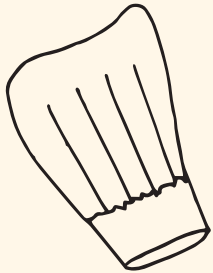
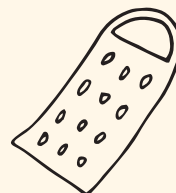
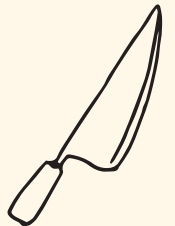
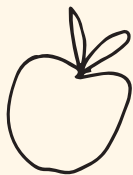


Automne-Hiver 2024-2025



# Carte traiteur



# Les Fourneaux

de Marthe et Matthieu

ESAT Traiteur solidaire

photos non contractuelles



# Petit-déjeuner

Prix par personne - 20 personnes minimum

9.00€<sup>ht</sup>

## Formule 1

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

Matériel jetable

6.90€<sup>ht</sup>

## Formule 2

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

Matériel jetable



# Pause café

Prix par personne - 20 personnes minimum

5.90€<sup>ht</sup>

## Classique

- Café ou thé
- Jus d'orange et eau

Matériel jetable

9.90€<sup>ht</sup>

## Gourmande

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

Matériel jetable



10.50€<sup>ht</sup>

## Complète

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

Matériel jetable



10.90€<sup>ht</sup>

## Goûter

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

Matériel jetable









# Les Cocktails

390€<sup>ht</sup>

## Le Convivial

14 pièces par personne :  
10 pièces salées - 4 pièces sucrées

- Brochettes tomate mozzarella
- Brochettes de fromage
- Mini wraps assortis
- Cakes salés assortis
- Barquettes au foie gras
- Samossas
- Brochettes Polenta à la truffe, bresaola
- Macarons
- Brochettes de fruits

Végétarien

478€<sup>ht</sup>

## Le Végétarien

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

- Fallafels
- Coupelles de quinoa aux courgettes
- Burger végétarien
- Coupelles de purée de petits pois menthe citron
- Coupelles de brunoise et carotte à l'orange
- Cakes salés assortis
- Dips de légumes
- Brochettes tomate mozzarella
- Brochettes de fromage
- Macarons
- 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€<sup>ht</sup>

## Le Classique

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

- Accras et falafels
- Mini burgers bœuf
- Pita kébab
- Navettes terre et mer
- Mini sandwichs nordiques
- Coupelles de purée de petits pois menthe citron
- Coupelles de brunoise et carotte à l'orange
- Brochettes de poulet yakitori
- Brochettes de fromage
- Barquettes au foie gras
- Mignardises
- Brochettes de fruits
- Brownies

690€<sup>ht</sup>

## Le Prestige

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

- Mini pâtés foie gras et abricots
- Sandwichs cabilaud curry
- Coupelles de saumon ananas mangue
- Burgers végétarien
- Mini wraps assortis
- Brochettes de thon rouge
- Brochettes tomate mozzarella
- Dips de légumes
- Accras et fallafels
- Brochettes Polenta à la truffe, brésaola
- Brochettes ananas rôtie et magret
- Maccarons
- 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 salées

- 25 tranches de mini pâté en croûte - foie gras maison aux abricots .....64.50€<sup>ht</sup>
- 40 Mini samossas assortis .....35.90€<sup>ht</sup>
- 25 Mini-burger Bœuf ..... 39.50€<sup>ht</sup>
- 25 Mini-burger végétariens ..... 39.50€<sup>ht</sup>
- 48 Mini-sandwichs nordiques .....48.50€<sup>ht</sup>
- 24 Pitas kebab/crudités/sauce ..... 35.90€<sup>ht</sup>
- 30 Navettes aux rillettes terre et mer .....42.90€<sup>ht</sup>
- 24 Mini wraps assortis ..... 37.90€<sup>ht</sup>
- 20 Sandwichs cabillaud curry .....46.90€<sup>ht</sup>
- 24 Acras et falafels ..... 29.50€<sup>ht</sup>
- 24 Barquettes au foie gras et abricots .....49.50€<sup>ht</sup>
- 28 Moelleux purée de petits pois à la menthe et au citron ..... 36.50€<sup>ht</sup>
- 28 Moelleux aux carotte à l'orange et au cumin ..... 36.50€<sup>ht</sup>
- 40 Cakes salés assortis .....37.50€<sup>ht</sup>
- 24 Dips de légumes et sauce aux herbes .....39.00€<sup>ht</sup>
- 25 Brochettes tomate et mozzarella .....26.90€<sup>ht</sup>
- 25 Brochettes de fromages .....28.00€<sup>ht</sup>
- 25 Brochettes de thon rouge sauce soja .....50.50€<sup>ht</sup>
- 25 Brochettes de poulet Yakitori ..... 36.50€<sup>ht</sup>
- 25 Brochettes de polenta à l'huile de truffe et bresaola ..... 37.90€<sup>ht</sup>
- 25 Coupelles saumon fumé ananas mangue ..... 36.50€<sup>ht</sup>
- 25 Cuillères de quinoa aux courgettes ..... 32.50€<sup>ht</sup>
- 25 Brochettes ananas roti magret fumé ..... 33.50€<sup>ht</sup>

