



---

**LES FOURNEAUX DE  
MARTHE ET MATTHIEU**

---

## Les avantages de notre collaboration

Faire travailler un ESAT (établissement d'aide par le travail) est un acte citoyen et éthique.

Toute entreprise de 20 salariés et plus doit employer au minimum 6% de personnes en situation de handicap. En faisant travailler notre ESAT, vous pourrez bénéficier d'une exonération partielle de votre participation à l'AGEFIP ou au FIPHFP .

Pour vous, faire travailler les Fourneaux c'est

> Participer à la réinsertion sociale et professionnelle de personnes souffrant de troubles psychiques stabilisés.

> Vous faire plaisir avec des repas préparés à base des produits de saison frais et de qualité.

> Avoir une entière confiance en nos méthodes de fabrication grâce à une cuisine de 500m<sup>2</sup> disposant d'un agrément sanitaire européen et répondant aux normes d'hygiène HACCP afin de garantir votre sécurité alimentaire dans une transparence totale.

> La possibilité de réaliser vos réceptions «clés en main» grâce à notre service commercial répondant à toutes vos attentes et notre service de maîtres d'hôtel disponible à tout moment.



# Sommaire

Nos petits-déjeuners et pauses .....	Page 4
Nos plateaux repas.....	Page 5
Nos paniers repas.....	Page 6
Nos formules cocktails.....	Page 7
Nos formules buffets.....	Page 10
Notre buffets de saison.....	Page 13
Nos plats chauds.....	Page 14
La carte des boissons.....	Page 15
<b>Cocktails à la carte</b>	
Pièces salées.....	Page 16
Pièces sucrées.....	Page 20
<b>Buffets à la carte</b>	
Pièces salées.....	Page 22
Pièces sucrées.....	Page 25
Forfait livraison.....	Page 28
Conditions générales de vente.....	Page 29





# Nos petits déjeuners et pauses café

Livrés entre 6h00 et 8h00  
Minimum 50 personnes, prix par personne

## **Formule 1:**

Café ou thé  
Jus d'orange, eau  
3 mini viennoiseries assorties  
Matériel jetable

**5,80€ HT**

## **Formule 2:**

Café ou thé  
Jus d'orange, eau  
2 mini viennoiseries assorties  
Matériel jetable

**5,20€ HT**

## **Formule 3:**

Café ou thé  
Jus d'orange, eau  
1 mini viennoiserie  
Matériel jetable

**4,60€ HT**

## **Formule 4:**

Café ou thé  
Jus d'orange, eau  
Yaourt aux fruits  
2 mini viennoiseries  
Matériel jetable

**6,60€ HT**

## **Café ou thé gourmand:**

Café ou thé  
Jus d'orange, eau  
4 mignardises  
(crème aux oeufs chocolat,  
macaron, cannelé)  
Matériel jetable

**7,00 € HT**



# Nos plateaux repas

Livrés à partir de 8h30  
Tous nos plateaux repas sont équipés de couverts inox

## L'estival

Salade vitaminée  
\*\*\*

Poulet façon Thaï, gingembre, miel, riz  
\*\*\*

Fromage affiné, petit pain  
\*\*\*

Elégance chocolat

**21,00 € HT**

## Le végétarien

Tarte végétarienne  
\*\*\*

Salade paysanne, fenouil  
\*\*\*

Fromage affiné, petit pain  
\*\*\*

Salade de fruits frais

**20,00 € HT**

## Les classiques

### N° 1

Cake aux oignons  
\*\*\*

Ballotin de poulet aux asperges  
Taboulé  
\*\*\*

Fromage, petit pain  
\*\*\*

Clafoutis

**12,50 € HT**

### N°2

Salade coleslaw  
\*\*\*

Emietté de poisson blanc citronnelle  
Salade pom-pom  
\*\*\*

Fromage, petit pain  
\*\*\*

Tartelette chocolat

**15,00 € HT**

## Les traditionnels

### N°3

Quiche chèvre-miel  
\*\*\*

Boeuf sauté soja pois mungo  
Haricots verts  
\*\*\*

Fromage, petit pain  
\*\*\*

Salade de fruits frais

**20,00 € HT**

### N°4

Jambon melon  
\*\*\*

Dos de cabillaud au miel  
Salade paysanne  
\*\*\*

Fromage, petit pain  
\*\*\*

Entremet chocolat-caramel

**23,00 € HT**



# Nos plateaux repas

Livrés à partir de 8h30  
Tous nos plateaux repas sont équipés de couverts inox

## Les prestiges

### N°5

Salade aux 3 tomates mozzarella di Buffala  
\*\*\*  
Magret de canard Luculus, navet rôtis au miel  
\*\*\*  
Duo de fromages affinés, petit pain  
\*\*\*  
Trio de melon

