Sélection de plateaux-repas disponibles le week-end et les jours fériés



Dernière minute

À partir de 17h00 la veille jusqu'à 11h00 le lendemain



Délai de commande

la veille avant 17h (jours ouvrés)
la veille avant 12h (jours ouvrés)
L'avant-veille avant 17 h (jours ouvrés)



Vegan



Sans lactose



Faible teneur en gluten

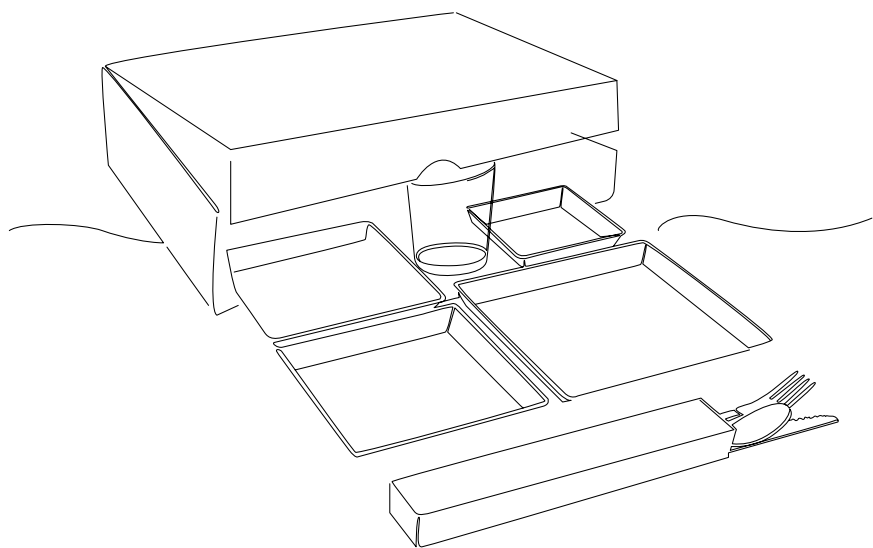


Végétarien

Retrouvez l'origine de nos viandes sur le bon de livraison et la liste des allergènes sur le site laffiche.fr

P L A T E A U - R E P A S

ÉLÉGANCE



Tout le chic de la gastronomie française s'invite dans notre nouveau packaging : un écrin sobre, pratique et élégant. À l'intérieur, une entrée, un plat, une **sélection de fromages affinés** et des desserts d'exception composent un repas haut de gamme, prêt à savourer.

Sont inclus : un verre en verre, des couverts en inox et une serviette, sel poivre.





DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h
DERNIERE MINUTE le
jour même jusqu'à 11h



À PARTIR DU
7 OCTOBRE

ESCALOPE DE SAUMON ET TAJINE DE LÉGUMES

ENTRÉE

Salade de lentilles beluga, avocat grillé et crème citron tahiné

PLAT

Escalopes de saumon, tajine de légumes, harissa verte et laitue de mer

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Tarte chocolat, gelée de poires

40,15€HT

44,17€TTC

Dernière minute

42,90€HT

47,19€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
et d'une gourmandise fabriquée en France.



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h
DERNIERE MINUTE le
jour même jusqu'à 11h

À PARTIR DU
7 OCTOBRE

BALLOTINE
DE VOLAILLE ET
RISOTTO DE FRÉGOLA

ENTRÉE

Poireau rôti, quenelle de chèvre,
coulis de patate douce au gingembre

PLAT

Ballotine de volaille aux champignons noirs,
risotto de frégola au parmesan, vinaigrette curry

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Entremet dacquoise, gelée de mangue,
mousse chocolat au lait

36,19€HT
39,81€TTC

Dernière minute

38,94€HT
42,83€TTC



Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur et d'une gourmandise fabriquée en France.



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h



À PARTIR DU
7 OCTOBRE

VEAU VITELLO TONNATO ET SES LÉGUMES

ENTRÉE

Paté croûte de canard au thym, chutney
de mangue et pickles de carottes

PLAT

Veau Vitello tonnato,
légumes glacés, câpres et parmesan

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Café viennois

40,59€HT
44,65€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
et d'une gourmandise fabriquée en France.



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

À PARTIR DU
7 OCTOBRE

CABILLAUD AU CITRON ET CRÈME DE LENTILLES

ENTRÉE

Salade de fenouil citronnée
et pop corn de crevettes

PLAT

Vapeur de cabillaud au citron noir, crème de
lentilles et pétales d'oignons rouges grillés

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Tatin de pomme et sa quenelle de creme

40,59€HT
44,65€TTC



Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
et d'une gourmandise fabriquée en France.



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h



À PARTIR DU
7 OCTOBRE

CHOU FARCI ET TAGLIATELLES

ENTRÉE

Tartine de riz et sobacha grillés,
mezze de patates douces

PLAT

Chou farci, tagliatelles de carottes
et vinaigrette jus de carotte

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Riz au lait de coco, gelée de mangue

32,89€HT
36,18€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
et d'une gourmandise fabriquée en France.



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h
DERNIERE MINUTE le
jour même jusqu'à 11h

À PARTIR DU
7 OCTOBRE

TOFU FRIT ET PURÉE DE POTIRON

ENTRÉE

Tarte aux champignons et estragon

PLAT

Tian tofu frit, purée de potiron, légumes d'antan,
carpaccio de betterave chiogga,
éclats de châtaigne sauce ginger citronnelle

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Compotée pomme/poire,
Crumble coco chocolat

35,75€HT
39,33€TTC

Dernière minute

38,50€HT
42,35€TTC



WK



VG

M E N U *éphémère d'automne*



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h



**DU 28 OCTOBRE
AU 24 NOVEMBRE 2025**

B Œ U F R Ô T I E T L A S A G N E D E C H A M P I G N O N S

E N T R É E

Cappuccino de topinambours au raifort,
châtaignes crémeuses et poêlées

P L A T

Pavé de bœuf rôti,
lasagne de champignons aux noisettes,
sauce à la tapenade
de champignons grillés et cèpes

Sélection de nos fromages affinés

D E S S E R T

Yaourt vanille et cake au citron

40,59€HT
44,65€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
et d'une gourmandise fabriquée en France.



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

DU 25 NOVEMBRE
AU 16 JANVIER 2026

MÉDAILLON DE VEAU ET CROMESQUI

ENTRÉE

Foie gras de canard entier et eringy rôti,
gelée de légumes fermentés

PLAT

Médailлон de veau,
vinaigrette jus de truffe (Tuber melanosporum
et Tuber brumale 0,2%), cromesqui de pomme
de terre violette

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Bûche tiramisu

43,89€HT
48,28€TTC



Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
et d'une gourmandise fabriquée en France.

MENUS FESTIFS *éphémères*



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h



DU 25 NOVEMBRE
AU 16 JANVIER 2026

FILET DE BAR ET POLENTA CRÉMEUSE

ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques (*Placopecten magellanicus*)
et betterave chiogga, gel de crustacés

PLAT

Filet de bar, polenta crémée au maïs grillé, crème aux
œufs de truite

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Macaron forêt noire

43,89€HT
48,28€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
et d'une gourmandise fabriquée en France.



