

Tarifs Boulangerie



- *Pains / Viennoiseries*
- *Tartes et Pâtisserie Individuelle*
- *Gâteaux*
- *Pièces Montées*
- *Réception / Traiteur et Plateaux repas*
- *Les chocolats*
- *Accueil café – Petit déjeuner*
- *Formule Cocktail dinatoire*
- *Photos*



Etablissement et Services d'Aide par le Travail
Lens-Liévin
Rue Leibniz
62300 Lens

Tel : 03 21 08 70 40 Fax 03 21 43 77 03

Boulangerie : 03 21 08 70 42

Mail: esatlens@vieactive.asso.fr

boulangerie-esatlens@vieactive.asso.fr

www.solutions-esat.com





Pains et Viennoiseries

	<u>Prix H.T</u>	<u>Prix TTC</u>
PAIN COUPE	1,33	1,40
PAIN TOLÉ - PAIN SANS SEL	1,33	1,40
BAGUETTE - 250 GR - NON COUPÉE	0,84	0,88
1/2 BAGUETTE - 125 GR - NON COUPÉE	0,42	0,44
BAGUETTINE	0,29	0,30
PISTOLET – BOULE 50 GR -	0,22	0,24
BAGUETTE - VIENNOISE - 300 GR	1,28	1,35
BOULES SPECIAUX	0,34	0,35
PAIN CAMPAGNE – COMPLET – FERME – SEIGLE – SON	1,71	1,80
PAIN AUX NOIX – AU LARD – AUX OIGNONS –CEREALES - NOIX	2,18	2,30
PAIN MIE- 500 GRS	2,12	2,23
PAIN TOAST- 250 GR	1,28	1,35
PAIN LUNCH -30 GR -NON GARNI	0,30	0,31
PAIN NAVETTE – 20 GR – NON GARNIE	0,24	0,25
PAIN SURPRISE –NON GARNI	8,53	9,00
CROISSANT	0,62	0,65
PAIN CHOCOLAT	0,67	0,70
PAIN RAISIN	0,71	0,75
BRIOCHE INDIVIDUELLE	0,57	0,60
CHAUSSON AUX POMMES	0,71	0,75
BEIGNET NATURE	0,71	0,75
BEIGNET GARNI	0,81	0,85
BRIOCHE 500 GR	4,65	4,90
GENOISE SECHE 10/12 PERSONNES	4,87	5,13



	<u>Prix</u> <u>H.T</u>	<u>Prix</u> <u>T.T.C</u>
TARTE AU SUCRE	4,74	5,00
TARTE - CRÈME	7,02	7,40
TARTE – POMME – FRUITS - ABRICOT	9,48	10,00
TARTE – CITRON – FRAISE – FRAMBOISE – FRANGIPOIRE – FRUITS FRAIS – FRUITS DES BOIS – NORMANDE - TROPEZIENNE	11,38	12,00
PLACEK 8 PERSONNES MACKOTCH 8 PERSONNES BABKA 8 PERSONNES	6,83	7,20
PATISSERIE TRADITIONNELLE INDIVIDUELLE (éclairs, choux montés, millefeuille, tartelette, etc...) Selon la disponibilité ou quantité demandée	1,24	1,30
PATISSERIE AMELIOREES (mouseline individuelle, tartelette framboise ou fraise, bavaois, etc...)	1,99	2,10