**28,00 € HT**

### N°6

Terrine de Saint Jacques  
\*\*\*  
Pavé de saumon rôti au saté  
Salade de mezze penne  
\*\*\*  
Duo de fromages affinés, petit pain  
\*\*\*  
Macaron framboise-pistache

**30,00 € HT**

# Nos paniers repas

### Panier «1/2 baguette» ou pain de mie

Sandwich au choix  
- poulet, tomate, oeuf  
- thon, tomate, oeuf  
- Comté crudités  
\*\*\*  
Taboulé  
\*\*\*  
Muffin au chocolat  
Bouteille d'eau 50cl

**12,00€ HT**

### Panier «Wraps»

Wrap au choix  
- poulet et crudités  
- thon et crudités  
ou  
Pain nordique saumon fumé  
\*\*\*  
Salade Hawaïenne  
\*\*\*  
Fromage blanc et son coulis  
Bouteille d'eau 50cl

**15,00€ HT**

### Panier «Fraîcheur»

Grande salade César  
\*\*\*  
Salade de fruits frais  
\*\*\*  
Petit pain sésame  
Bouteille d'eau 50cl

**12,00€ HT**



# Nos cocktails

Vendus par multiples de 5 personnes, prix par personne  
20 personnes minimum

## Cocktail 6 pièces - au choix

Damier de canapés assortis  
Mini clubs nordiques assortis  
Briochins façon burger végétal  
Mini pâtés au thon ou poulet  
Mini brochettes de tomate mozzarella et basilic  
Mini brochettes de charcuterie et fromage  
Corbeille de crudités variées

\*\*\*

Plateau de petits fours frais assortis  
Brochettes de fruits frais

**5,90 € / pers**

---

## Cocktail 12 pièces - au choix

Damier de canapés assortis  
Pains surprise assortis (hors saumon)  
Mini clubs nordiques à la rilette de thon et tomate  
Briochins façon burger végétal  
Mini brochettes assorties (hors saumon et crevisses)  
Mini cakes à l'oignon  
Assortiment de mini lunches  
Verrines de gazpacho maison  
Mini pâtés en croûte (hors foie gras)  
Corbeille de crudités variées

\*\*\*

Plateau de petits fours assortis  
Brochettes de fruits frais  
Macarons assortis

**11,50 € / pers**

### **Matériel jetable** (prix par personne)

**Kit buffet inox:** 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, couverts inox et serviette

3,50 € HT

**Kit buffet:** 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, couverts et serviette

1,40 € HT

**Nappe en papier** blanche en rouleau de 10 m, pour environ 4 m de buffet

4,90 € HT





# Nos cocktails

Vendus par multiples de 5 personnes, prix par personne  
20 personnes minimum

## Cocktail 18 pièces - au choix

Damier de canapés assortis  
Pains surprise assortis  
Mini clubs nordiques assortis  
Briochins façon burger végétal  
Mini piques assortis  
Mini cakes variés  
Assortiment de mini lunches  
Mini pâtés en croûte variés  
Plateau de canapés prestige  
Assortiment de wraps  
Coque de poisson gravlax  
Corbeille de crudités variées

\*\*\*

Verrines façon maki  
Verrines de gazpacho maison  
Cassolettes de poulet et son fenouil

\*\*\*

Plateau de petits fours assortis  
Brochettes de fruits frais  
Macarons assortis  
Assortiment de mini crèmes variées

**21,00€ / pers**

**Supplément plat chaud\* : 3.50 euros**

\*Parmentier de canard, agneau façon tajine, cassolette de poissons, blanquette de dinde



# Nos cocktails

**Vendus par multiples de 5 personnes, prix par personne  
20 personnes minimum**

## **Cocktail 21 pièces**

Assortiment de fours salés  
Samoussas poulet menthe-citron confits  
Mini tartelettes assorties  
\*\*\*

Damier de canapés assortis  
Pains surprise assortis  
Brioche au crabe  
Mini clubs nordiques variés  
Briochins façon burger végétal  
Mini cakes variés  
Assortiment de mini lunches

