

PARIS TRAITEURS

Catalogue Plateaux Repas

Automne Hiver 2023/2024



NOTRE OFFRE

UNE PRESTATION SUR-MESURE, ÉLABORÉE SELON VOS BESOINS !

Des menus équilibrés concoctés en privilégiant les achats en circuit court et les produits de saison.

Une démarche éco-responsable, du packaging à la livraison, le développement durable est devenu une priorité.

Réactifs, capable d'adaptation et d'anticipation, nous sommes là pour vous accompagner dans la mise en place de votre évènement d'entreprise.



INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER ?

du lundi au vendredi de 9h à 18h

Par téléphone : 01 71 11 33 21

Sur le site internet : www.paris-traiteurs.com

Par mail: commercial@paris-traiteurs.com

DÉLAIS DE COMMANDE

Plateaux repas : la veille avant 10h

Cocktails, buffets, mange debout : 4 jours ouvrés avant la livraison

MINIMUM DE COMMANDE

Plateaux repas : minimum 5 plateaux repas, 3 plateaux repas identiques minimum à l'exception des plateaux végétariens.

RÈGLEMENTS

A la confirmation de commande par carte

Possibilité d'ouvrir un compte Entreprise avec règlement différé



PLATEAU REPAS

ET SA PETITE BOUTEILLE D'EAU

Une cuisine de Chef, à la fois traditionnelle et inventive pensée pour vos déjeuners de réunions et l'accueil de vos clients en entreprise.

Nos plateaux repas sont cuisinés à la commande avec des produits de qualité et des recettes de saison.

Notre emballage traiteur du plateau repas est éco-responsable et biodégradable.

Petite bouteille d'eau individuelle offerte avec chaque plateau repas.

Minimum de commande : 100€ HT (hors frais de livraison)
Délais de commande : la veille avant 10h



NOTRE ENGAGEMENT

PACKAGAGING ÉCO-RESPONSABLE



Soucieux de l'environnement, nous nous engageons à n'utiliser que des matériaux biodégradables & réutilisables sur toutes nos prestations :

- Plateaux repas entièrement compostables et éco responsables
- Plateaux de dressage en carton
- Assiettes en pulpe de canne à sucre
- Couverts en écorce de bambou
- Bouteille d'eau en carton



FILET DE POULET À L'ESTRAGON

25.00€ HT



- Millefeuille aux deux carottes, oignons caramélisés, roquette & Parmesan
- Filet de poulet rôti à l'Estragon, gratin dauphinois et fagot d'haricots verts
- Pain
- Finger Chocolat



FILET DE MERLU AUX NOISETTES

25.00€ HT



- Rillettes de Saumon Maison à la façon du Chef
- Filet de Merlu (MSC) rôti en cuisson lente, noisettes, sauce tartare, tarte tatin aux endives, poêlée de champignons de Paris
- Pain
- Tartelette aux pommes



LE BISTROT

26.00€ HT



- Les incontournables Oeufs Mayonnaise
- Pavé de Rumsteak rôti en marinade Maître d'Hôtel, gratin de pommes de terre aux cèpes, fagot d'haricots verts et sauce béarnaise
- Pain
- Paris Brest



PAVÉ DE SAUMON

31.00€ HT



- Filet de truite fumée, sauce crémeuse et citronnée aux œufs de truite, blinis (Poisson, œufs et fumaison issus de la pisciculture artisanale de Villette dans les Yvelines (78930))
- Pavé de Saumon rôti en cuisson lente, sauce aneth et huile d'olive, riz aux amandes et salpicon de petits légumes d'hiver
- Pain
- Carioca au café



PAVÉ DE VEAU AU POIVRE

31.00€ HT



- Salade Caesar aux aiguillettes de poulet
- Pavé de Veau rôti au poivre, risotto crémeux aux champignons, duo de carotte et sauce trois poivres
- Pain
- Cheesecake à la Passion