Tartes et Pâtisserie Individuelle

Prix de la part

	<u>Prix H.T €</u>	<u>Prix T.T.C €</u>
MILLEFEUILLE (feuilletage, crème pâtissière, fondant)	1,90	2,00
PARISBREST (pâte à choux, mousseline praliné)	1,90	2,00
ENTREMETS CREME AU BEURRE (génoise, moka)	2,28	2,40
ST HONORE (fond feuillage ,crème légère, choux, chantilly)	2,28	2,40
CAROLINE (génoise crème au beurre café avec éclair café/choco)	2,47	2,60
MOUSSELINE FRUITS / FRAMBOISE / FRAISE (génoise mousseline fruits/framboise/fraise)	2,47	2,60
CHAMBORD ANANAS / FRAISE (génoise, chantilly, ananas ou fraise)	2,47	2,60
FORET NOIRE (chantilly, chocolat, griotte)	2,47	2,60
BRESILIEN (génoise, chantilly, café, recouvert de brisure de nougatine)	2,47	2,60
CHARLOTTE FRUITS DES BOIS / FRAMBOISE / POIRE / FRAISE / PASSION (génoise, biscuits cuillères, mousse, décor fruits)	2,66	2,80
SPECULOOS (croquant au spéculoos, mousse de spéculoos, biscuit Joconde, mousse chocolat blanc)	2,66	2,80
LE SOLEIL (biscuit coco, mousse framboise, mousse citron)	2,66	2,80
PROGRES NOISETTE (croquant praline choco, mousse pralinée, biscuit noisette)	2,66	2,80
ROYAL CHOCOLAT (croquant choco, mousse choco, biscuit noisette)	2,66	2,80
FRAISIER (génoise, mousseline, pâte d'amande, fraise)	2,66	2,80
TROIS CHOCOLAT (croquant choco, mousse choco noir, blanc, lait, biscuit)	2,66	2,80
DELICE CAMEL / POIRE (biscuit noisette, croquant caramel salé, mousse poire cube poire)	2,66	2,80
TROPIQUE (mousse passion, coulis fruits rouge, meringue italienne)	2,66	2,80
SEAU CHAMPAGNE 10 PERSONNES (40 choux) (nougatine, choux)	37,91	40,00



Gâteaux



Tarifs au 01/01/2017



Prix H.T Prix T.T.C

PIÈCE MONTÉE - CRÈME AU BEURRE

2,47

2,60

PIÈCE MONTÉE MOUSSELINE

2,56

2,70

cocktail fruits - framboises - fraises

PIÈCE MONTÉE - CHARLOTTE MOUSSE FRUITS

2,75

2,90

PIÈCE MONTÉE EN CHOUX GARNIS AVEC NOUGATINE
(4 choux par personne)

3,51

3,70

❖ Le décor pâte d'amande n'est pas en supplément.



Pièces Montées

	<u>Prix H.T</u>	<u>Prix T.T.C</u>
PAIN SURPRISE CROCODILE OU TORTUE VARIE (75 parts) (jambon cru, saumon, fromage, charcuterie)	45,97	48,50
PAIN SURPRISE VARIE OU FROMAGE (45 parts) (jambon cru, saumon, fromage, charcuterie)	30,33	32,00
PAIN SURPRISE OCEAN (45 parts) (saumon, thon, crabe, beurre de sardine)	33,18	35,00
PISTOLET (pâté, jambon, fromage)	0,85	0,90
PAIN NAVETTE OVALE (pâté, jambon, fromage) - 20 GR	0,55	0,58
PAIN LUNCH (pâté, jambon, fromage) - 30 GR	0,76	0,80
FALUCHES (crabe, thon)	0,76	0,80
MINI-TOAST GARNI – 3CM	0,55	0,58
TOAST AMELIORE – 5CM	0,69	0,72
VERRINES SALEES / SUCREES (minimum 50)	1,14	1,20
PETIT FOUR SALE CHAUD	0,52	0,55
MINI VIENNOISERIE	0,41	0,43
PETIT FOUR SUCRÉ - MIGNARDISE	0,55	0,58
CHOUQUETTE GARNIE	0,36	0,38
MACARON	0,66	0,70
PLACEK POMME-ABRICOT 60x40 (80 parts)	35,08	37,00
PLAQUE DE QUICHE 60X40 (80 parts)	26,54	28,00
PLAQUE DE PIZZA 60X40 (80 parts)	21,80	23,00
PLAQUE DE QUICHE SAUMON 60X40 (80 parts)	28,43	30,00
<u>POUR RECEPTION OU QUANTITE IMPORTANTE</u>		
CLUB GARNI VARIE	0,76	0,80
NAVETTE AUX SEIGLE NOIR (fromage fine herbe, bayonne, saumon)	0,76	0,80
WRAP	0,69	0,72
MINI-PISTOLET (poulet, jambon composé)	0,76	0,80
BROCHETTE DE LEGUMES	0,95	1,00
BROCHETTE DE FRUITS	0,95	1,00



	<u>Prix H.T</u>	<u>Prix T.T.C</u>
BAGUETTINE GARNIE (baguette par 3 – jambon, fromage, pâté)	1,28	1,35
BAGUETTINE COMPOSEE (baguette par 3) (salade/œuf/jambon ou crabe ou thon)	1,80	1,90
SANDWICH ½ BAGUETTE SIMPLE (jambon, pâté, fromage)	1,80	1,90
SANDWICH ½ BAGUETTE COMPOSE	2,66	2,80

