



OFFRE 2025

TRAITEUR
& ÉVÉNEMENTIELLE

Valable seulement en région parisienne.





Café Joyeux est la première famille de cafés-restaurants qui emploie et forme des personnes en situation de handicap mental et cognitif.



C'est aussi la première gamme de thés d'exception et de cafés de spécialité **inclusive** et **solidaire**, dont l'intégralité des bénéfices contribue à l'inclusion par le travail, la formation professionnelle et la rencontre.

NOS ENGAGEMENTS



EMPLOYER

en CDI en milieu ordinaire
70% de travailleurs en
situation de handicap
mental et cognitif.



CUISINER

servir et partager.



FORMER

les équipiers joyeux et
leur délivrer un diplôme
reconnu par l'État via notre
CFAJ.



TORRÉFIER

et vendre un café de
spécialité solidaire.



ENCOURAGER

la rencontre avec nos
différences et nos fragilités.



COMMUNIQUER

pour changer le regard sur
le handicap.

NOTRE JOY KITCHEN

Café Joyeux ouvre sa première **Joy Kitchen** et propose un service de livraison pour encore plus de joie dans votre entreprise !

Nos délicieux plats sont préparés avec le cœur dans notre cuisine à Montreuil, par des équipiers en situation de handicap mental et cognitif.

FAIT MAISON, AVEC DES PRODUITS FRAÎS
ET DE SAISON !



**Livraison à vélo cargo
Paris intra-muros**
à partir de

35,00€ HT

Transport et tarif évolutifs en fonction
du lieu et des quantités.





♥ L'OFFRE TRAÎTEUR

p.5

Le petit-déjeuner
et la pause gourmande

Le déjeuner

Le cocktail

♥ STANDS ET SALONS

p.13

♥ PRIVATISATIONS

p.15

♥ ATELIERS

p.18



L'OFFRE
TRAÎTEUR



LE PETIT-DÉJEUNER ET LA PAUSE GOURMANDE



NOS FORMULES*

PETIT-DÉJEUNER JOYEUX

- 1 boisson chaude (thé ou café)
- 2 mini-viennoiseries
- 1 Jus de fruit pressé

10,00€ HT

Kit inclus



PETIT-DÉJEUNER SUPER JOYEUX

- 1 boisson chaude (thé ou café)
- 2 mini-viennoiseries
- 1 Jus de fruit pressé
- 1 cake individuel

13,00€ HT

Kit inclus

FORMULE GOURMANDE

- 1 boisson (thé, café ou jus de fruit pressé)
- 3 mini pâtisseries

9,00€ HT



*Kit : gobelet, sucre, agitateur, serviette. Commande minimum : 10 formules - Délai de prévenance : 7 jours ouvrés - Livraison des petits-déjeuners à partir de 8h30 et des pauses gourmandes à partir de 11h.



À LA CARTE

ViENNOiSERiES

(petit-déjeuner uniquement)

Mini croissant - 15 pièces	22,50€ HT / plateau
Mini pain au chocolat - 15 pièces	22,50€ HT / plateau



PÂTiSSERiES

Rocher Coco - 15 pièces	45,00€ HT / plateau
Cookie 3 chocolats - 15 pièces	50,00€ HT / plateau
Parts de cake - 12 pièces	48,00€ HT / plateau
Brownie (triangle) - 15 pièces	45,00€ HT / plateau
Corbeille de fruits de saison - 10 kg	80,00€ HT / plateau



LES BoiSSONS FraîCHES

(bouteilles en verre - hors citronnade et thé glacé maison)

Eau minérale plate / gazeuse - 33 cl	3,00€ HT
Eau minérale plate / gazeuse - 75 cl	5,00€ HT
Coca Cola - 20 cl	3,00€ HT
Jus de fruit pressé - litre	12,00€ HT
Citronnade maison - litre	12,00€ HT
Thé glacé maison - litre	12,00€ HT



LES BoiSSONS CHAUDES

(bouteilles isothermes)

Café Joyeux - litre	15,00€ HT
Chocolat chaud maison Valrhona - litre	18,00€ HT
Thé by Betjeman & Barton (5 sachets) - litre	15,00€ HT

Kit petit-déjeuner et pause gourmande :
sucre, agitateur, gobelet, serviette

1,20€ HT / PAX



*Commande minimum : 100,00€ HT - Délai de prévenance : 7 jours ouvrés.