# Buffet salé

- Tartelettes à l'oignon confit - 10 pièces ..... 45.50€<sup>ht</sup>
- Pizza 4 fromages - 10 pers ..... 45.50€<sup>ht</sup>
- Salade parisienne (pomme de terre, tomate, oeuf, jambon de dinde) - 10 pers ..... 26.50€<sup>ht</sup>
- Salade de pâtes aux tomates confites et billes et mozzarella - 10 pers ..... 26.50€<sup>ht</sup>
- Salade façon lyonnaise (sucrine, oeufs pochés, croutons, tomates confites) - 10 pers ..... 28.50€<sup>ht</sup>
- Salade de lentilles aux oignons rouges - 10 pers ..... 25.00€<sup>ht</sup>
- Taboulé - 10 pers ..... 25.00€<sup>ht</sup>
- Plateau de chiffonnade de dinde - 10 pers ..... 92.00€<sup>ht</sup>
- Plateau de chiffonnade de boeuf - 10 pers ..... 99.00€<sup>ht</sup>
- Assortiment de charcuteries - 10 pers ..... 63.50€<sup>ht</sup>
- Assortiment de fromages - 10 pers ..... 63.90€<sup>ht</sup>
- Roue de brie de Meaux - 100 pers ..... 95.00€<sup>ht</sup>
- Plateau de fois gras - 10 pers ..... 145.00€<sup>ht</sup>
- Plateau de saumon fumé - 10 pers ..... 115.50€<sup>ht</sup>
- Rillettes de saumon et toasts - 10 pers ..... 26.50€<sup>ht</sup>

# Pain

- Petits pains individuels - 10 pièces ..... 12.00€<sup>ht</sup>
- Petits pains individuels fantaisies assortis - 10 pièces ..... 13.90€<sup>ht</sup>
- Petits pains individuels sans gluten - 10 pièces ..... 22.50€<sup>ht</sup>

# Pièces cocktail sucrées

- 40 mini tartelettes assorties (chocolat, caramel, citron et praline rose) ..... 68.90€<sup>ht</sup>
- 50 Petits fours sucrés..... 64.90€<sup>ht</sup>
- 24 Macarons .....39.90€<sup>ht</sup>
- 27 Verrines assorties ..... 68.50€<sup>ht</sup>
- 25 Brochettes de fruits.....26.90€<sup>ht</sup>
- 25 Brochettes de bonbons.....26.50€<sup>ht</sup>
- Cookies pépites de chocolat et noix - 10 pièces .....13.50€<sup>ht</sup>
- Gâteaux de voyages - 50 pièces .....62.90€<sup>ht</sup>
- Pyramide de macarons - 200 pièces .....399.00€<sup>ht</sup>
- Arbre de brochettes de fruits - 200 pièces.....269.00€<sup>ht</sup>
- Arbre de brochettes de bonbons - 200 pièces..... 231.00€<sup>ht</sup>

# Buffet sucré

- Tarte aux fruits de saison - 10 pers .....35.00€<sup>ht</sup>
- Tarte normande - 10 pers.....35.00€<sup>ht</sup>
- Tarte au flan - 10 pers .....32.90€<sup>ht</sup>
- Tarte au citron - 10 pers.....33.90€<sup>ht</sup>
- Brownie chocolat - 10 pers.....32.90€<sup>ht</sup>
- Gâteau praliné amandes - 10 pers .....62.90€<sup>ht</sup>
- Salade de fruit de saison - 10 pers .....32.50€<sup>ht</sup>
- Tartelettes aux fruits de saison - 10 pièces ..... 68.90€<sup>ht</sup>
- Tartelettes au flan - 10 pièces..... 56.00€<sup>ht</sup>
- Tartelettes citron - 10 pièces ..... 68.90€<sup>ht</sup>
- Crêpes et garnitures- 10 pers .....27.50€<sup>htt</sup>
- Corbeille de fruits - 5kg environ .....52.00€<sup>ht</sup>
- Supplément décoration ..... 20.00€<sup>ht</sup>





