

Gourm'handi'ses

SERVICE TRAITEUR

Fiers
DE BIEN FAIRE

Apaei
Les papillons blancs de Caen

100% artisanal local solidaire

Unapei & ENTREPRISES
fiers de bien faire



QUI SOMMES NOUS

APAEI DE CAEN

L'établissement de l'association des parents et amis de personnes handicapées de Caen est une APAEI à but non lucratif fondée en 1957 par des parents. Engagée depuis ses débuts, l'association milite pour le respect, la dignité et l'inclusion des personnes handicapées à travers l'éducation, les soins, la formation, le travail adapté et l'insertion professionnelle.

NOS VALEURS ? RESPECT, SOLIDARITÉ, HUMANISME

Au sein du Pôle Travail, l'association offre un cadre professionnel adapté, permettant aux personnes en situation de handicap de s'épanouir et de valoriser leurs compétences à travers des activités reconnues et enrichissantes. Chaque travailleur est suivi dans un projet d'accompagnement personnalisé qui prend en compte sa singularité. Chaque personne est incluse dans une économie sociale et solidaire importante aux yeux de l'association.

UN MÉTIER EXIGEANT – UN PAS VERS LE MILIEU SOLIDAIRE

Depuis 2019, via le site de Saint André sur Orne, l'ESAT propose un service traiteur afin de savourer des produits de qualité réalisés par des personnes en situation de handicap. Des produits « fait maison », effectués sur place et qui répondent aux exigences sanitaires.

De l'accueil café au cocktail, en passant par les plateaux repas ou les buffets, vous soutenez le développement professionnel de personnes éloignées de l'emploi.

L'équipe de monitrices, professionnelles de la cuisine et de la pâtisserie, forme et encadre des travailleurs handicapés qui se professionnalisent aux techniques culinaires.
Les personnes accompagnées sont fières de pouvoir présenter leur savoir-faire au sein des différentes prestations. Ce lien direct avec le public extérieur permet d'ouvrir le travail adapté au milieu ordinaire.

Le service Traiteur travaille aussi en collaboration avec le site de Colombelles pour la fourniture de produits artisanaux. En effet l'ESAT de Colombelles fabrique de manière artisanale, avec un choix de matières premières de qualité, des biscuits, des confiseries et des chocolats que vous pouvez retrouvez à la boutique Gourm'Handi'ses du centre-ville de Caen.

POURQUOI TRAVAILLER AVEC UN ESAT ?

Favoriser l'inclusion - Vous contribuez à l'insertion socio-professionnelle de personnes en situation de handicap en leur offrant un emploi réel et adapté
Accompagnement Personnalisé – Les ESAT offrent un accompagnement médico-social, éducatif et psychologique aux besoins des travailleurs.
Partenaire Éthique - Vous affirmez votre politique de Responsabilités Sociétales des Entreprises et renforcez vos engagements en matière de développement durable
Manger sain - Vous vous faîtes plaisir en dégustant des produits frais de qualité préparés chaque jour dans le respect des normes de sécurité alimentaire
Obligation d'emploi - Vous remplissez et réduisez vos obligations d'emploi des travailleurs handicapés

EN TRAVAILLANT AVEC UN ESAT VOUS FAVORISEZ AVANT TOUT DES VALEURS SOLIDAIRES, HUMAINES ET AUTHENTIQUES

Tout nos Tarifs sont Toutes Taxes Comprises



CAFÉ
& PAUSES

ACCUEIL CAFÉ
à partir de 10 personnes

RÉVEIL MATIN
04,00€ par Pers

Café Allianza Honduras et Pérou
Thé Oxfam Fair Trade
Jus de Pomme Bio Local



RÉVEIL BISCUITÉ
05,00 € par Pers.

Café Allianza Honduras et Pérou
Thé Oxfam Fair Trade
Jus de Pomme Bio Local
Sélection de Biscuits Gourmand de l'atelier Gourm'Handi'ses



RÉVEIL DU BOULANGER
07,50 € par Pers.

Café Allianza Honduras et Pérou
Thé Oxfam Fair Trade
Jus de Pomme Bio Local
2 mini viennoiseries de notre artisan boulanger



RÉVEIL DES FINS GOURMETS
08,50 € par Pers.

Café Allianza Honduras et Pérou
Thé Oxfam Fair Trade
Jus de Pomme Bio Local
2 mini viennoiseries de notre artisan boulanger
Sélection de Biscuits Gourmand de l'atelier Gourm'Handi'ses



RECHARGE CAFÉ
02,00€ par Pers.

Une recharge de café et de thé selon votre convenance. Cette offre est valable uniquement suite à un achat de prestation antérieure et à partir de 30 personnes seulement.



NOS PARTENAIRES

Le café est 100% Arabica, mélange d'origine du Honduras et du Pérou, torréfié et produit par l'ESAT Notre Avenir à Bain de Bretagne en collaboration avec Lobodis (Disponible dans notre boutique de Caen)
La sélection des thés Ceylan, Earl Grey, Menthe et Fruits rouges, produits par Oxfam et labéllisés Fair Trade, met en valeur et soutient les producteurs locaux à travers le monde
Les jus proviennent des Vergers de la Reinette dans l'Orne. Les pommes servant à la production sont cultivées sur place. Tous les jus sont certifiés Agriculture Biologique

Tout changement dans les formules impliquera un supplément de 1 Euro par personne et par article changé

Sous réserve d'approvisionnement et de livraisons - Visuels non contractuels



CAFÉ & PAUSES

PAUSES
à partir de 10 personnes

GOURM'HANDI'SES

11,00€ par Pers.