LE DÉJEUNER

MENU BUN'S

1 Bun accompagné de salade verte

1 Dessert

1 Boisson

15,00€ HT



MENU JOYEUX

1 Quiche accompagné de salade verte ou 1 Salade composée

1 Dessert

1 Boisson

17,00€ HT



LES BUN'S

Jambon, Comté, Sauce
Tartare

Thon, citron confit, cream
cheese

Végétarien : aubergine,
mozzarella, pesto vert

LES QUICHES

Végétarienne

Viande

Poisson

LES SALADES COMPOSÉES

Salade de lentilles,
potimarron, lardons, fêta,
grenades, persil

Salade de perles de blé,
saumon, aneth, vinaigrette
scandinave

Salade d'endives, quinoa,
pommes, noix, raisin,
mimolette

LES DESSERTS

Cookie 3 chocolats

Part de cake

Brownie chocolat Valrhona

Tiramisu

Crumble (recette de saison)

LES BOISSONS

Eau plate - 33 cl

Eau gazeuse - 33 cl

Coca-Cola - 20 cl

Pain

1,00€ HT

*Commande minimum : 10 formules - Délai de prévenance : 7 jours ouvrés
Livraison des déjeuners à partir de 12h.

Végétarien

LE COCKTAIL



LES PIÈCES SALÉES

Cette carte reflète l'inspiration de nos pièces cocktails qui peuvent varier en fonction des saisons et du marché.



LE PLATEAU DE 64 MINI CROQUES

Jambon, béchamel, emmental

95,00€ HT

LE PLATEAU DE 48 MINI QUICHES

Tomates confites, féta, origan

85,00€ HT



LE PLATEAU DE 54 BOUCHÉES SALÉES

95,00€ HT

Mini Panier Pomme de terre

Chorizo, parmesan, origan

Mini Pain d'épices

Pain d'épices, foie gras, chutney de figues

Tartelette Légumes du Soleil

Tartare de légumes, piquillos, origan

Tartelette Sésame Noir

Saumon, crème d'aneth, citron

Tartelette Mexicaine

Guacamole, tomate confite, goutte de poivron

Mini Bouchée Reine

Crème de truffe, parmesan, ciboulette

Mini Panier Pomme de terre

Saumon, fromage frais, citron

Mini Gaufre Salée

Confit d'oignons, chèvre, miel

*Commande minimum : 8 plateaux - Délai de prévenance : 7 jours ouvrés
Livraison de cocktails à partir de 12h.

Végétarien



LES PIÈCES SALÉES

Cette carte reflète l'inspiration de nos pièces cocktails qui peuvent varier en fonction des saisons et du marché.



LE PLATEAU DE 24 NAVETTES

Navettes Pavot

Saumon fumé, crème d'aneth, citron

Navettes Herbes de Provence

Magret sec fumé, chutney de cerise noire, noix concassées

Navettes Sésame

Féta, pesto de basilic, piment d'Espelette

Navettes Noires

Crème de truffe, copeaux de parmesan, oignons frits

48,00€ HT

LE PLATEAU DE 16 VERRINES

Verrine Verde

Tartare de tomates, quinoa, féta, olive, pesto

Verrine Saumon

Tartare de légumes, lentilles, crème aneth/citron, saumon

Verrine Iodée

Tartare de crevettes, quinoa, crème aneth citron

Verrine Périgord

Tartare de légumes, boulgour, magret sec fumé et chutney de figues

34,00€ HT

PLANCHES APÉRITIVES

6 personnes minimum

Planche de charcuteries AOP

Crudités et leur sauce maison

Planche de fromages AOP

Pain de campagne, pain aux céréales, beurre

13,50€ HT

Par personne

*Commande minimum : 8 plateaux - Délai de prévenance : 7 jours ouvrés
Livraison de cocktails à partir de 12h.