**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  
22.90€<sup>ht</sup> buffet  
217.50€<sup>ht</sup>

## Le Nord

- Poireaux vinaigrette
- Tombée de chou et pommes de terre
- Suprême de pintade
- Gaufres liégeoise crème de spéculoos

Petit pain



plateau  
23.90€<sup>ht</sup> buffet  
227.50€<sup>ht</sup>

## Le Sud

- Tatin d'oignons confits
- Légumes Aïoli et leur sauce
- Tarte citron

Petit pain



Végétarien



plateau  
22.90€<sup>ht</sup> buffet  
217.50€<sup>ht</sup>

## L'Est

- Salade façon lyonnaise
- Poulet Célestine, pâtes
- Tarte au citron

Petit pain





## L'Ouest

plateau  
22.90€<sup>ht</sup> buffet  
217.50€<sup>ht</sup>

- Crème Dubarry
  - Filet de colin aux légumes anciens
  - Tarte Normande
- Petit pain



## Le Centre

plateau  
22.90€<sup>ht</sup> buffet  
217.50€<sup>ht</sup>

- Saucisson d'auvergne
  - Petit salé aux lentilles
  - Flognarde (clafouti auvergnat aux pommes)
- Petit pain



## Le Classique

plateau  
23.90€<sup>ht</sup> buffet  
227.50€<sup>ht</sup>

- Salade parisienne
  - Filet de bœuf haricots verts
  - Salade d'orange et de figes
- Petit pain sans gluten

Sans  
gluten



plateau  
34.90€<sup>ht</sup> buffet  
331.50€<sup>ht</sup>

## Le Prestige

- Pain surprise aux 3 saumons
- Dos de cabillaud
- Fagots de légumes et brunoise verte
- Sauce agrumes

● Fromage AOP

● Mini tartelettes maison

Petit pain



plateau  
27.90€<sup>ht</sup> buffet  
265€<sup>ht</sup>

## La planche mixte

● Assortiment de Charcuteries et Fromages

● Mini tartelettes maison

Pains fantaisies






# Sandwich



18€<sup>ht</sup>

## Stockholm

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


 Eau 50 cl



18€<sup>ht</sup>

## Rome

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


 Eau 50 cl



18€<sup>ht</sup>

## Nice

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

 Eau 50 cl

# Les wraps



19.90€<sup>ht</sup>

## Tijuana

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

- Brownie chocolat
- Fruit de saison

 Eau 50 cl




19.90€<sup>ht</sup>

## New-York

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

- Cookies maison
- Fruit de saison

 Eau 50 cl



Végétarien

19.90€<sup>ht</sup>

## Veggie

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

- Yaourt muesli miel
- Fruit de saison

 Eau 50 cl

# Les poke-bowl

Végétarien

20.90€<sup>ht</sup>

## Alep (veggie)

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


 Eau 50 cl



20.90€<sup>ht</sup>

## Hawaii

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

 Eau 50 cl



20.90€<sup>ht</sup>

## Tokyo

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

 Eau 50 cl





# Vin



## Rosés

- Terres du Midi IGP 75cl ..... 11.90€<sup>ht</sup>
- Île de Beauté IGP 75cl..... 12.90€<sup>ht</sup>
- Bordeaux Rosé Château ..... 14.50€<sup>ht</sup>  
LESCURE ESAT
- Côtes de provence AOP 75cl.....17.00€<sup>ht</sup>



## Rouges

- Côtes du Rhône AOP 75cl ..... 13.50€<sup>ht</sup>
- Bordeaux Château LE SCURE ESAT ...16.50€<sup>ht</sup>  
Cadillac AOP 75cl
- Saint Nicolas de Bourgueil AOP 75cl .17.50€<sup>ht</sup>
- Saint-Amour AOP 75cl ..... 24.90€<sup>ht</sup>
- Saint-Emilion AOP 75cl ..... 30.50€<sup>ht</sup>



## Blancs

- Côtes de Gascogne IGP 75cl ..... 11.90€<sup>ht</sup>
- Côtes du Rhône AOC 75cl ..... 13.50€<sup>ht</sup>
- Bordeaux Château LE SCURE ..... 14.50€<sup>ht</sup>  
ESAT AOP 75cl
- Bordeaux moelleux Château LE SCURE..16.50€<sup>ht</sup>  
ESAT
- Bourgogne Chardonnay AOC 75cl .... 30.50€<sup>ht</sup>



