



E.S.A.T. "Le Castel"
Etablissement et Service d'Aide par le Travail

Leur projet de vie au cœur de nos actions

Vous souhaitez passer commande:

Appelez le 01.47.92.17.52
un devis vous sera envoyé

Frais de livraison:

gratuits à partir de 10 plateaux repas commandés
20,00 € HT (TVA 19,60 %) en dessous de 10 plateaux repas

Boissons:

Les boissons n sont pas comprises, possibilité d'en fournir en supplément:
ex:

eau plate, gazeuse (grande bouteille) : 1,50 € HT
jus de fruits, coca...(grande bouteille) : 2,00 € HT
Bordeaux rouge production ESAT : 15,00 € HT
(liste non exhaustive)

Le geste écologique:

Possibilité de fournir des plateaux repas totalement biodégradables:
plateaux & verres en pulpe issue du roseau
couverts en pulpe issue du maïs
serviettes en papier recyclé
Il suffit de la préciser à la commande

Les autres prestations:

Le Castel peut également vous proposer:
des cocktails
des buffets

A.P.E.I de Boucle de la Seine - E.S.A.T. "Le Castel" : 117, rue de la Couture d'Auxerre - 92230 Gennevilliers

Tél.: 01 47 92 17 52 - Fax : 01 47 98 20 78 - E.mail : esat-castel@apei-bs.asso.fr - Siret 775 724 131 00211 - 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

ESAT LE CASTEL - LES PLATEAUX REPAS - Septembre à Décembre 2009

<p align="center">SEMAINES</p> <p align="center"><u>38</u> 14 au 18 septembre</p> <p align="center"><u>44</u> 26 au 30 octobre</p> <p align="center"><u>50</u> 7 au 11 décembre</p>	LE SARTHOIS 17,50 €HT	LE MALOUIN 21,00 €HT	LE LIMOUSIN 17,50 €HT
	CELERIS REMOULADE	SAUMON FARCI	TARTARE DE COURGETTE
	BLANC DE POULET FINES HERBES PATES AUX TROIS COULEURS	PLEIN FILET DE SAUMONETTE DUO DE RIZ POMME DE TERRE VAPEUR	ROTI DE BŒUF HARICOT BEURRE EXTRA FIN
	FROMAGE TARTE DU CHEF	FROMAGE NID D'ABEILLE	FROMAGE TARTE DU CHEF
<p align="center">SEMAINES</p> <p align="center"><u>39</u> 21 au 25 septembre</p> <p align="center"><u>45</u> 2 au 6 novembre</p> <p align="center"><u>51</u> 14 au 18 décembre</p>	TERRE & MER 17,50 €HT	LE CHAROLAIS 21,00 €HT	LE LIMOUSIN 17,50 €HT
	TERRINE AUX DEUX POISSONS	ŒUF POCHE SALADE	TARTARE DE COURGETTE
	CHEKEN SALADE (poulet-mais-pomme-de-terre salade, œuf dur)	LANGUE DE BŒUF CAROTTE A LA CREME POMME DE T. PERSILLEE	ROTI DE BŒUF HARICOT BEURRE EXTRA FIN
	FROMAGE TARTE DU CHEF	FROMAGE MOUSSE 3 CHOCOLATS	FROMAGE TARTE DU CHEF
<p align="center">SEMAINES</p> <p align="center"><u>40</u> 28 sept. au 2 octobre</p> <p align="center"><u>46</u> 9 au 13 novembre</p> <p align="center"><u>52</u> 21 au 23 déc. (au soir)</p>	LE MARCO POLO 17,50 €HT	LE BRESTOIS 21,00 €HT	LE LIMOUSIN 17,50 €HT
	SALADE MARCO POLO	SALADE D'ARTICHAUD & SON TARTARE DE SAUMON	TARTARE DE COURGETTE
	POITRINE CUITE FUMEE RATATOUILLE	GIGOT DUO CHOUX FLEUR BROCOLIS	ROTI DE BŒUF HARICOT BEURRE EXTRA FIN
	FROMAGE TARTE DU CHEF	FROMAGE MOUSSE FRUIT	FROMAGE TARTE DU CHEF

ESAT LE CASTEL - LES PLATEAUX REPAS - Septembre à Décembre 2009

SEMAINES	LE FERMIER 17,50 €HT	LE GRECQUE 21,00 €HT	LE LIMOUSIN 17,50 €HT
<p align="center"><u>41</u> 5 au 9 octobre</p> <p align="center"><u>47</u> 16 au 20 novembre</p>	<p align="center">SALADE DE CHOUX AUX FRUITS SECS</p> <p align="center">JAMBON DE PAYS POIREAUX A LA CREME</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">TARTE DU CHEF</p>	<p align="center">CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</p> <p align="center">MARINADE D'ANCHOIS FARCIS A LA TOMATE</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">MOELLEUX AUX CHATAIGNES</p>	<p align="center">TARTARE DE COURGETTE</p> <p align="center">ROTI DE BŒUF HARICOTS BEURRE EXTRA FINS</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">TARTE DU CHEF</p>
SEMAINES	L'AUDOMAROIS 17,50 €HT	LE CHASSEUR 21,00 €HT	LE LIMOUSIN 17,50 €HT
<p align="center"><u>42</u> 12 au 16 octobre</p> <p align="center"><u>48</u> 23 au 27 novembre</p>	<p align="center">SALADE D'ENDIVE-POMME-RAISIN-NOIX</p> <p align="center">FILET DE POULET ROTI HARICOTS VERTS</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">COMPOTE DE POMME EN DES & SES RAISINS</p>	<p align="center">TERRINE DE CHEVREUIL</p> <p align="center">ROTI DE VEAU SALSIFIS PERSILLE</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">MOUSSE FRUIT</p>	<p align="center">TARTARE DE COURGETTE</p> <p align="center">ROTI DE BŒUF HARICOTS BEURRE EXTRA FINS</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">TARTE DU CHEF</p>
SEMAINES	LE LORRAIN 17,50 €HT	LE VOLAILLER 21,00 €HT	LE LIMOUSIN 17,50 €HT
<p align="center"><u>43</u> 19 au 23 octobre</p> <p align="center"><u>49</u> 30 novembre au 4 déc.</p>	<p align="center">CAROTTE RAPEE</p> <p align="center">PETIT SALE SALADE DE LENTILLES</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">TARTE DU CHEF</p>	<p align="center">ŒUF DE CAILLE-TOMATE CONFITE-MACHE</p> <p align="center">EMINCE DE FILET DE CANARD ANANAS GRILLE ASPERGE VERTE MARINEE</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">JOCONDE MANGUE PASSION</p>	<p align="center">TARTARE DE COURGETTE</p> <p align="center">ROTI DE BŒUF HARICOTS BEURRE EXTRA FINS</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">TARTE DU CHEF</p>