



**Des repas
savoureux
et prêts
à partager**



**PRODUITS
DE SAISON**



**ENGAGEMENT
SOCIAL**



**LIVRAISON
INCLUSE**



**EMBALLAGES ÉCO
RESPONSABLES**

TRAITEUR

**à emporter
ou en livraison**





LES PLATEAUX REPAS



IDÉAL POUR VOS RÉUNIONS, FORMATIONS & DÉJEUNERS PROFESSIONNELS

19,64 € TTC
17,85 € HT



Plateau en bagasse - biodégradable et compostable

- Entrée fraîche de saison
- Plat (viande, poisson ou végétarien)
- Garniture ou salade composée

- Fromage
- Dessert gourmand
- Pain individuel et eau 0.5 L

..... AU CHOIX TOUTE L'ANNÉE



ENTRÉE

Chou blanc aux lardons
Carottes râpées citronnées
Céleri rémoulade



FROMAGE

Duo de fromages
Yaourt nature



PLAT & GARNITURE

Poisson blanc
Rôti de boeuf, dinde ou porc
Oeufs durs salade

Salade piémontaise
Salade pâtes au surimi
Taboulé



DESSERT

Éclair au chocolat
Paris-Brest
Tarte aux pommes
Flan pâtissier
Salade de fruits



AU FIL DES SAISONS



PRINTEMPS

- Macédoine de légumes
- Radis - beurre
- Quiche au thon - tomate
- Salade de lentilles
- Fraises au sucre
- Fromage blanc au miel



AUTOMNE

- Betteraves rouges à l'échalote
- Champignons à la grecque
- Quiche lorraine
- Salade p. de terre/oignons
- Pomme, Poire ou Raisin



ÉTÉ

- Tomates mozzarella
- Melon
- Concombre à la crème
- Quiche légumes du Tian
- Légumes du soleil
- Pêche ou Nectarine



HIVER

- Coleslaw
- Artichaut en vinaigrette
- Quiche au fromage
- Salade boulghour/lentilles/cranberries
- Potage de légumes
- Clémentines ou ananas

ÉLABORÉS AVEC SOIN



Produits frais, recettes maison et de saison

ÉQUILIBRÉS



Des repas complets et savoureux

PRATIQUES



Livrés prêts à déguster, où que vous soyez

LES PLATEAUX SIGNATURE

Une offre pensée pour vos événements où qualité rime avec élégance.
Plateau prestige recyclable ou plateau en bagasse biodégradable et compostable

27,31 € TTC
24,83 € HT



Entrée raffinée

Plat gourmet



Fromage affiné



Dessert gourmand



ENTRÉE

Pâté en croûte Richelieu
Chiffonnade de carpaccio de boeuf
Légumes du soleil au vinaigre de Xérès
Saumon fumé



PLAT
PRINCIPAL

Filet mignon de porc
Tartare de Saint-Jacques
Salade d'oeuf poché
Gigot d'agneau



FROMAGE

Sélection du fromager
(3 pièces)



DESSERT

Assortiment de mini-pâtisseries
Religieuse au chocolat
Tarte tatin
Tarte au citron meringuée



Pain individuel



Eau
minérale
0.5 L



Couverts en bois et
serviette inclus dans
chaque plateau

Élaborés avec soin, nos plateaux repas sont présentés au choix dans des contenants élégants en plastique noir recyclable ou en bagasse 100 % biodégradable et compostable.



ÉCOLOGIQUES

Matériau
compostable
et biodégradable



ÉLÉGANTS

Plateaux soignés
pour toutes vos
occasions



RESPONSABLES

Respect de
l'environnement et de
vos engagements



PLAISIR DE MANGER CHAUD



Lunch-box micro-ondables*

19,64 € TTC

17,85 € HT



Des repas chauds pratiques, gourmands et équilibrés, présentés dans des lunch-box réutilisables et écoresponsables.

- Entrée fraîche de saison
- Plat (viande, poisson ou végétarien)
- Garniture
- Duo de fromages
- Dessert gourmand
- Pain individuel et eau minérale 0.5L



Pain

individuel



Eau minérale

0.5 L



Couverts en bois et serviette

inclus

..... AU CHOIX TOUTE L'ANNÉE



ENTRÉE

Chou blanc aux lardons
Carottes râpées citronnées
Céleri rémoulade



FROMAGE

Duo de fromages
Yaourt nature



**PLAT &
GARNITURE**

Rôti de boeuf sauce brune
Rôti de porc au poivre
Poisson à la bordelaise
Tomate farcie végétarienne

Gratin dauphinois
Fondue de poireaux
Ratatouille



DESSERT

Éclair au chocolat
Paris-Brest
Tarte aux pommes
Flan pâtissier
Fruits de saison

ou "Menu du jour" à la carte du self "La Rencontre"

*Les contenants et accessoires sont à restituer complets après utilisation.

PRATIQUE



Facile à réchauffer en quelques minutes au micro-ondes

GOURMAND



Des repas savoureux et généreux

ÉQUILIBRÉS



Des produits de qualité, pour un repas complet



MIDI - EXPRESS



Format compact, prêt à emporter, sans compromis sur la qualité.

10,45 € TTC

9,50 € HT



OCÉANE

Sandwich thon mayo
Salade de pâtes océane
Chips
Cookie



TRADITION

Sandwich jambon
cru et beurre
Salade de lentilles
Chips
Muffin au chocolat



VÉGÉTALE

Sandwich crudités
Salade de pommes de terre
Chips
Salade de fruits frais



Eau minérale 0.5 L



Couverts en bois et serviette inclus



LE BRUNCH










Un moment gourmand et tendance !