# Les bulles



## Crèmes de cassis et de mûres

- Crème de cassis 1L .....30.90€<sup>ht</sup>
- Crème de mûre 1L.....30.90€<sup>ht</sup>



## Cidres et bières

- Cidre doux breton IGP 75cl .....9.50€<sup>ht</sup>
- Cidre brut breton IGP 75cl .....9.50€<sup>ht</sup>
- Bière blonde 5° HEINEKEIN 25cl ..... 4.90€<sup>ht</sup>
- Bière londe 5.5° bio MORGANE 33cl .....5.90€<sup>ht</sup>
- Bière blanche au froment 4° 33cl .....5.90€<sup>ht</sup>



## Champagnes

- Brut domaine de La Roye (ESAT) 75cl ...29.90€<sup>ht</sup>
- Brut Rosé domaine de La Roye ..... 30.90€<sup>ht</sup>  
(ESAT) 75c
- Moët et Chandon brut imperial 75cl..... 66.00€<sup>h</sup>
- Champagne brut R de Ruinart ..... 92.00€<sup>h</sup>

## Crémants

- Crémant de Loire blanc brut AOC 75cl ..20.90€<sup>ht</sup>







# Sans alcool

sans colorants  
sans conservateurs

Français

bio



## Schorle

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

- La rhubarbe pimpante 1L ..... 9.90€<sup>ht</sup>
- Le citron gingembre fringant 1L..... 9.90€<sup>ht</sup>
- Le citron menthe 1L..... 9.90€<sup>ht</sup>
- La groseille chatoyante 1L ..... 9.90€<sup>ht</sup>
- La limonade originale 1L ..... 9.90€<sup>ht</sup>

## Les eaux



- Eau de source en bouteille 1,5 L .....2.90€<sup>ht</sup>  
CRISTALINE
- Eau de source en bouteille 50 cl..... 1.50€<sup>ht</sup>  
CRISTALINE
- Eau minérale naturelle.....7.90€<sup>ht</sup>  
en bouteille verre 75 cl EVIAN
- L'eau bleu, eau minéral naturelle 50cl. 2.30€<sup>ht</sup>  
emballage carton
- Eau minérale gazeuse BADOIT 1L .....4.50€<sup>ht</sup>
- Eau minérale gazeuse BADOIT 50cl....2.90€<sup>ht</sup>
- Eau minérale naturelle gazeuse ..... 7.90€<sup>ht</sup>  
en bouteille verre 75 cl BADOIT



# Sans alcool



## Les jus

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



## Les sodas

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

# Conditions générales de ventes

---



## Devis et validation

Chaque commande génère un devis avec une date de validité au-delà de laquelle il devient sans objet.

Il doit nous être retourné avant la date butoir mentionnée en fin de devis revêtu de la mention «Bon pour Accord», du cachet et de la signature du service demandeur pour être pris en compte et validé pour commande. Pour les devis supérieurs à 1000€ un acompte de 50% est demandé à l'acceptation du devis. Aucun escompte n'est effectué.

La signature du devis vaut pour acceptation des conditions générales de vente.

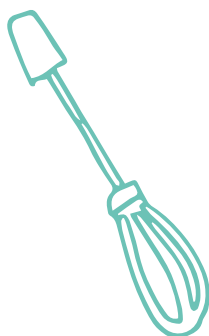
Les bons de commande exigés en interne par les sociétés pour la facturation doivent nous parvenir avant la prestation, sous peine d'annulation de la demande en cours.

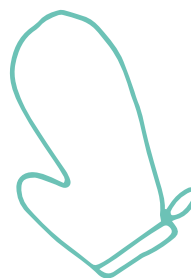
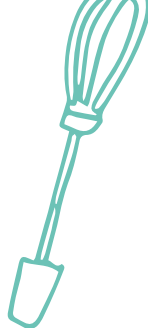
Aucune modification de commande ne pourra être effectuée 96 heures avant la réception, les week-ends et jours fériés n'étant pas pris en compte dans ce délai des 96 heures.

Tout devis non confirmé à J-4, hors week-ends et jours fériés, sera automatiquement annulé.

Toute commande annulée moins de 72 heures pleines hors week-end et jours fériés avant la date d'une prestation pourra être facturée en totalité.

Les prix peuvent être modifiés sans préavis, en fonction d'évènements exceptionnels indépendants de notre volonté.





