



E.S.A.T « Le Castel »

E.S.A.T « Les Bouleaux »



Etablissements et Services
d'Aide par le Travail

SERVICE TRAITEUR

nos ateliers culinaires vous proposent :

*Buffet - Cocktail
Plateaux-repas
Sandwicherie, Lunch Box
Petit-déjeuner
Location de salles
Restaurant*



Notre équipe commerciale vous conseille du lundi au vendredi

Tel : 01 47 56 16 09 ou 01 47 92 17 52

Mail : traiteur@apei-bs.asso.fr



Vous avez maintenant la possibilité de faire vos demandes de devis sur notre site internet :

www.ateliers-atbs.fr

Vous pourrez aussi suivre notre actualité...



BUFFET - COCKTAIL

..... 1 à 7

PETIT-DÉJEUNER

..... 8

PLATEAUX-REPAS

..... 9-10

SANDWICHERIE - LUNCH BOX

..... 11

BOISSONS ET ACCOMPAGNEMENTS

..... 12

LES FESTIVITÉS

..... 13

RESTAURANT LE CASTEL

..... 14

CONDITIONS

..... 15

FORMULES COCKTAIL

Formules pour 10 personnes

Formule « Basic »

8 pièces (5 salés+ 3 sucrés)

.....
Salé

5 Canapés

.....
Sucré

3 mignardises

Verre cocktail, assiette,
serviette, jetable

11€ HT / Personne

Formule « traditionnelle »

12 pièces (7 salés + 5 sucrés)

.....
Salé

5 Canapés
1 Mini sandwich
1 Navette

.....
Sucré

4 Mignardises
1 verrine

Verre cocktail, assiette, serviette, jetable

18€ HT / Personne

*Le prix n'inclut pas
le dressage*



Validation de la commande 72 h avant la livraison

COCKTAIL À la Carte

Toutes nos préparations sont cuisinées dans nos ateliers.



Le Salé

prix HT

Pain surprise Assortiment de 50 pièces

Saumon fumé
Fromage blanc aux fines herbes
Purée d'artichaut
Jambon de paris
Mousse de canard

NEW

Le pain :
50 pièces → 51,86 €

Pain hérisson Assortiment

Pruneaux lard / 10 pièces
Poulet citron vert / 10 pièces
Saumon aux graines de sésames / 10 pièces
Crevettes et concombre marinée / 10 pièces
Tomates-mozzarella

Brochettes :

30 pièces → 58,20 €
50 pièces → 97,00 €

Pain Nordique Assortiment de 64 pièces

16 pcs (Thon en anchoiade)
16 pcs (Saumon fumé)
16 pcs (Jambon cru)
16 pcs (Fromage tomate)

NEW

Le Pain :
64 pièces → 62,60 €

Mini Burger Assortiment De 48 pièces

Mini Burger Saumon ciboulette
Mini Burger poulet oignon
Mini Burger pastrami fromage
Mini Burger cheddar tzatziki

NEW

Mini burger :
48 pièces → 70,08 €

Canapés Assortiment De 48 pièces

tarama
Guacamole crevettes
Boursin
Saumon

Canapés :
48 pièces → 61,20 €

Mini farcis

Tomates cerises farcies au fromage

NEW

Mini farcis:
24 pièces → 37,30 €

Navettes Assortiment De 48 pièces

Rillettes aux 2 saumons
Fromage ail fines herbes
Courgettes grillées fromage basilic

NEW

Navettes :
48 pièces → 55,50 €



Nous vous proposons la préparation, la livraison, l'installation, le service, de buffets et cocktails salés/sucrés.