Végétarien



LES PIÈCES SUCRÉES

LE PLATEAU DE 48 PIÈCES SUCRÉES

Tartelette chocolat noisette

Tartelette citron pavot

Mini clafoutis cerise, pistache

Tartelette fruits rouges amande

85,00€ HT



LE PLATEAU DE 48 MINI PÂTISSERIES

Mini cookie trois chocolats

Mini brownie

Mini rocher coco

85,00€ HT



*Commande minimum : 8 plateaux - Délai de prévenance : 7 jours ouvrés
Livraison de cocktails à partir de 12h.

LES BOISSONS

LES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

(bouteilles en verre - hors citronnade et thé glacé maison)

Eau minérale plate / gazeuse - 33 cl	3,00€ HT
Eau minérale plate / gazeuse - 75 cl	5,00€ HT
Coca Cola - 20 cl	3,00€ HT
Jus de fruits pressé - 75 cl	12,00€ HT
Citronnade maison / bouteille - litre	12,00€ HT
Thé glacé maison / bouteille - litre	12,00€ HT



LES BOISSONS CHAUDES

(bouteille isotherme)

Café Joyeux - litre	15,00€ HT
Thé by Betjeman & Barton (5 sachets) - litre	15,00€ HT
Chocolat chaud maison Valrhona - litre	18,00€ HT



LES BOISSONS ALCOOLISÉES

(bouteille en verre)

Bière - 33cl	5,00€ HT
Vin blanc - 75cl Côte du Rhône AOP Bio - Paul Jaboulet Aine	27,00€ HT
Vin rosé - 75cl Provence	27,00€ HT
Vin rouge - 75cl Côte du Rhône AOP Bio - Paul Jaboulet Aine	27,00€ HT
Cidre brut traditionnel - 75cl Perche	27,00€ HT
Champagne - 75cl Louis Constant brut	40,00€ HT

STANDS ET SALONS

CAFÉ JOYEUX



En dégustant nos bons produits joyeux, vous entrez dans un cercle vertueux et soutenez l'emploi et la formation de personnes en situation de handicap mental et cognitif.

CAFEJOYEUX.COM

LES STANDS ET SALONS

Nous avons développé une offre de service sur vos stands et salons, avec un service de barista*, afin que vous receviez vos collaborateurs, clients et prospects avec une tasse de joie.

Accompagné d'un service de la part de nos encadrants et équipiers joyeux, apportez la joie sur vos stands en faisant appel à Café Joyeux, tout en dégustant un café de spécialité.

*Pas de latte art.



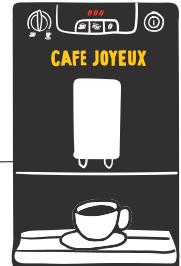
ILS NOUS FONT CONFIANCE

- ♥ Présidence de la République
- ♥ Salesforce
- ♥ Comexposium
- ♥ REF MEDEF
- ♥ Congrès des Maires de France

LOCATION MACHINE À GRAIN

(hors lundi)

200,00€ HT / jour



LOCATION DU TROLLEY

(hors lundi)

300,00€ HT / jour

PRODUITS POSSIBLES :

- Café Joyeux "L'Extra-ordinaire"
- Thé by Betjeman & Barton
- Chocolat chaud Van Houten

*Dans la limite géographique de Paris et petite couronne (accessible facilement en transport).
Délai de prévenance : 1 mois - Horaires : de 8h à 23h.

PRIVATISATIONS



PRIVATISATION CAFÉ JOYEUX SAINT-PHILIPPE-DU-ROULE



Café Joyeux Saint-Philippe-du-Roule
5 rue Paul Cézanne, 75008 Paris

Notre Café Joyeux, situé dans une voie très calme au centre d'un quartier d'affaires est le lieu idéal pour enchanter vos réunions, conférences, séminaires et formations. Le lieu est accessible aux personnes à mobilité réduite.

