

Tarifs au 01 Février 2022

LA VIE Association reconnue
ACTIVE d'utilité publique
Humaniste et Fraternelle

**Ouvert du Lundi au Vendredi de 8h00 à 15h45 - Le samedi de 8h00 à 12h00
- Le dimanche de 8h00 à 10h00**



- Les chocolats - Accueil café «petit déjeuner» - Formule cocktail dinatoire -
- Pains / Viennoiseries -
- Tartes et pâtisserie individuelle - Gâteaux - Pièces montées -
- Réception / traiteur et plateaux repas
- Informations

Établissement et Services d'Aide par le Travail
Rue Leibniz 62300 LENS

03.21.08.70.42



boulangerie-esatlens@vieactive.asso.fr
esatlens@vieactive.asso.fr
www.solutions-esat.com

Tarifs au 01/02/2022

Pains et viennoiseries

	Prix H.T	Prix TTC
PAIN COUPE	1,37	1,45
PAIN TOLÉ - PAIN SANS SEL	1,37	1,45
BAGUETTE - 250 GR - NON COUPÉE	0,88	0,92
1/2 BAGUETTE - 125 GR - NON COUPÉE	0,44	0,46
BAGUETTINE	0,30	0,32
PISTOLET – BOULE 50 GR -	0,23	0,24
BAGUETTE - VIENNOISE - 300 GR	1,32	1,40
BOULES SPECIAUX	0,35	0,37
PAIN CAMPAGNE – COMPLET – FERME – SEIGLE – SON	1,77	1,86
PAIN AUX NOIX – AU LARD – AUX OIGNONS –CEREALES -	2,25	2,38
PAIN MIE- 500 GRS	2,21	2,33
PAIN TOAST- 250 GR	1,34	1,41
PAIN LUNCH -30 GR -NON GARNI	0,31	0,33
PAIN NAVETTE – 20 GR – NON GARNI	0,25	0,26
PAIN SURPRISE –NON GARNI	8,90	9,39
CROISSANT	0,65	0,68
PAIN CHOCOLAT	0,70	0,74
PAIN RAISIN	0,74	0,78
BRIOCHE INDIVIDUELLE	0,59	0,63
CHAUSSON AUX POMMES	0,74	0,78
BEIGNET NATURE	0,74	0,78
BEIGNET GARNI	0,85	0,89
BRIOCHE 500 GR	4,85	5,12
GENOISE SECHE 10/12 PERSONNES	5,08	5,36



Tarifs au 01/02/2022

Tartes et pâtisserie individuelle

	<u>Prix H.T</u>	<u>Prix T.T.C</u>
 TARTE AU SUCRE 8 PERSONNES	4,95	5,22
TARTE – CRÈME 8 PERSONNES	7,33	7,73
TARTE – POMME – FRUITS – ABRICOT 8 PERSONNES	9,89	10,44
TARTE – CITRON – FRAISE – FRAMBOISE – FRANGIPOIRE – FRUITS FRAIS – FRUITS DES BOIS – NORMANDE – TROPEZIENNE 8 PERSONNES	11,88	12,53
 PLACEK 8 PERSONNES MAKOTCH 8 PERSONNES BABKA 8 PERSONNES	7,13	7,52
PATISSERIE TRADITIONNELLE INDIVIDUELLE (éclairs, choux montés, millefeuille, tartelette, etc...) Selon la disponibilité ou quantité demandée	1,29	1,37
PATISSERIE AMELIOREE (mouseline individuelle, tartelette framboise ou fraise, bavarois, etc...)	2,08	2,19



