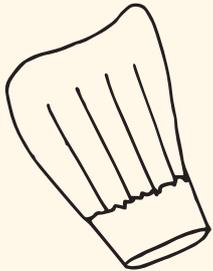
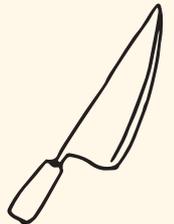


Automne-Hiver 2024-2025



Carte traiteur



Les Fourneaux

de Marthe et Matthieu

ESAT Traiteur solidaire

photos non contractuelles

Petit-déjeuner

Prix par personne - 20 personnes minimum



9.00€^{ht}

Formule 1

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

Matériel jetable

6.90€^{ht}

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€^{ht}

Classique

- Café ou thé
- Jus d'orange et eau

Matériel jetable

9.90€^{ht}

Gourmande

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

Matériel jetable



10.50€^{ht}

Complète

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

Matériel jetable



10.90€^{ht}

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€^{ht}

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

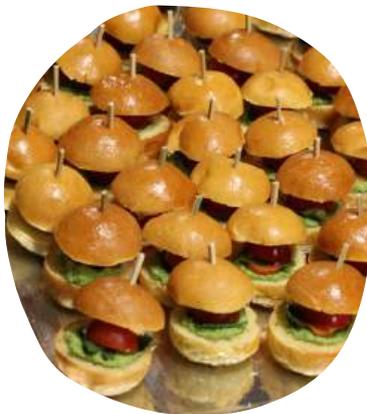
Végétarien

478€^{ht}

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€^{ht}

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 sandwiches 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€^{ht}

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



Compléments à la carte

Pièces cocktail salées

- 25 tranches de mini pâté en croûte - foie gras maison aux abricots64.50€^{ht}
- 40 Mini samossas assortis35.90€^{ht}
- 25 Mini-burger Bœuf 39.50€^{ht}
- 25 Mini-burger végétariens 39.50€^{ht}
- 48 Mini-sandwichs nordiques48.50€^{ht}
- 24 Pitas kebab/crudités/sauce 35.90€^{ht}
- 30 Navettes aux rillettes terre et mer42.90€^{ht}
- 24 Mini wraps assortis 37.90€^{ht}
- 20 Sandwichs cabillaud curry46.90€^{ht}
- 24 Acras et falafels 29.50€^{ht}
- 24 Barquettes au foie gras et abricots49.50€^{ht}
- 28 Moelleux purée de petits pois à la menthe et au citron 36.50€^{ht}
- 28 Moelleux aux carotte à l'orange et au cumin 36.50€^{ht}
- 40 Cakes salés assortis37.50€^{ht}
- 24 Dips de légumes et sauce aux herbes39.00€^{ht}
- 25 Brochettes tomate et mozzarella26.90€^{ht}
- 25 Brochettes de fromages28.00€^{ht}
- 25 Brochettes de thon rouge sauce soja50.50€^{ht}
- 25 Brochettes de poulet Yakitori 36.50€^{ht}
- 25 Brochettes de polenta à l'huile de truffe et bresaola 37.90€^{ht}
- 25 Coupelles saumon fumé ananas mangue 36.50€^{ht}
- 25 Cuillères de quinoa aux courgettes 32.50€^{ht}
- 25 Brochettes ananas roti magret fumé 33.50€^{ht}

Buffet salé

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

Pain

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

Pièces cocktail sucrées

- 40 mini tartelettes assorties (chocolat, caramel, citron et praline rose) 68.90€^{ht}
- 50 Petits fours sucrés..... 64.90€^{ht}
- 24 Macarons39.90€^{ht}
- 27 Verrines assorties 68.50€^{ht}
- 25 Brochettes de fruits.....26.90€^{ht}
- 25 Brochettes de bonbons.....26.50€^{ht}
- Cookies pépites de chocolat et noix - 10 pièces13.50€^{ht}
- Gâteaux de voyages - 50 pièces62.90€^{ht}
- Pyramide de macarons - 200 pièces399.00€^{ht}
- Arbre de brochettes de fruits - 200 pièces.....269.00€^{ht}
- Arbre de brochettes de bonbons - 200 pièces..... 231.00€^{ht}