Café Allianza Honduras et Pérou
Thé Oxfam Fair Trade
Jus de Pomme Bio Local
Jus d'orange BIO
Eaux Plates et Pétillantes
Cake Gourmet Pistache fourré à la Framboise
Sélection de Biscuits gourmands de l'atelier Gourm'Handi'ses
Ballotin de Chocolats assortis de l'atelier Gourm'Handi'ses



TONUS

11,00€ par Pers.

Café Allianza Honduras et Pérou
Thé Oxfam Fair Trade
Jus de Pomme Bio Local
Jus d'orange BIO
Eau Détoxifiante - Menthe, Coriandre et Framboises
Eau Énergisante – Agrumes et Romarin
Eaux Plates et Pétillantes
Cake Fortifiant Citron Pavot
Banana Bread Healthy aux Pépites de Chocolat - Faible Indice Glycémique mais toujours gourmand



OPTIONS

Jus de fruits bio - 1L - Bouteille en Verre — 06,00€
Pomme - Orange - Philtre d'amour (mélange de pomme, cassis, thym, cannelle, gingembre et menthe)

Eau détoxifiante - 3L - Servi en Fontaine — 19,00€
Eau Minérale, Menthe, Concombre et Framboises

Eau énergisante - 3L - Servi en Fontaine — 19,00€
Eau Minérale, Agrumes et Romarin

Ballotin de chocolats — 20,00€
Assortiment de 250g de chocolats fins artisanaux réalisés dans nos ateliers de Gourm'Handi'ses



BUFFET

BUFFET - 25,00 € PAR PERSONNE

Minimum de 10 personnes
Au choix 2 salades, 2 viandes, poissons ou légumes, 1 plateau de fromage et 2 desserts
Nos buffets incluent aussi le pain mais pas les boissons que vous retrouverez en page 18

SALADES

Salade Marco Polo - Pâtes, Surimi, Tomates Cerises, Concombres, Poivrons et Sauce Mayonnaise
Salade Piémontaise - Pommes de Terre, Tomates, Cornichons, Jambon, Sauce Mayonnaise
Salade Piémontaise Végétarienne - Pommes de Terre, Tomates, Cornichons, Sauce Mayonnaise
Taboulé - Semoule de Blé, Tomates, Concombres, Poivrons, Herbes Fraîches, Huile d'Olive et Jus de Citron
Salade Normande - Salade Verte, Pommes Fruits, Lardons, Cerneaux de noix, Camembert, Vinaigrette
Salade César - Salade Croquante, Croûtons de Pain, Copeaux de Parmesan, Emincé de Poulet, Sauce César
Salade de Lentilles - Lentilles vertes, Carottes, Tomates cerises, Oignons, Vinaigrette Sésame Soja
Duo de Haricots - Haricots Verts, Haricots Beurre, Tomates, Oignons, Vinaigrette
Salade Americana - Quinoa, Haricots Rouges, Maïs, Poivrons, Tomates, Oignons, Avocats, Vinaigrette façon Léché de Tigré

VIANDES - POISSONS - LÉGUMES

Filet de Poulet façon Tandoori
Rôti de Boeuf
Rôti de Porc aux Herbes
Mignon de Porc au Curry
Ballotine de Dinde à la Moutarde
Emincé de Veau façon Kebab
Terrine de Poissons
Tatin de Légumes du Moment
Falafel à l'Orientale et Boulgour

FROMAGES

Plateau de Fromages - Camembert, Roquefort, Emmental, Bûche de Chèvre
Plateau de Petits Normands - Camembert AOP, Pont l'Evêque AOP, Neufchâtel AOP

DESSERTS

Tarte à partager au chocolat Valrhona 70%
Tarte à partager au Citron
Tarte fine aux Pommes
Entremet Poire Caramel
Entremet façon Charlotte aux Fruits Rouges
Cheesecake Spéculoos
Moelleux aux Marrons
Bar à Fromage Blanc et ses Topings Gourmands



BUFFETS

OPTIONS POUR VOS BUFFETS

Savourez nos Gourm'handi'ses salées et sucrées, avec des options pour encore plus de plaisir

Salade Supplémentaire - 8 à 10 personnes 25,00€

Plat Supplémentaire - 8 à 10 personnes 35,00€

Dessert Supplémentaire - 8 à 10 personnes 20,00€

Planche de charcuterie - 8 à 10 personnes 38,00€
Chorizo, Salami, Rosette, Andouille, Saucisson à l'Ail

Panier de crudités de saison - 8 à 10 personnes 28,00€
- Assortiment de Légumes crus de saison
- Crème Ciboulette
- Sauce Vinaigrette

Forfait Café - Minimum 30 personnes 02,50 € par Pers.
Café Allianza Origine Honduras et Pérou (100% Arabica) ou Thé Oxfam Fair Trade - Sélection Ceylan, Earl Grey, Menthe, Fruits Rouges

Sélection de Biscuits Artisanaux de l'Atelier Gourm'Handi'ses - 300g 12,00€

Assortiment de Chocolats fins Gourmands de l'Atelier Gourm'Handi'ses - 250g 20,00€

Corbeille de Fruits - Selon la saisonnalité - 8 à 10 personnes 20,00€

Plateau Plaisirs Régressifs - 24 pièces sucrées 30,00€
Madeleines de Proust - Financiers Natures - Muffins aux Pépites de Chocolat - Brownies Tout Chocolat

Plateau Péchés Mignons - 24 pièces sucrées 36,00€
Tartelettes Chocolat 70% - Tartelettes Citron - Brownies aux Noix - Muffins Red Velvet aux Fruits Rouges

BioBox - 20 personnes 35,00€

BioBox - 50 personnes 85,00€

La Biobox, c'est le kit tout-en-un de vaisselle naturelle. Il contribue à réduire l'impact environnemental de votre vaisselle jetable. Toute la vaisselle incluse dans ce kit est fabriquée avec des matériaux naturels : de la pulpe de canne pour les assiettes et les gobelets, du bois pour les couverts et du papier recyclé pour les serviettes. Contient grandes et petites assiettes, gobelets, couverts et serviettes



