



Angélique CHAUVEAU ➞
Travailleuse Toké

Guillaume ROITER
Travailleur Toké



➤ 2026

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



vyy | Île-de-France

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





Maty LO 
Travailleuse Toké

Alexandre GALLET 
Travailleur Toké



Julien LAROSE 
Travailleur Toké



I 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 26,00 €*

Le Krudivore 27,00 €*

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.



* 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.

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.

Le Bistronomik

..... 32,00 €*

Krétatif 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.

LUNCH BOX

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

Cromesquis de volaille panure maison





Komptoirs

Komment ? et Kombien ?



Komptoir fruits frais et secs

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.

Composez votre propre sélection ! Toutes nos pièces sont disponibles à l'unité pour créer le cocktail qui vous ressemble :

Pièce salée viande ou poisson et pièce sucrée 4,50 €/l'unité*

Pièce salée végétarienne 4,00 €/l'unité*

→ 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.

Mezze de tartinables végétariens

Tartelette bourdaloue poires amandes



* 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, cavier 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 sukré logotypé 4,00 €/pièce*



 Samoussas végétariens et sablés au parmesan

LES BOISSONS

* Soda, soda light, soda zéro, limonade, et autres sodas 5,90 €*

* Jus de fruits (orange, pomme, multivitaminé) 5,50 €*

* Eau plate ou eau gazeuse en verre 4,00 €*

Bouteilles en verre ou carton recyclable

* Tarifs HT.



Financier en trompe œil «éponge»

Cocktails Kombos



Végé

- * Mini navette tomatée, mousse de basilic pain maison
- * Mini tartelette légumes de saison
- * Mini feuilleté pesto tomates séchées ou tapenade d'olives noires
- * Mini brochette de légumes de saison rôtis au miel
- * Mini tartine de poivrons grillés et mozzarella AOP
- * Mini bat bout végétarien
- * Mini wrap crudités de saison et fromage frais
- * Financier chèvre miel
- * Sablé breton au parmesan
- * Samoussa ricotta épinards



SERVICE EN SALLE

Selection de pièces chaudes disponibles uniquement avec notre forfait de service en salle, cuisson minute.

- * Bouchée de Saint-Jacques au beurre blanc maison
- * Mini Foie gras sur toast de pain d'épices et chutney d'oignons
- * Mini verrine parmentier de canard à l'ancienne
- * Mini verrine de velouté de butternut à l'huile de truffe
- * Mini gratin de courgettes au cumin
- * Cromesquis de volaille sauce maison



Cuillères comestibles au saumon et végétariennes

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

Carné

- * Mini burger steak haché de bœuf cheddar ketchup maison
- * Mini croquemonsieur jambon de dinde emmental
- * Mini bat bout poulet crème de curry
- * Mini klub sandwich pain maison crème de poulet mariné
- * Empanadas bœuf oignons caramélisés
- * Samoussa bœuf champignons de Paris

Pêché

- * Mini chou salé à la rillette aux deux saumons
- * Mini Verrine de thon rouge mariné aux herbes fraîches
- * Mini feuilleté au saumon et fromage ail et fines herbes
- * Mini verrine saumon, avocat crème de mascarpone
- * Mini verrine gambas et dés de mangue
- * Empanadas au thon et épices

TARIFS

Amuse-bouche

5 pièces (minimum 30 personnes)
..... 19,90 €*/personne

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

9 pièces (minimum 30 personnes)
..... 34,90 €*/personne

Le Rendez-vous des Gourmets

15 pièces (minimum 10 personnes)
..... 52,00 €*/personne

* Prix hors taxes

Sukré

- * Mini verrine crumble pommes ou poires
- * Mini chou à la crème pâtissière
- * Mini pana cotta mangue ou pistache
- * Mini muffin à la banane et aux pépites de chocolat
- * Mini tartelette poire Bourdaloue
- * Mini verrine mousse au chocolat
- * Mini moelleux au chocolat
- * Mini brochette de fruits de saison

- * Cheesecake aux spéculoos et caramel au beurre salé
- * Pop cake maison façon sucette
- * Financier nature ou pistache
- * Macaron chocolat ou framboise ou citron ou pistache
- * Merveilleux à la crème de marrons ou praliné
- * Cookies
- * Spritz tout choko

Toutes nos pièces en dehors de la planche de charcuterie sont proposées sans porc et sans graisse animale. Possibilité de viande kasher ou halal sur demande.

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 22,00 €*
10 cookies, 10 sablés, 10 spritz
- * Duo Choko Amandes 49,00 €
10 spritz nappage chocolat, 10 craquelés au chocolat,
10 croquettes aux amandes, 100 grammes de truffes chocolat,
1 cake 6 personnes Chocolat glaçage rochers
- * Sukré gastronomik 69,00 €
10 madeleines, 10 cookies, 10 sablés, 10 chouquettes,
10 tuiles amandes, 10 mini muffin pépites de chocolat,
100 grammes de rochers chocolat, 1 cake 6 personnes
praline rose, 1 cake 6 personnes tout choko

BISKUITS OU KONFISERIES

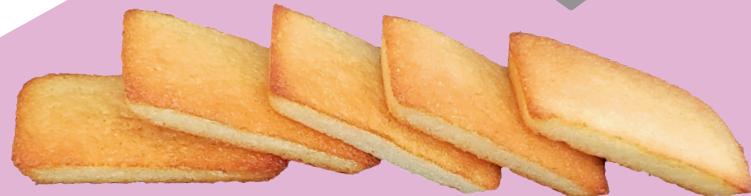
Ballotin de 10 pièces ou par 100 g**

1 Variete au choix :

- * Cookies, sablés diamants, pâtes de fruits passion ou fruits rouges (6 semaines de délai avant commande pour séchage) 9,90 €*

- * Spritz Tout Choko, Financiers (amandes ou pistache) 11,50 €*

Financiers amandes



... ET EN SAISON : chaque année, nous créons et réinventons des gourmandises à partager et/ou offrir 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...

* Tarifs HT Commande minimum 5 paniers ou 20 ballotins de biscuits.

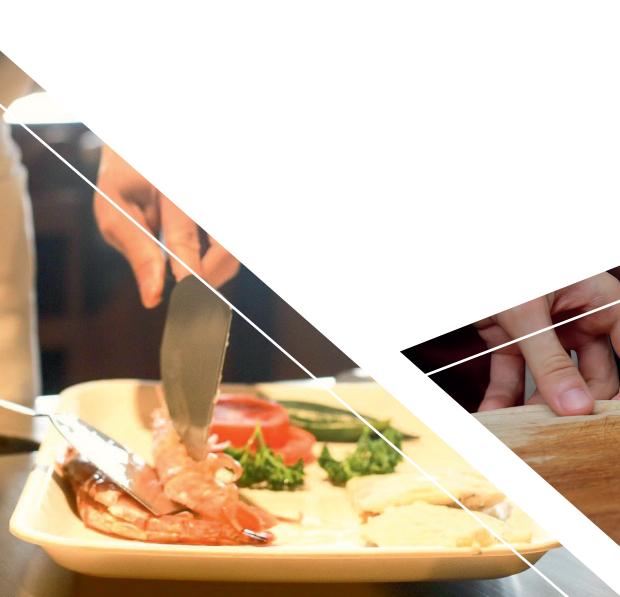
** Au-dessus de ces quantités, un délai de commande de 7 jours ouvrés est nécessaire.

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





Livrailles

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.



➤ 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