ESAT La MARE SAVIN

Restauration & Salles de séminaire

Des pôles de compétences dédiés aux entreprises

Restauration & Salles de séminaire

www.esatdelamaresavin.com

La Mare Savin est organisée en quatre pôles de compétences distincts

- Pôle “Blanchisserie industrielle”
- Pôle “Espaces vert & Décoration florale”
- Pôle “Sous-traitance aux entreprises”
- Pôle “Restauration & Salles de séminaire”

Chaque pôle de compétences bénéficie de moniteurs attentifs et expérimentés, véritables professionnels sensibilisés aux particularités du monde des entreprises.

Nos moniteurs conseillent et encadrent les travailleurs de la Mare Savin dans la prestation que ceux-ci délivrent aux entreprises clientes.

Conjugués à l’effort quotidien d’amélioration de nos process et de notre qualité, la Mare Savin se positionne comme un partenaire actif de vos projets et de votre réussite.

Depuis plus de 30 ans, cette approche dynamique conduit à une offre de services multiple et performante vers les entreprises implantées sur notre territoire.

Profitez d’une exonération partielle...

Au-delà d’une démarche citoyenne d’entreprise, collaborer avec la Mare Savin offre aux entreprises clientes une exonération partielle de la contribution Agefiph, qui peut aller jusqu’à -50 %...

agefiph
ouvrir l’emploi aux personnes handicapées

ESAT La MARE SAVIN
Restauration & Salles de séminaire

Restauration & Salles de séminaire

Le pôle "Restauration & Salle de séminaire" s'appuie sur une expérience construite dès 1979 ; et plus particulièrement depuis 2004, avec la refonte totale de notre cuisine centrale permettant ainsi de servir plus de 350 repas/jour à nos collaborateurs.
L'offre de la Mare Savin en restauration accessible au public et aux entreprises se décline sur quatre axes, complétée d'une offre dédiée à la location de salles de séminaires pour des réunions professionnelles.

- Restauration classique, avec notre restaurant traditionnel le "12Heures" qui dispose d'une cuisine particulière pour les 60 couverts de ses deux salles, deux terrasses d'été et un parking.
- Coffrets repas destinés aux réunions de travail des entreprises, avec notre offre "12Heures Club" soutenue par un traiteur-partenaire.
- Forfait séminaire, avec son offre "WorkShop 12Heures" dédiée aux entreprises et intégrant la location de la salle de réunion, les pauses et le déjeuner.
- Cocktails et buffets pour les événements, également proposés par un traiteur-partenaire

QUI JOINDRE...

Notre restaurant traditionnel le "12Heures" fonctionne comme n'importe quel établissement ouvert au public pour le déjeuner. Du lundi au vendredi, vous pouvez y réserver une table très simplement, en téléphonant directement au : **01 34 82 95 60**
Votre demande exige une approche particulière...? Nous vous offrons une assistance personnalisée, des conseils adaptés ; bref, un partenariat à la hauteur de vos attentes.

Fouad Madec
Directeur du Pôle Médico-Social Adultes
f.madec@esat-ies-trappes.fr

Gaëlle Kergutuil
Directrice Adjointe
g.kergutuil@esat-ies-trappes.fr

Pierre Martineau
Responsable des pôles d'activités économiques
pierre.martineau@esat-ies-trappes.fr
Poste fixe **01 34 82 76 00**
Mobile **06 82 31 52 25**

Thierry Dupont
Responsable du pôle restauration
t.dupont@esat-ies-trappes.fr
Poste fixe **01 34 82 10 02**
Mobile **06 08 27 90 33**

Guy Horwitz
Responsable du service en salle et des salles de séminaire
g.horwitz@esat-ies-trappes.fr
restaurant-le12h@orange.fr
Poste fixe **01 34 82 10 03**
Mobile **06 89 61 37 81**

Xavier Noel
Responsable du pôle restauration "plateaux repas-traiteur"
x.noel@esat-ies-trappes.fr
Poste fixe **01 34 82 76 00**
Mobile **06 32 80 66 96**

ESAT La MARE SAVIN
Restauration & Salles de séminaire

QUALITÉ ET CERTIFICATION

Comme tout professionnel de la restauration, notre pôle est très attentif à la qualité et à l'hygiène de sa production. Nous mettons en œuvre le protocole "HACCP" (pour Hazard Analys Critical Control Point) et notre cuisine centrale dispose de l'agrément CE n° FR 78-356-002 CE lié à la qualité et la sécurité des aliments.