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

DU 20 JANVIER
AU 21 FÉVRIER 2026

V A P E U R D E S A I N T - P I E R R E E T S A P U R É E

E N T R É E

Duxelle de champignon, œuf poché, sauce
yaourt à la grecque aux herbes,
crispy d'oignon et champignons noirs

P L A T

Vapeur de Saint-Pierre, purée et chapelure
persil, girolles, chou romanesco
et tartare de chou violet à l'huile d'oeillette

Sélection de nos fromages affinés

D E S S E R T

Paris-Brest

40,59€HT
44,65€TTC

M E N U F E S T I F *éphémère hivernal*



Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur
et d'une gourmandise fabriquée en France.



P L A T E A U - R E P A S

DÉJEUNER EN SEINE

Créativité et modernité, avec des menus dont l'originalité et la variété séduisent une clientèle en recherche de minimalisme avec l'utilisation de contenants en verre.

Inclus : Couverts en bambou - Pochettes de couverts en kraft
Sachets poivre et sel - Serviettes

Verres en verre sur commande





DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

V A P E U R D E S A U M O N E T P O M M E S G R E N A I L L E S

E N T R É E

Velouté de lentilles, œuf poché oignons frits

P L A T

Vapeur de saumon, butternut et pommes grenailles,
vinaigrette au jus de carotte

D E S S E R T

Merveilleux praliné



30,69€HT
33,76€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

POULET FERMIER
ET FRICASSÉE DE
CHAMPIGNONS

ENTRÉE

Salade de boulghour aux mendiants, crème de betterave et mâche

PLAT

Filet de poulet fermier, polenta, fricassée de champignons, crème de roquefort aux noix

DESSERT

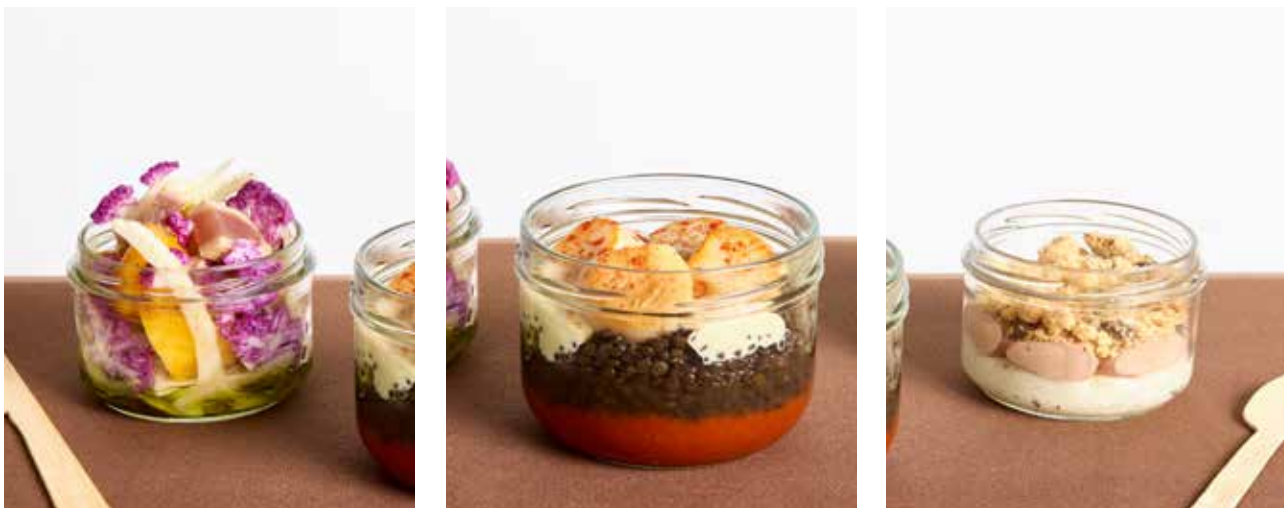
Irish coffee

29,59€HT
32,55€TTC





DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h



À PARTIR DU 7 OCTOBRE

SAINT-JACQUES ET LENTILLES BELUGA

ENTRÉE

Salade de fenouil, pickles de mangue et thon mariné

PLAT

Noix de Saint-Jacques (*Placopecten magellanicus*)
rôties, lentilles beluga sauce poulet et condiment
barbecue au paprika fumé

DESSERT

Comme un bounty

30,69€HT
33,76€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

MOUSSELINE
DE POTIRON
ET CHOU FLEUR

ENTRÉE

Salade de poireau grillé, vinaigrette curry
et crumble

PLAT

Mousseline de potiron, confit d'oignon
et chou fleur rôti

DESSERT

Salade de fruits d'hiver

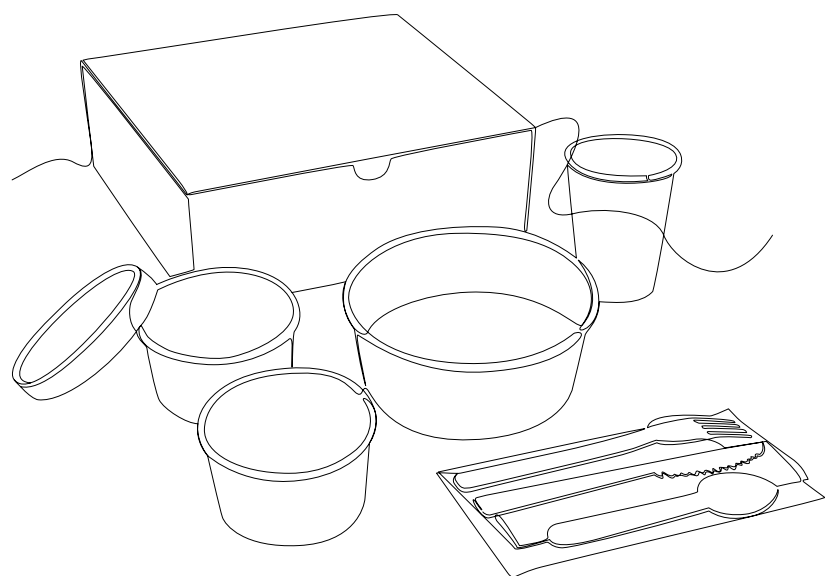
25,19€HT
27,71€TTC



VG

P L A T E A U - R E P A S

ENFAIM!



La gamme ENFAIM! privilégie un excellent rapport qualité/prix grâce à des produits authentiques et de qualité.

Travaillés comme dans le bistrot de votre quartier. Inclus : un gobelet, des couverts en bambou et une serviette.





DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h
DERNIERE MINUTE le
jour même jusqu'à 11h

POULET AUX RAISINS ET CÉLERI RÔTI

ENTRÉE

Salade d'endives aux pommes pain d'épices
et comté, vinaigrette à la moutarde de Meaux

PLAT

Poulet aux raisins, confit d'oignons au céleri rôti

DESSERT

Banana bread

23,65€HT
26,02€TTC

Dernière minute

26,40€HT
29,04€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

PARMENTIER DE CANARD

ENTRÉE

Velouté de carotte au cumin,
oignons crispy

PLAT

Parmentier de canard aux patates douces,
salade d'endives

DESSERT

Tarte poire amandine

25,30€HT
27,83€TTC





DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h
DERNIERE MINUTE le
jour même jusqu'à 11h

BLANQUETTE DE POISSON ET QUINORI

ENTRÉE

Salade de roquette, patates douces
roties au paprika fumé, vinaigrette miel
et balsamique blanc

PLAT

Blanquette de poisson, quinoa et chou fleur rôtis

DESSERT

Yaourt à la grecque, coulis de myrtilles

26,95€HT
29,65€TTC

Dernière minute

29,70€HT
32,67€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

PAD THAI AUX CREVETTES

ENTRÉE

Poireau-vinaigrette moutarde et œuf dur

PLAT

Pad thaï aux crevettes sautées à l'ail

DESSERT

Pomme cassis, chantilly vanille, crumble

26,29€HT
28,92€TTC





VG



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

Q U I C H E A U X C H A M P I G N O N S

E N T R É E

Houmous de betterave aux herbes
et graines de courge

P L A T

Quiche aux champignons,
salade de pousses d'épinards

D E S S E R T

Compotée pomme ananas, muesli

22,55€HT
24,81€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h
DERNIERE MINUTE le
jour même jusqu'à 11h

POKÉ BOWL DE LÉGUMES

PLAT

Poké bowl de légumes et tofu frit

DESSERT

Moelleux au chocolat

21,89€HT
24,08€TTC

Dernière minute

24,64€HT
27,10€TTC



WK



M E N U *éphémère d'automne*



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

**DU 28 OCTOBRE
AU 24 NOVEMBRE**

**B Œ U F A U X
C A R O T T E S ,
É C R A S É D E
P O M M E S D E T E R R E
V I O L E T T E**

E N T R É E

Velouté de patates douces au lait de coco,
crumble de noisettes

P L A T

Boeuf aux carottes, pickles d'oignons rouges

D E S S E R T

Cheese-cake à l'orange et crème de marrons

24,75€HT
27,23€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h

DU 20 JANVIER
AU 21 FÉVRIER
SALADE DE
POMMES
GRENAILLES ET
TRUITE FUMÉE

ENTRÉE

Rémoulade de céleri et pomme grany
au piment d'Espelette

PLAT

Salade de pommes grenailles, mâche, truite
fumée, et toast de gaufre de pomme de terre

DESSERT

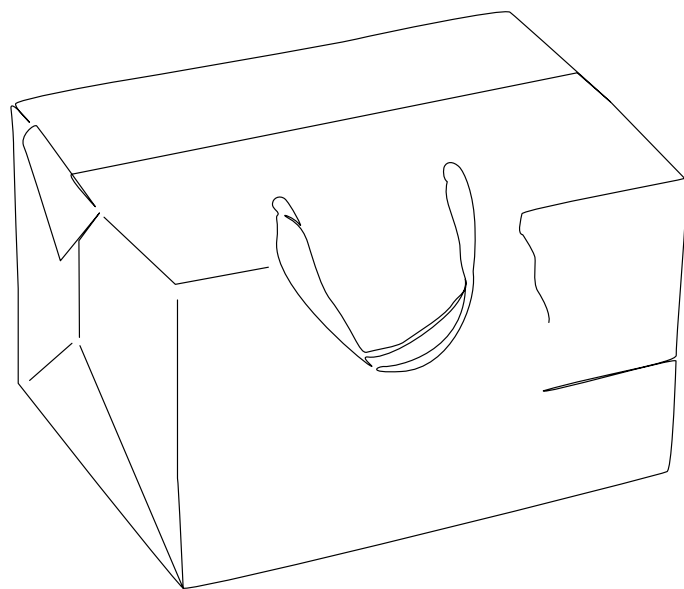
Far breton

24,75€HT
27,23€TTC



G A M M E

SANDWICH



La gamme SANDWICH est idéale pour combler les faims sans perdre de temps ! Gourmande et conçue avec des produits de qualité, elle propose un sandwich et un dessert accompagnés d'eau, de couverts en bambou et d'une serviette. Pratique et livrée dans un sac kraft, elle se déguste sur le pouce, en un minimum de temps pour... un maximum de plaisir !





VG



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

B R I O C H E
F E U I L L E T É E A U X
C H A M P I G N O N S

S A N D W I C H

Brioche feuilletée champignons et frisée

Eau 50cl

D E S S E R T

Banana bread

15,29€HT
16,82€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

CLUB RÔTI
DE BŒUF

SANDWICH

Club rôti de bœuf,
sauce yellow moutarde, cornichon

Eau 50cl

DESSERT

Tarte poire amandine

15,95€HT
17,55€TTC





DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

PAIN VIENNOIS SAUMON FUMÉ

SANDWICH

Viennois saumon fumé concombre

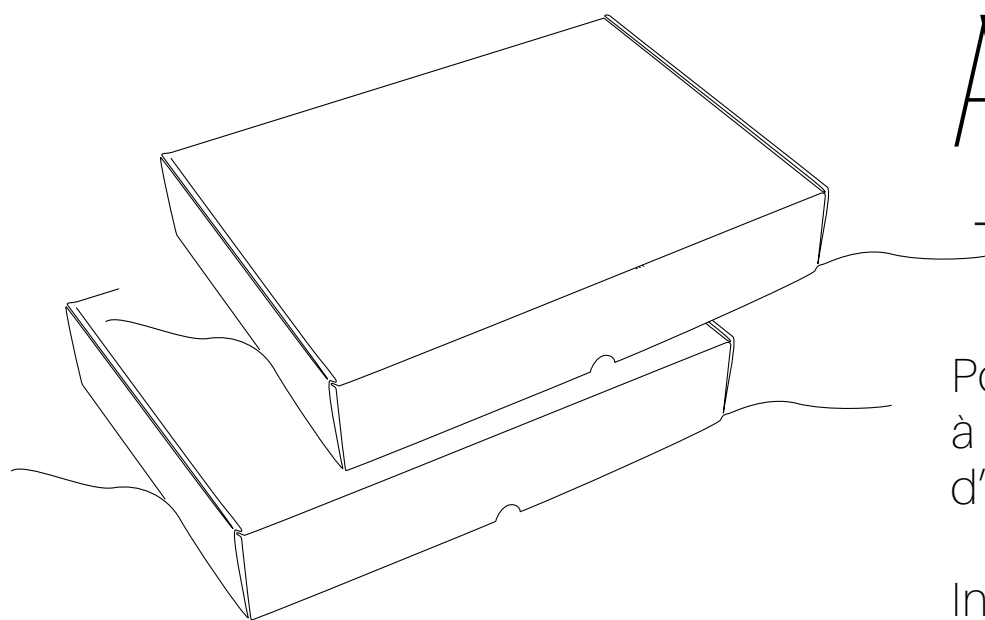
Eau 50cl

DESSERT

Yaourt à la grecque, coulis myrtille

15,95€HT
17,55€TTC





B U F F E T S

À PARTAGER

Pour un instant de convivialité gourmand, notre offre buffets à partager est proposée pour environ 8 personnes à l'occasion d'un repas.

Inclus : des gobelets, des couverts ou des serviettes.

Nos buffets sont accompagnés de 2 variétés de boule de pain Bleu-Blanc-Coeur (avec et sans céréales).





DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 17h

Pour environ 8 personnes



À PARTIR DU 7 OCTOBRE

BUFFET POISSON ESCALOPE DE SAUMON

ENTRÉE

Salade d'endives aux pommes pain d'épices et comté,
vinaigrette à la moutarde de Meaux

PLATS

Escalope de saumon et sa sauce harissa verte

Salade de légumes façon tajine au citron confit,
laitue de la mer

Salade de romaine aux fèves et pickles d'oignon rouge,
vinaigrette aux échalotes

Plateaux de fromages et pain

DESSERT

Tarte aux agrumes

273,90€HT
301,29€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 17h

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

BUFFET DE BALLOTINE DE VOLAILLE

ENTRÉE

Salade de roquette, patates douces rôties au paprika fumé,
vinaigrette au miel

PLATS

Ballotine de volaille aux champignons et vinaigrette
moutarde curry sésame

Risotto de fregola au parmesan

Mesclun à la vinaigrette d'agrumes

Plateaux de fromages et pain

DESSERT

Yaourt à la grecque, coulis myrtille

251,90€HT
277,09€TTC

Pour environ 8 personnes





DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h
selon disponibilité

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

BUFFET VÉGÉTARIEN SALADE DE QUINORI

ENTRÉE

Houmous de betterave aux herbes et graines de courge

PLATS

Tartelette aux champignons rôtis, crème à l'estragon

Salade de quinoa, chou fleur rôti, huile aneth

Salade de roquette, patates douces rôties
au paprika fumé, vinaigrette au miel

Plateau de fromages et pain

DESSERT

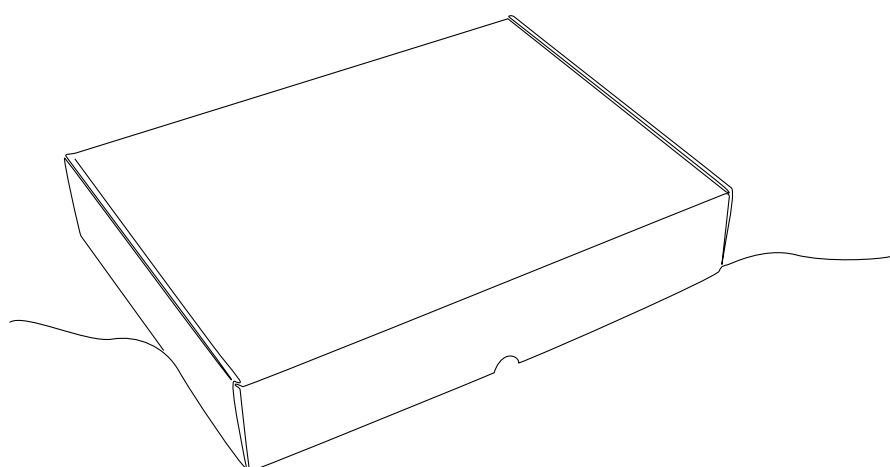
Clafoutis à la poire et chocolat

240,90€HT
264,99€TTC



VG





COCKTAILS LUNCH

Cocktail dinatoire, lunch, pause, goûter... Cette gamme répond à tous vos besoins de réception, à tout moment de la journée ! Choix des mets, nombre de pièces par convive... Nous avons pensé à tout pour faire de votre réception un moment convivial et gourmand.

Des formules cocktail clés en main afin de vous faciliter la vie.



À PARTIR DU 7 OCTOBRE

Pour 20 personnes



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 17h

FORMULE COCKTAIL APÉRITIF

Coffret à partager escale terre et mer

Bouchée au parmesan, champignons et pastrami
Pic de poulet katsu au curry breton
Paleron de boeuf confit & viennoise de blette, tartufo
Fantaisie abricot moelleux & foie gras de canard entier pistache

Coffret à partager fraîcheurs d'automne

Buchette de potiron au pain d'épices et crème de châtaigne
Pic de patate douce, croquant de pois gourmand,
Houmous et sa graine de courge
Quenelle de fromage de chèvre et concombre mariné
Mini moelleux crémeux et crumble noisette

Coffret à partager rendez-vous

Blini aux crevettes et bouillon de crustacés
Tacos de rillettes de saumon aux noisettes chat massala
Blini au saumon fumé
Tacos de tartare de dinde et paprika fumé

306,79€HT
337,47€TTC

Prix à la personne
15,35€HT
16,89€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

FORMULE GOÛTER

Coffret à partager fingers et financiers

- Finger tartelette cappucino
- Finger tartelette gianduja
- Mini financier et ganache à la vanille
- Mini financier et ganache au praliné

Coffret à partager tout choco

- Bonbon ganache chocolat et pétillant chocolat
- Prali-pécan
- Intensément caramelia
- Mini chocolat aux cacahuètes

Coffret à partager mini cup cakes 30 pièces

- Mini cup cake pistache
- Mini cup cake oréo
- Mini cup cake citron

Coffret à partager pics de fruits frais

Coffret à partager L'opéra

- Opéra lunch
- Cheese-cake poire et noisette lunch

459,69€HT
505,66€TTC

Prix à la personne
22,99€HT
25,29€TTC

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

Pour 20 personnes



MENU AUTOMNE-HIVER

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

Pour 20 personnes



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 17h

FORMULE AFTERWORK

Coffret à partager navette et croissant salé
Navette au tarama, gambas et radis red meat
Croissant au saumon fumé et crème de ricotta au poivron

Coffret à partager bun's et bagel
Mini bagel effiloché de bœuf, roquette
Bun's aux graines de sésame & pastrami

Coffret mini-Clubs
Mini-club à la viande de dinde et curry
Mini-club au fromage frais et mendiants
Mini-club aux rillettes de saumon

Planche de charcuterie

Cake au cheddar et oignons rouges fondus

Coffret sablés aux légumes d'antan

Coffret à partager croc' sucrides
Croc sucride croquette de potiron et savora
Croc sucride croquette de vitelotte et moutarde violette
Quenelle de fromage de chèvre et concombre mariné
Mini moelleux crémeux et crumble noisette

546,81€HT
601,49€TTC

Prix à la personne

27,34€HT
30,07€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

FORMULE DÉJEUNATOIRE

Coffret à partager briochins

Briočin rillettes de thon
Briočin fromage de chèvre, noix et cranberries

Coffret à partager les lingots

Lingot de poulet, crème de poivre vert et salade trévise
Lingot de saumon gravlax, concombre et pickles d'oignon rouge

Boîte mini verrines salées

Mini verrine artichaut et ketchup de carottes
Mini verrine fondue de fenouil et tartare de saumon

Coffret à partager rendez-vous

Blini aux crevettes et bouillon de crustacés
Tacos de rilette de saumon aux noisettes chat massala
Blini au saumon fumé
Tacos de tartare de dinde et paprika fumé

Coffret à partager croc' sucrines

Croc sucrine croquette de potiron et savora
Croc sucrine croquette de vitelotte et moutarde violette

Coffret à partager fraîcheurs d'automne

Buchette de potiron au pain d'épices et crème de châtaigne
Pic de patate douce, croquant de pois gourmand,
Houmous et sa graine de courge
Quenelle de fromage de chèvre et concombre mariné
Mini moelleux crémeux et crumble noisette

Coffret à partager escale terre et mer

Bouchée au parmesan, champignons et pastrami
Pic de poulet katsu au curry breton
Paleron de boeuf confit & viennoise de blette, tartufo
Fantaisie abricot moelleux & foie gras de canard entier pistache

Coffret à partager les minis pains

Mini pain pita grec
Mini bagel œuf dur, carotte, tomate, sucrine

Coffret à partager rices box

Rice box houmous à l'ail noir et fève de soja
Rice box pastrami, crème à l'estragon et poivre gorille

Coffret à partager moelleux vegan

Mini-moelleux coco
Mini-moelleux pistache
Mini-moelleux myrtille
Mini-moelleux poire
Mini-moelleux citron
Mini-moelleux chocolat

