ESAT L'Orange Epicée
Goûtez la différence

L'EXCELLENCE CULINAIRE AU SERVICE DE L'INCLUSION

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE !



GROUPE ILE-DE-FRANCE UGECAM
Soigner, rééduquer, réinsérer : la santé sans préjugés

NOTRE ÉQUIPE DE PASSIONNÉS



Bienvenue à L'Orange Épicée

Derrière chaque buffet, chaque cocktail, chaque pâtisserie que nous préparons, il y a avant tout une équipe passionnée qui aime recevoir, partager et faire plaisir.

Au quotidien, les travailleurs de notre ESAT mettent leur savoir-faire, leur créativité et leur engagement au service de vos événements. Ils sont accompagnés par des professionnels de la restauration et de la pâtisserie qui transmettent leurs compétences et partagent avec eux le goût du travail bien fait.

Ensemble, nous imaginons des prestations gourmandes et généreuses, préparées avec soin à partir de produits sélectionnés avec attention. Nous privilégions autant que possible les produits de saison, les approvisionnements locaux et les solutions respectueuses de l'environnement, convaincus qu'une cuisine de qualité doit aussi être porteuse de sens.

Chaque commande est pour nous une nouvelle occasion de mettre en valeur les talents de nos équipes, de créer des moments de convivialité et de contribuer à la réussite de vos événements.

Choisir L'Orange Épicée, c'est faire le choix d'une prestation professionnelle, attentive et engagée, mais c'est aussi soutenir une aventure humaine où chacun trouve sa place et peut exprimer ses compétences.

Nous vous remercions sincèrement pour votre confiance et sommes heureux de partager avec vous cette belle aventure gourmande.

L'équipe restauration de L'Orange Épicée

NOS FORMULES PETITS-DÉJEUNERS



LA CLASSIQUE

4.90 €
/pers.

- Café
- Thé
- Jus d'orange
- 2 mini-viennoiseries

L'ENTRE-DEUX

6.50 €
/pers.

- Café
- Thé
- Jus d'orange
- 2 mini-viennoiseries
- 1 muffin à la poire et au chocolat



LA SIGNATURE

7.90 €
/pers.

- Café
- Thé
- Jus d'orange
- 2 mini-viennoiseries
- 1 muffin à la poire et au chocolat
- 1 part de cake au choix:

- Citron et pavot
- Pistache
- Fromage blanc et fruits rouges

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes. Devis à partir de 10 personnes

NOS FORMULES PAUSES GOURMANDES



LA GOURMANDE

- Café
- Thé
- Jus de pomme
- Cake fromage blanc
- Clafoutis aux griottes

7.90 € /pers.

LA SAVOUREUSE

- Café
- Thé
- Jus de pomme
- Jus d'orange
- Cake banane et spéculoos
- Tarte aux abricots

8.90 € /pers.

LA SIGNATURE

- Café
- Thé
- Jus d'orange
- Jus de pomme
- Cake chocolat praliné
- Tarte aux fraises

10.50 € /pers.

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes. Devis à partir de 10 personnes

NOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRES





NOS FORMULES COCKTAILS DÉJEUNATOIRES

LA CLASSIQUE

21.90 € /pers.

7 pièces salées : (au choix)

- Mini pita végétarienne
- Navette au thon
- Moricette au jambon Serrano
- Mini bouchée aux rillettes de maquereaux
- Mini tartelette de mousse de canard
- Verrine d'avocat crevettes
- Verrine de brunoise de légumes méditerranéens
- Verrine de betterave à la menthe et sa chips de jambon

3 pièces sucrées : (au choix)

- Mini Paris-Brest
- Mini cannelé
- Mini brownie
- Verrine d'abricots et crumble
- Verrine de salade de fruits
- Verrine de mousse au chocolat



26.50 € /pers.