Macarons foie gras  
Plateau de canapés prestige  
Assortiment de wraps  
Coque de poisson gravlax  
Mini pâtés en croûte variés  
Mini piques assorties  
\*\*\*

Cassolettes de roulé de saumon citron confit  
Verrine méditerranéenne  
Cassolettes de poulet et son fenouil  
Verrines de gazpacho maison  
Verrines façon maki  
Corbeille de crudités variées  
\*\*\*

Mosaïque de fromages  
Assortiment de petits pains  
\*\*\*

Plateau de petits fours assortis  
Brochettes de fruits frais  
Assortiment de mini crèmes variées  
Assortiment de verrines de saison  
Macarons assortis  
Plateau prestige de fruits frais coupé

**24,00 € / pers**

**Supplément plat chaud\* : 3.50 euros**

**\*Parmentier de canard, agneau façon tajine, cassolette de poissons, blanquette de dinde**



# Nos buffets

Vendus par multiples de 5 personnes, prix par personne  
20 personnes minimum

## Buffet N°1

Quiche Marthe et Matthieu  
Saumon Gravlax

\*\*\*

Emietté de poisson blanc à la citronnelle  
Poulet façon Thaï, gingembre, miel

\*\*\*

Taboulé  
Salade hawaïenne  
Salade vitaminée

\*\*\*

Plateau de fromages  
Assortiment de petits pains

\*\*\*

Tarte aux fruits  
Entremet aux fruits de saison  
Mousse au chocolat

**18,00 € / pers**

---

### Matériel jetable (prix par personne)

**Kit buffet inox:** 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, couverts inox et serviette

3,50 € HT

**Kit buffet:** 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, couverts et serviette

1,40 € HT

**Nappe en papier** blanche en rouleau de 10 m, pour environ 4 m de buffet

4,90 € HT



# Nos buffets

Vendus par multiples de 5 personnes, prix par personne  
20 personnes minimum

## Buffet N°2

Jambon, melon  
Cake aux oignons  
\*\*\*

Chiffonnade de rôti de boeuf  
Dos de cabillaud au miel  
\*\*\*

Salade champignons  
Salade pom pom  
Salade farfalles, aubergines  
\*\*\*

Plateau de fromages  
Assortiment de petits pains  
\*\*\*

Tarte aux fruits  
Tiramisu pêche Melba  
Entremet aux fruits

**23,00 € / pers**

---

### Matériel jetable (prix par personne)

**Kit buffet inox:** 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, couverts inox et serviette

3,50 € HT

**Kit buffet:** 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, couverts et serviette

1,40 € HT

**Nappe en papier** blanche en rouleau de 10 m, pour environ 4 m de buffet

4,90 € HT



# Nos buffets

Vendus par multiples de 5 personnes, prix par personne  
20 personnes minimum

## Buffet N°3

Cake thon aneth  
Terrine de Saint-Jacques  
Tarte chèvre-oignons

\*\*\*

Pavé de saumon au saté  
Boeuf sauté soja pois mongo

\*\*\*

Salade tomates mozzarella di Buffala  
Salade Asie

Salade mezze penne

\*\*\*

Plateau de fromages  
Assortiment de petits pains

\*\*\*

Tarte aux fruits frais  
Entremet au chocolat  
Trio de melon

**27,00 € / pers**

---

### Matériel jetable (prix par personne)

**Kit buffet inox:** 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, couverts inox et serviette

3,50 € HT

**Kit buffet:** 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, couverts et serviette

1,40 € HT

**Nappe en papier** blanche en rouleau de 10 m, pour environ 4 m de buffet

4,90 € HT



# Nos buffets

Vendus par multiples de 5 personnes, prix par personne  
20 personnes minimum

## Buffet de saison

**-Eté 2017-**

Tarte végétarienne  
Tian de légumes saveur provençale  
Verrines tomates-fraises

\*\*\*

Ballotin de poulet aux asperges  
Poêlé de crevettes sauce Chili

\*\*\*

Salade coleslaw  
Salade de fenouil  
Salade paysanne

\*\*\*

Plateau de fromages  
Petits pains assortis

\*\*\*

Tarte aux fruits  
Entremet chocolat-caramel  
Tiramisu pêche Melba

**21,00 € / pers**

### **Matériel jetable** (prix par personne)

**Kit buffet inox:** 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, couverts inox et serviette

3,50 € HT

**Kit buffet:** 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, couverts et serviette

1,40 € HT

**Nappe en papier** blanche en rouleau de 10 m, pour environ 4 m de buffet

4,90 € HT



# Nos barbecues

Vendus par multiples de 5 personnes, prix par personne  
20 personnes minimum

De mai à septembre inclus

Nous préconisons une équipe de maitres d'hôtel pour ces prestations.