## Facturation et règlement

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

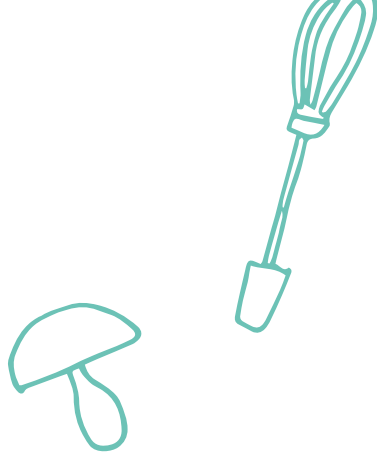
Elles sont envoyées après la prestation et conformes au devis signé par le client. Seules les réserves émises au moment de la livraison et figurant sur le bon de livraison dûment signé par le réceptionnaire de la commande pourront être prises en compte et faire l'objet d'un ajustement éventuel de la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

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

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

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





## Livraisons

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

Les livraisons le samedi et le dimanche ne sont possibles que pour les commandes supérieures à 1000€.

Aucune commande de moins de 200€ TTC, hors frais de livraison, ne sera livrée mais peut alors être retirée sur place dans nos locaux.

La reprise de matériel est effectuée gratuitement dans les 48 h. selon le planning du livreur. Si elle est faite dans un créneau précis à la demande du client, elle sera facturée 50% du coût de la livraison.

Tout matériel, détérioré ou perdu, sera chiffré sur la base de la valeur de remplacement.

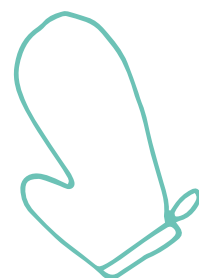
En cas de difficulté d'approvisionnement, nos produits pourront être remplacés par d'autres produits de nature et de qualité équivalente.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée. Les produits devront être consommés sur le lieu de prestation.

Dans le respect de la législation en vigueur, toute denrée périssable restante sera détruite.

En cas de demande contraire du client, celui-ci devra signer une décharge qui engagera sa seule responsabilité.

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



## Forfaits livraisons

## Buffets/Cocktails

	-500€	500€
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		



## Notre éco-responsabilité

**Pour nous, être écoresponsable c'est...**

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

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

**Voici quelques exemples de notre engagement :****•1**

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

**•2**

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

**•3**

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

**•4**

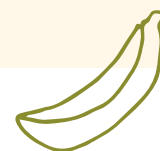
Nous faisons collecter nos toners d'imprimantes par un partenaire spécialisé qui les recycle et les valorise.

**•5**

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

**•6**

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



# Qui sommes-nous ?

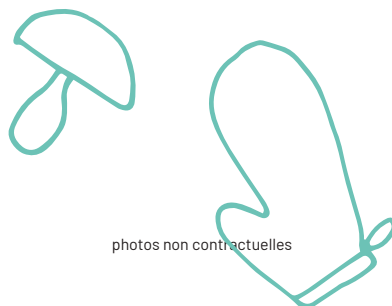
Depuis  
1991

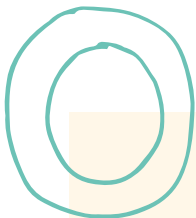
L'ESAT les Fourneaux de Marthe et Matthieu vous propose de savourer des prestations traiteur de qualité réalisées par des personnes souffrant de troubles psychiques. Elles sont formées et encadrées par des cuisiniers et pâtisseries expérimentés.

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



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





## Pourquoi travailler avec notre ESAT ?

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



### •1<sup>ère</sup> raison

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

### •2<sup>ème</sup> raison

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

### •3<sup>ème</sup> raison

Vous vous faites plaisir en dégustant des produits frais préparés quotidiennement

### •4<sup>ème</sup> raison

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

### •5<sup>ème</sup> raison

Vous valorisez votre OETH

### •6<sup>ème</sup> raison

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

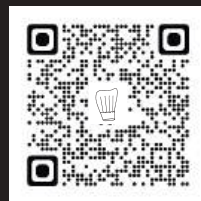
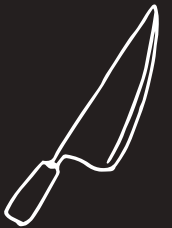


carte concoctée par ATYPIC, la première agence de communication dans un ESAT  
[atypic-lagence.fr](http://atypic-lagence.fr)

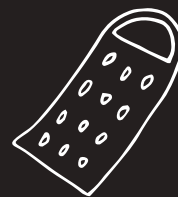


— 01 46 97 04 09 —

lesfourneaux@esatfmm.fr



scanner pour  
plus d'informations



# Les Fourneaux

de Marthe et Matthieu

ESAT Traiteur solidaire

