



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

» Automne-Hiver 2025



vyv³ | Île-de-France

ESAT Noël Le Gaud

7 rue Voltaire - 92800 PUTEAUX

contact@lestokes.com - 06 49 26 86 70





» Jérémie Verdier, chef de cuisine
et Aminata Gumaneh, cheffe de partie



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 !



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 24,00 €*

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 OU sandwich, dessert, bouteille d'eau 50 cl en carton recyclable 18,00 €*

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 TOKÉS

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 fête 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.



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*



Mezze Végétarien

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*

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 sucré 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 en verre..... 3,00 €*

* Tarifs HT.



Cocktails Kombos

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

Salé Muffin betterave chèvre | 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 | Croustilles de volaille | Croustilles de bœuf

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 Burger de poisson sauce tartare | 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 potimarron et cèpes | Club sandwich végétarien | Brochette de crevettes persillées et mangue

Sucré Tuile chocolat, chantilly maison | Assortiment de mini tartelettes Tokés | Verrine mousse de citron vert | Tartelette au chocolat | Mini choux chantilly | Verrine charlotte aux poires | Brochette de fruits secs | Financier nature ou pistache | Muffin à la myrtille | Mini tartelette citron | Mini cupcake nature, chantilly chocolat | Crumble aux pommes caramélisées | Tuile pistache chantilly

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 | Maffé de bœuf à l'arachide | 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 | Mini bouchée d'encornet au curry | Navette tomate, mousse de basilic | Verrine parmentier de canard à l'ancienne | Mini tartine de patate douce rôtie, fromage de chèvre et miel | Pipette de sèche, tomate confite et jus vert aillé | Tataki de thon mariné à la sauce soja

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



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

- * Biscuits Mix 20,00 €*
10 cookies, 10 sablés, 10 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 Variété 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.

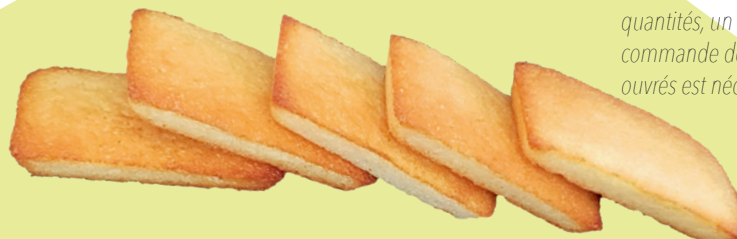


CHRISTMAS BOX



- * Composée de : 1 Mini pain d'épices à partager,
1 Tuile amande, 1 Craquelin pistache, 1 Craquelin citron,
Meringues 11,50 €/pièce*

Commande 20 unités minimum avant le 15/11/2025



... 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 culinaires. 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





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	



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.



» 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