PLATEAU REPAS

Tout nos plateaux incluent : un petit pain, un kit de couverts en bois, une serviette en papier, un gobelet en carton, ainsi que le sel et le poivre. Nos contenants sont en matières biodégradables et/ou compostables.
Un minimum de commande de 20 personnes est demandé.
Nos plateaux repas ne contiennent pas d'eaux ou de boissons. Retrouvez-les en page 18

LES INDISPENSABLES GOURM'HANDI'SES - 17,00 €

ENTREE/PLAT/DESSERT



LE SAINT ANDRÉ

Salade Piémontaise
Rôti de Porc aux herbes – Salade Gourm'handi'ses
Tartelette Normande



LE COLOMBELLES

Duo de Haricots
Ballottine de Dinde à la Moutarde – Salade Gourm'handi'ses
Tartelette au Citron



LE LEBISEY

Taboulé
Falafel à l'Orientale – Salade Gourm'handi'ses
Moelleux aux Marrons

Pensez à ajouter une portion de fromage, pour 1,50€ par plateau

LES CHOUETTES GOURM'HANDI'SES - 22,00 €

ENTREE/PLAT/FROMAGE/DESSERT



LE OUISTREHAM

Salade Marco Polo (Pâtes, Surimi, Poivrons, Mayonnaise)
Filet de Poulet Tandoori – Salade Gourm'handi'ses
Camembert et Salade Verte
Tartelette au chocolat 70% Valrhona



LE COURSEULLES

Salade Normande
(Salade, Camembert, Lardons, Pommes, Croûtons)
Emincé de Veau façon Kebab – Salade Gourm'handi'ses
Camembert et Salade Verte
Tartelette au Caramel au Beurre Salé



LE DEAUVILLE

Salade Americana (Quinoa, Haricots Rouges, Maïs, Poivrons)
Terrine de Poissons – Salade Gourm'handi'ses
Camembert et Salade Verte
Cheesecake au Spéculoos



AFTERWORK

Nos packs gourmands, pensés pour vous, prêts à déguster au bureau, chez vous, entre amis...

Pack pour 8 à 10 personnes

AFTERWORK - APÉRO PARTY 155,00 €

Une planche de charcuterie
Une planche de fromages
Un plateau de tartinables et ses biscuits croquants
- Caviar de Poivrons à l'Ail
- Crème de Lentilles au Sésame Doré
- Tapenade d'Olives Noirs aux Anchois et Câpres
- Houmous de Tomates et Pois Chiches

Quatres bouteilles de vins (blanc, rouge ou rosé - Panachage Possible)
Assortiment de sodas (Coca Cola, Ice Tea)

AFTERWORK - CLUB PARTY 195,00 €

Une planche de charcuterie
Une planche de fromages
Un plateau de 48 minis Clubs Sandwichs Variés
Quatres bouteilles de vins (blanc, rouge ou rosé- Panachage Possible)
Assortiment de sodas (Coca Cola, Ice Tea)

AFTERWORK - GREEN PARTY 125,00 €

Un plateau de tartinables et ses biscuits croquants
- Caviar d'Aubergines au Citron Vert
- Crème d'Artichauts au Basilic
- Guacamole d'Avocats
- Houmous de Pois Chiches

Un panier de crudités de saison
- Assortiments de Légumes crus de saison
- Crème Ciboulette
- Sauce Vinaigrette

Un plateau plaisirs régréssifs - 24 pièces sucrées
Madeleines de Proust - Financiers Natures - Muffins aux Pépites de Chocolat - Brownies Tout Chocolat
Quatres bouteilles de vins (blanc, rouge ou rosé)
Assortiment de sodas (Coca Cola, Ice Tea)



AFTERWORK

LES PLANCHES APÉRO

Planche de charcuterie — 38,00€
Chorizo, Salami, Rosette, Andouille, Saucisson à L'ail

Planche de fromage — 38,00€
Camembert, Emmental, Bûche de Chèvre, Roquefort

Planche de petits Normands — 38,00€
Camembert AOP, Pont l'Evêque AOP, Neufchâtel AOP

MISE AU VERT

Plateau de tartinables et ses biscuits craquants — 20,00€

Un plateau de 4 garnitures tartinables au choix (125g) à partager pour l'apéritif, accompagné de ses croustilles du moment

- Caviar d'Aubergines au Citron Vert
- Crème d'Artichauts au Basilic
- Tapenade d'Olives Noires aux Anchois et Câpres
- Houmous de Pois Chiches
- Caviar de Poivrons à l'Ail
- Crème de Lentilles au Sésame Doré
- Guacamole d'Avocats
- Houmous de Tomates et Pois Chiches

Panier de crudités de saison — 28,00€

Assortiment de Légumes Crus de Saison
Crème Ciboulette
Sauce Vinaigrette

LES TOUCHES SUCRÉES

Plateau Plaisirs Régressifs - 24 pièces sucrées — 30,00€
Madeleines de Proust - Financiers Natures - Muffins aux Pépites de Chocolat - Brownies Tout Chocolat

Plateau Péchés Mignons - 24 pièces sucrées — 36,00€
Tartelettes Chocolat 70%- Tartelettes Citron - Brownies aux Noix - Muffins Red Velvet aux Fruits Rouges

Dans une démarche RSE et de développement durable, tous nos contenants sont en matières biodégradables et/ou compostables



COCKTAIL

Nos cocktails sont prêts à être dégustés par vos convives du bout des doigts
Prévu pour un ensemble de 20 à 25 personnes

