



TRAITEUR

AVRIL 2024



Plateaux repas - Karrément gourmands
Komptoirs - Apéro et fraîcheur
L'Épicerie des Tokés
Tokés Chef - Cuisine pédagogique



vyv³ | Ile-de-France

ESAT Noël Le Gaud

7 rue Voltaire

92800 PUTEAUX

contact@lestokes.com

06 49 26 86 70





Maquette : **Anouk Garin**
<https://anouknouk.fr/>
anoukgarin.maquettiste@gmail.com



KI SOMMES-NOUS ?

Donner de la mémoire à l'éphémère....

Une équipe de passionnés fait vibrer vos papilles et innove chaque jour pour se réinventer et se fixer de nouveaux défis. **Nos valeurs se retrouvent dans l'assiette, avec du 100 % fait maison, des produits frais et de saison, des herbes de notre potager, des matières recyclables et de la formation en continu pour montrer que l'on peut être différent ET compétent.** L'Établissement et Services d'Accompagnement par le Travail (ESAT) **Noël Le Gaud** est un établissement social de l'économie sociale et solidaire et un lieu à production commerciale. Appartenant au groupe Vyv et à l'entité gestionnaire Vyv3 Ile-de-France, il accueille et accompagne 30 personnes en situation de handicap par une formation et une inclusion professionnelle et sociale.

Notre atelier **Les Tokés** confectionne chaque jour une centaine de repas pour d'autres établissements. Nous proposons également une salle avec cuisine intégrée pour vos formations, séminaires, team building, avec possibilité d'ateliers interactifs avec notre chef ou nôtre pâtissière et déjeuners sur place. Nous confectionnons aussi des plateaux repas en livraison pour les entreprises, des **Komptoirs** à livrer dans vos bureaux ou chez vous et de la vente sur place et par correspondance de biscuits et de produits d'épicerie. Toutes nos commandes sont préparées en fonction de vos envies, n'hésitez pas à demander ce qui n'est pas à la carte !





omptoirs

Komment ? et Kombien ?



LES + DES TOKÈS

PERSONNALISATION :

- * Les desserts peuvent être logotypés au nom de votre entreprise, association ou de l'évènement.



Nous sommes en capacité d'établir un devis en fonction de vos envies, n'hésitez pas à demander des extras si vous ne trouvez pas ce qui vous convient, nous sommes ouverts à toute demande en dehors de notre carte car nous faisons toutes nos préparations entièrement maison.

Usuellement, afin de sortir un peu du cadre classique des déjeuners/dîners et apporter un cadre convivial, nous proposons des **Komptoirs** c'est à dire des planches à partager avec un système de pince individuelle afin d'être « covid friendly ».

Notre matériel événementiel est 100 % recyclable et nos préparations établies en partenariat avec des artisans locaux pour ce qui est du fromage et de la charcuterie.

Découvrez nos **pièces salées maison** : mini burgers, cakes féta tomates séchées, verrines saumon avocat et crème de mascarpone, mini Klub sandwiches au pain maison, makis de saint-jacques ou tout autre envie sur mesure en finger food.....4,00 €/pièce*

↳ Voir toutes nos pièces à la page 7 **Cocktails Kombos**



Nous pouvons également vous proposer une **prestation de service en salle** à un tarif forfaitaire en fonction de l'évènement. Une équipe dédiée de travailleurs en situation de handicap encadrés par des travailleurs sociaux, professionnels de la restauration effectue le service, le débarrassage et nettoie les locaux.



* Tarifs HT.

Komptoirs à partager



Terroir

Un Komptoir proposant une sélection de charcuteries OU de fromages affinés pour 10 personnes environ.

Charcuteries Jambon vendéen, Jambon Noir de Bigorre, Saucisson au poivre, Saucisson aux herbes, Chorizo iberico, cornichons et confiture d'oignons maison.

Fromages Cantal, Comte, beaufort, palet de chèvre frais aux algues, brebis corse et crème de marrons, fruits secs.

Komptoir charcuteries fines 12,00 €/personne/komptoir*

Komptoir fromages affinés 14,00 €/personne/komptoir*



Mezze

Un Komptoir proposant gressins et crackers maison, tapenade d'olives noires, houmous de pois chiches et houmous de betteraves, chips de patates douces maison et tartinable butternut coco.

Komptoir mezze 5,00 €/personne/komptoir*

Konvivial - Bien être

Un Komptoir proposant une sélection de fruits frais et secs OU de crudités de saison pour un moment 100 % nature.