Tarifs au 01/02/2022

Gâteaux

Prix de la part

	<u>Prix H.T €</u>	<u>Prix T.T.C €</u>
MILLEFEUILLE (feuilleté, crème pâtissière, fondant)	1,98	2,09
PARISBREST (pâte à choux, mousseline pralinée)	1,98	2,09
ENTREMETS CREME AU BEURRE (génoise, moka)	2,38	2,51
ST HONORE (fond feuilleté, crème légère, choux, chantilly)	2,38	2,51
CAROLINE (génoise crème au beurre café avec éclair café/choco)	2,58	2,72
MOUSSELINE FRUITS / FRAMBOISE / FRAISE (génoise mousseline fruits/ramboise/fraise)	2,58	2,72
CHAMBORD ANANAS / FRAISE (génoise, chantilly, ananas ou fraise)	2,58	2,72
FORET NOIRE (chantilly, chocolat, griotte)	2,58	2,72
BRESILIEN (génoise, chantilly, café, recouvert de brisure de nougatine)	2,58	2,72
CHARLOTTE FRUITS DES BOIS / FRAMBOISE / POIRE / FRAISE / PASSION (génoise, biscuits cuillères, mousse, décor fruits)	2,75	2,90
SPECULOOS (croquant au spéculoos, mousse de spéculoos, biscuit Joconde, mousse chocolat blanc)	2,75	2,90
LE SOLEIL (biscuit coco, mousse framboise, mousse citron)	2,75	2,90
PROGRES NOISETTE (croquant praline choco, mousse pralinée, biscuit noisette)	2,75	2,90
ROYAL CHOCOLAT (croquant choco, mousse choco, biscuit noisette)	2,75	2,90
FRAISIER (génoise, mousseline, pâte d'amande, fraise)	2,75	2,90
TROIS CHOCOLAT (croquant choco, mousse choco noir, blanc, lait, biscuit)	2,75	2,90
DELICE CARAMEL / POIRE (biscuit noisette, croquant caramel salé, mousse poire cube poire)	2,75	2,90
TROPIQUE (mousse passion, coulis fruits rouges, meringue italienne)	2,75	2,90
SEAU CHAMPAGNE 10 PERSONNES (40 choux) (nougatine, choux)	39,56	41,74



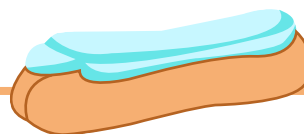
Tarifs au 01/02/2022



Pièces montées

	Prix H.T	Prix T.T.C
PIÈCE MONTÉE - CRÈME AU BEURRE	2,58	2,72
PIÈCE MONTÉE MOUSSELINE cocktail fruits -framboises - fraises	2,67	2,82
PIÈCE MONTÉE - CHARLOTTE MOUSSE FRUITS	2,87	3,03
PIÈCE MONTÉE EN CHOUX GARNIS AVEC NOUGATINE (4 choux par personne) cône, berceau, panier, entrée d'église	3,66	3,86
PIÈCE MONTÉE EN CHOUX GARNIS AVEC NOUGATINE A THEME (4 choux par personne)	3,94	4,16