Parfait pour vos réunions informelles
et moments de partage.

20,63€ TTC

18,75 € HT

-  Wrap (2 portions/pers)
-  Navette (2 pièces/pers)
-  Mini-croque-monsieur (2 p/pers)
-  Mini-sandwich suédois (2 p/pers)
-  Bagel (2 portions/pers)
-  Planche de fromage et pains spéciaux
-  Petits-fours sucrés (3 pièces/pers)



PRATIQUE

Prêt à partager



GOURMAND

Recettes variées
& généreuses



CONVIVAL

Idéal réunions
& événements

COCKTAIL ET RÉCEPTION

L'art de recevoir avec élégance

FORMULE CLASSIQUE



- 7 pièces (5 salés + 2 sucrées)
- 10 pièces (7 salées + 3 sucrées)

9,90 € TTC 9,00 € HT

13,75 € TTC 12,50 € HT

PIÈCES SALÉES

- Canapés assortis (jambon cru, rosette, fromage ail et fines herbes, mousse de foie, rillettes...)
- Verrines (légumes du soleil, mousse de thon...)

PIÈCES SUCRÉES

- Assortiment de macarons, canelés, verrines (mousse au chocolat, panna cotta...)



FRAÎCHEUR
&
QUALITÉ

FORMULE PRESTIGE



- 7 pièces (5 salés + 2 sucrées)
- 10 pièces (7 salées + 3 sucrées)

12,10 € TTC 11,00 € HT

16,50 € TTC 15,00 € HT

PIÈCES SALÉES

- Canapés assortis (saumon fumé, mousse de foie gras de canard...)
- Verrines (ganache foie gras, guacamole crevette...)
- Mini-brochettes, wraps, mini-navettes

PIÈCES SUCRÉES

- Mini-fondants au chocolat, mini-éclairs, mini-tartelettes...
- Verrines gourmandes



PRÉSENTATION SOIGNÉE



Plateaux élégants et raffinés,
prêts à sublimer vos événements

À PARTIR DE



15
personnes

LIVRAISON INCLUSE



Sur le secteur
châlonnais



LOCATION DE SALLES



UNE SOLUTION CLÉ EN MAIN POUR VOS ÉVÉNEMENTS
PROFESSIONNELS DANS UN CADRE MODULABLE ET CONVIVAL

Réunions - Formations - Séminaires - Assemblées générales



Devis sur
demande

NOS ATOUTS



2 salles
modulables



Plusieurs
configurations
possibles
jusqu'à 90 pers.



Écrans numériques
interactifs
de 86" et 55"



Enceinte &
microphone



Paperboard &
tableau blanc



Stationnement
facile
& gratuit



Accueil
café-viennoiseries



Plateaux-repas
froids livrés
en salle



Déjeuner au self **La Rencontre** - 3 formules au choix

EXPRESS - 14 € TTC

2 choix à combiner parmi :
Entrée, fromage & dessert
Plat du jour
Pain individuel

LA RENCONTRE - 18,70 € TTC

Entrée, plat du jour, fromage,
dessert, pain individuel, café &
boisson individuelle

LA GOURMANDE - 20,70 € TTC

Entrée, **Grillade ou pizza en plat
principal**, fromage,
dessert, pain individuel,
café & boisson individuelle

Nous mettons à votre disposition deux salles modulables adaptées à l'organisation de vos événements professionnels. Grâce à une cloison amovible insonorisée, les espaces peuvent être utilisés séparément ou réunis pour créer une salle XL selon vos besoins.



Disponibles du lundi au vendredi de 08h30 à 17h30, nos salles offrent un environnement confortable et fonctionnel pour accueillir vos collaborateurs, partenaires ou clients.



NOS ENGAGEMENTS



PRODUITS DE SAISON

Des ingrédients sélectionnés avec soin.



ENGAGEMENT SOCIAL

Acteur local de l'économie sociale et solidaire.
Achats éligibles pour l'Obligation d'Emploi des Travailleurs Handicapés



EMBALLAGES ÉCO RESPONSABLES

Des contenants écologiques pour réduire notre impact environnemental.



LIVRAISON INCLUSE

Livraison comprise sur le secteur châlonnais (communes limitrophes)



CUISINE TRADITIONNELLE

Des recettes élaborées avec soin et passion.
Pain frais de la boulangerie du Clos St Martin

MODALITÉS PRATIQUES



DÉLAI DE COMMANDE

À passer au minimum 72h ouvrées à l'avance.



CONDITIONNEMENT

Nos emballages sont éco-responsables, pratiques et adaptés au transport.



RÈGLEMENT

À réception de facture par virement ou chèque



COMMANDES MINIMALES

Plateaux repas, midi-express ou lunchbox : **minimum 6 unités identiques par commande**
Cocktails & brunch : **minimum 15 pers.**


À VOS CÔTÉS

Pour tous vos repas professionnels, réunions, événements et réceptions.

.....
Du légume au plat, nous faisons plus que produire. Nous donnons du sens et de la valeur au travail de chacun.

 03.26.64.23.58

 traiteur@acpei.pro

 **ESAT de l'Isle aux Bois** - Acpei
4 avenue Léopold Bertot
CHALONS-EN-CHAMPAGNE

 www.esat-acpei.fr



Une prestation réalisée par des travailleurs en situation de handicap.

SIRET : 301 461 125 00199 – FR07301461125 – APE 8810C - TVA 10 %

Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique – Imprimé par www.fufiller.com

Allergènes disponibles sur demande - Mai 2026 - Tarifs valables sur l'année en cours - voir site internet.