JARDIN GOURMET - 330,00 €

8 À 10 PIÈCES PAR PERSONNE

Assortiment de Gourm'Handi'ses Salées - 72 pièces

- Mini Cake au Pesto Vert
- Navette Végétarienne aux Légumes de Saison
- Croustade feuilletée aux Betteraves et Fromage Frais
- Moelleux aux Poivrons, Caviar de Poivrons à l'Ail
- Foccacia Ricotta et Basilic
- Bretzel aux Poivrons à l'Indienne





Plateau de tartinables et ses biscuits craquants - 25 pièces

Un plateau de 4 garnitures tartinables du moment à partager accompagné de ses biscuits craquants



Panier de Crudités de Saison - 50 pièces

- Assortiment de Légumes Crus de saison
- Crème Ciboulette
- Sauce Vinaigrette



Assortiment de Gourm'Handi'ses Sucrées - 48 pièces

- Tartelette Chocolat 70% Valrhona
- Muffin Red Velvet aux Fruits Rouges
- Paris Brest
- Entremets Noix de Coco et Litchi



COCKTAIL

Nos cocktails sont prêts à être dégustés par vos convives du bout des doigts
Prévu pour un ensemble de 20 à 25 personnes

TERRE ET MER - 340,00 €

8 À 10 PIÈCES PAR PERSONNE

Assortiment de Gourm'Handi'ses Salées - 72 pièces

- Croustade Feuilletée au Saumon
- Navette Crémeuse au Thon
- Foccacia Coppa et Pesto Rouge
- Panini Jambon Cheddar
- Quiche Lorraine
- Bretzel au Poulet et Crudités



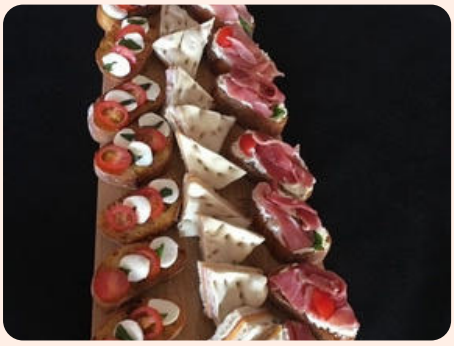


Planche de Charcuterie - 40 pièces

- Chorizo Cular
- Rosette de Lyon
- Salami
- Andouille de Vire
- Saucisson à l'Ail

Planche de Fromages - 40 pièces

- Camembert
- Bûche de Chèvre
- Emmental
- Roquefort





Assortiment de Gourm'Handi'ses Sucrées - 48 pièces

- Tartelette Chocolat 70% Valrhona
- Muffin Red Velvet aux Fruits Rouges
- Paris Brest
- Entremets Noix de Coco et Litchi



COCKTAIL

Nos cocktails sont prêts à être dégustés par vos convives du bout des doigts
Prévu pour un ensemble de 20 à 25 personnes

L'ESCALE GOURMANDE - 460,00 €

12 À 15 PIÈCES PAR PERSONNE

Assortiment de Gourm'Handi'ses Salées - 96 pièces

- Gaufre salée et Dinde à la Moutarde
- Blini aux Zestes de Citron, Fromage Frais et Saumon Fumé
- Panini Espagnol, Jambon Serrano et Cheddar
- Moelleux aux Olives et Tapenade
- Quiche Méridionale
- Tartelette au Roquefort, Poire et Noix





Plateau de tartinables et ses biscuits craquants - 25 pièces

- Un plateau de 4 garnitures tartinables du moment à partager accompagné de ses croustilles

Planche de Charcuterie - 40 pièces

- Chorizo Cular
- Rosette de Lyon
- Salami
- Andouille de Vire
- Saucisson à l'Ail



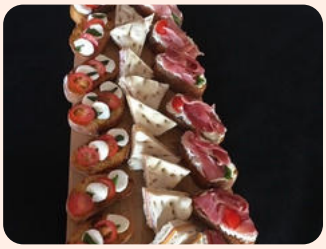


Planche de Fromages - 40 pièces

- Camembert
- Bûche de Chèvre
- Emmental
- Roquefort

Assortiment de Gourm'Handi'ses Sucrées - 60 pièces

- Cookie Gourmand au Caramel au Beurre Salé
- Tartelette aux Fruits de Saison
- Sablé de Caen et Gel au Citron
- Entremets Passion Exotique
- Brownie au Chocolat Valrhona





COCKTAIL

Nos cocktails sont prêts à être dégustés par vos convives du bout des doigts
Prévu pour un ensemble de 20 à 25 personnes

L'EPICURIEN - 550,00 €

14 À 18 PIÈCES PAR PERSONNE

Assortiment de Gourm'Handi'ses Salées - 144 pièces



- Croustade Feuilletée au Guacamole et Surimi
- Navette Briochée au Saumon
- Bretzel aux Pommes et Andouilles
- Foccacia Jambon Serrano et Pesto Vert
- Blini au Thé Vert, Caviar d'Aubergines au Citron Vert
- Mini Cake aux Tomates et Artichauts
- Panini Tomates et Mozzarella



Planche de Charcuterie - 40 pièces

- Chorizo Cular
- Rosette de Lyon
- Salami
- Andouille de Vire
- Saucisson à l'Ail



Panier de Crudités de Saison - 50 pièces

- Assortiment de Légumes Crus de saison
- Crème Ciboulette
- Sauce Vinaigrette

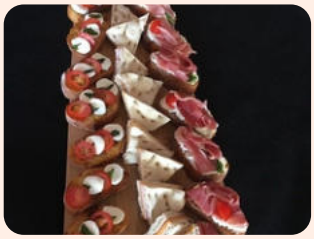


Planche de Fromages - 40 pièces

- Camembert
- Bûche de Chèvre
- Emmental
- Roquefort



Assortiment de Gourm'Handi'ses Sucrées - 96 pièces

- Entremets Noix de Coco et Litchi
- Tartelette au Caramel
- Baba au Rhum
- Tartelette au Citron
- Cookie Gourmand au Praliné Noisettes Chocolat
- Chou Garni à la Mousse Mandarine