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



Tarifs au 01/02/2022



Réception / Traiteur

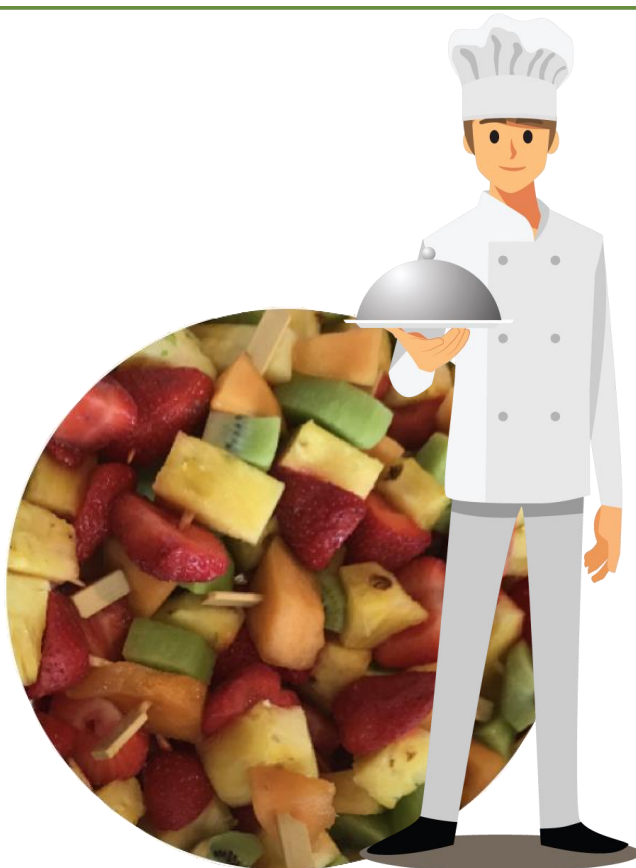
	<u>Prix H.T</u>	<u>Prix T.T.C</u>
PAIN SURPRISE CROCODILE OU TORTUE VARIE (75 parts) (jambon cru, saumon, fromage, charcuterie)	47,98	50,62
PAIN SURPRISE VARIE OU FROMAGE (45 parts) (jambon cru, saumon, fromage, charcuterie)	31,65	33,40
PAIN SURPRISE OCEAN (45 parts) (saumon, thon, crabe, beurre de sardine)	34,63	36,53
PISTOLET (pâté, jambon, fromage)	0,89	0,94
PAIN NAVETTE OVALE (pâté, jambon, fromage) - 20 GR	0,57	0,61
PAIN LUNCH (pâté, jambon, fromage) - 30 GR	0,79	0,84
FALUCHES (crabe, thon)	0,79	0,84
MINI-TOAST GARNI – 3CM	0,57	0,61
TOAST AMELIORE – 5CM	0,72	0,76
PETIT FOUR SALE CHAUD	0,54	0,57
MINI VIENNOISERIE	0,43	0,45
PETIT FOUR SUCRÉ - MIGNARDISE	0,57	0,61
CHOUQUETTE GARNIE	0,38	0,40
MACARON	0,69	0,73
PLACEK POMME ou ABRICOT 60x40 (80 parts)	36,61	38,63
PLAQUE DE QUICHE 60X40 (80 parts)	27,70	29,22
PLAQUE DE PIZZA 60X40 (80 parts)	22,75	24,00
PLAQUE DE QUICHE SAUMON 60X40 (80 parts)	29,67	31,30



Réception / Traiteur

Pour réception ou quantité importante (minimum 50)

	<u>Prix H.T</u>	<u>Prix T.T.C</u>
CLUB GARNI VARIE	0,79	0,84
NAVETTE AUX SEIGLE NOIR (fromage fines herbes, bayonne, saumon)	0,79	0,84
WRAP	0,72	0,76
MINI-PISTOLET (poulet, jambon composé)	0,79	0,84
BROCHETTE DE LEGUMES	0,99	1,05
BROCHETTE DE FRUITS	0,99	1,05
VERRINES SALEES / SUCREES	1,19	1,26





Traiteur

	Prix H.T	Prix T.T.C
BAGUETTINE GARNIE (1/3 de baguette– jambon, fromage, pâté)	1,34	1,41
BAGUETTINE COMPOSEE (1/3 de baguette) (salade/œuf/jambon ou crabe ou thon)	1,88	1,98
SANDWICH SIMPLE ½ BAGUETTE (jambon, pâté, fromage)	1,88	1,98
SANDWICH COMPOSE ½ BAGUETTE	2,78	2,93
<u>SACHET REPAS ENFANTS</u>		
- Bouteille d'eau 0.50cl, viennoiserie, chips, baguettine simple	2,78	2,93
- Bouteille d'eau 0.50cl, viennoiserie, chips, baguettine composée	3,27	3,45
<u>SACHET REPAS ADULTE</u>		
- Bouteille d'eau 0.50cl, viennoiserie, chips, ½ baguette simple	3,27	3,45
-Bouteille d'eau 0.50cl, viennoiserie, chips, ½ baguette composée	4,16	4,39
<u>* PLATEAUX REPAS</u>		
(entrée, plat, fromage, dessert, eau, condiment, couverts)	10,89	11,48

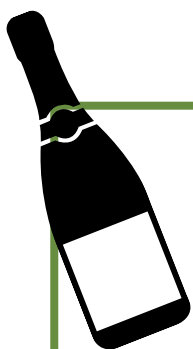
Entrée : tomate au thon / charcuterie / poisson / etc...

