



**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

17,85 € HT

- 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  
Céléri 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 ou plateau en bagasse (au choix)

24,83 € HT



Entrée raffinée

Plat gourmet



Fromage affiné



Dessert d'exception



ENTRÉE

Pâté en croûte Richelieu  
Chiffonade 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

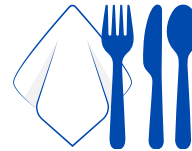
Assortiment de mini-pâtisseries  
Religieuse au chocolat  
Tarte tatin  
Tarte au citron meringuée



Pain individuel



Eau  
minérale  
0.5 L



Couverts en bois et  
serviette inclus dans  
chaque plateau

Élaborés avec soin, nos plateaux repas sont présentés dans des contenants en bagasse, écologiques, élégants et responsables.



**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



17,85 € HT

## Repas à réchauffer

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

 **Des repas pratiques, gourmands et équilibrés pour vos déjeuners au bureau ou en télétravail !**



### ..... **AU CHOIX TOUTE L'ANNÉE** .....



#### ENTRÉE

Chou blanc aux lardons  
Carottes râpées citronnées  
Céléri rémoulade  
Tomates aux oignons



#### 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



#### PRATIQUE

Facile à réchauffer en quelques minutes au micro-ondes



#### GOURMAND

Des repas savoureux et généreux



#### ÉQUILIBRÉS

Des produits frais et de qualité, pour un repas complet



## NOS BOX - SUR LE POUCE



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

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










## LE BRUNCH



Un moment gourmand et tendance !

Parfait pour vos réunions informelles et moments de partage.

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

18,75 € HT



**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)

**9,00 € HT**  
**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, cannelés, verrines (mousse au chocolat, panna cotta...)



**FRAÎCHEUR  
&  
QUALITÉ**

## FORMULE PRESTIGE



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

**11,00 € HT**  
**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
- Verrines gourmandes



## PRÉSENTATION SOIGNÉE



Plateaux élégants et raffinés,  
prêts à sublimer vos événements

## À PARTIR DE



20  
personnes

## LIVRAISON INCLUSE



Sur le secteur  
châlonnais



# LOCATION DE SALLES



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

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 - 12,72 € HT**

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

**LA RENCONTRE - 17 € HT**

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

**LA GOURMANDE - 18,82 € HT**

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 frais, sélectionnés avec soin.



### ENGAGEMENT SOCIAL

Acteur local de l'économie sociale et solidaire.  
**Achats éligibles OETH**



### EMBALLAGES ÉCO RESPONSABLES

Des contenants écologiques pour réduire notre impact environnemental.



### LIVRAISON INCLUSE

Livraison comprise sur le secteur châlonnais (communes limitrophes)



### CUISINE FAITE MAISON

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

## MODALITÉS PRATIQUES



### DÉLAI DE COMMANDE

À passer au minimum 48h ouvrées à l'avance.



### CONDITIONNEMENT

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



### COMMANDES MINIMALES

Plateaux repas, box ou repas à réchauffer : **minimum 6 unités** identiques par commande  
Cocktails & brunch : minimum 20 pers.



### RÈGLEMENT

À réception de facture par virement, chèque ou en ligne par CB via le site internet.

## À VOS CÔTÉS

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

.....  
Une touche de gourmandise, un engagement qui a du sens.



03.26.64.23.58



[traiteur@acpei.pro](mailto:traiteur@acpei.pro)



ESAT DE L'ISLE AUX BOIS - ACPEI  
4 avenue Léopold Bertot  
CHALONS-EN-CHAMPAGNE



[www.esat-acpei.fr](http://www.esat-acpei.fr)



Infos & commande en ligne

**MERCI**  
pour votre confiance !

Une prestation réalisée par des travailleurs en situation de handicap.

SIRET : 301 461 125 00199 - FR07301461125 - APE 8810C - TVA 10 % - Photos non contractuelles  
Allergènes disponibles sur demande - Ne pas jeter sur la voie publique - Mai 2026