Komptoir Krudités de saison 4,50 €/personne/komptoir*

Komptoir fruits frais et secs 5,50 €/personne/komptoir*

Sukré

Un Komptoir sous forme de planche de mini desserts composé de Makaron Toké (framboise, citron, pistache chocolat) et deux autres choix parmi : tartelettes poires amandes, tartelettes citron, mini moelleux chocolat, panacotta pistache ou panacotta mangue coco.

Komptoir sukré logotypé 4,00 €/pièce*



LES BOISSONS

- * Soda, soda light, soda zéro, limonade, et autres sodas 5,00 €*
 - * Jus de fruits (orange, pomme, multivitaminé) 4,00 €*
 - * Eau plate ou eau gazeuse 3,00 €*

* Tarifs HT.

Cocktails Kombos



Sur le pouce en finger food,
découvrez nos formules
de pièces individuelles
à déguster debout !!

Amuse bouche 18,00 €/personne
5 pièces (minimum 30 personnes) parmi :

Salé Verrine piémontaise au jambon de dinde | Verrine purée de carottes, poulet | Verrine betterave, mousse de chevre frais | Cake tomates séchées feta | Croque monsieur de dinde | Verrine crudités et sauce fromagère | Samoussa légumes, crevettes basilic ou poulet | Klub sandwich végétarien | Wrap de légumes de saison | Wrap saumon, crème d'aneth | Wrap au poulet | Mini tartelette à l'oignon | Mini quiche ricotta épinards | Mini tortilla espagnole | Mini brochette tomates cerises et mozzarella buffala | Mini feuilleté fromage | Brochette tzatziki | Mini bruschetta tomate, mozzarella, basilic | Mini bruschetta poivrons grillés marinés, jambon de parme

Sucré Financier nature | Mini mœlleux citron | Mini chou chantilly | Mini mœlleux nature | Mini tartelette poire bourdaloue



Apéritif copieux 31,00 €/personne
9 pièces (minimum 30 personnes) parmi :

Salé Cromesquis de volaille | Mini tartelette légumes, curcuma | Maki de Saint-Jacques aux légumes | Verrine saumon, avocat, crème mascarpone | Bouchée de viandes froides sauce mayonnaise et tartare maison | Mini klub sandwich poulet au pain de mie maison | Verrine confiture de tomates, crème de thon | Verrine gambas sautées à l'ail et au persil compotée de mangue | Bagel saumon | Bagel tomate, mozzarella buffala | Mini quiche lorraine de dinde | Mini focaccia reine (jambon de dinde, champignons, origan) | Mini bruschetta tomate, mozzarella, basilic | Mini bruschetta poivrons grillés marinés, jambon de parme

Sucré Mini tartelette chocolat | Mini tartelette citron | Mini mœlleux chocolat | Mini mœlleux pistache | Mini chou crème pâtissière | Mini cupcake à la framboise, chantilly vanille | Mini cupcake nature, chantilly chocolat | Mini pavlova fraise

Cocktail déjeunatoire ou dînatore
..... 52,00 €/personne
15 pièces (minimum 10 personnes) parmi :

Salé Bouchée de Saint-Jacques au beurre blanc maison | Bouchée de charcuterie | Bouchée de fromage frais affiné | Foie gras sur toast de pain d'épices et chutney d'oignons | Empanadas aux légumes thon ou poulet | Burger américain et son ketchup maison | Verrine de homard assaisonné et compotée de mangue | Verrine de thon rouge mariné aux herbes fraîches | Croustillant de foie gras | Klub sandwich saumon, crème de curry | Bouchée de magret de canard sucré salé | Maki de Saint-Jacques sauce aigre douce | Maki de légumes sauce aigre douce

Sucré Bouchée de fruits frais et brochette fruits sec | Macaron (framboise, chocolat, pistache, citron) | Mini flan pâtissier | Panna cotta pistache, cassis, ou coco mangue | Mini mœlleux chocolat, confiture piment espelette



* Prix hors taxes



BisKuiteirie des Tokés

A l'occasion des fêtes de fin d'année ou de tout autre évènement, nos paniers et gourmandises régaleront vos papilles, toujours 100 % maison, sans colorants ni conservateurs et la touche Toké