Deux possibilités s'offrent à vous pour vos événements d'entreprise :

SEMI-PRIVATISATION*

Profitez du calme et de la confidentialité de la Table Joyeuse, une salle privée décorée avec soin par Maison Sarah Lavoine.

Surface privatisable	30 m²
Places assises	20
Places debout	30

PRESTATIONS

Petit-déjeuner, déjeuner, cocktail dinatoire et afterwork.

TARIFS

Forfait à l'heure	200,00€ HT
Forfait demi-journée (5h)	600,00€ HT
Forfait journée	800,00€ HT

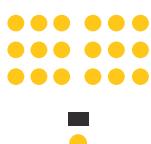
MATÉRIEL

Écran tactile, vidéo projecteur, paperboard, micro, enceinte portative, bloc-notes et crayons à papier.

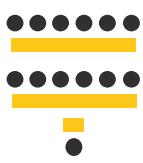
CONDITIONS

Privatisation possible jusqu'à 23h. Droit de bouchon : **4,00€ HT** / bouteille.

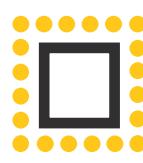
DISPOSITIONS POSSIBLES



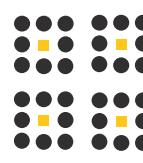
Conférence



Salle de classe



Réunion



Ilôts



CAFÉ ENTIER*

Vous avez également la possibilité de privatiser entièrement notre café-restaurant, incluant une grande terrasse.

Surface privatisable	150 m²
Places assises	60
Places debout	150

PRESTATIONS

Cocktail dinatoire.

TARIFS

Forfait à l'heure	800,00€ HT
-------------------	-------------------

*Les privatisations se font en dehors des horaires d'ouverture du café-restaurant EXCEPTÉ POUR LA TABLE JOYEUSE.

PRIVATISATION CAFÉ JOYEUX CHAMPS ÉLYSÉES



Café Joyeux Champs-Élysées
144 avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris

Notre Café Joyeux est situé sur la plus belle avenue du monde, artère parisienne où l'on aime flâner, un endroit idéal pour enchanter vos réunions, conférences, séminaires et formations.

Deux possibilités s'offrent à vous pour vos événements d'entreprise :



SEMI-PRIVATISATION*

Profitez d'un bel espace situé à l'étage de notre café-restaurant.

Surface privatisable	76 m²
Places assises	25
Places debout	50

PRESTATIONS

Petit-déjeuner, déjeuner, cocktail dinatoire et afterwork.

TARIFS

Forfait petit-déjeuner (2h)	800,00€ HT
Forfait demi-journée (3h)	975,00€ HT
Forfait demi-journée (4h)	1 000,00€ HT

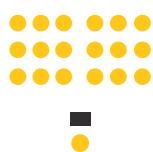
MATÉRIEL

Tables de réunion, télévision, paper board, micro, enceinte portative, toilettes privées.

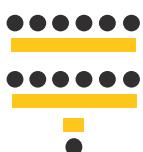
CONDITIONS

Privatisation possible jusqu'à 23h. Droit de bouchon : **4,00€ HT** / bouteille.

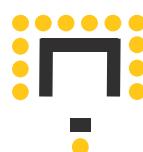
DISPOSITIONS POSSIBLES



Conférence



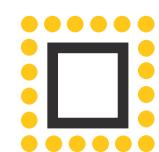
Salle de classe



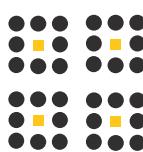
Salle en U



Cocktail



Réunion



Ilôts

*Les privatisations se font en dehors des horaires d'ouverture du café-restaurant EXCEPTÉ POUR LA SEMI-PRIVATISATION.

ATELIERs



LE NET 4

Produit :
Les moulins
Qui... une fois

Produit :
N°1 L'ORIGINAL

ATELIER INITIATION AU CAFÉ

Offrez à votre équipe une expérience unique autour du café au Café Joyeux Saint-Philippe-du-Roule.

Découvrez notre atelier exclusif d'Initiation au Café, un moment convivial et instructif, parfait pour renforcer la cohésion de vos équipes tout en soutenant une entreprise inclusive.