Buffet sucré

- Tarte aux fruits de saison - 10 pers35.00€^{ht}
- Tarte normande - 10 pers.....35.00€^{ht}
- Tarte au flan - 10 pers32.90€^{ht}
- Tarte au citron - 10 pers.....33.90€^{ht}
- Brownie chocolat - 10 pers.....32.90€^{ht}
- Gâteau praliné amandes - 10 pers62.90€^{ht}
- Salade de fruit de saison - 10 pers32.50€^{ht}
- Tartelettes aux fruits de saison - 10 pièces 68.90€^{ht}
- Tartelettes au flan - 10 pièces..... 56.00€^{ht}
- Tartelettes citron - 10 pièces 68.90€^{ht}
- Crêpes et garnitures- 10 pers27.50€^{htt}
- Corbeille de fruits - 5kg environ52.00€^{ht}
- Supplément décoration 20.00€^{ht}



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€^{ht} buffet
217.50€^{ht}

Le Nord

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

Petit pain



plateau
23.90€^{ht} buffet
217.50€^{ht}

Le Sud

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

Petit pain



Végétarien



plateau
22.90€^{ht} buffet
217.50€^{ht}

L'Est

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

Petit pain





plateau
22.90€^{ht} buffet
217.50€^{ht}

L'Ouest

- Crème Dubarry

- Filet de colin aux légumes anciens

- Tarte Normande

- Petit pain



plateau
22.90€^{ht} buffet
217.50€^{ht}

Le Centre

- Saucisson d'auvergne

- Petit salé aux lentilles

- Flognarde (clafouti auvergnat aux pommes)

- Petit pain



plateau
23.90€^{ht} buffet
227.50€^{ht}

Sans
gluten

Le Classique

- Salade parisienne

- Filet de bœuf haricots verts

- Salade d'orange et de figues

- Petit pain sans gluten





plateau
34.90€^{ht} buffet
331.50€^{ht}

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€^{ht} buffet
265€^{ht}

La planche mixte

- Assortiment de Charcuteries et Fromages
- Mini tartelettes maison

Pains fantaisies

Sandwich



18€^{ht}

Stockholm

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

 Eau 50 cl



18€^{ht}

Rome

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

 Eau 50 cl



18€^{ht}

Nice

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

 Eau 50 cl

Les wraps



19.90€^{ht}

Tijuana

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

- Brownie chocolat
- Fruit de saison

 Eau 50 cl



19.90€^{ht}

New-York

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

- Cookies maison
- Fruit de saison

 Eau 50 cl



Végétarien

19.90€^{ht}

Veggie

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

- Yaourt muesli miel
- 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 pommes caramélisées
- Crudités (chou rouge et blanc, carotte, concombre)
- Sauce yaourt aux épices douces
- Fruit de saison

 Eau 50 cl



20.90€^{ht}

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€^{ht}

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€^{ht}
- Île de Beauté IGP 75cl..... 12.90€^{ht}
- Bordeaux Rosé Château 14.50€^{ht}
LESCURE ESAT
- Côtes de provence AOP 75cl.....17.00€^{ht}



Rouges

- Côtes du Rhône AOP 75cl 13.50€^{ht}
- Bordeaux Château LE SCURE ESAT ...16.50€^{ht}
Cadillac AOP 75cl
- Saint Nicolas de Bourgueil AOP 75cl .17.50€^{ht}
- Saint-Amour AOP 75cl 24.90€^{ht}
- Saint-Emilion AOP 75cl 30.50€^{ht}



Blancs

- Côtes de Gascogne IGP 75cl 11.90€^{ht}
- Côtes du Rhône AOC 75cl 13.50€^{ht}
- Bordeaux Château LE SCURE 14.50€^{ht}
ESAT AOP 75cl
- Bordeaux moelleux Château LE SCURE..16.50€^{ht}
ESAT
- Bourgogne Chardonnay AOC 75cl 30.50€^{ht}



Les bulles



Crèmes de cassis et de mûres

- Crème de cassis 1L30.90€^{ht}
- Crème de mûre 1L.....30.90€^{ht}



Cidres et bières

- Cidre doux breton IGP 75cl9.50€^{ht}
- Cidre brut breton IGP 75cl9.50€^{ht}
- Bière blonde 5° HEINEKEIN 25cl 4.90€^{ht}
- Bière londe 5.5° bio MORGANE 33cl5.90€^{ht}
- Bière blanche au froment 4° 33cl5.90€^{ht}