## Formule 1

Brochette d'onglet de boeuf

**ou**

Brochette de crevettes

\*\*\*

Merguez

Chipolatas

\*\*\*

Taboulé

Salade hawaïenne

Salade vitaminée

\*\*\*

Plateau de fromages

Pains de campagne

\*\*\*

Salade de fruits frais

Tartes aux fruits

Panna cotta aux fruits rouges

**18,50€ HT**

## Formule 2

Brochette d'onglet de boeuf

**et**

Brochette de crevettes

\*\*\*

2 Merguez

2 Chipolatas

\*\*\*

Taboulé

Salade hawaïenne

Salade vitaminée

\*\*\*

Plateau de fromages

Pains de campagne

\*\*\*

Salade de fruits frais

Tartes aux fruits

Panna cotta aux fruits rouges

**23,00€ HT**

### Matériel jetable (prix par personne)

**Kit buffet inox:** 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, couverts inox et serviette

3,50 € HT

**Kit buffet:** 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, couverts et serviette

1,40 € HT

**Nappe en papier** blanche en rouleau de 10 m, pour environ 4 m de buffet

4,90 € HT



# Nos plats chauds

Pour ces prestations, nous vous recommandons une équipe de maitres d'hôtel ainsi qu'une location d'étuve ou de chafing dish.

	HT
<b>Nos viandes - prix à la part, minimum 10 personnes - Accompagnement au choix</b>	
Emincé de poulet à la crème et aux champignons	9,00 €
Chou farci, sauce tomate	10,00 €
Osso bucco à la milanaise	12,00 €
Souris d'agneau braisée, jus au romarin	14,50 €
Poulet façon Thaï, gingembre, miel	12,00 €
<b>Nos poissons - prix à la part, minimum 10 personnes - Accompagnement au choix</b>	
Saumon farci à la mousseline de Saint Jacques - pour 30 personnes	
Filet de poisson, blanc sauce coco et crevettes	
Pavé de saumon au saté	11,30 €
Dos de cabillaud crème citronnée	11,50 €
<b>Nos accompagnements</b>	15,00 €
Gratin dauphinois	13,50 €
Riz pilaf	
Tagliatelles	
Haricots verts	
Poêlée provençale de légumes	
<b>Nos plats complets - prix à la part, minimum 10 personnes</b>	
<b>(Délais de cde &gt; 1 semaine)</b>	
Couscous (merguez, poulet, mouton)	
Paëlla (moules, crevettes, encornets, poulet, chorizo)	15,50 €
	16,00 €







# Nos cocktails à la carte

## Pièces salées

	HT
<b>Pains surprise</b>	
Pain aux céréales, saumon fumé maison (40 pièces)	35,00 €
Pain de campagne, saumon fumé maison (50 pièces)	40,00 €
Pain de campagne, chèvre et fines herbes (50 pièces)	38,90 €
Pain de campagne, jambon de pays / jambon cuit / rillettes (50 pièces)	39,00 €
Pain de campagne mixte Saumon fumé / boursin/ rillettes de poulet /(50 pièces)	47,00 €
<b>Brioche surprise - 40 pièces</b>	
Brioche à la mousse de crabe	43,00 €
<b>Plateau de mini clubs nordiques - 24 pièces</b>	
Jambon cuit et crème de curry	15,00 €
Saumon fumé et fines herbes	24,00 €
Rillettes de thon à la tomate	13,90 €
<b>Mini lunches - vendus par 6 pièces</b>	
Mini pain brioché : (Saumon fumé crème citronnée, tomate confite et fromage frais, bacon, moutarde à l'ancienne)	7,90 €
<b>Briocheins - prix à la pièce</b>	
Façon burger de légumes	0,85 €
Foie gras maison , beurre de foie gras et chutney de figue	1,25 €
<b>Mini bagels - vendus par plateau de 12 et 24 pièces</b>	
(saumon/fromage frais, pastrami/fromage persillé, chèvre/tomate au basilic, poulet/moutarde au moût de raisin)	
Le plateau de 12 pièces	12,00 €
Le plateau de 24 pièces	24,00 €



# Nos cocktails à la carte

## Pièces salées

HT

**Assortiment de wraps - prix à la pièce**

**1,95 €**

**Damier de canapés assortis - vendus en plateau de 24 ou 48 pièces**

(jambon Saint-Moret, mimolette, tapenade )