TOUTE L'ANNEE... PANIERS GOURMANDS / BISKUITS ou KONFISERIES

PANIERS GOURMANDS

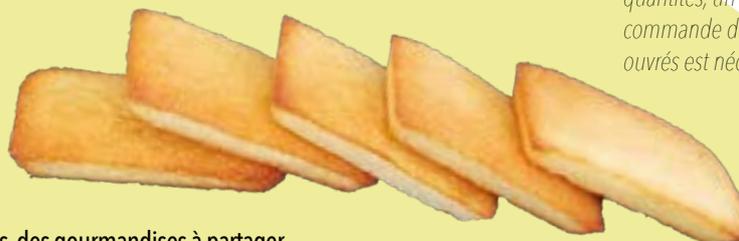
- * Biskuits Mix 20,00 €*
10 cookies, 10 sablés, 10 spritz
- * Spritz Tout Choko 32,00 €*
10 spritz, 10 mendiants, 100 gr de truffes, 1 cake tout choko glacé rochers
- * Le Sukré Gastronomik 64,00 €*
10 cookies, 10 sablés, 10 spritz, 10 mendiants,
1 pain d'épices, 1 cake cassis/pistaches, 1 cake tout choko,
12 pâtes de fruits, 100 gr de rochers, 100 gr de truffes

BISKUITS ou KONFISERIES

Ballotin de 10 pièces ou par 100 g**

- 1 Variete au choix :
- * Cookies, sablés diamants, pâtes de fruits (passion ou fruits rouges) 8,50 €*
- * Spritz Tout Choko, Financiers (amandes ou pistache) ... 9,50 €*
- * Mendiants par 100g 10,00 €*

* Tarifs HT Commande minimum 5 paniers ou 20 ballotins de biscuits.
** Au-dessus de ces quantités, un délai de commande de 7 jours ouvrés est nécessaire.



... **ET EN SAISON** : chaque année, nous créons et réinventons des gourmandises à partager et/ou offrir, confitures, pâte à tartiner maison et autres douceurs pour les évènements qui célèbrent la gastronomie française ou qui défendent nos valeurs et les vôtres !!!

Janvier ➔ Epiphanie ; février ➔ Chandeleur ; mars ➔ Journée internationale des droits de la femme ; avril ➔ Pâques ; mai ➔ Fêtes de mères ; juin ➔ Fête des pères ; octobre ➔ Octobre rose ; décembre ➔ Journée internationale du handicap...



Chef

Kuisine pédagogique

Mise à disposition de la salle de l'établissement sur devis pour vos déjeuners et/ou animations culinaires. Apprendre une recette à déguster le jour même ou participer à un jeu culinaire avec nos travailleurs en situation de handicap.



Notre équipe peut aussi se déplacer dans vos locaux avec le matériel nécessaire



Livraisons

Organisme agréé par la Direction Départementale de la Protection des Personnes (DDPP) et soumis à la norme Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
Toutes nos préparations sont confectionnées et livrées dans le respect de la chaîne du froid avec maintien de nos réalisations à une température basse et livraison en camion frigorifique ou caissons isothermes réfrigérés.

TARIFS LIVRAISON

Secteur	Tarifs*	Secteur	Tarifs*
Puteaux/La défense	22,00 €	93	55,00 €
75	38,00 €	95	65,00 €
92	45,00 €	78/77/ 91	90,00 €
94	49,00 €	* Tarifs HT	





ontribution

La loi fixe à tout établissement privé ou public une obligation d'emploi direct d'au moins 6% de travailleurs en situation de handicap (OETH).
Faire appel à notre établissement vous permet de déduire nos prestations de votre contribution brute et diminuer ainsi vos taxes obligatoires en faveur de l'inclusion professionnelle des personnes en situation de handicap.



agefiph

ouvrir l'emploi
aux personnes handicapées



RECOMMANDATIONS

"Superbe collaboration, l'équipe est très réactive et tous les plateaux repas ont été grandement appréciés. Il y a beaucoup de soins et de recherches apportés dans les menus, c'est à la fois original mais une valeur sûre !"

FERREIRA Sandra,
Office Manager - NTT CLOUD

"Très bon contact avec une équipe à l'écoute et qui s'adapte, installation et rangement nickels, délicieux biscuits, apéro sans alcool au top."

ROHRBACH Mélodie,
Chargée d'études en Ingénierie Sociale - ALFI

"Un vrai fournisseur de proximité, à l'écoute ! Les plateaux sont copieux et délicieux nous disent nos stagiaires en formation !
Bravo à l'équipe."

BICHET Anne Laure,
Responsable RH - POMME DE PAIN