Validation de la commande 72 h avant la livraison

COCKTAIL À la Carte



Le sucré

Prix HT

Petits fours sucrés

5 pcs (baba rhum)
5 pcs (éclair chocolat)
5 pcs (tartelette citron)
5 pcs (choux framboise)
5 pcs (choux vanille)
5 pcs (savarin café)
5 pcs (tartelette framboise)
5 pcs (macarons)

NEW

**Assortiments :
Petits fours sucrés**

40 pièces → 44 €

Verrines sucrées

7 pcs (Tarte citron meringuée)
7 pcs (mousse au chocolat)
7 pcs (Panacotta fruits rouge)
7 pcs (tiramisu)
7 pcs (salade de fruits)

**Assortiments :
Verrines sucrées**

35 pièces → 41,30 €

Chouquettes

Nature (env. 100 pièces)

1Kg → 16 €

Brochettes de fruits frais

Fruits frais de saison

**Assortiments
de brochettes**

30pièces → 66,90 €



FORMULES BUFFET

*Formules à partir de 10 personnes minimum
(non modifiable).*

Formule B3

Entrée

- 1 Brochette de poulet citron vert
et
 - 1 Brochette de billes de mozza
et
 - 1 Part de quiche lorraine
(avec ou sans porc)
-

Plat

- 2 Tranches (1 jambon de pays
+ 1 jambon de Paris)
et
 - 1 part de Terrine de légumes
Ou
 - 2 Pilon de poulet tandoori
-

Accompagnement

- Salade râpée
carottes courgettes
Ou
- Choux rouge
Ou
- Betterave
Et
- Une salade niçoise
.....
- 1 part de fromage

Dessert

- 1 Part de tarte aux fruits variés
- pain, condiments,
kit vaisselles jetable

18€ HT / Personne



Formule B4

Entrée

- 3 Brochettes selon saison
(poulet citron vert, lardon jambon,
tomates cerise mozza ect...)
 - Et
 - 1 Part de cake au thon.
-

Plat

- 1 pièce de bœuf et ses condiments
Ou
 - 1 filet de poisson à la parisienne
-

Accompagnement

- 2 salades composées au choix
(taboulé, niçoise, landaise, César,
norvégienne, quinoa, chinoise)
-

- 1 Part de fromage

Dessert

- 1 Part de fondant au chocolat
Ou
- 1 part de framboisier, fraisier, poirier
(en fonction des saisons)

pain, condiments,
kit vaisselles jetable

21€ HT / Personne

Le prix n'inclut
pas le dressage

BUFFET À la Carte

Toutes nos préparations sont cuisinées dans nos ateliers



Salades et quiches

prix HT

Salade (10 personnes)	Corbeille de crudités	Légumes de saison et ses sauces	30 Personnes	36 €
	Chinoise aux crevettes	Crudités, pousses de soja , crevettes, menthe , coriandre , cacahuètes pilées.		21,04 €
	César	Poulet, parmesan, salade mesclun		19,24 €
	Norvégienne	Conchiglie, saumon, tomates, concombre, aneth, citron.		28,64 €
	Landaise	magret fumé, pignon, iceberg, tomates, haricots vert	NEW	28,64 €
	Taboulé	Semoule, tomates, concombre, herbes fraîches.		15,40 €
	Quinoa	quinoa, concombre, échalote, tomate		18,64 €
	Niçoise	tomates, poivrons, cœur artichaut, Haricots verts, œuf, anchois, thon	NEW	23,34 €
Quiche	Lorraine	Lardons		14,94 €
Tarte	Poulet	Poulet, brunoise de légumes		14,56 €
Pizza (10 personnes)	Épinard chèvre	épinard à la crème et chèvre		21,96 €
	Dijonnaise	moutarde, oignons, tomate	NEW	12,78 €
	Tarte Pissaladière	Oignons/ anchois / olives noires	NEW	13,90 €
	Cake maison	(olive/thon/tomate confite)	NEW	14,98 €
	Pizza aux 3 fromages	(24 parts)		31,20 €
Pizza aux thon et olive	(24 parts)		31,20 €	



Se rapprocher de l'équipe commerciale pour les prestations de service, de livraison, d'installation...