LA SIGNATURE

8 pièces salées : (au choix)

- Mini pita végétarienne
- Muffin aux courgettes et saumon
- Navette beurre saumon
- Mini bouchée aux rillettes de maquereaux
- Mini chou à la mozzarella et à la truffe
- Brochette de saumon au curry
- Brochette de crevettes sautées
- Verrine à l'avocat et aux crevettes
- Verrine de brunoise de légumes méditerranéens
- Verrine de betterave à la menthe et sa chips de jambon
- Mini tartelette au chèvre miel
- Moricette au jambon Serrano

4 pièces sucrées : (au choix)

- Verrine aux fraises
- Mini Paris-Brest
- Verrine d'abricots et crumble
- Verrine de mousse au chocolat
- Mini craquant chocolat caramel
- Mini moelleux ananas
- Verrine de tiramisu aux poires amandes

LA VÉGÉTARIENNE

7 pièces salées : (au choix)

- Mini pita végétarienne
- Mini tartelette aux légumes
- Mini tartelette chèvre miel
- Mini bouchée aux cèpes
- Mini madeleine au pesto
- Verrine d'avocat tomate
- Verrine de brunoise de légumes méditerranéens
- Verrine de betterave à la menthe

3 pièces sucrées : (au choix)

- Verrine aux fraises
- Mini Paris-Brest
- Mini cannelé
- Mini brownie
- Verrine d'abricots et crumble
- Verrine de salade de fruits
- Verrine de mousse au chocolat

20.90 € /pers.

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes. Devis à partir de 10 personnes

NOS BUFFETS FROIDS





NOS FORMULES BUFFETS FROIDS

LA CLASSIQUE

23.90 € /pers.

Nos salades :

- Piémontaise au poulet (pommes de terre, tomates, cornichons, œufs durs, poulet, mayonnaise)
- Taboulé oriental (semoule, poivrons rouges et verts, tomate, oignon, persil)
- Salade de riz niçois (riz, poivrons verts et rouges, maïs, tomate, olive noire, persil, thon)
- Carottes râpées
- Céleri rémoulade
- Salade de betterave

Notre plateau :

- Rôti de bœuf
- Pilon de poulet
- Rosette
- Salami
- Chorizo

- Pain individuel
- Condiments et sauces



LA SIGNATURE

29.50 € /pers.

Nos salades :

- Piémontaise au jambon (pommes de terre, tomates, cornichons, œufs durs, jambon, mayonnaise)
- Salade de gambas à la mandarine (gambas, surimi, courgette, carotte, mandarine, poivron rouge, raisins secs, ciboulette, menthe, mayonnaise)
- Salade Marco Polo (nouilles, surimi, concombre, tomate, poivron rouge, persil, crème)
- Salade fraîcheur (tomate, maïs, concombre, poivron jaune, pomme, orange, courgette)
- Coleslaw
- Champignons à la crème

Notre plateau terre et mer :

- Rôti de bœuf
- Pilon de poulet
- Saumon fumé
- Jambon Serrano
- Rosette
- Coppa
- Spianata

- Pain individuel
- Condiments et sauces

LA VEGETARIENNE

21.90 € /pers.

- Piémontaise
- Taboulé tutti frutti
- Salade libanaise
- Salade de courgettes
- Salade de chou blanc au fromage
- Carottes râpées
- Salade de légumes croquants
- Mini pita végétarienne

- Pain individuel
- Condiments et sauces

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes. Devis à partir de 10 personnes

POUR COMPLÉTER VOTRE ÉVÉNEMENT





POUR COMPLÉTER VOTRE ÉVÉNEMENT

Les plateaux de pièces salées :

- Plateau de 25 moricettes jambon Serrano — 27 €
- Plateau de 25 navettes au saumon fumé — 34 €
- Plateau de 25 navettes au thon mayonnaise — 24 €
- Plateau de 25 pitas végétariennes — 25 €
- Plateau de 16 brochettes de saumon au curry — 20 €
- Plateau de 16 brochettes aux crevettes sautées — 22 €
- Assortiment de 25 navettes (saumon/thon) — 23 €
- Assortiment de 16 brochettes (brochettes de saumon au curry et brochettes aux crevettes sautées) — 21 €
- Assortiment de 36 tartelettes (tartelettes au chèvre, bouchées aux maquereaux et madeleine au cheddar) — 27 €
- Assortiment de 36 petits fours (tartelettes à la mousse de canard, bouchées aux cèpes et madeleines pesto) — 27 €
- Assortiment de 25 petits fours (moricettes au jambon Serrano et choux à la mozzarella truffée) — 31 €
- Assortiment de 25 petits fours (moricettes au jambon Serrano et choux poire gorgonzola) — 30 €
- Assortiment de 30 verrines (avocat/crevette, brunoise de légumes méditerranéens et betterave/chips de bacon) — 30 €
- Assortiment de 30 verrines (avocat/tomate, brunoise de légumes méditerranéens, betterave/menthe) — 28 €