COCKTAIL

Nos cocktails sont prêts à être dégustés par vos convives du bout des doigts
Prévu pour un ensemble de 20 à 25 personnes

COCKTAIL CLUB - 245,00 €

5 À 7 PIÈCES PAR PERSONNE

Assortiment de Clubs Sandwichs Salés - 96 pièces

- Oeuf Mimosa
- Norvégien - Saumon fumé
- Espagnol - Jambon Serrano et Cheddar
- Parisien - Jambon Blanc et Emmental

Entremets Sucrés façon Clubs Sandwichs- 48 pièces

- Framboise et Pistache
- Poire et Caramel



LES OPTIONS COCKTAILS

Forfait Café - Minimum 30 personnes Café Allianza Origine Honduras et Pérou (100% Arabica) ou Thé Oxfam Fair Trade - Sélection Ceylan, Earl Grey, Menthe, Fruits Rouges	02,50 € par Pers.
Sélection de Biscuits Artisanaux de l'Atelier Gourm'Handi'ses - 300g	12,00€
Assortiment de Chocolats Fins de l'Atelier Gourm'Handi'ses - 250g	20,00€
Cake Gourmand à la Vanille, Fourré au Chocolat - 10 à 12 parts	25,00€
Cake Gourmand à la Pistache, Fourré aux Framboises - 10 à 12 parts	25,00€
Cake Fortifiant au Citron et Pavot - 10 à 12 parts	25,00€
Banana Bread Healthy aux Pépites de chocolat - 10 à 12 parts - Faible Indice Glycémique	25,00€
Corbeille de Fruits - Selon la saisonnalité - 8 à 10 personnes	20,00€



COCKTAIL

LE SUR MESURE - 2,00€ LA PIÈCE

UN MINIMUM DE COMMANDE DE 4 VARIÉTÉS ET DE 20 PIÈCES PAR VARIÉTÉ

Gourm'Handi'ses Salées









- Croustade Feuilletée : Saumon / Betterave et Fromage Frais / Guacamole et Surimi
- Navette Briochée : Thon, Saumon, Végétarienne aux Légumes
- Quiche : Lorraine / Méridionale
- Moelleux : Citron et Crème à l'Aneth / Poivrons et Caviar de Poivrons à l'Ail / Olives et Tapenade
- Bretzel : Pomme et Andouille / Poulet et Crudités / Végétarien au Curry
- Club Sandwich : Façon Oeuf Mimosa / Lyonnais - Rosette et Cornichons / Espagnol - Jambon Serrano et cheddar / Parisien - Jambon Blanc et Emmental / Norvégien - Saumon Fumé
- Blini parfumé : Poivron et Mousse Carotte et Cumin / Thé vert et Caviar d'Aubergines au Citron Vert / Zestes de Citron, Crème citronnée et Saumon Fumé / Olives, Chèvre et Menthe
- Gaufre Salée : Chèvre et Poivron Perles / Dinde à la Mexicaine / Mascarpone aux Noix
- Mini Cake : Butternut et Graines de Courges / Tomates et Artichauts / Chorizo / Pesto Vert
- Panini : Espagnol - Jambon Serrano et Cheddar / Italien - Tomates, Mozzarella et Pesto Vert

Gourm'handi'ses Sucrées



- Tartelette : Chocolat 70% Valrhona / Citron / Fruits de Saison / Caramel / Crème Brûlée / Normande aux Pommes / Façon Tiramisu
- Cookie Gourmand Garni : Pâte à Tartiner Chocolat / Caramel au Beurre Salé / Praliné Noisettes Chocolat
- Financier : Nature / Fraise / Framboise / Cassis / Mandarine / Cerise Griotte
- Muffin : Tout Chocolat / Nature aux Pépites de Chocolat / Red Velvet aux Fruits Rouges
- Entremet : Pistache et Fruits Rouges / Poire et Caramel / Noix de Coco et Litchi / Mandarine et Citron / Passion Exotique
- Chou Garni : Mousse Mandarines / Mousse Cerises Griottes
- Sablé de Caen et Gel Citron
- Madeleine de Proust
- Brownie aux Noix



OPTIONS

LA TOUCHE SALÉE

Planche de charcuterie — 38,00€
Chorizo, Salami, Rosette, Andouille, Saucisson à l'Ail

Planche de fromage — 38,00€
Camembert, Emmental, Bûche de Chèvre, Roquefort

Planche des Petits Normands — 38,00€
Camembert AOP, Pont l'Evêque AOP, Neufchâtel AOP

Panier de crudités de saison — 28,00€
- Assortiment de Légumes Crus de Saison
- Crème Ciboulette
- Sauce Vinaigrette

Kit Sauces - Moutarde, Ketchup et Mayonnaise — 00,40€

Petit Pain Individuel — 01,00€

LA TOUCHE SUCRÉE

Sélection de Biscuits Artisanaux de l'Atelier Gourm'Handi'ses - 300g — 12,00€

Assortiment de Chocolats Fins l'Atelier Gourm'Handi'ses - 250g — 20,00€

Cake Gourmand à la Vanille, Fourré au Chocolat - 10 à 12 parts — 25,00€

Cake Gourmand à la Pistache, Fourré aux Framboises - 10 à 12 parts — 25,00€

Cake Fortifiant au Citron et Pavot - 10 à 12 parts — 25,00€

Banana Bread Healthy aux Pépites de Chocolat - 10 à 12 parts - Faible IG — 25,00€

Corbeille de Fruits de Saison - 8 à 10 personnes — 20,00€

Plateau Plaisirs Régressifs - 24 pièces sucrées — 30,00€
Madeleines de Proust - Financiers Natures - Muffins aux Pépites de Chocolat - Brownies Tout Chocolat