SACHET REPAS ENFANTS

- Bouteille d'eau 0.50cl, viennoiserie, chips, baguettine simple	2,66	2,80
- Bouteille d'eau 0.50cl, viennoiserie, chips, baguettine composé	3,13	3,30

SACHET REPAS ADULTE

- Bouteille d'eau 0.50cl, viennoiserie, chips, ½ baguette simple	3,13	3,30
-Bouteille d'eau 0.50cl, viennoiserie, chips, ½ baguette composé	3,99	4,20

*** PLATEAUX REPAS**

(entrée, plat, fromage, dessert, eau, condiment, couvert)	10,43	11,00
---	-------	-------

- Entrée : tomate au thon / charcuterie / poisson / etc...
- Viande : Poulet / rôti porc / rôti bœuf / jambon / saumon / filet cabillaud
- Salade : taboulé / tomate / pâte / piémontaise / carotte / céleri / haricot vert / pomme de terre / champignon à la grec

*** Pour les commandes importantes voir le menu avec le responsable**





Réception

	Prix HT
CHAMPAGNE	18,00 € H.T.
METHODE CHAMPEGNOISE	9,00 € H.T.
WHISKY CARDHU	40,00€ H.T.
WHISKY CAN CAMPPELL	25,00€ H.T.
COCA	2,80 € H.T.
JUS DE FRUIT BIO	3,20 € H.T.
PERRIER	2,00 € H.T.
EAU	1,00 € H.T.
BIERE (Heinneken , 1664)	1,00 € H.T.
BIERE CH'TI 0,75cl	4,50 € H.T.
VIN ROUGE	8,00 € H.T.
VIN BLANC	7,00 € H.T.
CAFE / CHOCO / THE / SUCRE / LAIT / TOUILLETTE	1,00 € H.T.
CAFE / CHOCO / THE / JUS DE FRUIT / SUCRE / LAIT / TOUILLETTE	1,80 € H.T.
SERVICE EN SALLE 1 PERS	18,90 € H.T.
1 Pers - 1 H (Départ ESAT, Retour ESAT)	
LOCATION DE VERRES	0,35 € H.T.
FORFAIT NAPPES SERVIETTES (50 personnes)	25,00 € H.T.

LIVRAISON FORFAIT KILOMETRIQUE



Tarifs au 01/01/2017



Les chocolats

		PRIX TTC
BALLOTIN DE BONBONS PRALINES	+ / - 250G	10,00€ TTC
	+ / - 500G	20,00€ TTC
	+ / - 40G	1,60€ TTC
CORNE D'ABONDANCE	+ / - 300G	13,50€ TTC
BALLOTIN TUILES	+ / - 150G	6,00€ TTC
	+ / - 270G	10,80€ TTC
SACHET FRITURE	+ / - 100G	3,00€ TTC
BOITE TOUT CHOCOLAT	+ / - 750G	33,75€ TTC
	+ / - 1,5KG	67,50€ TTC
SEAU A CHAMPAGNE	+ / - 600G	27,00€ TTC



FORMULE N°1 en plateau à 2,45 € par personne

- Café, lait sucre, touillette, serviette (en thermo)
- Tasse
- Mini-viennoiserie (3 par pers.)

FORMULE N°2 en plateau à 2,95 € par personne

- Café, choco, thé, lait sucre, touillette, serviette (en thermo)
- Tasse
- Mini-viennoiserie (3 par pers.)

FORMULE N°3 en plateau à 4,00 € par personne

- Café, choco, thé, lait sucre, touillette, jus d'orange bio, serviette (en thermo)
- Tasse
- Mini-viennoiserie (3 par pers.)

A partir de 50 personnes



FORMULE N°1 en plateau à 5,10 € par personne

- 1 part Pain surprise varié
- 2 mini-toast
- 1 navette
- 1 faluche
- 1 wrap
- 2 petits fours sucs

FORMULE N°2 en plateau à 8,00 € par personne

- 2 toasts améliorés
- 1 navette
- 1 faluche
- 1 wrap
- 1 club
- 1 verrine salés
- 1 part pain surprise tortue
- 1 macaron
- 2 petits fours sucrés

FORMULE N°3 en plateau à 11,00 € par personne

- 1 mini-pistolet
- 1 faluche
- 2 toasts améliorés
- 1 wrap
- 1 club
- 1 brochette de légumes
- 1 verrine salés
- 1 navette seigle fine herbe
- 1 part pain surprise tortue
- 1 brochette de fruits
- 1 macaron
- 2 petits fours sucrés

*Formule
Cochetail
d'anniversaire*