**Le plateau de 24 pièces**

**26,00 €**

**Le plateau de 48 pièces**

**51,00 €**

**Canapés prestige (sans pain) - vendus en plateau de 25 ou 50 pièces**

(Macaron de foie gras, tartelettes au crabe, gambas au saté, opéras de saumon tartelette petit pois magret de canard)

**Le plateau de 25 pièces**

**48,00 €**

**Le plateau de 50 pièces**

**96,00 €**

**Mini pâtés en croûte - 30 tranches**

**Foie gras maison aux abricots**

**40,00 €**

**Porc aux pruneaux**

**20,00 €**

**Poulet aux pistaches**

**18,00 €**

**Thon**

**22,00 €**

**Corbeille de crudités - 2kg**

**45,00 €**

Carottes, concombre, radis, poivrons, chou-fleur, asperges,  
champignons, tomates cerises.

Sauce crème légère

**Coque de poisson au saumon gravlax Par 40 pièces**

**47,00 €**



# Nos cocktails à la carte

## Pièces salées

	HT
<b>Brochettes cocktail - vendues par 30 pièces</b>	
Charcuterie	17,55 €
Fromages	17,55 €
Jambon cru et tomate mozzarella	25,00 €
Jambon cru et melon (selon saison)	25,00 €
Saumon fumé	29,00 €
Queue d'écrevisse, pois gourmands et tomate confite	32,00 €

## Verrines et cassolettes salées - vendues à la pièce

Verrine méditerranéenne	1,45 €
Verrine gazpacho	1,30 €
Verrine façon maki	1,55 €
Cassolette roulé de saumon au citron confit	2,30 €
Cassolette de poulet fenouil	1,60 €
Verrine tomate-fraise	1,60 €

## Pièces salées chaudes

<b>Assortiments de feuilletés - vendus par plateau de 40 pièces</b>	21,00 €
(Roulé feuilleté à la saucisse, feuilleté au chèvre, mini pizza, roulé épinard et ricotta, panier saumon et aneth, etc...)	
<b>Samoussas poulet menthe-citron confit - vendus par plateau de 20 pièces</b>	24,55 €
<b>Gougères au fromage</b>	
Par 25 pièces	17,90 €
Par 50 pièces	35,00 €

<b>Mini tartelettes - vendues par plateau de 25 pièces</b>	17,50 €
(provençale, écrevisse, escargot, magret de canard, Saint Jacques)	



# Nos cocktails à la carte

## Pièces salées

HT

### Pièces décoratives

<b>Arbre de brochettes de crudités</b> - 200 pièces	<b>150,00 €</b>
<b>Arbre de brochettes charcuterie/fromages</b> - 200 pièces	<b>210,00 €</b>
<b>Escalier garni charcuterie, fromages et mini pâtés en croute</b> - environ 350 pièces	<b>280,70 €</b>
<b>Escalier garni rôti de boeuf, gigot d'agneau, rôti de veau,...</b> - environ 300 pièces	<b>256,90 €</b>
<b>Mosaïque de fromages</b> - vendus par plateau de 50 pièces	<b>50,00 €</b>



# Nos cocktails à la carte

## Pièces sucrées

HT

### Petits fours sucrés

**Mignardises** (Eclairs chocolat et café, choux vanille, mini Paris-Brest, snobinettes chocolat, mini Opéra, assortiment de tartelette, tartelette dulcèy)

Le plateau de 25 pièces **26,00 €**

Le plateau de 50 pièces **49,00 €**

**Macarons classiques** (framboise, vanille, pistache, café, chocolat, citron)

Le plateau de 30 pièces **25,60 €**

Le plateau de 60 pièces **51,06 €**

**Moelleux assortis** (Pistache, chocolat, coco, pain d'épices, pomme, amande,...)

Le plateau de 30 pièces **23,00 €**

Le plateau de 60 pièces **45,00 €**

### Cannelés bordelais

Le plateau de 30 pièces **35,00 €**

Le plateau de 60 pièces **68,00 €**

**Mini kouign-amann - vendus par plateau de 18 pièces**

**18,90 €**

(Nature, ananas, citron, banane, pomme, framboise)



# Nos cocktails à la carte

## Pièces sucrées

HT

<b>Cake moelleux au citron - par 12 tranches</b>	<b>14,19 €</b>
<b>Cake banane noix - par 12 tranches</b>	<b>16,10 €</b>
<b>Cookies chocolat / noix - vendus à la pièce</b>	<b>0,85 €</b>