Coffret à partager tartelettes aux fruits

Tartelette lunch aux poires
Tartelette lunch chocolat et tonka
Tartelette lunch au citron et zeste de citron vert
Sablé breton lunch pomme au cassis

Coffret à partager boîte bois sucrés

Mini boîte bois merveilleux pistache
Mini boîte bois tiramisu

À PARTIR DU 7 OCTOBRE

Pour 20 personnes



891,55€HT
980,71€TTC

Prix à la personne
44,58€HT
49,04€TTC

À PARTIR DU 7 OCTOBRE



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

Cocktail salé

40 pièces



C O F F R E T F U K U O K A

Maki concombre et sésame
Geishazushi saumon & riz parfumé
Geishazushi de Saint-Jacques (Placopecten magellanicus)
Geishazushi daurade
Maki californie

99,55€HT
109,51€TTC

46 pièces



C O F F R E T « L E F E S T I F »

Mini échiquier foie gras de canard entier & pain d'épices
Sablé foie gras de canard entier chocolat et grué cacao
Pic de Saumon mi-cuit gelée de tisane aux herbes & pétales
Rainbow flower roll : homard, farine d'olive noire

176,55€HT
194,21€TTC

42 pièces



C O F F R E T « L ' É L É G A N T »

Mini tartelette chèvre, confit de cerise & tête de moine
Pic polenta moelleuse aux champignons, foie gras de canard entier et comté
Pic saumon betterave et radis noir, crème fleur de sureau
Mini polaire écrevisse et chou violet

130,35€HT
143,39€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

12 pièces



C O F F R E T « L E S L I N G O T S »

Lingot de poulet, crème de poivre vert et salade trévis
Lingot de saumon gravlax, concombre et pickles d'oignon rouge

57,75€HT
63,53€TTC

23 pièces



C O F F R E T D E M I N I S P A I N S

Mini pain pita à la grecque
Mini bagel œuf dur, carotte, tomate, sucrine

64,46€HT
70,71€TTC

12 pièces



C O F F E T D E N A V E T T E E T C R O I S S A N T S A L É

Navette au tarama, gambas et radis red meat
Croissant au saumon fumé et crème de ricotta au poivron

68,20€HT
75,02€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

Lunch salé

24 pièces



COFFRET BROCHETTES DE VIANDE

Brochettes de poulet tandoori et sa sauce yaourt au curry
Brochettes d'onglet de bœuf et sa sauce barbecue

85,80€HT

94,38€TTC

40 pièces



COFFRET « RENDEZ-VOUS GOURMAND »

Blini aux crevettes et bouillon de crustacés
Tacos de rillette de saumon aux noisettes chat massala
Blini au saumon fumé
Tacos de tartare de dinde et paprika fumé

90,20€HT

99,22€TTC

12 pièces



COFFRET PISSALADIÈRE AUX ANCHOIS

Spécialité culinaire provençale pissaladière
aux anchois et roquette

27,50€HT

30,25€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

8 pièces



COFFRET LES BOITES À SARDINES

Boîte à sardines frégola et carpaccio de Saint-Jacques (*Placopecten magellanicus*)
Boîte à sardines légumes pot au feu

67,65€HT

74,42€TTC

16 pièces



COFFRET BAGELS & BUN'S

Mini bagels à l'effiloché de bœuf et roquette
Bun's aux graines de sésame & pastrami

77,99€HT

85,79€TTC

8 pièces



COFFRET DE SALADE DE POIREAU-VINAIGRETTE

Bodega de salade de poireau-vinaigrette

32,89€HT

36,18€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

Lunch salé

36 pièces



COFFRET SHIO KARAI

Domino d'omelette à la ciboulette
Inari de tofu au riz et feuille de shiso
Mayudam zushi : pic boulette de riz et cube de saumon
Pétale de saumon, surimi et échalote

93,50€HT

102,85€TTC

12 pièces



COFFRET DE SABLÉS DE LÉGUMES

Sablés aux légumes

62,70€HT

68,97€TTC

20 pièces



COFFRET ROULEAUX DE PRINTEMPS

Rouleaux de printemps au chou rouge et amandes grillées
Rouleaux de printemps césar

56,65€HT

62,32€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

28 pièces



C O F F R E T R I C E S B O X

Rice box houmous à l'ail noir et fève de soja
Rice box pastrami, crème à l'estragon et poivre gorille

65,89€HT
72,48€TTC

48 pièces



C O F F R E T « E S C A L E E N T R E T E R R E E T M E R »

Bouchée au parmesan, champignons et pastrami
Pic de poulet katsu au curry breton
Paleron de boeuf confit & viennoise de blette, tartufo
Fantaisie abricot moelleux & foie gras de canard entier pistache

107,25€HT
117,98€TTC

48 pièces



C O F F R E T « F R A Î C H E U R D ' A U T O M N E »

Buchette de potiron au pain d'épices et crème de châtaigne
Pic de patate douce, croquant de pois gourmand, houmous et sa graine de courge
Quenelle de fromage de chèvre et concombre mariné
Mini moelleux crémeux et crumble noisette

109,89€HT
120,88€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

Lunch salé

Pour environ 8 personnes



PLANCHE DE FROMAGE

Composée d'une sélection de fromages affinés : reblochon AOP, comté AOP, chèvre Sainte Maure cendré AOP, fourme d'Ambert AOP avec un beurre Echiré AOP et un pain tranché

95,15€HT
104,67€TTC

Pour environ 8 personnes



PLANCHE DE CHARCUTERIE

Composée d'une sélection de charcuterie : coppa, speck, saucisson, pâté de faisan aîrelles, mezza aux tomates séchées, crackers à la betterave et pain tranché

92,95€HT
102,25€TTC

20 pièces

VG



PLATEAU CROC SUCRINE

Croc sucrose croquette de potiron et savora
Croc sucrose croquette de vitelotte et moutarde violette

54,45€HT
59,90€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

11 pièces

VG



C O F F R E T
« V E R R I N E S S A L É E S »

Mini verrines artichaut et ketchup de carottes
Mini verrines fondue de fenouil et tartare de saumon

50,05€HT
55,06€TTC

Pour environ 8 personnes

VG



J A R D I N C R O Q U A N T

Assortiment de crudités et œufs de caille
Sauce fromage blanc aux herbes

48,29€HT
53,12€TTC

Pour environ 6/8 personnes

VG



Q U I C H E A U
P O U L E T E T
C H A M P I G N O N S

Couteau inclus

47,85€HT
52,64€TTC

Q U I C H E A U
S A U M O N E T
L É G U M E S

Couteau inclus

47,85€HT
52,64€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h

Lunch salé

Pour environ 8 personnes

VG



CAKE AU CHEDDAR

Cake au cheddar et oignons rouges fondus
Couteau inclus

18,59€HT
20,45€TTC

36 pièces



COFFRET DE TRIO DE MINI CLUBS

Mini clubs à la viande de dinde et curry
Mini clubs au fromage frais et mendiants
Mini clubs aux rillettes de saumon