La traçabilité des matières employées permet de répondre à toute demande d'information émanant d'un fabricant, d'un fournisseur ou des autorités de santé sur les produits en stock, ou en cours d'utilisation par notre pôle.

La méthode "HACCP", pour "analyse des dangers et maîtrise des points critiques", est une méthodologie d'identification des dangers (physiques, chimiques, bactériologiques, parasitaires, mécaniques, etc.) auxquels peuvent être exposés les aliments au cours de leur élaboration, conservation et transport.

La méthode "HACCP" intègre des mesures préventives, correctives et des enregistrements de nature à assurer la maîtrise des risques.

En outre, la démarche "HACCP" implique :

- Le contrôle-qualité des matières premières entrantes : température, fraîcheur, etc.
- L'enregistrement en continu de la température des chambres froides, associé à un système d'alerte.
- Le maintien de nos prestation en froid sur les "affaires" par camion frigorifique ou carboglace.
- Le refroidissement rapide des produits après cuisson, dans des cellules spéciales.
- Le conditionnement et le confinement des produits en containers isothermes pendant le transport.
- Des analyses bactériologiques fréquentes et régulières des produits.
- La formation des personnels.

Notre traiteur-partenaire est quand à lui agréé "QualiTraiteur".

Régulièrement audité depuis 1997 par le bureau Veritas, sa démarche impose le strict respect des principes suivants :

- L'emploi exclusif de matières premières issues de fournisseurs eux-mêmes agréés CE.
- La surveillance de l'aptitude médicale du personnel de production.
- La conformité des locaux, associée à un plan de maintenance et de prévention des risques.
- La climatisation des locaux selon leur utilisation.
- Le respect du circuit des marchandises et des fabrications (marche en avant).
- Le confinement des déchets sous température dirigée.
- L'application d'un plan de nettoyage : périodicité, produits utilisés, traçabilité, etc.
- Le respect des diagrammes de fabrication : cuisson, refroidissement, conditionnement, etc.
- Le respect de la chaîne du froid.
- La mise en œuvre d'un plan de surveillance par analyse des produits, accompagné d'un audit des installations.
- L'élaboration et mise à jour permanente d'une démarche "HACCP".

PRESTATION ET SERVICE

RESTAURANT LE "12HEURES"

Depuis son ouverture en 2007, notre restaurant traditionnel prépare entre 5 000 et 7 000 couverts par an, dans une cuisine réservée exclusivement à sa clientèle privée.

Le "12Heures", qui accueille en moyenne une trentaine de convives par jour, sert une clientèle dite "de passage" pour 65 %, et une clientèle de groupe issue de séminaires d'entreprises pour 35 % de son activité.

Ainsi, pour votre déjeuner, le "12Heures" fonctionne comme tous les restaurants ouverts au public.

Ouvert du lundi au vendredi de 12h00 à 15h00, vous y réservez une table très simplement, par téléphone au **01 34 82 95 60**

Naturellement, nous acceptons les "Titres Restaurant"... Chèque Déjeuner Ticket Restaurant®

Deux équipes attentives veillent à ce que nos clients profitent du moment privilégié qu'est un déjeuner au restaurant le "12Heures".

- La brigade et son chef officient en cuisine à la préparation de notre carte, des "plats du jour" à la suggestion du "Marché", sans oublier nos diverses "Formules" : entrée ou dessert + plat... et entrée + plat + dessert !
- Le personnel de salle, sous la conduite de notre maître d'hôtel, pratique un service discret et attentionné, que ce soit en salle ou au bar... où l'on consomme toujours avec modération...

Notre restaurant le “ 12Heures ” élabore une cuisine classique et généreuse ; nos suggestions puisent leurs inspirations dans la tradition culinaire nationale.

- Surprenez-vous... en dégustant poissons ou viandes soigneusement sélectionnés, et préparés avec soins par notre chef et son équipe.
- Étonnez-vous, avec de surprenantes associations de légumes ou de garnitures inattendues...
- Retrouvez avec émotion les spécialités de nos cuisiniers...

Découvrez également nos grandes salades-repas, généreusement composées avec des produits frais ; un voyage vers des saveurs oubliées et d’étonnants mariages de légumes.

Pour accompagner votre déjeuner, notre restaurant présente également une belle carte des vins : Rouges, blancs et rosés sont tous issus d’autres Esat en régions viticoles, ou de propriétaires-récoltants.

Ces vins vous sont proposés au verre, en pots Lyonnais ou en bouteille ; l’abus d’alcool étant dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération...

