Les Tokés

TRAITEUR SOLIDAIRE

Plateaux repas | Karrément gourmands
Komptoirs | Apéro et fraicheur | L'Épicerie des Tokés
Tokés Chef | Kuisine pédagogique

Printemps-Été 2025

AGRÉMENT ENTREPRISE SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

vyv 3 | Île-de-France

ESAT Noël Le Gaud
7 rue Voltaire - 92800 PUTEAUX
contact@lestokes.com - 06 49 26 86 70

» **Jérémy Verdier, chef de cuisine et Aminata Gumaneh, cheffe de partie**

Maquette : **Anouk Garin**
anoukgarin.maquettiste@gmail.com

QUI 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 **Komptoirs** 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 !

vyv3 | Île-de-France
ESAT Noël Le Gaud - 7 rue Voltaire - 92800 PUTEAUX - 06 49 26 86 70 - contact@lestokes.com

Plateaux repas

Le pain et une bouteille d'eau en carton recyclable de 50 cl sont inclus dans les plateaux ainsi que des couverts compostables et des assaisonnements.

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 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 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 OU sandwich, dessert, bouteille d'eau 50 cl en carton recyclable ..... 16,00 €*

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.

Komptoirs

Komment ? et Kombien ?

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.

LES + DES TOKÉS

PERSONNALISATION :

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

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 végétariennes .....3,00 €/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 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*

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*

Mezze

Komptoir Mezze : tapenade d'olives noires, houmous de pois chiches, caviar d'aubergine et tartinable de poivrons verts.

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*

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 en verre..... 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 Navette à la mousse de thon | Mini verrine gaspacho tomate-concombre | Mini tartelette aux légumes | Financier salé au chèvre et au miel | Mini tartelette à l'oignon

Sucré Verrine crumble pommes ou poires | Tartelette à la noix, caramel au beurre salé | Mini choux à la crème pâtissière | Mini moelleux citron | Mini panna cotta mangue ou pistache

Apéritif copieux ..... 31,00 €*/personne

9 pièces (minimum 30 personnes) parmi :

Salé Brochette tayaki | Burger américain, viande hachée, cheddar et son ketchup maison | Panna cotta de courgettes | Panna cotta tomates, chantilly basilic | Mini quiche aux légumes de saison | Verrine saumon, avocat, crème mascarpone | Brochette de légumes de saison rôtis au miel | Cromesquis de volaille | Croustillant de risotto

Sucré Mini muffin à la banane et pépites de chocolat | Mini tartelette poire Bourdaloue | Mini cupcake vanille et fruits de la passion | Mini verrine mousse au chocolat | Mini tartelette aux fruits | Perle de coco | Mini moelleux chocolat | Cheesecake aux spéculoos et caramel au beurre salé | Mini tiramisu | Popcakes maison façon sucette

Entre-deux ..... 44,00 €*/personne

13 pièces (minimum 40 personnes) parmi :

Salé Mini gratin dauphinois pommes de terre, patates douces | Cannelloni à la crème de champignons | Verrine gambas sautées à l'ail et au persil, compotée de mangue | Mini club sandwich poulet au pain de mie maison | Mini tartelette champignons et fromage ail et fines herbes | Samoussa aux légumes, crevettes-basilic ou poulet | Empanadas aux légumes, thon ou poulet | Mini quiche ricotta-épinards | Mini gratin de courgette et cumin | Tartelette ricotta, basilic et asperges vertes | Club sandwich végétarien | Brochette de crevettes persillées et mangue

Sucré Tuile chocolat, chantilly maison | Assortiment de mini tartelettes Tokés | Cigare de banane | Tartelette au chocolat | Mini choux chantilly | Brochette de fruits frais | Brochette de fruits secs | Financier nature ou pistache | Éclair citron meringué | Mini tartelette citron | Mini cupcake nature, chantilly chocolat | Mini royal au chocolat

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

..... 52,00 €*/personne

15 pièces (minimum 10 personnes) parmi :

Salé Raisin caramélisé, magret de canard façon pomme d'amour | Cupcake au saumon fumé et herbes fraîches | Maki de canard au pesto, chèvre et roquette | Petit bateau de radis noir mariné, ricotta-épinards | Mini choux salé à la rillette aux deux saumons | Bouchée Saint-Jacques au beurre blanc maison | Verrine de thon rouge mariné aux herbes fraîches | Foie gras sur toast de pain d'épices et chutney d'oignons | Maki de Saint-Jacques au wasabi maison | Navette tomatée, mousse de basilic | Club sandwich à la crème de curry | Mini tartine de patate douce rôtie, fromage de chèvre et miel | Pipette de sèche, tomate confite et jus vert aillé | Verrine purée de carottes

Sucré Millefeuille revisité | Les tendresses | Truffe passion | Macaron miel et fleur d'oranger | Mini Paris-Brest | Mini pavlova exotique | Mini flan pâtissier, pastel de nata | Baklava pistache | Briouate noisettes et miel | Merveilleux à la crème de marron | Macaron (chocolat, pistache ou citron) | Brochette d'agrumes | Namura amande | Brioche façon pain perdu

** Prix hors taxes*

BisKuiterie 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

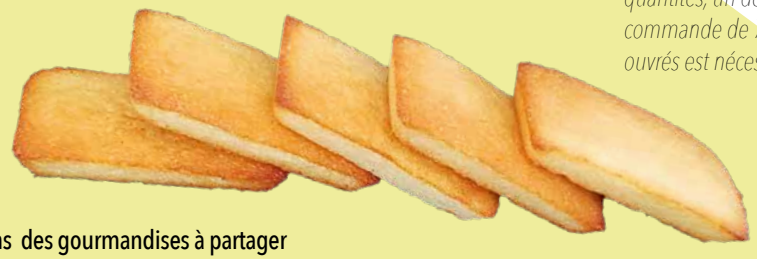
BISKUITS OU KONFISERIES

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…

Tokés Chef

Team building

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

+ Notre équipe peut aussi se déplacer dans vos locaux avec le matériel nécessaire pour un cours de cuisine interactif

Toké Tonik

LES VERGERS DE GALLY

Réalisation de smoothies et jus de fruits frais sur votre site en partenariat avec les Vergers de Gally. Découvrez les recettes Tokés et offrez un moment healthy à vos collaborateurs !

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	

CARTON PLEIN®

Pour prendre soin de notre planète et rester fidèles à nos valeurs, nous nous associons à **CARTON PLEIN** pour effectuer certaines de nos livraisons en VÉLO.
CARTON PLEIN est une association d'insertion sociale et professionnelle qui forme et accompagne vers l'emploi des personnes en situation d'exclusion.

Kontribution

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

ars Agence Régionale de Santé Île-de-France

Votre contact,
Rosalie Gaillardet Directrice

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

vyv3 | Île-de-France
ESAT Noël Le Gaud - 7 rue Voltaire - 92800 PUTEAUX - 06 49 26 86 70 - contact@lestokes.com