## Verrines sucrées

<b>Verrines sucrées - vendues par 20 pièces</b> (fruits selon saison, chocolat, tiramisu)	<b>49,00 €</b>
--	----------------

<b>Mini crèmes variées - vendues par 24 pièces</b> (exotique, coco, framboise )	<b>48,96 €</b>
--	----------------

<b>Corbeilles de fruits</b> - 7 à 8 kg <b>Selon saison:</b> Fraises, framboises, pommes, poires, bananes, ananas, melons, cerises, goyaves, mangues, papayes, kiwis, clémentines, oranges, raisin,...	<b>90,00 €</b>
--	----------------

<b>Plateau de fruits coupés prestige</b> - (Prêt à l'emploi pour 12 personnes) Pommes, ananas, raisins, mûres, framboises , autres selon saison ...	<b>52,00 €</b>
--	----------------

## Pièces décoratives

<b>Escalier garni</b> - 225 pièces (mini brochettes de fruits, macarons, moelleux)	<b>230,00 €</b>
---	-----------------

<b>Pyramide de macarons classiques</b> - environ 200 pièces	<b>265,00 €</b>
---	-----------------

<b>Arbre de brochettes de fruits</b> - environ 200 pièces	<b>170,00 €</b>
---	-----------------

<b>Arbre de brochettes de bonbons</b> - environ 200 pièces	<b>165,00 €</b>
--	-----------------

<b>Brochette de fruits</b> - 30 pièces	<b>21,15 €</b>
--	----------------

<b>Brochette de bonbons</b> - 30 pièces	<b>19,90 €</b>
---	----------------



# Nos buffets à la carte

## Produits salés

	HT
<b>Entrées</b>	
<b>Assortiment de charcuterie</b> (Pavé au poivre, salami, saucisson à l'ail, andouille, jambon cru, saucisse sèche, chorizo)	4,80 €
<b>Assortiment de charcuterie italienne</b> (Jambon italien, speck, mortadelle, coppa, salame)	5,60 €
<b>Bruschetta de légumes grillés</b> - vendu à la pièce	2,45 €
<b>Tartare de saumon</b> - vendu à la pièce	8,00 €
<b>Plateau de foie gras maison</b> - 70g par personne - minimum 5 personnes	7,50 €
<b>Plateau de medley de saumon</b> - 80g par personne - minimum 5 personnes	7,00 €
<b>Tian de légumes</b> - vendu à la pièce	2,60 €
<b>Tartes salées - pour 10 personnes</b>	
<b>Tarte végétarienne</b>	24,10 €
<b>Sud-Ouest</b> ( Gésier, tomates confites)	24,40 €
<b>Chèvre-oignons</b>	24,10 €
<b>Marthe et Matthieu</b> (Lardons, fromage et crème)	24,10 €
<b>Plaque de pizza</b> (oignons, poivrons, champignons, emmental) - pour 48 personnes	59,00 €
<b>Plaque de quiche</b> (au choix parmi les tartes salées) - pour 48 personnes	86,00 €
<b>Cakes et terrines - 15 tranches</b>	
<b>Cake tomate confite, Comté</b>	18,00 €
<b>Cake à l'oignon</b>	16,00 €
<b>Cake aux légumes</b>	15,50 €
<b>Cake au thon</b>	16,50 €
<b>Terrine de légumes</b>	15,50 €
<b>Terrine de poissons</b>	16,00 €
<b>Terrine aux deux saumons</b>	18,00 €
<b>Terrine de Saint-Jacques</b>	19,00 €





# Nos buffets à la carte

## Produits salés

HT

### Salades composées - multiple de 5, prix par personne

<b>Taboulé</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Mezze Penne</b> (Mezze penne, tomates confites et basilic, speck)	<b>4,50 €</b>
<b>César</b> (Salade verte, poulet, tomates cerises, maïs)	<b>3,50 €</b>
<b>Pom'pom</b> (Pommes de terre, oignons rouges, pommes granny)	<b>2,90 €</b>
<b>Coleslaw</b> ( Carottes, choux, oignons, mayonnaise )	<b>2,60 €</b>
<b>Piémontaise</b> ( Pommes de terre, jambon, tomates, cornichons)	<b>2,60 €</b>
<b>Vitaminée</b> ( Betteraves, carottes, pousses d'épinard, céleri )	<b>2,75 €</b>
<b>Paysanne</b> ( Pomme de terre, oignons rouge)	<b>2,30 €</b>
<b>Hawaïenne</b> ( mais, jambon)	<b>2,60 €</b>
<b>Fenouille</b>	<b>2,95 €</b>
<b>D'antan</b> ( Salade de 3 tomates, mozzarella di buffala, basilic )	<b>3,15 €</b>
<b>Champignon</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Asiatique</b>	<b>3,50 €</b>