Validation de la commande 72 h avant la livraison

BUFFET À la Carte

Viandes - Poissons - Charcuterie - Fromage

prix HT

Faux filet	1 part / personne	10 parts	32,67 €
Filet de poulet tandoori	1 part / personne	10 parts	36,30 €
Filet de poulet marinée au miel	1 part / personne	10 parts	36,30 €
Filet de poisson	1 part / personne	10 parts	25,80 €
Jambon de pays	2 tranches / personne	10 parts	22,20 €
Jambon blanc	2 tranches / personne	10 parts	18,40 €
Saumon en Bellevue frais	1 part / personne	20 parts	88,90 €
Terrine de poisson	1 part / personne	10 parts	15,29 €
Terrine de légumes	1 part / personne	10 parts	11,18 €
Plateau de charcuterie Assortiments:	de saucissons, jambons, pâtées, rilette	10 personnes	30,07 €
Plateau de fromage	Assortiment de fromages	10 personnes	16,20 €
Pain	1 part / personne		0,49 €

NEW
NEW

Le sucré

prix HT

Tartes

Aux fruits : Pommes/ poires/ Abricots/ Fruits variés	10 parts	27,10 €
	24 parts	58,88 €
Bourdaloue :Frangipane, poires, amandes effilées	10 parts	20,81 €
	24 parts	49,94 €
Citron meringuée	10 parts	20,81 €
Corbeille de fruits de saison	20 personnes	48,96€

Gâteaux

Mille-feuilles	10 parts	24,00 €
Framboisier et fraisier (de juin à septembre)	10 parts	29,34 €
Moelleux au chocolat	10 parts	19,08 €





Carte des Boissons

Vaisselle



Les Boissons

Eau	Plate	1,5 L	2,37 €
	Gazeuse	1 L	2,37 €
Jus de fruits			
Oranges / pommes / cocktail des îles	1 L	3,98 €	
Coca-Cola		1,5 L	4,55 €
Thé			
Thé / touillette / sucrée / tasse	1	1,50 €	
Café			
Café / touillette / sucrée / tasse	1	1,20 €	
Chocolat			
Chocolat / touillette / sucrée / tasse	1	1,20 €	
Riesling / Gewurztraminer	75cl	15,63 €	
Crémant de Bourgogne	75cl	14,75 €	
Prosecco	75cl	15,50 €	
(vin blanc pétillant italien)			
Cidre Fermier	75cl	10,00 €	
Champagne Piper-Heidsieck	75cl	33,63 €	
Champagne Gonet	75cl	24,90 €	

La vaisselle

prix HT

Tous nos kits sont jetables :

Verre à pied jetable	0,09 €
Verre cocktail jetable	0,09 €
Flûte à champagne jetable	0,33 €
Tasse + agitateur	0,09 €
Assiette Bio dégradable	0,40 €
Kit couverts	0,52 €
Pack 50 serviette papier	4,50 €
Nappe (10 mètres)	5,21 €

Les Services

- Nous pouvons mettre à votre disposition de la vaisselle en location (assiettes, verres, tasses, couverts, accessoires...).
- Les tarifs de la carte traiteur ne comprennent pas la livraison, le dressage et le service.
- Voir **page 15** pour les prestations de services :
 - Livraison
 - Dressage
 - Mise à disposition de personnel en équipe ou individuel

PETIT DÉJEUNER



Pour agrémenter vos réunions de travail matinales, faites-vous livrer nos fameux petit-déjeuner.

Toutes nos préparations sont cuisinées dans nos ateliers.

15 Formules minimum pour valider la commande

LE CLASSIQUE

6,50 € HT



3 mini viennoiseries

-

Eau (50 cl) Café (20 cl)

Thé (20 cl)

-

Jus d'orange

-

Vaisselle jetable
et consommables

Conditions

Les formules petits déjeuners sont livrées du lundi au vendredi.

La commande minimum est de 15 formules.

La commande maximum est de 100 formules.

Livraison à partir de 8h30 pour les villes en périphérie de Genevilliers.

Mise à disposition de percolateur à partir de 50 pers



Des conteneurs isothermes, thermos, percolateurs peuvent être mis à disposition.

Tout matériel non rendu sera facturé.