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	18,79 € H.T.
METHODE CHAMPENOISE	9,39 € H.T.
WHISKY CARDHU	41,75€ H.T.
WHISKY CLAN CAMPELL	26,09€ H.T.
COCA	2,92 € H.T.
JUS DE FRUIT BIO	3,34 € H.T.
PERRIER	2,09 € H.T.
EAU	1,04 € H.T.
BIERE (Heinneken , 1664)	1,04 € H.T.
BIERE CH'TI 0,75cl	4,70 € H.T.
VIN ROUGE	8,35 € H.T.
VIN BLANC	7,31 € H.T.
CAFE / CHOCO / THE / SUCRE / LAIT / TOUILLETTE	1,04 € H.T.
CAFE / CHOCO / THE / JUS DE FRUIT / SUCRE / LAIT / TOUILLETTE	1,86 € H.T.
 SERVICE EN SALLE 1 PERS 1 Pers - 1 H (Départ ESAT, Retour ESAT)	 19,73 € H.T.
 LOCATION DE VERRES	 0,37 € H.T.
FORFAIT NAPPES SERVIETTES (50 personnes)	26,09 € H.T.

LIVRAISON FORFAIT KILOMETRIQUE



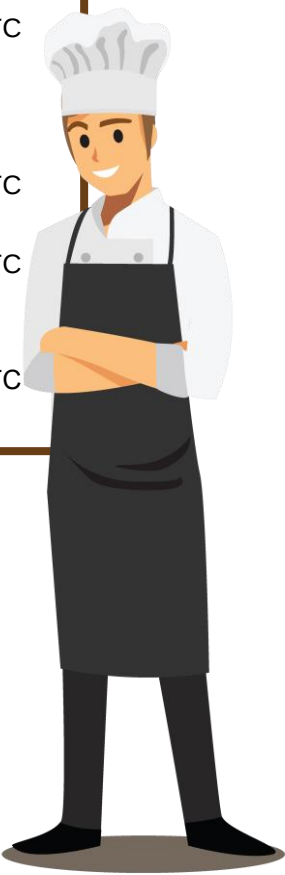
Tarifs au 01/02/2022

Les chocolats



PRIX TTC

BALLOTIN DE BONBONS PRALINES	+ / - 40G	1,77€ TTC
	+ / - 250G	11,08€ TTC
	+ / - 500G	22,15€ TTC
CORNE D'ABONDANCE	+ / - 300G	14,94€ TTC
BALLOTIN TUILES	+ / - 150G	6,64€ TTC
	+ / - 270G	11,96€ TTC
SACHET FRITURE	+ / - 100G	3,32€ TTC
BOITE TOUT CHOCOLAT	+ / - 750G	37,38€ TTC
	+ / - 1,5KG	74,76€ TTC
SEAU A CHAMPAGNE	+ / - 600G	29,91€ TTC



Tarifs au 01/02/2022

Accueil café «Petit déjeuner»



Prix TTC



FORMULE N°1 en plateau à 2,56 € par personne

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

FORMULE N°2 en plateau à 3,08 € par personne

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

FORMULE N°3 en plateau à 4,17 € par personne

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





Formule cocktail dinatoire

A partir de 50 personnes Prix TTC

FORMULE N°1 en plateau à 5,32 € par personne

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

FORMULE N°2 en plateau à 8,35 € par personne

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

FORMULE N°3 en plateau à 11,48 € par personne

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



Tarifs au 01/02/2022

INFORMATIONS

Commande supérieure à 300,00 €

- Nous vous établirons un devis.
- En cas d'accord, nous retourner le devis signé accompagné d'un acompte de 50%, le solde est à verser au plus tard au retrait de la marchandise.

Modes de règlements

Le règlement peut-être effectué uniquement par CARTE BANCAIRE ou en ESPECES

NOS AUTRES ACTIVITES :

- Conditionnement et blanchisserie
Monsieur Pascal FROISSART 03.21.08.70.45
- Nettoyages des locaux et extérieur
Monsieur David DEGARDIN 06.84.64.31.11
- Espaces verts
Monsieur Philippe BOUZIAN 06.64.64.31.09
- Peinture
Monsieur Guy GRANSART 06.85.50.31.07