Le restaurant le “ 12Heures ” peut aussi accueillir des groupes pour le déjeuner. Toutes les belles formules sont offertes selon votre appétit et proposent chacune :

- Apéritif
- Entrée + Plat (viande ou poisson) + Dessert
- Café ou thé
- Vin et eau minérale

Pour ces repas de dix convives au minimum, nous pouvons privatiser une des deux salles à l’étage du restaurant ; il vous suffit simplement de nous confirmer le nombre de participants huit jours ouvrables avant la prestation.

COFFRETS-REPAS “ 12HEURES CLUB ” ET “ LUNCHBOX ”

Pour mieux répondre aux préoccupations des entreprises, notre pôle “ Restauration & Salles de séminaire ” élargit son offre et met à votre disposition un nouveau service : Les coffrets repas “ 12Heures Club ” et “ LunchBox ”, deux pauses-déjeuner tout en fraîcheur et soigneusement élaborées par Lars Traiteur, notre partenaire de longue date.

Les coffrets repas “ 12Heures Club ” et “ LunchBox ” vous sont livrés directement au bureau, que ce soit sur Saint-Quentin-en-Yvelines ou sur d’autres pôles d’activités, comme Versailles ou Vélizy par exemple.

Attentive aux besoins des sociétés clientes, la Mare Savin a développé en collaboration avec son partenaire historique Lars Traiteur, une solution parfaitement adaptée aux exigences des entreprises d’aujourd’hui.

Notre réponse se décline en deux dynamiques : les coffrets et les box... des pauses-déjeuner savoureuses et équilibrées ! Pour varier les plaisirs, l’ensemble de ces menus évoluent tous les deux mois.

Coffrets repas “ 12Heures Club ”

L’offre de coffrets repas de la Mare Savin se compose de deux gammes, comportant chacune Entrée + Plat + Fromage + Dessert.

- Coffret “ Business ” et ses cinq menus étonnants
- Coffret “ Privilège ” et ses cinq menus savoureux

Cette gamme est complétée du coffret “ Exclusive ”, une ligne principalement conçue pour les déjeuners de direction...

- Coffret “ Exclusive ” avec sa sélection sur-mesure, et son créneau de livraison réduit à 30 mn.

Nos coffrets-repas comportent les couverts, une serviette, un petit pain et des condiments (sel, poivre et sauce) ; ils vous sont déposés en véhicule isotherme.

Livrés dans un plateau cartonné de belle qualité, chaque récipient de votre coffret est garanti “ contact alimentaire ”, et est très facile de mise en place dans une salle de réunion.

Pour préparer vos coffrets repas, nous avons besoin de 72 heures de délai et d’un minimum de commande de 3 unités. Nous offrons une tarification dégressive pour la livraison sur site de vos commandes.

“ LunchBox

Pour un déjeuner sur le pouce, dynamique et tendance, notre “ LunchBox ” se décline en trois menus légers et équilibrés.

De grandes salades vivifiantes et rafraîchissantes, accompagnées d’un généreux sandwich, d’un dessert raisonnable et d’une Evian en 0,5 cl.

- LunchBox “ Authentique ”
- LunchBox “ Océane ”
- LunchBox “ Généreuse ”

LunchBox de la Mare Savin : La pause-déjeuner efficace... pour un après-midi tout en légèreté !
Nos LunchBox sont livrés dans un astucieux packaging carton. Pratique d’emploi, hygiénique et très facile de mise en place en réunion, la LunchBox de la Mare Savin s’accorde parfaitement aux réunions où l’efficacité et l’optimisation sont recherchées...

Avec un minimum de 2 unités, votre commande de LunchBox doit nous parvenir au plus tard la veille avant 17h30.

SALLES DE SÉMINAIRE

La Mare Savin a sélectionné pour les entreprises tout un ensemble de salles de réunion particulièrement attractives, pouvant aussi bien accueillir des équipes réduites de collaborateurs que 200 participants.
Ces salles sont implantées sur Saint-Quentin en Yvelines, sur Boulogne-Billancourt à quelques pas de la Seine ou à Levallois-Perret, à proximité du quartier de La Défense.
L’acoustique soignée, la qualité du mobilier et de la décoration, les équipements disponibles et la localisation parfois inattendue, offrent un moment privilégié où créativité, écoute et implication s’épanouissent au bénéfice des équipes participantes.
Pour le déjeuner, toutes nos salles peuvent êtres livrées directement par notre service de coffrets repas “ 12Heures Club ” et “ LunchBox ”.
Les deux salles situées au-dessus de notre restaurant le “ 12Heures ” bénéficient de l’offre “ WorkShop ”, un forfait spécialement étudié par la Mare Savin qui intègre la salle, les pauses et le déjeuner.
Pour vos équipes ou vos clients, il est également possible d’organiser dans certaines salles des prestations résolument tournées vers l’événementiel, comme des lancements de produits, des petits-déjeuners “ business ”, des buffets ou cocktails, etc.
Afin de satisfaire les multiples demandes des entreprises, le pôle “ Restauration & Salles de séminaire ” enrichit régulièrement son offre de salles ouvertes à la location, consultez-nous...