Les planches de fromages et de charcuteries : (pour 10 personnes)

- Planche de fromages *(comté, brie, chèvre)* — 25 €
- Planche de charcuteries *(Jambon Serrano, rosette, chorizo et bacon)* — 25 €
- Planche mixte de fromages et charcuteries *(rosette, chorizo, Jambon Serrano, brochettes de tomates cerises/mozzarella, comté)* — 30 €

Les plateaux de pièces sucrées :

- Assortiment de 46 mignardises *(macarons, Paris Brest, craquants au chocolat et canelés)* — 48 €
- Assortiment de 36 mignardises *(clafoutis aux griottes, muffins au caramel, moelleux ananas, brownies)* — 50 €
- Assortiment de 48 mignardises *(madeleines, tartelettes chocolat, tartelettes aux fruits rouges, macarons)* — 50 €
- Assortiment de 30 verrines *(crumble d'abricots, fraises menthe, salade de fruits)* — 32 €
- Assortiment de 30 verrines *(compote pomme, pana cotta aux fruits exotiques, tiramisu aux fruits rouges)* — 36 €
- Assortiment de 30 verrines *(crème mangue et abricots, mousse au chocolat, tiramisu poire amande)* — 34 €
- Assortiment de 30 verrines tiramisu *(poire amande, café, fruits rouges)* — 36 €
- Le hérisson *(brochettes de fruits de saison)* – 50 personnes — 90 €

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes. Devis à partir de 10 personnes

NOS TARTES ET NOS GÂTEAUX



LES TARTES

- Tarte aux abricots 17 €
- Tarte aux pommes et à la cannelle 12 €
- Tarte poire chocolat amande 18 €
- Tarte banane noix de coco 17 €

LES GÂTEAUX

- Far breton aux pruneaux 20 €
- Moelleux au chocolat 28 €
- Fraisier 35 €
- Framboisier 40 €
- Clafoutis aux griottes 22 €

