



ESAT Paul Besson - Restaurant l'Atelier

1 à 7 chemin de la Roche du Temple

91150 ETAMPES

Tél. : 01-64-94-50-36 Fax : 01-64-94-52-14

E-mail : paul-besson-commercial@wanadoo.fr



Restaurant l'Atelier

Une offre de service traiteur complète, qui répond aux besoins de chaque client

Pour l'organisation de vos événements, nos prestations s'adaptent à vos demandes, en vous proposant une gamme de différents buffets, préparés à la commande, avec des produits frais et de saison. Nous pouvons également assurer le service sur place, lors de vos réceptions.

Formule classique : 9,90 € T.T.C. par personne

- Crudités au choix (exemple : carottes râpées, betteraves, concombres à la crème, tomates vinaigrette, etc.) ;
- Plateau assortiment charcuterie (saucisson à l'ail, terrine de campagne, salami) ;
- Viande froide au choix (cuisse de poulet, rôti de porc, rôti de dinde) ;
- Salade composée au choix (exemple : pomme de terre au thon, farfalle jambon et emmental, riz poulet/ananas/curry, etc.) ;
- Fromage au choix (brie, camembert, chèvre) ;
- Dessert au choix (exemple : tarte aux pommes, fromage blanc, salade de fruits..)



Photos non contractuelles

Formule apéritif : 4,70 € T.T.C. par personne

par personne

- 3 canapés traiteur ;
- 1 verrine salée ;
- 3 feuilletés chaud



Formule campagnarde : 12 € T.T.C. par personne

- Plateau assortiment charcuterie (jambon cru, saucisson à l'ail, salami, pâté de campagne) ;
- Plateau assortiment viande (pilons de poulet, rosbif, rôti de porc) ;
- Crudités au choix (exemple : carottes râpées, concombre à la crème, betteraves, tomates vinaigrette, etc.) ;
- Dessert au choix (exemple : tarte aux pommes, fromage blanc, salade de fruits..)

Formule terre et mer : 14 € T.T.C. par personne

- Plateau assortiment charcuterie (jambon cru, saucisson à l'ail et salami, terrine) ;
- Avocat cocktail et terrine de poisson ;
- Viande au choix (exemple : rosbif, cuisse de poulet, rôti de porc, etc) ;
- Crudités au choix (ex : choux aux pommes, coleslaw, betterave, etc) ;
- Salade composée au choix (exemple : salade de pâtes au surimi, piémontaise, salade de riz/poulet/ananas/curry, taboulé, etc.) ;
- Plateau de fromages (conté, chèvre, brie, bleu) ;
- Dessert au choix (ex : tarte citron meringué, entremet chocolat, ile flottante, etc.)

Formule gourmet : 16,50 € T.T.C. par personne

- Panier de légume croquant ;
- Saumon fumé ;
- Plateau assortiment de charcuterie (pâté en croute Richelieu, saucisson à l'ail, jambon cru et jambon cuit) ;
- Plateau assortiment de viandes (poulet mariné, rosbif et rôti de porc) ;
- Salade composée au choix (exemple : salade de chou au comté, salade de pommes de terre strasbourgeoise, salade de pâtes au surimi, etc.) ;
- Crudités au choix (exemple : coleslaw, concombre, tomates vinaigre, carottes râpées, etc.) ;
- Plateau de fromages (conté, roquefort, brie de Meaux) ;
- Dessert au choix (ex : tarte tatin, moelleux au chocolat, charlottine aux fruits-rouges)

Afin de choisir la composition de votre formule, ou pour des demandes sur-mesure, contactez notre équipe restauration au 01-64-94-50-36.