Pendant 1h30, plongez dans l'univers riche et captivant du café à travers plusieurs activités ludiques et interactives :

INTRODUCTION GÉNÉRALE :

explorez l'histoire et les secrets de ce breuvage millénaire.

ATELIER NEZ :

affinez votre sens olfactif en identifiant les arômes du café.

ATELIER SAVOURS :

éveillez vos papilles avec une dégustation de cafés aux profils variés.

INITIATION À L'ART DE LA DÉGUSTATION :

apprenez les techniques pour savourer le café comme un professionnel.

ATELIER "TROUVEZ L'INTRUS" :

mettez vos compétences à l'épreuve dans un jeu sensoriel amusant !

90,00€ HT

Par personne

Un moment de **partage** et d'**apprentissage**, idéal pour un **groupe de 6 personnes**, dans l'ambiance chaleureuse et accueillante de Café Joyeux.

Réservez dès maintenant pour offrir à votre équipe une pause inspirante et engageante !



*Valable uniquement dans notre Café Joyeux de Saint-Philippe-du-Roule.
Délai de prévenance : 1 mois - Horaires : de 16h à 20h.

ATELIER COOKIES

Offrez à votre équipe une expérience enrichissante et inclusive avec notre Atelier Cookies au Café Joyeux de Saint-Philippe-du-Roule.

Idéal pour un **groupe de 6 personnes**.

Un moment idéal pour renforcer l'esprit d'équipe tout en soutenant une entreprise engagée.

Pendant 1h30, cet atelier culinaire vous permettra de :

RENFORCER LA COHÉSION D'ÉQUIPE : en travaillant ensemble dans un cadre convivial, vos collaborateurs tissent des liens plus forts et cela favorise une meilleure collaboration.

SENSIBILISER VOS ÉQUIPES À L'INCLUSION : grâce à la participation d'équipiers en situation de handicap, l'atelier sensibilise les équipes aux défis du quotidien et encourage une culture d'empathie et de respect.

DÉVELOPPER LA COMMUNICATION ET LA COLLABORATION : la préparation des cookies en groupe stimule la communication et la coopération, deux compétences essentielles en milieu professionnel.

CRÉER UN ENVIRONNEMENT INCLUSIF ET VALORISANT : l'atelier contribue à renforcer un sentiment d'appartenance et de respect au sein de l'équipe.

PROMOUVOIR L'APPRENTISSAGE CONTINU : en apprenant une nouvelle compétence culinaire, vos collaborateurs renforcent leur curiosité et leur ouverture d'esprit.

90,00€ HT

Par personne,
groupe de
6 personnes

L'atelier inclut :

- Introduction à l'atelier et un café d'accueil
- Préparation des cookies avec l'aide des équipiers
- Une présentation de Café Joyeux
- Une dégustation et une surprise

Vos équipes repartiront avec les cookies qu'ils auront cuisinés et la recette de notre best-seller. Cet atelier est une opportunité unique pour allier plaisir et apprentissage dans une ambiance inclusive et engageante. Réservez dès maintenant !

*Valable uniquement dans notre Café Joyeux de Saint-Philippe-du-Roule.
Délai de prévenance : 1 mois - Horaires : de 16h à 20h.



FAITES PLAISIR À VOS COLLABORATEURS

Retrouvez toute notre gamme de cafés en capsules, cafés en grains, cafés moulus, thés et tisanes, disponible en achat ponctuel mais également en abonnement. 100% des bénéfices des ventes contribuent à l'emploi et la formation de personnes en situation de handicap mental et cognitif dans nos cafés-restaurants Joyeux servi avec le cœur.



CAFÉS EN GRAINS



OBJETS JOYEUX



COFFRETS CADEAUX
CAFÉS ET THÉS JOYEUX

DÉCOUVREZ
NOTRE BOUTIQUE
EN LIGNE



CAFEJOYEUX.COM



CONTACT

Notre Joyeuse équipe est à votre
écoute pour toute demande

events@cafejoyeux.com

CAFEJOYEUX.COM



@CAFEJOYEUX