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Notre pôle “ Restauration & Salles de séminaire ” propose une offre élargie autour des cocktails et buffets événementiels, en renforçant sa collaboration avec Lars Traiteur, notre traiteur- partenaire de longue date.
Vous profitez ainsi pleinement d’un service et d’un accompagnement professionnel pour vos cocktails et buffets, donnés à l’occasion d’événements tels que lancement de produits, remise de prix, conventions, etc.
Cette prestation se construit uniquement sur un devis personnalisé, qui vous est transmis après une prise de brief, un rendez-vous de travail et une étude personnalisée de votre projet.

Cocktails

Notre carte de cocktails dressés se décline en trois gammes de plateaux, chacun portant un nom évocateur de fleurs des plus délicates :

- Plateaux “ Hibiscus ”
- Plateaux “ Dahlia ”
- Plateaux “ Orchidée ”

La composition de nos plateaux s’inspire des tendances initiées par les plus grands traiteurs, elle offre une palette de pièces des plus variées, tels que les dômes de betterave, les pincées de carottes et crème de chèvre, ou encore... des pétoncles aux agrumes sur blini.
Nos plateaux salés comportent une moyenne de 70 pièces, et peuvent être complétés de verrines ou carrés gourmands, conditionnés en boîtes de 12 pièces pour les verrines et 20 pièces pour les carrés.
Nos plateaux sucrés comportent eux, une moyenne de 50 pièces et peuvent être également complétés de verrines ou mini-pâtisseries, conditionnées en boîtes de 12 ou 26 pièces.
En association avec nos cocktails, l’offre de boissons se décline sur les eaux minérales plates ou gazeuses, les soft-drinks, les vins de propriétés en blanc et en rouge et les alcools.

L'ensemble de notre gamme est livré avec des petites fourchettes ou cuillères en plastique et des serviettes cocktails. En complément de notre service logistique de livraison, le pôle "Restauration & Salles de séminaire" de la Mare Savin peut détacher du personnel compétent pour assurer le service des plateaux ou des boissons de votre cocktail.

Buffets froids

La Mare Savin prend en charge la logistique et l'organisation de buffets, qu'elles soient "buffet debout" ou "buffet assis". Notre pôle peut également fournir l'ensemble des prestations complémentaires, tels que la vaisselle jetable ou la "vaisselle en dur", les verres, le nappage et les tables accompagnées de chaises, ainsi que des éléments d'animation comme des décors scintillants, des fontaines de lumières ou des plaques d'inscription...

Nos buffets sont composés de plateaux traditionnels de charcuteries fines, tels que terrine de campagne, rosette, jambon cru, saucisson ou rillettes, etc.

Une gamme de plus de 12 salades composées accompagne nos buffets froids, avec en particulier notre salade "orange", le méli-mélo de crabe aux agrumes ou le gâteau du potager et son coulis de tomate-menthe...

Nos buffets se complètent agréablement de plateaux de fromages affinés, présentant de 3 à 5 variétés soigneusement affinées et accompagnées de pains en torsade tranché, de sauces et de condiments. Pour conclure, pour les desserts, nous proposons une sélection de plus de 15 pâtisseries, tartes ou entremets.

Naturellement une offre de boissons complète vous est suggérée : eaux minérales plates ou gazeuses, soft-drink variés, vins de propriétés en blanc et en rouge, whisky, cidre, Crément et Champagnes.

Le pôle "Restauration & Salles de séminaire" de la Mare Savin détache également du personnel attentif et compétent, afin d'assurer dans les meilleurs conditions le service des plateaux ou des boissons de vos buffets.

LA CUISINE CENTRALE

La cuisine centrale de la Mare Savin est intégrée au pôle "Restauration & Salle de séminaire".

Notre cuisine possède les agréments suivants :

• HACCP n° 8.621.790 - • CE n° FR 78-356-002 CE

Nos prestations s'appuient sur une expérience construite dès 1979 ; et plus particulièrement depuis 2004, avec la refonte totale de notre cuisine centrale qui permet aujourd'hui, de servir plus de 350 repas/jour à nos collaborateurs et établissements-relais de l'association "AIES".