Conteneur isotherme : 40,00 € TTC

Thermos : 18,63 € TTC

Percolateur : 200€ TTC



Validation de la commande 72 h avant la livraison



SANDWICHERIE LUNCH BOX



A l'occasion d'une pause déjeuner légère et rapide ou lors d'une manifestation en plein air, préférez nos délicieuses formules.

Toutes nos préparations sont cuisinées dans nos ateliers.

Prix HT

LES ENTRÉES

LES SALADES

Chinoise

Crevettes / pousses de soja / crudités / menthes coriandres fraîche

Grecque

Feta / tomates / olives noires / concombre / oignons rouges / salades variées

Indienne

Poulet tandoori / crudités / salade mélangée

Paysanne

Endives, noix, raisins secs, pommes, bleu d'auvergne

M(120gr)

X(200gr)

3,55€

5,82€



LES SANDWICHES ou WRAPS

Tagliatelles d'emmental

Tomates confites, salade, beurre moutarde

Thon

Rillettes de thon, oignons rouges, crudités

Jambon

Jambon de pays, crudités, sauce tomates fraîches

Poulet

Poulet tandoori, salade, tomates et concombre



3,00€

(140gr)

LES DESSERTS

Tartelette au chocolat, gingembre confit 3,50€

Tarte fine aux poires

Salade de fruits frais

Yaourt bio, compotée de pomme poires, amandes effilées 3,00€



LES PAINS

Pain Ciabattine (60 gr) 1,20€

Pain céréales (70 gr) 1,20€

Validation de la commande 72 h avant la livraison



*Les suppléments pour accompagner vos
formules
Plateaux-Repas, Lunch Box*



LES BOISSONS

Boissons	Prix € HT
Eau minérale 50cl	1,00€
Eau minérale 150cl	2,37€
Badoit 50cl	1,90€
Badoit 100cl	2,37€
Coca (canette 33cl)	1,32€
Bière Heineken (canette 33cl)	1,50€
Jus d'orange (canette 33cl)	1,50€
Thé (touillette/ sucrée / tasse)	1,50€
Café (touillette/ sucrée / tasse)	1,20€
Chocolat (touillette/ sucrée / tasse)	1,20€
Prosecco (vin blanc pétillant italien)	15,50€

LES PAINS et FROMAGES

prix HT

Pain Ciabattine (60 gr) **1,20€**

Pain céréales (70 gr) **1,20€**

Fromages 3,00€

Galette des rois Produit dans notre atelier

FRANGIPANE ou POMME

10 parts
22€HT

24 parts
52,00€ HT



Bûches de Noël Produit dans notre atelier



Corbeilles de fruits et légumes Produit dans notre atelier

A la disposition de vos salariés, nous préparons et livrons chaque jour des corbeilles de fruits.

Au service de vos collaborateurs nous assurons également la préparation et la livraison de paniers de fruits et légumes frais de saison.

En partenariat avec





RESTAURANT LE CASTEL



Toute l'équipe du Castel vous accueille du lundi au vendredi de 12h à 14h pour vous permettre de passer un moment convivial autour d'une cuisine gourmande.

Tous nos menus sont cuisinés dans nos ateliers.

Une salle d'une capacité de 60 couverts avec terrasse d'été
Organisation de repas pour groupes
Privatisation totale ou partielle
Nos formules : Prix en TTC



Plat unique	9.90€ttc
Entrée + plat ou plat + dessert	12.90€ttc
Entrée + plat + dessert	14.90€ttc

Adresse : 117 rue de la Couture d'Auxerre
92230 Gennevilliers



Tramway t1/méto 13 arrêt : Les Courtilles-Asnières-Gennevilliers
Accès Parking gratuit

Réservation au 01 47 92 17 52
ou par mail : restaurant@apei-bs.asso.fr



Tous nos produits sont cuisinés et préparés dans notre laboratoire selon les méthodes strictes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans ce secteur d'activité (HACCP*).

Tous nos emballages sont valorisables et peuvent être recyclés.