NOTRE TARTE SIGNATURE

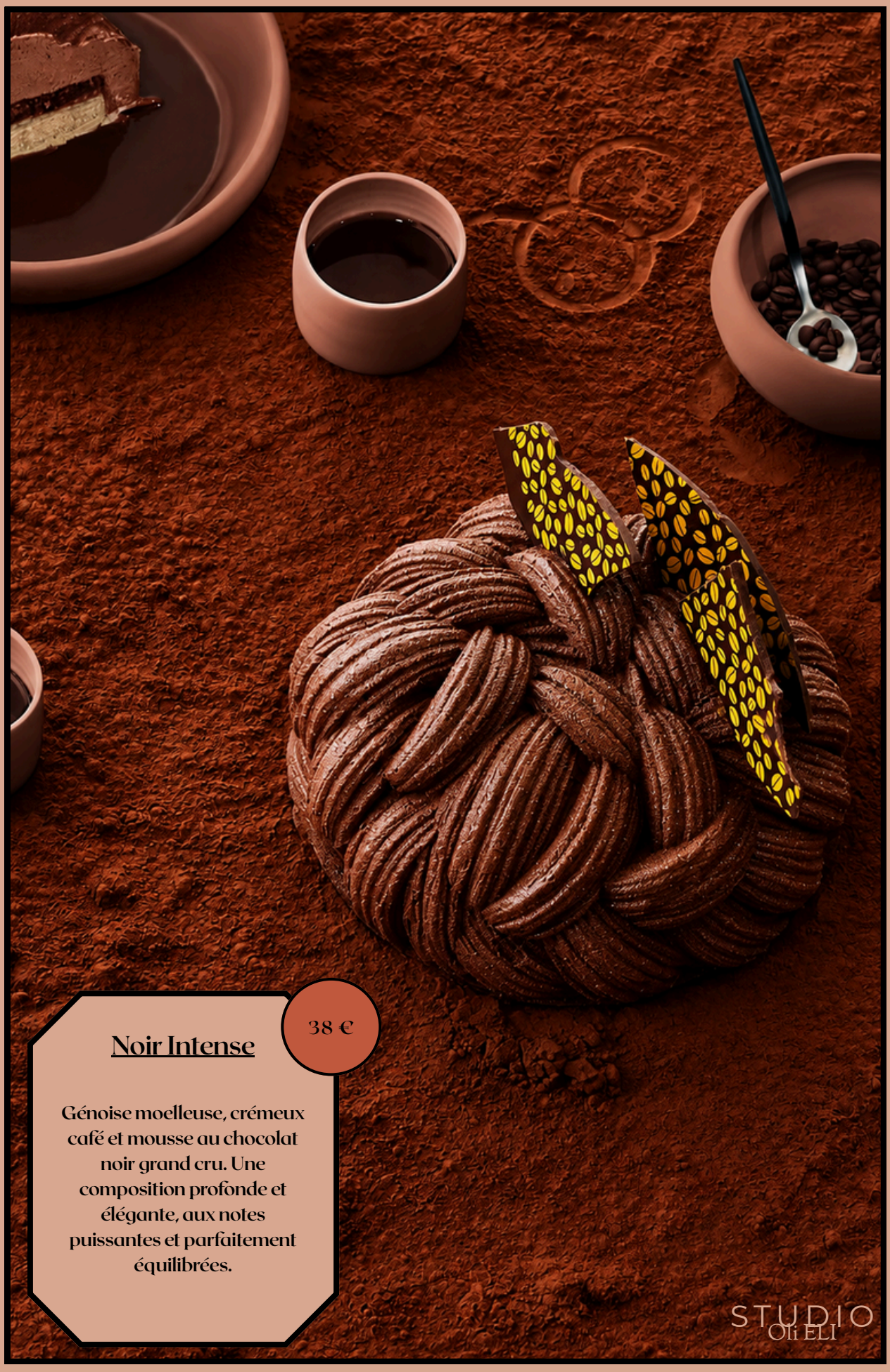
Tarte L'Orange Epicée

22 €

L'alliance d'une pâte sablée, d'une ganache au chocolat et d'un confit d'orange épicée, entre douceur, caractère et notes acidulées.

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes. Nos desserts sont proposés pour 10 convives

NOS CRÉATIONS PRESTIGE



Noir Intense

38 €

Génoise moelleuse, crémeux café et mousse au chocolat noir grand cru. Une composition profonde et élégante, aux notes puissantes et parfaitement équilibrées.

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes. Le Noir Intense est proposé pour 12 convives

NOS CRÉATIONS PRESTIGE



Délice Cacahuète

Génoise aérienne, cœur coulant au beurre de cacahuète et mousse pralinée d'une infinie gourmandise. Une harmonie subtile entre intensité et douceur.

42 €

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes. Le Délice cacahuète est proposé pour 12 convives

NOS CRÉATIONS PRESTIGE



Le Réconfortant

41 €

Génoise moelleuse, cœur au caramel beurre salé et mousseline vanille délicatement infusée. Une parenthèse de douceur aux accents réconfortants.

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes. Le Réconfortant est proposé pour 12 convives