Plateau Péchés Mignons - 24 pièces sucrées — 36,00€
Tartelettes Chocolat 70%- Tartelettes Citron - Brownies aux Noix - Muffins Red Velvet aux Fruits Rouges



BOISSONS

LES FORFAITS
Verres Inclus

LES FORFAITS SANS ALCOOL - AVEC OU SANS SERVICE

Forfait Eaux — 02,00€ par Pers.
Eau Plate et Pétillante

Forfait Softs — 03,50€ par Pers.
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea, Eau Plate et Pétillante

Forfait Jus BIO — 04,00€ par Pers.
Oranges, Pommes, Philtre d'Amour (Pomme, Cassis, Thym, Cannelle, Gingembre et Menthe)

Forfait Café — 02,50€ par Pers.
Café Allianza Origine Honduras et Pérou (100% Arabica) ou Thé Oxfam Fair Trade - Sélection Ceylan, Earl Grey, Menthe, Fruits Rouges - 30 personnes minimum

LES FORFAITS VINS ET CIDRES - AVEC SERVICE UNIQUEMENT

Forfait Loire — 06,00€ par Pers.
AOC Anjou Blanc et AOC Anjou Rouge

Forfait Sud-Ouest — 06,00€ par Pers.
IGP Côtes du Tarn Blanc et AOP Gaillac Rouge

Forfait Normand — 03,50€ par Pers.
Cidre Brut Bio de la Cave de la Loterie

Forfait Pétillant — 06,50€ par Pers.
AOC Crémant de Loire

LES FORFAITS APÉRITIFS - AVEC SERVICE UNIQUEMENT

Forfait Kir Normand — Sur devis Uniquement
Cidre Brut Bio de la Cave de la Loterie et Crème de Cassis Delaître

Forfait Kir Vin Blanc — Sur devis Uniquement
AOC Anjou Blanc et Crème de Cassis Delaître

Forfait Kir Pétillant — Sur devis Uniquement
AOC Crémant de Loire et Crème de Cassis Delaître

Dans une prestation avec service, la verrerie sera fournie et dans le cadre d'une prestation sans service, vous seront fournis des gobelets en cartons



BOISSONS

LES BOUTEILLES

Verres Non Inclus

BOUTEILLES SANS ALCOOL

Eau Plate Cristalline - 50cl / 1,5L - Bouteille Plastique	01,00€ / 02,00€
Eau Pétillante Cristalline - 50cl / 1,5L - Bouteille Plastique	01,00€ / 02,00€
Eau Détoxifiante - 3L - Servi en Fontaine - Menthe, Concombre et Framboises	19,00€
Eau Energisante - 3L - Servi en Fontaine - Agrumes et Romarin	19,00€
Jus d'Orange Bio - 1L - Bouteille Verre	06,00€
Jus de Pomme Bio - 1L - Bouteille Verre	06,00€
Jus Philtre d'Amour Bio - 1L - Bouteille Verre	06,00€
Jus de Pomme Pétillant Bio - 1L - Bouteille Verre	09,00€
Oasis Tropical - 2L - Bouteille Plastique	05,00€
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Ice Tea - 1,25L - Bouteille Plastique	05,00€
Schweppes Agrumes, Orangina - 1,5L - Bouteille Plastique	05,00€

BOUTEILLES DE VINS ET CIDRES

Vins Blancs Secs

AOC Anjou Blanc - 75cl - ESAT de la Rebellerie	15,00€
IGP Côtes du Tarn - Harmonie Sec - 75cl - Domaine René Rieux (ESAT)	15,00€

Vins Blancs Liquoreux

AOC Côteaux du Layon - 75cl - ESAT de la Rebellerie	15,00€
IGP Côtes du Tarn - Prélude Doux - 75cl - Domaine René Rieux (ESAT)	15,00€

Vins Rouges

AOC Anjou Rouge - 75cl - ESAT de la Rebellerie	15,00€
AOP Gaillac - Prélude Rouge - 75cl - Domaine René Rieux (ESAT)	15,00€

Vins Effevescents et Cidres

AOC Crémant de Loire - 75cl - ESAT de la Rebellerie	15,00€
AOP Gaillac - Symphonie Brut - 75cl - Domaine René Rieux (ESAT)	15,00€
Cidre Brut Bio Normand - Cave de la Loterie	15,00€



MATÉRIEL

MATÉRIEL, LIVRAISON ET SERVICE

MATÉRIEL

Nappage facturé au mètre - Métrage selon la prestation	02,00€
Boîte pour Cocktail sur Mesure	02,00€
Plateau de Service pour Cocktail sur Mesure	01,50€
Gobelet en Carton - Pack de 10 unités - Recyclable et Labellisé FSC	02,50€
Location de Verres - Pack de 10 unités	02,50€
BioBox - 20 personnes	35,00€
BioBox - 50 personnes	85,00€

La Biobox, c'est le kit tout-en-un de vaisselle naturelle. Il contribue à réduire l'impact environnemental de votre vaisselle jetable. Toute la vaisselle incluse dans ce kit est fabriquée avec des matériaux naturels : de la pulpe de canne pour les assiettes, du carton recyclable pour les gobelets, du bois pour les couverts et du papier recyclé pour les serviettes. Contient grandes et petites assiettes, gobelets, couverts et serviettes

MOINS DE DÉCHETS, PLUS D'IMPACT : ADOPTEZ L'ECOCUP



Passez au zéro déchets sans effort grâce à notre service de location et de lavage de gobelets réutilisables EcoCup

Pack de 50 gobelets EcoCup 30cl	09,00€
Caisse de 250 gobelets EcoCup 30cl	45,00€
Au delà de 250 gobelets EcoCup 30cl - Par tranche de 50 pièces - Prix à la pièce	00,18€
Gobelet Perdu, Endommagé ou Non Rendu	01,00€
Caisse Endommagée ou Non Rendue	18,00€
Couvercle de Caisse Endommagé ou Non Rendu	06,00€



