

Les Tokés

TRAITEUR

NOËL 2024



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



vyv³ | Île-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'Etablissement 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 notre cheffe de partie et déjeuners sur place. Nous confectionnons aussi des plateaux repas en livraison pour les entreprises, des **Komplairs** à livrer dans vos bureaux ou chez vous et de la vente sur place et en livraison de biscuits. Toutes nos commandes sont préparées en fonction de vos envies, n'hésitez pas à demander ce qui n'est pas à la carte !



Plateaux repas

Tous nos plateaux repas sont 100 % fait maison, dans des contenants recyclables et fabriqués en France.
Le pain et une bouteille d'eau de 33 cl sont inclus dans les plateaux



LE PLATEAU DU JOUR

*Des envies de saison, de la créativité
et des nouvelles recettes quotidiennes*

Entrée, plat, fromage et dessert du jour
selon arrivage du frais 22,00 €*

Le Pik Nik 28,00 €*

*À déguster du bout des doigts ou sur le pouce
mais en prenant le temps de savourer*

- * Pot de rillettes à tartiner de l'épicerie des Tokés
- * Klub sandwich au pain Toké pickles maison et Chips maison de patates douces
- * Allumettes de Tomme Corse et crème de marrons **BIO**
- * Salade de fruits frais et biscuit Toké.

LUNCH BOX

Salade de saison,
mini sandwich, dessert
et bouteille d'eau en verre
de 50 cl 16,00 €*

Le Krudivore 25,00 €*

*Presque vegan mais pas tout à fait, le plein
de vitamines et de minéraux gourmands*

- * Petit pot d'houmous Toké au cumin et ses crackers maison
- * Toké bowl de crudités de saison et saumon fumé
- * Saint Maur de Touraine et son petit pot de miel des ruches de Puteaux
- * Muffin pommes bananes.

LE PLATEAU CUISINE DU MONDE

*Asie, Afrique du Nord, Afrique de l'Ouest,
Amérique du Sud 25,00 €**

Le Bistronomik 32,00 €*

Kréatif et tout sauf académik !!

- * Foie gras maison au cognac, confiture de figues et noix **BIO** et toast de pain d'épices Toké
- * Wok de bœuf supérieur et ses légumes de saison
- * Brie aux truffes
- * Makaron Toké aux fruits et chocolat blanc Valrhona.



* Tarifs Hors taxes

* Minimum de commande de 6 plateaux repas par variété.

Plateaux du jour, choix entre viande poisson et végétarien :
commande 48 h à l'avance.

Autres plateaux : commande 3 jours ouvrés à l'avance.



omptoirs

Komment ? et Kombien ?



LES + DES TOKÈS

PERSONNALISATION :

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



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*

Pièces salées viande ou poisson.....4,00 €/pièce*

Pièces végétariennes3,00 €/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'événement. 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.

omptoirs à partager

Terroir

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

Charcuteries Jambon vendéen, Jambon de pays, 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 mezza 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 cumin, poulet | Verrine betterave, mousse de chevre frais | Cake tomates séchées feta | Croque monsieur de dinde | Verrine crudités et sauce fromagère | Samoussa légumes ou 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 | Mini bruschetta tomate, mozzarella, basilic | Mini bruschetta poivrons grillés marinés, jambon de pays

Sucré Financier nature | Mini mœlleux citron | Mini choux chantilly | Mini mœlleux nature | Mini tartelette poire bourdaloue | Verrine mousse au chocolat



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

Salé Cromesquis de volaille | Mini tartelette légumes, curcuma | Batbout thon maïs | Wrap poulet | Verrine saumon, avocat, crème mascarpone | 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 choux salé à la rilette aux deux saumons

Sucré Mini tartelette chocolat | Mini tartelette citron | Mini mœlleux chocolat | Mini mœlleux pistache | Mini choux crème pâtissière | Mini cupcake à la framboise, chantilly vanille | Mini cupcake nature, chantilly chocolat | Mini pavlova fraise | Macaron au miel et fleur d'oranger

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

Salé Bouchée de Saint-Jacques au beurre blanc maison | Foie gras sur toast de pain d'épices et chutney d'oignons | Empanadas aux légumes ou 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 mayonnaise maison wasabi | Maki de légumes sauce aigre douce

Sucré Bouchée de fruits frais et brochette de fruits secs | Macaron (framboise, chocolat, pistache, citron) | Mini flan pâtissier | Panna cotta pistache, cassis, ou coco mangue | Mini mœlleux chocolat, confiture piment espelette | Cheesecake aux speculoos et caramel au beurre salé | Mini tiramisu | Mini pavlova fraise | Mini Paris Brest | Mini royal au chocolat | Namura amande | Baklava pistache | Briouates noisettes et miel | Pastel de nata | Mousse de fruits rouges et biscuit craquant



* 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

CHRISTMAS BOX

* Mini cake à la pistache et à la praline rose,
10 minis financiers nature et 8 meringues suisses 9,90 €*
10% de réduction dès 100 unités commandées

MENU DE NOËL



Du 2 au 18 décembre à déjeuner, chouchoutez vos collaborateurs avec notre menu spécial fêtes, livraison offerte à Paris et petite couronne

- * Mini choux salé à la rillette au deux saumons, mesclun de salade
- * Souris d'agneau de 5H, et ses petits légumes d'hiver, jus corsé OU Steak d'espardon mariné aux herbes grillé à la plancha, jus citronné
- * Comté et petit pain individuel
- * Bûche maison au chocolat

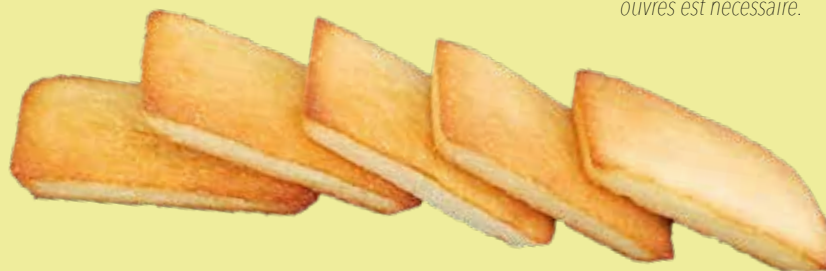
..... 35,00 €*
△ Réserveation avant le 18/11

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.





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

"Lors de notre événement pour réunir certaines parties prenantes dans notre démarches RSE, nous avons organisé un buffet avec service pour sensibiliser sur l'inclusion.

Grâce à la bienveillance et au professionnalisme de l'équipe des Tokés, nous avons passé un excellent moment, chaleureux et convivial."

Mme ALPANDE,
BMA Group

"J'ai commandé plusieurs plateaux pour une formation.

Les repas ont été très appréciés des participants. Bravo au chef !"

Mme BOUR,
OGIC Méditerranée

"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