### Viandes et poissons - prix par personne

<b>Chiffonade de veau</b>	<b>6,25 €</b>
<b>Chiffonade de porc</b>	<b>6,15 €</b>
<b>Chiffonade de boeuf</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Chiffonade de dinde</b>	<b>6,35 €</b>
<b>Saumon gravlax</b>	<b>6,55 €</b>
<b>Magret de canard luculus</b>	<b>6,20 €</b>
<b>Pavé de saumon au saté</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Poulet thaï</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Selle d'agneau rôtie au thym</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Emietté de poissons blancs à la citronnelle</b>	<b>5,55 €</b>
<b>Dos de cabillaud au miel</b>	<b>6,25 €</b>
<b>Saumon en Bellevue aux petits légumes</b> - pour 20 personnes	<b>190,00 €</b>



# Nos buffets à la carte

## Produits salés

HT

### **Fromages - prix par personne**

<b>Plateau de fromages variés</b> - minimum 10 personnes	<b>2,52 €</b>
<b>Plateau de fromages affinés AOP</b> - minimum 10 personnes	<b>3,82 €</b>
<b>Demi-roue de brie de Meaux AOC</b> - 50 personnes	<b>47,00 €</b>
<b>Roue de brie de Meaux AOC</b> - 100 personnes	<b>86,00 €</b>

### **Pains**

<b>Petit pain sésame</b>	<b>0,95€</b>
<b>Baguette de pain</b>	<b>1,15 €</b>



# Nos buffets à la carte

## Entremets et desserts

HT

### Tartes sucrées - pour 10 personnes

Azalée -citron meringuée	24,75 €
Citron vert	23,75 €
Framboises	32,70 €
Fruits rouges	28,00 €
Fruits de saison	28,00 €
Normande	23,70 €
Tartelette au chocolat-café pour 6	

### Desserts individuels - prix à l'unité, minimum 5

Tartelette aux framboises	3,90 €
Tartelette aux pommes	3,50 €
Tartelette aux fruits frais	3,90 €
Tartelette au citron vert	3,90 €
Tartelette au chocolat-café	4.25 €
Framboisier	3,95 €
Moelleux au chocolat	3,35 €
Bavarois aux fruits	3,20 €
Entremet chocolat-caramel	3,80 €
Macaron framboise-pistache	3,60 €
Chou chantilly-framboises	3,80 €
Elégance chocolat	3,95 €
Entremet chocolat (Gianduja et caraibe Valhrona Dacquoise noisette et praliné )	4,25 €



# Nos buffets à la carte

## Entremets et desserts

	HT
<b>Gâteaux et desserts à partager - pour 8 personnes</b>	
<b>Framboisier</b>	<b>31,40 €</b>
<b>Opéra</b>	<b>31,40 €</b>
<b>Bavarois trois chocolats</b>	<b>31,40 €</b>
<b>Entremet chocolat-caramel</b>	<b>31,40 €</b>
<b>Paris Brest revisité façon praline craquante</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Bavarois aux fruits</b>	<b>31,40 €</b>
<b>Chou chantilly-framboises</b>	<b>31,40 €</b>
<b>Salade de fruits frais</b>	
En pot individuel	<b>2,80 €</b>
En saladier pour 8 personnes	<b>22,30 €</b>
<b>Mousse au chocolat</b>	
En pot individuel	<b>3,15 €</b>
En saladier pour 8 personnes	<b>25,10 €</b>
<b>Fromage blanc coulis de fruits rouges ou granola</b>	
En pot individuel	<b>2,10 €</b>
En saladier pour 8 personnes	<b>21,00 €</b>
<b>Tiramisu façon pêche Melba</b>	
En pot individuel	<b>3,20 €</b>
En terrine de 8 personnes	<b>25,10 €</b>
<b>Crêpes</b> (choix de garniture: confiture, Nutella, sucre)	<b>1,80 €</b>
<b>Gaufres</b> (choix de garniture: confiture, Nutella, sucre)	<b>1,80 €</b>