LIVRAISON & SERVICE

LIVRAISON ET SERVICE

Heure de Service de Nos Travailleurs - Durée selon Prestation	15,91€
Mise à Disposition de Caisson Froid	30,00€
Livraison - Dépose sans reprise de matériel	36,00€
Livraison - Avec Reprise de matériel	72,00€
Livraison - Location de Camion Frigorifique - Selon la prestation	300,00€

NOUS CONTACTER

Pour nous contacter, afin que nous puissions échanger sur vos demandes d'événements, nous restons disponibles

02 31 79 84 38

esat-saintandre@apaei-caen.org

ESAT de l'APAEI de CAEN - Site de Saint André
100 rue du clos Saint-Joseph
14320 Saint-André sur Orne

Un devis vous sera transmis dans les plus brefs délais afin de pouvoir répondre à vos attentes



ACTIVITÉS

LES SITES GOURM'HANDI'SES



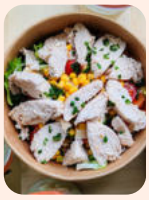


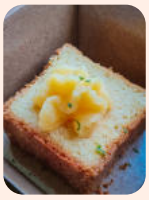
L'ATELIER GOURM'HANDISES

Biscuiterie - Chocolaterie - Confiserie
ZAC Lazzaro - Rue de l'Europe à Colombelles
02 31 52 17 05
Vente sur Place et à Emporter du Lundi au Vendredi de 9h à 16h30

LE SITE INTERNET

Boutique en ligne - Découverte des activités Gourm'Handi'ses
www.gourmhandises.fr

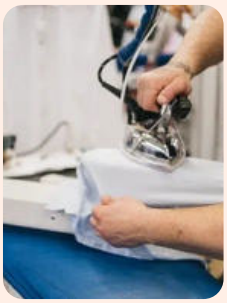




LA BOUTIQUE GOURM'HANDI'SES

Salon de thé - Snacking - Produits de l'Atelier
10 rue de la Fontaine à Caen
Vente sur Place et à Emporter du Mardi au Vendredi de 11h15 à 19h00 et le Samedi de 11h00 à 19h00

LES AUTRES ACTIVITÉS DES ESAT DE L'APAEI DE CAEN


Blanchisserie

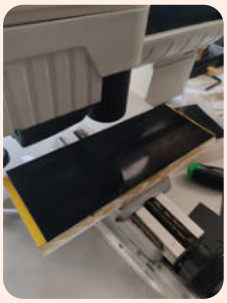

Espaces Verts


Conditionnement


Feux-Go


Location de Salle


Logistique


Gravage


Atelier FALC

Apaei
Les papillons blancs de Caen

https://www.apaei-caen.org/



PARTENAIRES

NOTRE ECO-RESPONSABILITÉ

Être écoresponsable c'est avant tout…

- Mettre en place des solutions concrètes en faveur de l'environnement, mais aussi des personnes
- Réfléchir sur les moyens mis en place pour limiter notre impact sur l'environnement
- Ne pas compromettre la qualité de nos produits et respecter le travail de nos fournisseurs

Nos engagements sur le terrain…

- Utiliser des matériaux biodégradables et compostables pour nos contenants
- Programmer nos livraisons à l'avance afin de réduire les kilomètres parcourus
- Travailler avec des producteurs locaux et favoriser le travail de produits frais de qualité pour limiter les emballages
- Investir dans du matériel récent afin de réduire notre consommation énergétique
- Des gestes simples, comme éteindre la lumière et les fours quand ils ne sont pas utilisés

NOS PARTENAIRES

Tous nos jus sont certifiés Agriculture Biologique des Vergers de la Reinette de Préaux du Perche (61). Les pommes qui servent à la production de jus sont cultivées sur place. Les cidres viennent de la Cave de la Loterie à Clécy (14).

Le café est torréfié, conditionné et commercialisé par L'ESAT Notre Avenir à Bain de Bretagne (35) en partenariat avec la société Lobodis. Il est issu de l'agriculture biologique et labellisé FairTrade. Les thés labellisés Fair Trade proviennent de la société Oxfam.

Tout nos vins proviennent de différents ESAT de France, à savoir :

- l'ESAT de la Rebellerie - L'Arche en Anjou à Nueil-sur-Layon (49).
- Domaine René Rieux, ESAT géré par l'AGAPEI, à Gaillac (81).

Nous tenons aussi à remercier tous les fournisseurs qui nous accompagnent chaque jour : Maîtres Laitiers, Normandie Fruits, Coup de Pâtes, Métro, DisGroup VF, Pomona Episaveurs, Solia

Nous souhaitons aussi remercier tous les acteurs de la vie locale qui se joignent à nous pour valoriser les tâches de nos travailleurs handicapés et les faire grandir en compétences :

L'Agence Régionale de Santé - Le Conseil Départemental du Calvados – La Région Normandie – La Communauté Urbaine de Caen la Mer - Le Crédit Mutuel - L'Union Nationale des Associations Parents et Enfants Inadaptés de Normandie - Le Centre Communal d'Action Sociale Caen - Le Centre Hospitalier Universitaire de Caen – L'Ecole Nationale Supérieure d'Ingénieur de Caen

CGV

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Devis et Validation

Chaque commande génère un devis avec une date de validité au-delà de laquelle il devient sans objet. Il doit nous être retourné avant la date butoir mentionnée en haut de devis revêtu de la mention « Bon pour Accord », du cachet et de la signature du service demandeur pour être pris en compte et validé pour commande. Pour les devis supérieurs à 1000€, un acompte de 50% est demandé à l'acceptation du devis. Aucun escompte n'est effectué. La signature du devis vaut pour acceptation des conditions générales de vente. Les bons de commande exigés en interne par les sociétés pour la facturation doivent nous parvenir avant la prestation, sous peine d'annulation de la demande en cours. Aucune modification de commande ne pourra être effectuée 10 jours ouvrés avant la réception. Tout devis non confirmé à J-10, hors week-ends et jours fériés, sera automatiquement annulé. Toute commande annulée moins de 5 jours ouvrés avant la date d'une prestation sera facturée en totalité. Les prix peuvent être modifiés sans préavis, en fonction d'évènements exceptionnels indépendants de notre volonté.