Notre expérience en restauration collective prend sa source dès 1979. Après l'ouverture en 2004 d'une cuisine centrale entièrement rénovée, la Mare Savin produit aujourd'hui sous la conduite d'un chef cuisinier et d'un chef gérant, plus de 350 repas quotidiens sur 5 jours.

La cuisine centrale de la Mare Savin est reconnue sur le territoire de la ville nouvelle de Saint-Quentin-en-Yvelines pour la variété et la qualité des repas qu'elle prépare.

Spécialiste de la restauration collective, cette cuisine prépare quotidiennement des repas pour les différents établissements-relais de notre association gestionnaire "AIES".

Nous livrons donc, tant en "liaison chaude" qu'en "liaison froide", les structures d'accueil suivantes :

- Les travailleurs et le personnel encadrant, des pôles de "La Mare Savin"
- Les enfants de 6 à 14 ans, accueillis à l'institut thérapeutique éducatif pédagogique "La Boissière"
- Les adolescents de 14 à 20 ans de l'externat médico-professionnel "La Plaine du Moulin"
- Les personnes handicapées vieillissantes du "Mérantais", service d'accueil de jour intégré au pôle "Gérondicap"

NOS RÉFÉRENCES

Le développement de notre pôle "Restauration & Salles de séminaire" s'appuie sur la qualité et la fraîcheur des prestations servies au grand public, aux entreprises, collectivités ou établissements médico-sociaux.

Notre exigence de résultats positionne la Mare Savin comme un partenaire actif auprès d'entreprises qui nous accordent leur confiance depuis de longues années :

Agri Obtention • ARS • Aspheria • Assedic • Bard • Bertin • Bull • Bouygues Construction • Boston Scientific • Caisse d'Épargne • Castorama • CFA BTP • Châteauform' • CHRS l'Equinoxe • Communauté d'agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines • Crédit Agricole d'Île-de-France • DMS • Doka • EADS Astrium • Elis • Entrematic • Erik • ESAT Cotra • Euro-Gift • Europcar • Fenwick-Linde • Filtrauto • Foyer " la Colline " • Foyer " la Marcotte " • France Télécom • Gaz de France • Grand Vision • Groupe Fiat • Groupe la Poste • Hôtel Primevère • Humanis • ICTS • IME Christian Lazard • Iveco • Kapsch Carrier • King • LARS Traiteur • Le Bistro Gourmand • Lycée Jean Vilar • MAIF • McDonald's France • Mairie des Clayes sous Bois • Mairie de Elancourt • Mairies et services de la ville nouvelle de SQY • Météo France • Mairie de Trappes en Yvelines • MGEN • Neodis • Nouvelle Attitude • Orange • Phadia • Pôle Emploi • Socotec • Soft Promo • Unedic • SKF Equipement • SNCF • Société Générale • Sterling Fluid • Valeo • Volvo Construction Equipement Europe • etc.

GARANTIR LES CONDITIONS DE L'ÉGALITÉ...

La Mare Savin s'inscrit naturellement dans les schémas nationaux, régionaux et départementaux, issus d'une politique de santé profondément renouvelée, en ce qu'elle intègre désormais non seulement les soins mais aussi la prévention et la prise en charge médico-sociale.

En outre, notre établissement répond aux obligations de plusieurs lois régissant le secteur social et médico-social :

- La loi N°2002-2 du 2 janvier 2002, rénovant l'action sociale et médico-sociale.
- La loi N°2005-102 du 11 février 2005, pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées.
- La loi N°2009-879 du 21 juillet 2009, portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires.

Les lois de 2002 et 2005 s'appuient sur le principe général de non-discrimination et sur l'obligation de la collectivité nationale, de garantir les conditions de l'égalité des droits et des chances aux personnes en situation de handicap, quelle que soit la nature de leur déficience.

BLANCHISSERIE INDUSTRIELLE

ESPACES VERTS & DÉCORATION FLORALE

SOUS-TRAITANCE AUX ENTREPRISES

RESTAURATION & SALLES DE SÉMINAIRE

ESAT La MARE SAVIN
Etablissement
& Service d'Aide par le Travail

Zone d'Activités du Buisson de la Couldre
Rue Gaston Monmousseau
78190 Trappes-en-Yvelines
Tél. 01 34 82 76 00 - Fax 01 34 82 80 67
www.esatdelamaresavin.com

IES Association Insertion Education Soins