# Nos buffets à la carte

## Entremets et desserts

HT

### Autres desserts

**Pièce montée de cérémonie** - 4 choux par personne, prix par personne, minimum de 50

**Pièce classique avec décoration simple**

7,05 €

**Pièce avec forme et décoration personnalisées**

8,40 €

**Supplément pour personnalisation de gâteaux** - à partir de  
(thème de décor, plaque avec inscription)

10,00 €

**Gâteaux de cérémonie ou pour plus de 8 personnes -**

nous consulter

**Cake design à partir de 40 personnes -**

nous consulter

### Café ou thé gourmand

Café ou thé  
Jus d'orange, eau  
4 mignardises  
(mini crème, chocolat,  
macaron, cannelé)  
Matériel jetable



7,00 €



# Prestations complémentaires

Nous vous proposons des prestations clés en mains adaptées à vos besoins.

Nous consulter pour:

Décorations florales, location de tables, chaises, nappes en tissu, chemin de table, vaisselle, portants, cintres, ...

MAITRES D'HOTEL, SERVEURS & CUISINIERS, HOTESSES pour mise en place, accueil, service et rangement de votre prestation.

## Forfaits livraison

	Buffets/Cocktails		Plateaux repas		Petit déjeuner	
	Devis<1000€	Devis>1000€	Devis<700€	Devis>700€	Devis<1000€	Devis>1000€
Colombes	Gratuit		Gratuit		Gratuit	
La Défense, Bezons, Paris (hors 12ème et 13ème)	35€	70€	30€	60€	30€	60€
Paris 12ème et 13ème, 92/93/94	50€	120€	50€	70€	50€	70€
77/78/95	75€	150€	50€	80€	50€	80€
60/27/28	Sur devis		Sur devis		Sur devis	

**En fonction de la pénibilité des accès de livraison un supplément pourra être appliqué. Sans informations lors du devis un coût supplémentaire pourra être facturé.**

**La reprise de matériel sera effectuée dans les 48 heures suivant votre prestation sauf impératif. Un supplément pourra être appliqué en cas de récupération le jour même de votre prestation si cela est possible selon nos plannings.**



# Conditions générales de vente

## DEVIS & VALIDATION

**Chaque commande génère un devis avec une date de validité au-delà de laquelle il devient sans objet.**

Sauf mention écrite contraire, **il doit nous être retourné 7 jours avant le début de la prestation 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.

**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 moins de 4 jours avant la réception**, les week-end et jours fériés n'étant pas pris en compte dans le calcul des 4 jours.

**Toute commande annulée moins de 48 heures pleines hors week-end et jours fériés avant la prestation sera facturée en totalité.**

Les prix peuvent être modifiés sans préavis, en fonction d'évènements exceptionnels indépendants de notre volonté.

## FACTURATION & REGLEMENT

**Les factures sont payables à réception, sauf modalités acceptées par 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.

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, éventuellement en espèces en faisant l'appoint.

## LIVRAISON

Le coût de la livraison est au minimum de 30,00 € HT, excepté pour les livraisons à Colombes qui sont gratuites. Ce prix est précisé 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 sera facturée 20 € par tranche de 15 mn.**

Aucune commande de moins de 200€ TTC ne sera livrée mais peut alors être retirée sur place dans nos locaux.

Nos livraisons ne comprennent pas l'installation de buffets et de repas.

Tout objet, loué ou prêté, détérioré ou perdu comprenant container de livraison, thermos etc sera facturé sur la base de la valeur de remplacement.

En cas de difficulté d'approvisionnement, nos produits pourront être remplacés par d'autres produits de nature et de qualité équivalente.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée. Les produits devront être consommés sur le lieu de la prestation.

Dans le respect de la législation en vigueur, toute denrée périssable restante sera détruite.

Nos menus ne tiennent pas compte d'un possible facteur allergène.

Nos denrées sont consommables le jour même de la livraison. Nous déclinons toute responsabilité dans le cas où elles ne seraient pas consommées dans ce délai









---

**LES FOURNEAUX DE  
MARTHE ET MATTHIEU**

---

[esatfmm.com](http://esatfmm.com)

Les Fourneaux de Marthe et Matthieu  
101 - 103 rue Henri Dunant  
92700 COLOMBES  
Tél: 01.46.97.04.09  
Fax: 09.70.32.87.46  
[lesfourneaux@acsc.asso.fr](mailto:lesfourneaux@acsc.asso.fr)