Facturation et Règlement

Les factures sont payables à réception, ou selon les modalités acceptées entre les deux parties. Elles sont envoyées après la prestation et conformes au devis signé par le client. Seules les réserves émises au moment de la livraison et figurant sur le bon de livraison dûment signé par le réceptionnaire de la commande pourront être prises en compte et faire l'objet d'un ajustement éventuel de la facturation. Toutes les réclamations doivent être effectuées dans les 72h qui suivent la prestation. Passé ce délai, celles-ci ne pourront être prises en compte. Le défaut de paiement à l'échéance fixée entraînera de plein droit et sans mise en demeure une pénalité de retard égale à deux fois le taux d'intérêt légal, à compter de la date d'exigibilité et sur le montant TTC de la totalité des sommes dues, les frais de recouvrement et de contentieux en sus. Le non-paiement d'une échéance entraîne automatiquement l'exigibilité de la totalité de la créance et la suspension des livraisons. Nous acceptons les règlements par chèque ou virement, par CB sur notre site et éventuellement en espèces en faisant l'appoint.

Livraison

Le coût des livraisons se situe entre 30€ et 250€ HT en fonction de la zone géographique et du volume à livrer. Ces prix sont précisés clairement sur le devis au moment où il est établi et envoyé au client. Le tarif appliqué est compris pour le créneau horaire de livraison indiqué sur le devis et pour lequel le client s'engage à être présent ou représenté pour accueillir sa livraison. Toute attente pour le livreur dans ce créneau pourra être facturée 20 € HT par tranche de 20 mn. Les livraisons le samedi, le dimanche et jours fériés ne sont pas possibles. La reprise de matériel est effectuée dans les 48 h selon le planning de livraison. Tout matériel, détérioré ou perdu, sera chiffré sur la base de la valeur de remplacement.

Approvisionnement

La liste et les caractéristiques des produits proposés sur la plaquette Gourm'Handi'Ses sont susceptibles d'être modifiées et adaptées à tout moment pour mieux répondre à vos attentes et/ou en fonction des stocks disponibles. En cas de difficulté d'approvisionnement, nos produits pourront être remplacés par d'autres produits de nature et de qualité équivalente. Les informations relatives aux produits sont destinées, sans être exhaustives, à vous informer de la façon la plus complète possible sur les caractéristiques des produits.

Les produits sont conformes à la législation française et aux normes applicables en France. Ils sont proposés à la vente, aux prix et aux conditions mentionnées (dans la limite des stocks disponibles). Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée. Les produits devront être consommés sur le lieu de prestation. Dans le respect de la législation en vigueur, toute denrée périssable restante sera détruite. En cas de demande contraire du client, celui-ci devra signer une décharge qui engagera sa seule responsabilité. Le maintien au froid de la marchandise est sous la responsabilité du client dès lors que le livreur a terminé la livraison.

Les présentes Conditions sont soumises au droit français. En cas de litige, une solution amiable sera recherchée prioritairement avant toute action judiciaire. Nous vous prions à cette fin de bien vouloir nous contacter à l'adresse suivante : GOURM'HANDI'SES 100 rue Clos Saint-Joseph -14320 Saint-André-sur-Orne. Tél 02 31 79 84 38 E-mail : esat-saintandre@apaei-caen.org

Après démarches préalables écrites des consommateurs vis-à-vis de Gourm'Handi'Ses, le service du Médiateur peut être saisi pour tout litige de consommation. À défaut de solution amiable, toute action judiciaire sera portée devant les tribunaux compétents. Le tribunal judiciaire est, par défaut, compétent pour l'ensemble des litiges civils et commerciaux.

LE SERVICE TRAITEUR

ESAT de l'APAEI de CAEN - Site de Saint André
100 rue du Clos Saint Joseph
14320 Saint andré sur Orne
02.31.79.84.38
esat-saintandre@apaei-caen.org
Boutique en ligne - Découverte des activités
www.gourmhandises.fr



Ces délicieuses Gourm'Handi'ses sont fabriquées et emballées en Normandie par un établissement de travail protégé, avec des matières premières de qualité en circuits courts et locaux.

Par cet achat vous aidez et participez à l'intégration des personnes handicapées dans notre société. Nous vous remercions de votre soutien à leur égard.

Retrouvez nous et suivez notre actualité sur Instagram

@ gourmhandises_caen

Boutique en ligne

OÙ NOUS TROUVER

L'ATELIER GOURM'HANDISES

Biscuiterie - Chocolaterie - Confiserie
ZAC Lazzaro - Rue de l'Europe à Colombelles
02 31 52 17 05
Vente sur Place et à Emporter du Lundi au Vendredi de 9h à 16h30

LA BOUTIQUE GOURM'HANDI'SES

Salon de thé - Snacking - Produits de l'Atelier
10 rue de la Fontaine à Caen
Vente sur Place et à Emporter du Mardi au Vendredi de 11h15 à 19h00 et le Samedi de 11h00 à 19h00

Apaei
Les papillons blancs de Caen

100% artisanal local solidaire

Unapei & ENTREPRISES
fiers de bien faire

Tous les tarifs sont TTC - Visuels non contractuels - Les compositions des prestations sont susceptibles de différer selon les approvisionnements