62,70€HT
68,97€TTC

30 pièces



COFFRET DE BRIOCHINS

Briochins rillettes de thon
Briochins fromage de chèvre, noix et cranberries

78,65€HT
86,52€TTC



À PARTIR DU 7 OCTOBRE



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

Cocktail sucré

16 pièces



COFFRET DE BOITES EN BOIS

Mini boîtes bois merveilleux pistache
Mini boîtes bois tiramisu

75,79€HT
83,37€TTC

36 pièces



COFFRET FINGERS ET FINANCIERS

Fingers tartelette cappucino
Fingers tartelette gianduja
Mini financiers et ganache à la vanille
Mini financiers et ganache au praliné

93,39€HT
102,73€TTC

44 pièces



COFFRET DOUCEURS D'ENFANCE

Pic de guimauve fleur d'oranger et pomelos
Croustillants choco-pistache
Sablés açaï banane myrtille et noisette
Pommes mentholées

116,49€HT
128,14€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

20 pièces



COFFRET DE FLANS ET BRIOCHES

Flans parisiens lunch
Brioche à la fleur d'oranger

65,89€HT
72,48€TTC

56 pièces



COFFRET FOURS FRAIS

Minis mont-blanc myrtille
Petits sablés pistache et fleur d'oranger
Sablés citron verveine
Minis tartelettes agrume

157,19€HT
172,71€TTC

53 pièces



COFFRET INSPIRATION JAPONNAISE

Bonbons cassis-sésame
Bouchées litchi et coco
Bonbons yuzu
Minis tartelettes acidulées à la fleur de cerisier

136,29€HT
149,92€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 17h

52 pièces



COFFRET L'EXOTIQUE

Fours choco-passion
Tout praliné
Minis tartelettes chocolat dulcey
Minis tartelettes pomme verte à la bergamote

139,59€HT
153,55€TTC

25 pièces



COFFRET L'OPÉRA

Opéra lunch
Cheese-cake poire et noisette lunch

76,45€HT
84,10€TTC

16 pièces



COFFRET DE MOCHIS

Mochis à la mangue
Mochis à la pâte de haricots rouges

46,75€HT
51,43€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant-veille avant 17h

30 pièces



C O F F R E T D E M I N I C H O U X

Mini choux à la vanille
Mini choux au chocolat
Mini choux à la pistache

76,89€HT
84,58€TTC

30 pièces



C O F F R E T D E M I N I C U P C A K E S

Mini cup cakes pistache
Mini cup cakes oréo
Mini cup cakes citron

75,35€HT
82,89€TTC

48 pièces



C O F F R E T P L A I S I R S U C R É

Mini cheese-cake chocolat et spéculos
Pie pain d'épices et poire
Sablés fleur citron noir
Sablés ganache chocolat

151,69€HT
166,86€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

Pour environ 8 personnes



TARTE AUX AGRUMES

Couteau inclus

42,90€HT
47,19€TTC

11 pièces



COFFRET VERRINES SUCRÉES

Mini verrines mousse au chocolat et gruë
Mini verrines citron meringuée
Mini verrines pomme aux épices

48,95€HT
53,85€TTC

Pour environ 8 personnes



CLAFOUTIS AUX POIRES ET CHOCOLAT

Couteau inclus

31,35€HT
34,49€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

8 pièces



COFFRET NEW-YORK ROLLS

Saveur caramel

36,85€HT
40,54€TTC

20 pièces



COFFRET DE TARTELETTES AUX FRUITS

Tartelettes lunch aux poires
Tartelettes lunch chocolat et tonka
Tartelettes lunch au citron et zeste de citron vert
Sablés breton lunch pomme au cassis

77€HT
84,70€TTC

64 pièces



COFFRET TOUT CHOCO

Bonbons ganache chocolat et pétillant chocolat
Prali-pécan
Intensément caramelia
Mini chocolat aux cacahuètes

161,59€HT
177,75€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h

15 pièces



BOÎTE À CANNÉLÉS BORDELAIS

21,89€HT
24,08€TTC

Pour environ 8 personnes



CAKE AUX FRUITS CONFITS

Couteau inclus

20,35€HT
22,94€TTC

36 pièces



COFFRET DE MOELLEUX VEGAN

Mini-moelleux coco
Mini-moelleux pistache
Mini-moelleux myrtille
Mini-moelleux poire
Mini-moelleux citron
Mini-moelleux chocolat

59,40€HT
65,34€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h

Pour environ 8 personnes



GÂTEAU DE VOYAGE
AU CITRON

Couteau inclus

15,29€HT
16,82€TTC

Pour environ 8 personnes



GÂTEAU DE VOYAGE
AU CHOCOLAT

Couteau inclus

15,29€HT
16,82€TTC

18 pièces



COFFRET
CRÊPES

Crêpes garniture chocolat noisette
Crêpes garniture caramel salé

47,19€HT
51,91€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h

Pour environ 8 personnes



C A K E
A U X P R A L I N E S R O S E S

Couteau inclus

20,35€HT
22,39€TTC

52 pièces



L A B O Î T E À P A P I L L E S

Sablés et tablette de chocolat Noir
Sablés aux éclats de caramel
Sablés pistache aux éclats de pistache
Crunchie, palets croustillant au chocolat au lait

68,09€HT
74,90€TTC

12 pièces



B O Î T E D E M A C A R O N S
C H O C O L A T E T V A N I L L E

Macarons four à la vanille
Macarons four au chocolat noir

29,59€HT
32,55€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h

12 pièces



BOÎTE DE MACARONS PISTACHE ET CAFÉ

Macarons four à la pistache
Macarons four au café

29,59€HT
32,55€TTC

16 pièces



COFFRET DE MADELEINES ET FINANCIERS

Madeleines lunch
Financiers chocolat lunch

35,75€HT
39,33€TTC

24 pièces



COFFRET DE PICS DE FRUITS FRAIS

Fruits frais de saison

52,80€HT
58,08€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

Pour environ 8 personnes



COOKIE GÉANT AU CHOCOLAT AU LAIT ET NOISETTE

Couteau inclus

39,05€HT
42,96€TTC

Pour environ 8 personnes



ENTREMET MANGUE - PASSION

Couteau inclus

56,10€HT
61,71€TTC

Pour environ 8 personnes



PARIS - BREST À LA PISTACHE

Couteau inclus

70,29€HT
77,32€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

du 25 novembre au 16 janvier 2026

Pour environ 8 personnes



BÛCHE TIRAMISU AU CAFÉ

Couteau inclus

42,90€HT
47,19€TTC





DÉLAI DE COMMANDE
l'avant veille avant 17h

du 1^{er} au 31 janvier 2026

Pour environ 8 personnes



GALETTE DES ROIS AU CHOCOLAT

Couteau inclus

51,70€HT
56,87€TTC

Pour environ 8 personnes



GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE

Couteau inclus

44,99€HT
49,49€TTC

Pour environ 8 personnes

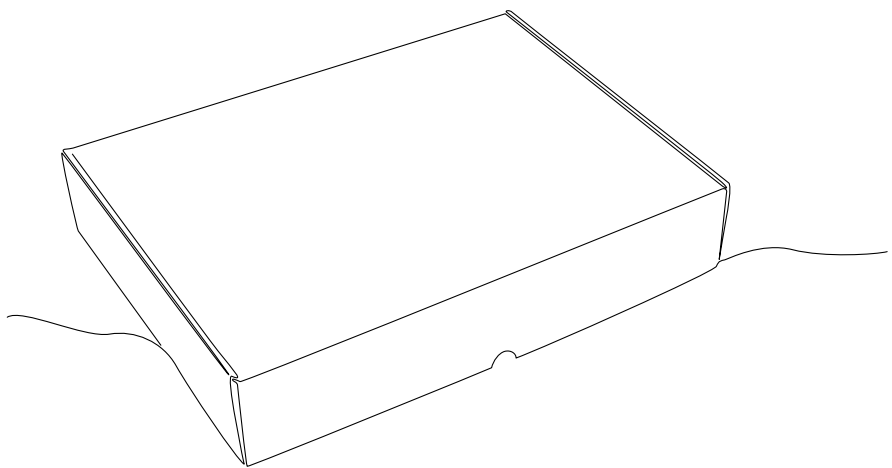


COURONNE DES ROIS

Couteau inclus

31,90€HT
35,09€TTC

PETITS-DEJ & PAUSES



Faites de chaque réunion un moment convivial et gourmand !
Qu'il s'agisse d'un point d'équipe ou d'un rendez-vous client,
rien de tel que de l'agrémenter de douceurs sucrées, de jus de
fruits rafraîchissants ou d'une boisson chaude réconfortante.