* Hazard Analysis Critical Control Point

=

Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise



Délai de commande :

Afin de pouvoir satisfaire vos demandes, merci de bien vouloir confirmer votre commande 72h avant la date de livraison.

Les prix de notre plaquette sont indiqués en € HT excepté les prix du restaurant qui sont en € TTC.

Dans notre carte, nous ne prenons pas en compte l'**installation** des buffets / cocktails.

Forfait Dressage : 20€ HT

Mise à disposition de personnel : 18€ HT / Heure

Mise à disposition du moniteur : 30€ HT / Heure

Frais de livraison :



LIVRAISON GRATUITE SUR GENNEVILLIERS	Zone 1	20 €
	Zone 2	25 €
	Zone 3	30 €
	Zone 4	40 €

Zone 1 : Asnières sur Seine, Colombes, Villeneuve la Garenne, , Épinay-sur Seine, Argenteuil...

Zone 2 : Aubervilliers, Saint Denis, Courbevoie, Levallois Perret, , Bezons, Nanterre, La défense, Puteaux, Neuilly-sur-Seine, Paris 17e, 18e...

Zone 3 : Bobigny, La Courneuve, Le Bourget, Drancy, Pierrefitte-sur-Seine, Ermont, Sartrouville, Saint Cloud, Suresnes, Boulogne Billancourt. Paris 1er, 2e, 3e, 4e, 8e, 9e, 10e, 11e, 19e, 20e...

Zone 4 : Montreuil, Vincennes, Ivry-sur-Seine, Montrouge, Issy-les-Moulineaux, Paris 5e, 6e, 7e, 12e, 13e, 14e, 15e, 16e...

Nos valeurs



Reconnaître, respecter et faire respecter les droits de toutes Personnes.

Faciliter l'intégration professionnelle et sociale des Personnes en situation de handicap mental.

Fournir aux enfants et adultes handicapés mentaux les meilleures conditions d'accueil de proximité tout au long de leur vie.

Accompagner et soutenir les familles des personnes handicapées mentales.

Concevoir et mettre en œuvre une politique de gestion reposant sur la rigueur, l'efficacité, la transparence.

Satisfaire à votre obligation d'emploi

Travailler avec nous, c'est associer logique économique et responsabilité sociale. En permettant aux personnes handicapées d'accéder au monde du travail, tout en réduisant le montant de votre contribution AGEPHIP ou FIPHFP.*

*L'AGEPHIP est l'Association de gestion du fonds pour l'insertion professionnelle des personnes handicapées dans les entreprises du secteur privé.
L' FIPHFP est le fonds pour l'insertion des personnes handicapées dans la fonction publique.

A.P.E.I de la Boucle de la Seine - E.S.A.T "Le Castel" 117 rue de la Couture d'Auxerre 92230 Gennevilliers
Tel : 01.47.92.17.52 - Fax : 01 47 98 20 78 - E.mail : esat-castel@apei-bs.asso.fr SIRET : 775 724 131 00211

A.P.E.I de la Boucle de la Seine - E.S.A.T. "Les Bouleaux" : 4 place du Village – 92230 Gennevilliers
Tél.: 01 47 56 16 09 - Fax : 01 47 56 15 22 - E.mail : esat-bouleaux@apei-bs.asso.fr - Siret 77572413100252- APE 8810 C

Direction Générale : 1, bd. Charles de Gaulle 92707 Colombes Cedex Tél. 01 42 42 19 91 - Fax 01 47 69 19 04 - E.mail : siege-social@apei-bs.asso.fr
Association déclarée n° 12004574 – Membre de l'U.N.A.P.E.I. reconnue d'utilité publique (décret du 30 aout 1963) – SIRET 775 724 131 00203 – APE 7010Z



Notre équipe commerciale vous conseille

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

01 47 56 16 09

01 47 92 17 52

Fax : 01 47 56 15 22

Mail : traiteur@apei-bs.asso.fr

ESAT Les Bouleaux
4 place du village
92230 Gennevilliers

ESAT Le Castel
117 rue de la couture d'Auxerre
92230 Gennevilliers