NOS CRÉATIONS PRESTIGE



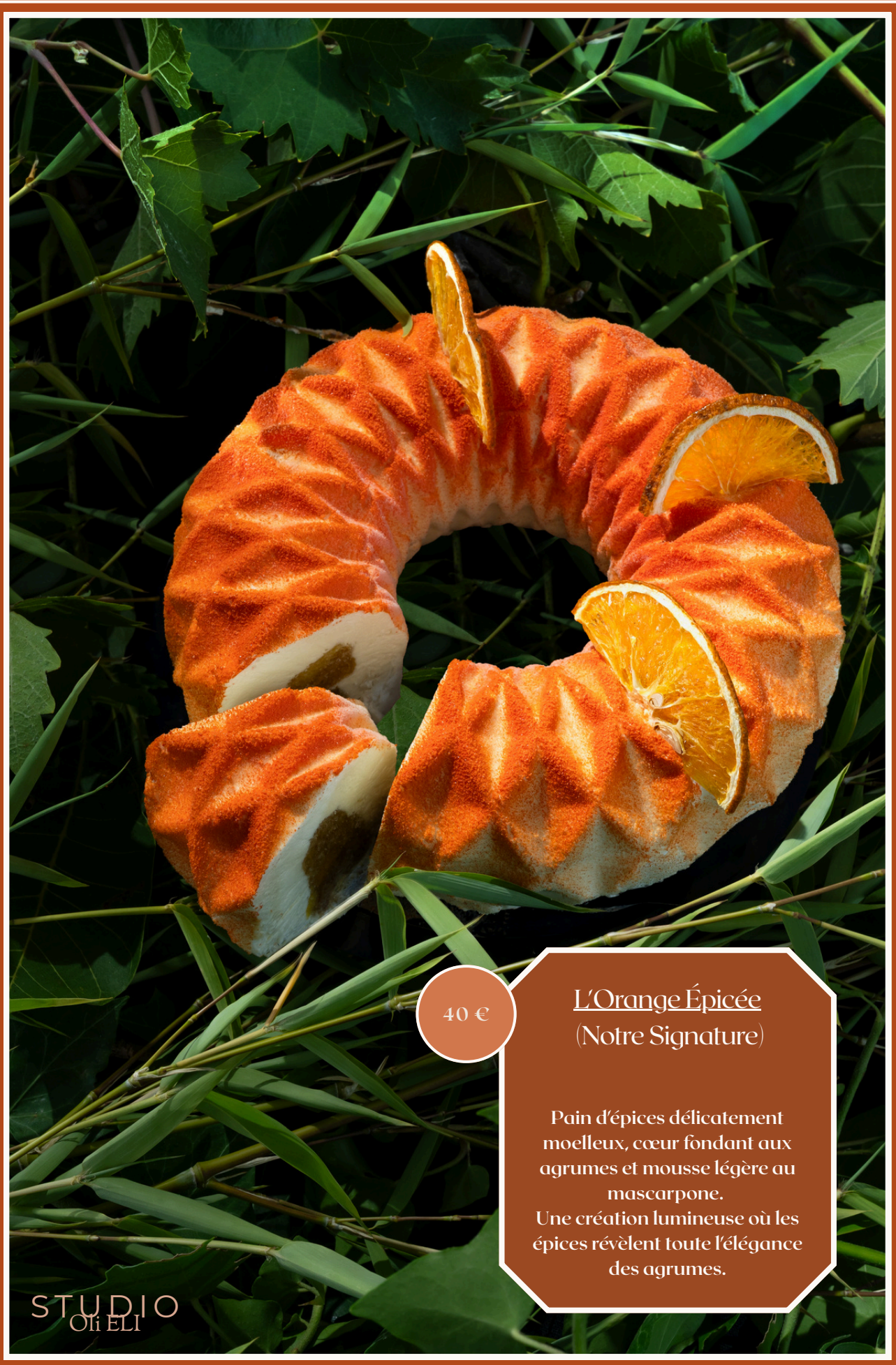
Velours Caramel

38 €

Génoise légère, cœur fondant à la confiture de lait et mousse caramel soyeuse. Une création délicate, enveloppante et intensément gourmande.

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes. Le Velours Caramel est proposé pour 12 convives

NOTRE ENTREMET SIGNATURE



40 €

L'Orange Épicée
(Notre Signature)

Pain d'épices délicatement moelleux, cœur fondant aux agrumes et mousse légère au mascarpone.
Une création lumineuse où les épices révèlent toute l'élégance des agrumes.

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes. L'Orange Epicée est proposé pour 10 convives

NOS MOCKTAILS

4 €/ pers.

L'ORANGE ÉPICÉE

(SIGNATURE DE LA MAISON)

Une création exclusive où le jus d'orange rencontre la douceur de la grenadine, la vivacité du citron vert et les fines bulles de la limonade. Les notes délicates de cannelle, de badiane et de girofle révèlent une dégustation chaleureuse, raffinée et intensément parfumée.

4 €/ pers.

VIRGIN MOJITO

La fraîcheur intemporelle du citron vert et de la menthe fraîche, sublimée par une eau pétillante. Un équilibre vif et désaltérant, tout en élégance.



Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes. Nos mocktails sont proposés pour 10 personnes minimum

LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

(A partir de 10 personnes)

- CAFÉ 1.50 €
- THÉ 2 €
- INFUSION 2 €
- CHOCOLAT CHAUD 2.50 €

LES JUS

- JUS D'ORANGE (1 L) 3 €
- JUS DE POMME (1 L) 3 €
- JUS DE RAISIN (1 L) 3 €
- JUS DE POMME LOCAL (75 CL) 6 €
- JUS DE POIRE LOCAL (75 CL) 6 €



LES ALCOOLS

CHAMPAGNE ESAT DE LA ROYE

(75 CL)
BRUT 29 €
ROSÉ 30 €

VIN ROUGE

(BOURGOGNE 75 CL)
PINOT NOIR
20 €

VIN ROSÉ

(CÔTES DE PROVENCE 75 CL)
15 €

VIN BLANC

(PAYS DE LA LOIRE 75CL)
SANCERRE
18 €

CRÉMANT D'ALSACE

15 €

LES SOFTS

- COCA-COLA (1.25L) 4 €
- COCA-COLA SANS SUCRE (1.25L) 4 €
- ICE TEA PÊCHE (1.25L) 4 €
- EAU PLATE CRISTALINE (1.5L) 2 €
- EAU GAZEUSE CRISTALINE (1.5L) 2 €

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

NOS SERVICES

LIVRAISON	
DISTANCE DE L'ESAT L'ORANGE ÉPICÉE	FORFAIT
• De 5 km	Gratuit
• De 5.1 à 20 km	50 €
• De 20.1 à 40 km	100 €
• Plus de 40 km	150 €

LOCATION DE MATERIEL	
• Mange- debout avec housse	10 € l'unité
LOCATION DE VAISSELLE	
• Verres à vin	0.50 € l'unité
• Flûtes à champagne	0.50 € l'unité
• Verres à jus de fruits	0.40 € l'unité
• Verres à eau	0.40 € l'unité
• Assiettes	0.20 € l'unité
• Couverts	0.20 € l'unité

Le service est proposé sur devis.
Contactez-nous pour une offre personnalisée.
Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes.

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Bénéficiez de prestations de qualité

Professionnalisme et encadrement: Les prestations de l'Orange Epicée sont réalisées par des équipes formées et encadrées par des moniteurs qualifiés. Ils vous garantissent des prestations à la hauteur de vos attentes.

Bénéficiez d'avantages économiques et répondez au cadre légal

Réduction de la contribution AGEFIPH: Votre entreprise ou votre collectivité publique compte plus de 20 salariés ?
Vous avez l'obligation d'employer des personnes en situation de handicap à hauteur de 6% de l'effectif. En faisant appel à un ESAT, vous pouvez réduire votre contribution à l'AGEFIPH (Association de Gestion du Fonds pour l'Insertion des Personnes Handicapées) .

Valoriser la Responsabilité Sociétale de votre Entreprise (RSE)

En collaborant avec l'Orange Epicée, votre entreprise participe activement à l'inclusion des personnes en situation de handicap dans le monde du travail. Vous faites un choix social et solidaire. En vous associant à notre ESAT, vous valorisez votre image de marque auprès de vos clients, vos partenaires et vos employés.

Participez à une société plus inclusive

Facturation & Conditions de vente

Chaque prestation fait l'objet d'un devis personnalisé. La commande est confirmée dès l'acceptation du devis.
La facture est établie conformément au devis validé et payable selon les modalités convenues entre les deux parties. Nous acceptons les règlements par virement bancaire ou chèque.

Tarifs applicables au 1er octobre 2026

Pour toute demande de devis ou de renseignement, Contactez-nous :

- Par e-mail à : actiplus.esat@ugecam.assurance-maladie.fr
- Par téléphone au : 01 71 55 21 55

Notre priorité est de vous offrir une expérience gourmande, chaleureuse et de qualité,
dans un esprit de confiance et d'échange.

Retrouvez notre offre traiteur en version PDF

SCAN ME

Merci d'avoir découvert notre univers gourmand.
Nous serons heureux de vous accompagner dans la réussite de vos événements en créant avec vous une prestation sur mesure.

Les photographies de nos entremets ont été réalisées par Olivier Koestel.
Nous le remercions chaleureusement pour la qualité de son travail et sa contribution à cette carte traiteur.
Pour découvrir son univers, rendez-vous sur son site :
www.olieli.fr



GROUPE ILE-DE-FRANCE UGECAM
Soigner, rééduquer, réinsérer : la santé sans préjugés

ESAT L'Orange Epicée
Goûtez la différence