Champagnes

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

Crémants

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





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€^{ht}
- Le citron gingembre fringant 1L..... 9.90€^{ht}
- Le citron menthe 1L..... 9.90€^{ht}
- La groseille chatoyante 1L 9.90€^{ht}
- La limonade originale 1L 9.90€^{ht}

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 naturelle.....7.90€^{ht}
en bouteille verre 75 cl EVIAN
- L'eau bleu, eau minéral naturelle 50cl. 2.30€^{ht}
emballage carton
- Eau minérale gazeuse BADOIT 1L4.50€^{ht}
- Eau minérale gazeuse BADOIT 50cl....2.90€^{ht}
- Eau minérale naturelle gazeuse7.90€^{ht}
en bouteille verre 75 cl BADOIT

Sans alcool



Les jus

- Jus d'orange pulpé 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 de raisin 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
- Jus d'orange bio en brique 20cl 2.50€^{ht}
- Jus de pomme bio en brique 20cl .. 2.50€^{ht}



Les sodas

- Coca-Cola sans sucre 1,25L 5.90€^{ht}
- Coca-Cola 1,25L..... 5.90€^{ht}
- Coca-Cola 50cl 3.50€^{ht}
- Coca-Cola sans sucre 50cl..... 3.50€^{ht}

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.

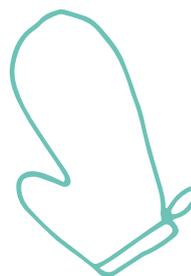
Aucune modification de commande ne pourra être effectuée 96 heures avant la réception, les week-ends et jours fériés n'étant pas pris en compte dans ce délai des 96 heures.

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.

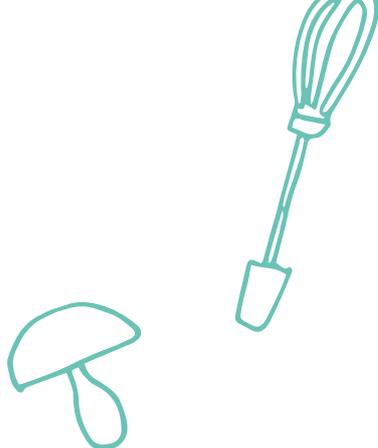
Elles sont envoyées après la prestation et conformes au devis signé par le client. Seules les réserves émises au moment de la livraison et figurant sur le bon de livraison dûment signé par le réceptionnaire de la commande pourront être prises en compte et faire l'objet d'un ajustement éventuel de la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

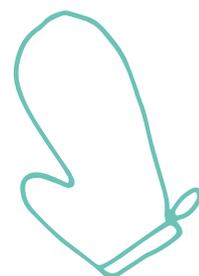
En cas de difficulté d'approvisionnement, nos produits pourront être remplacés par d'autres produits de nature et de qualité équivalente.

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 ?

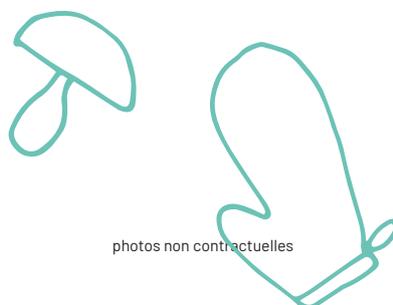
Depuis
1991

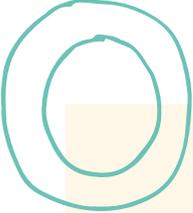
L'ESAT les Fourneaux de Marthe et Matthieu vous propose de savourer des prestations traiteur de qualité réalisées par des personnes souffrant de troubles psychiques. Elles sont formées et encadrées par des cuisiniers et pâtisseries expérimentés.

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^{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

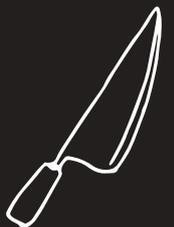


carte concoctée par ATYPIC, la première agence de communication dans un ESAT
atypic-lagence.fr



— 01 46 97 04 09 —

lesfourneaux@esatfmm.fr



scanner pour plus d'informations



Les Fourneaux

de Marthe et Matthieu

ESAT Traiteur solidaire