Une pause savoureuse pour booster les échanges et la bonne
humeur !

Inclus : verres, serviettes, thermos

LA GOURMANDISE 100% RECYCLABLE



À PARTIR DU 7 OCTOBRE



Pour environ 8 personnes

FORMULE
PETIT-DÉJEUNER
JOVIAL

- 1 Jus d'orange Nectars de Bourgogne (75cl)
- 1 eau Vittel 75cl
- 1 thermos de café équitable (1L)
- 1 thermos d'eau chaude (1L)
- 1 gateau de voyage au citron
- 1 plateau de brochettes de fruits
- 1 plateau de madeleines et financiers

Serviettes, sticks de sucre roux, coupelles de crème, sachets de thé et gobelets

162,80€HT
179,08€TTC

Prix à la personne
20,35€HT
22,39€TTC



Pour environ 8 personnes

FORMULE
PETIT-DÉJEUNER
RÉGRESSIF

- 1 Jus d'orange Nectars de Bourgogne (75cl)
- 1 eau Vittel 75cl
- 1 thermos de café équitable (1L)
- 1 thermos d'eau chaude (1L)
- 1 gateau de voyage au chocolat
- 1 plateau de brochettes de fruits
- 1 plateau de crêpes

Serviettes, sticks de sucre roux, coupelles de crème, sachets de thé et gobelets

174,35€HT
191,79€TTC

Prix à la personne
21,79€HT
23,97€TTC



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 12h
selon disponibilité



DÉLAI DE COMMANDE
la veille avant 17h



Pour environ 8 personnes

BOX
PETIT-DÉJEUNER
ACCESS

- 16 mini-viennoiseries (8 croissants et 8 pains au chocolat)
- 1 jus d'orange Nectars de Bourgogne (75 cl)
- 1 eau Vittel (75cl)
- 1 thermos de café Fuerte équitable (1 l) et 1 thermos d'eau chaude (1 l)
- 16 gobelets en carton
- 8 mélangeurs en bois
- Serviettes, sticks de sucre roux, coupelles de crème, sachets de thé et de café décaféiné

76,45€HT
84,10€TTC

16 pièces



25,19€HT
27,71€TTC

PLATEAU VIENNOISERIES

- 4 mini-chaussons aux pommes
- 4 mini-pains aux raisins
- 4 mini-croissants
- 4 mini-pains au chocolat

39 pièces



61,60€HT
67,76€TTC

COFFRET
DE MOELLEUX

- Mini-brownies aux noix
- Mini-moelleux Pomm
- Mini-moelleux Pistache
- Cannelés Bordelais
- Mini-financiers aux noisettes
- Fondants choco amarena

Pour environ 8 personnes



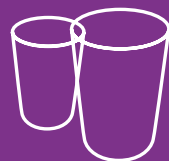
21,89€HT
24,08€TTC

BOX THÉ OU CAFÉ

- 1 thermos de café équitable
- 8 gobelets en carton
- 8 mélangeurs en bois
- 8 sticks de sucre
- 8 coupelles de crème
- Serviettes en papier
- ou
- 1 thermos d'eau chaude
- 8 sachets de thé
- 8 gobelets en carton
- 8 mélangeurs en bois
- 8 sticks de sucre
- Serviettes en papier



36,90€HT
44,28€TTC
ÉTUI 12 FLÛTES
à champagne en verre



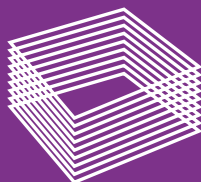
18,10€HT
21,72€TTC
GOBELETS
en carton
par 100



7,90€HT
9,48€TTC
VERRES
en verre
par 6



36,90€HT
44,28€TTC
ÉTUI DE VERRES
12 verres à vin
en verre



6€HT
7,20€TTC
ÉTUI DE SERVIETTES
100 serviettes en ouatose
blanches - 20x20



11,60€HT
13,92€TTC
NAPPE INTISSÉ
blanche 1,6x2,4m



25,50€HT
30,60€TTC
SAC ISOTHERME
et gel pack pour le maintien
de la chaîne du froid
(max 4 coffrets)



9,20€HT
11,04€TTC
TIRE-BOUCHON



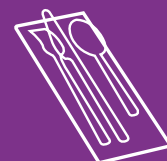
4,70€HT
5,64€TTC
PINCE
en bambou
par 20



3,10€HT
3,72€TTC
ASSIETTES
en fibre de canne
par 10



0,70€HT
0,84€TTC
SAC POUBELLE
130 l



1,10€HT
1,32€TTC
ÉTUI À COUVERTS
(écorce de bambou)
individuel

Sous réserve des stocks disponibles

Pour profiter pleinement de votre repas, accompagnez-le d’un bon vin dont l’arôme se mariera harmonieusement avec ses saveurs :

- **un vin rouge tendre et fruité** (Luberon, Ventoux et Valençay Griottes) avec la volaille.
- **un vin plus structuré** (Blaye Côtes de Bordeaux) pour une pièce de bœuf.
- **un vin blanc onctueux et expressif** (Luberon et Bordeaux) associé aux poissons.

Les vins

VINS ROUGES 75 cl

Luberon rouge AOP, Amountanage BIO
Blaye Côtes de Bordeaux AOC
Ventoux AOP, Marrenon Capella
Valençay Griottes, Domaine des Moreaux

HT

TTC

11,50€	13,80€
12,50€	15,00€
13,10€	15,72€
15,50€	18,60€

VIN ROSÉ 75 cl

Luberon rosé AOP, Amountanage BIO

11,50€	13,80€
--------	--------

VINS BLANCS 75 cl

Luberon blanc AOP, Amountanage BIO
Bordeaux AOP, Grand Blanc

11,50€	13,80€
14,20€	17,04€

Champagne

Riem Becker 75 cl

36,60€	43,92€
--------	--------

Bière

Bière Gallia Paris (lager blonde maltée) 33 cl

4,30€	5,16€
-------	-------

Les boissons fraîches

Vittel 50 cl
San Pellegrino 50 cl
Vittel verre 75 cl
San Pellegrino verre 75 c l
Coca-Cola 33 cl
Coca-Cola zéro 33 cl
Coca-Cola 1,25 l PET

2,70€	2,85€
2,70€	2,85€
4,80€	5,06€
4,80€	5,06€
2,60€	2,74€
2,60€	2,74€
6,90€	7,28€



Nectars de Bourgogne

JUS DE FRUITS NECTARS DE BOURGOGNE
LE GOÛT DE L’AUTHENTICITÉ

Jus d’orange 75 cl - 9,10 € HT - 9,60 € TTC
Jus de pamplemousse rose 75 cl - 8,60 € HT - 9,07 € TTC
Jus de pomme trouble BIO 75 cl - 8,60 € HT - 9,07 € TTC
Nectar de pêche BIO 75 cl - 8,40 € HT - 8,86 € TTC
Nectar d’abricot BIO 75 cl - 8,90 € HT - 9,39 € TTC

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Toutes les commandes d’articles de la boutique et de la cave doivent être ac-compagnées de références alimentaires présentes dans les pages précédentes.



CONNAISSEZ-VOUS NOS AUTRES ACTIVITÉS ?



NOTRE RESTAURANT « LA TABLE D'ÉMERAUDE »

Forts d'une véritable expertise en la matière, nous assurons tout un ensemble de prestations allant de la fabrication/ livraison de plateaux-repas et cocktails (via notre partenariat avec le traiteur Riem Becker) à la gestion de cafétérias ou brasseries (avec mise à disposition d'un personnel détaché spécifiquement formé) en passant par la location de salles dans nos locaux de l'Esat pour des séminaires, congrès, réunions, cocktails, soirées professionnelles ou privées.

Nous disposons également d'un restaurant de 180 couverts, La table d'Émeraude (Paris XVIIe), dotée d'une grande terrasse d'été offrant un décor végétal agréable et reposant. Ouvert chaque midi, du lundi au vendredi, cet établissement propose une restauration traditionnelle de qualité (titre de Maître Restaurateur), cuisinée sur place par 10 cuisiniers encadrés d'un chef de cuisine et servis par 10 serveurs encadrés d'un maître d'hôtel aguerris.



LE CONCOURS DE CUISINE CAP'HANDICOOK

Créé par Nicolas Cadet (Responsable de la restauration de l'ESAT Berthier) et David Lesage (Direction commerciale et marketing de l'ESAT Berthier), ce concours culinaire alliant la cuisine et la salle, entre dans sa 5ème année. Il a pour objectif de promouvoir le travail et l'inclusion des personnes en situation de handicap. Des équipes composées de cuisiniers et de serveurs accompagnés de 2 chefs de cuisine, réalisent en deux heures, une entrée, un plat et un dessert pour 6 personnes servis à table sous l'œil d'un jury de 18 experts récompensant la meilleure prestation globale. Depuis 3 ans, ce concours est devenu national avec 6 étapes en province et dans les doms, ceci grâce à l'aide de France Travail, l'Agefiph et le réseau des Cap Emplois. L'édition 2024 a eu comme parrain, le chef triplement étoilé Michel Bras.

Nous sommes toujours à la recherche de partenaires pour son organisation caphandicook@esat-berthier.fr

....ET AUSSI



LES PETITS TRAVAUX ET LE JARDINAGE

Mise à disposition de travailleurs multitâches pour toutes sortes de missions d'appoint mises en œuvre avec efficacité et rapidité : travaux de petit secrétariat, travaux de main-tenance/entretien/bricolage, préparation de commandes, conditionnement, déménagement, nettoyage de locaux, petits travaux de peinture, montage et démontage de mobi-liers, travaux d'entretien et de bricolage...



LES SERVICES DE CONDITIONNEMENT

Réalisés par du personnel formé sur des machines spécifiques (3 machines de filmage ther-mo-rétractable, 2 automatiques, 1 manuelle et une filmeuse en croix pour boîtiers DVD standards et cristal) ces travaux de grande qualité couvrent : conditionnement, emballage, façonnage, encollage, assemblage, remplissage des denrées alimentaires non périssables, mailing-routage, thermo-formatage, insertion de jaquettes, livrets CD/DVD et filmage, ges-tion de stocks, travaux en flux tendu.



FABRICATION DE BOUGIES ARTISANALES (VÉGÉTALES) PERSONNALISABLES

Les équipes de l'ESAT Berthier réalisent dans leur atelier des bougies, de la création à l'assemblage des compositions en passant par la personnalisation.

Ces bougies sont soigneusement élaborées avec de la cire végétale à partir d'huile de coco ou de soja, le tout 100 % naturel.

Le large éventail de choix en termes de forme, de couleur et de parfum, nous permet de proposer une gamme étendue, des pièces uniques pour toutes occasions.



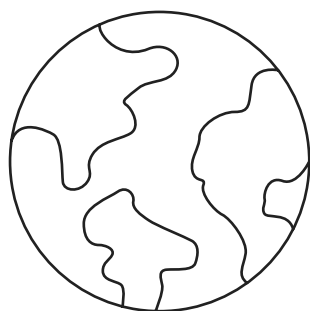
RÉPARATION ET ÉLECTRIFICATION DE VÉLO

Profitez des dispositifs d'incitation à la mobilité douce pour motoriser votre vélo et le rendre plus autonome.

L'entretien des vélos consiste notamment à : faire un diagnostic, changer les pièces nécessaires (câble de freins, mâchoires, pneus, lumière...) et ensuite le motoriser.

Les équipes ont développé, grâce à la création de cet atelier, de nouveaux savoir-faire.

Cette prestation peut se faire aussi bien à l'entreprise qu'à domicile ou dans notre atelier.

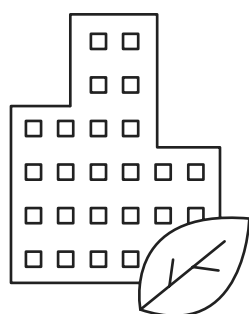


ENVIRONNEMENTAL

Lutte anti-gaspillage alimentaire de la réflexion en amont des portions par personne et des dons des surplus redistribués aux personnes les plus démunies via l'association Anatom's

100% de nos packagings sont recyclables

Réduction de nos consommations avec la mise en place d'un plan de réduction des consommations énergétiques

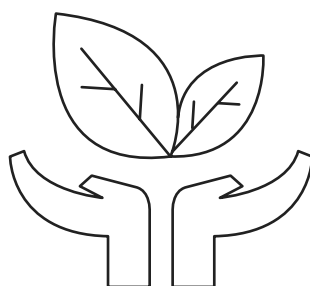


ÉCONOMIQUE

Une carte créative et de qualité qui fait la part belle aux produits de saison et labellisés

Des recettes pour tous : sans gluten, sans lactose, vegan, végétarien

ACTEUR LOCAL Notre entreprise s'engage depuis septembre 2023 auprès de la ville de Gennevilliers dans le cadre de la charte « Villes-Entreprises » pour une ville active et attractive



SOCIAL ET SOCIÉTAL

Insertion et accompagnement vers l'autonomie de personnes en situation de handicap via l'ESAT Berthier et Le Val Mandé, réinsertion professionnelle via C2D

Transmission du savoir-faire pour les jeunes générations en contrat d'apprentissage et d'alternance

Les ingrédients et recettes peuvent évoluer et être modifiés en fonction de nos approvisionnements et les disponibilités matières premières, les modifications feront l'objet d'une mise à jour le cas échéant - il convient de toujours consulter la dernière mise à jour disponible sur www.laffiche.fr



7, avenue de la porte de clichy
75017 paris
www.esatberthier.fr

Pour votre santé, pratiquez
une activité physique régulière.
www.mangerbouger.fr