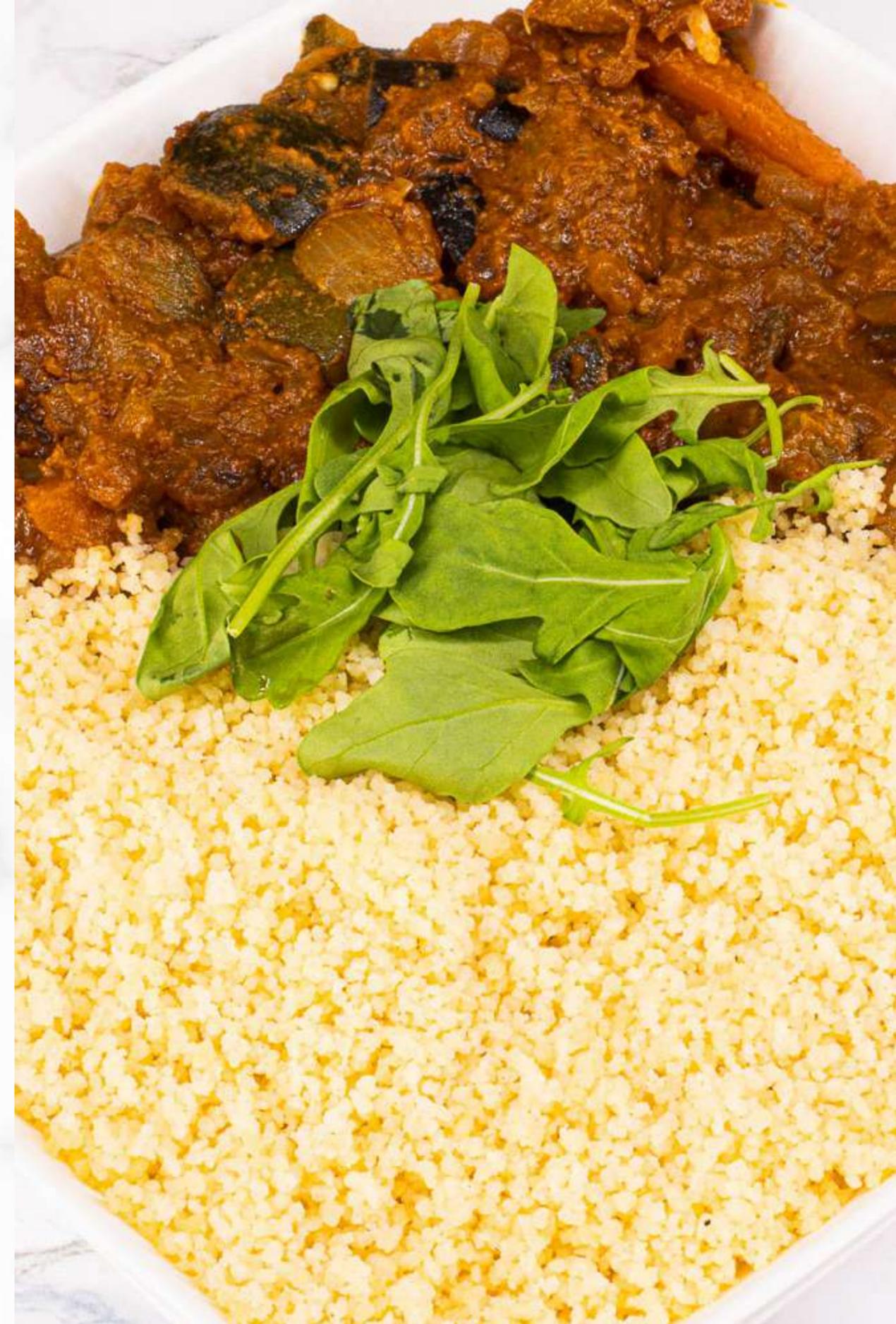


COUSCOUS VÉGÉTARIEN

23.00€ HT



- Salade d'endive, noix et Roquefort
- Légumes de saison cuisinés à la Marocaine (miel, cannelle, raisins, curcuma) et semoule fine
- Pain
- Finger Chocolat



SALADE AUX DEUX LENTILLES

23.00€ HT



- Salade Coleslaw à la mayonnaise légère
- Salade de Lentilles corail et beluga, boulgour, brocoli, quinoa rouge, sarrasin, assaisonnés au beurre.
- Pain
- Salade de fruits exotiques



PLATEAU SANS GLUTEN

23.00€ HT



- Salade Coleslaw à la mayonnaise légère
- Tajine de légumes aux épices douces et riz aux amandes
- Salade de fruits exotiques





SOFTS

PRIX HT

Eau Neuve 33 cl	2,00 €
Vittel - 1,5 l	3,00 €
San Pellegrino - 1 l	3,00 €
Coca Cola - 1,25 l	4,00 €
Coca Cola Zéro - 1,25 l	4,00 €
Jus artisanaux Patrick Font - 1 l	
• Orange	6,00 €
• Pomme Bio	6,00 €
• Raisin Blanc	7,00 €

SOFTS

PRIX HT



Champagne Brut Henri Abelé - 75 cl	36,00 €
Champagne Brut Didier Langry - 75 cl	29,00 €
AOC Vouvray De Chanceny Brut Excellence 2016 - 75 cl	16,00 €
Sauvignon Maison Henri Bourgeois 2018 - 75 cl	12,00 €
Chablis Sylvain Mosnier 2016 - 75 cl	22,00 €
Graves Château de Portet 2014 - 75 cl	22,00 €
Bordeaux Les Charmilles des Hauts Palettes 2016 - 75 cl	12,00 €
Chardonnay Château Haut Blanville 2020 - 75 cl	12,00 €
Côte du Rhône BIO de la Cuvée Fabre - 75 cl	12,00 €

Confirmation, Modification et Annulation de Commandes

Toute confirmation, modification ou annulation de commande doit être envoyée par courriel ou par télécopie du lundi au vendredi de 9h30 à 18h00. Toute commande ne sera effective qu'à réception du bon de commande dûment complété et qu'après versement de l'acompte éventuellement demandé. Les confirmations, modifications ou annulations de commande doivent intervenir : 2 jours ouvrés avant la livraison pour les plateaux repas, coffrets bowls et snacking, pause café et et petit déjeuner et 1 semaine à l'avance pour les cocktails, buffets mange debout et les buffets assis; le service commercial étant fermé les week-ends et jours fériés. Toute commande annulée après les délais ci-dessus sera facturée intégralement. Cependant, Paris Traiteurs se réserve le droit d'accepter, sous conditions, des modifications intervenant hors délais. Des frais techniques et administratifs peuvent être notamment facturés en dédommagement du temps passé sur le dossier commercial et des dépenses éventuellement engagées.

Tarifs et Règlement

Paris Traiteurs se réserve le droit d'augmenter les prix indiqués au devis en cas d'augmentation des cours des produits. La TVA applicable pour les prestations avec service est de 10% sur la totalité de la prestation hors boissons alcoolisées. Le taux applicable pour les prestations sans service est de 20% hors alimentaire et boissons non alcoolisées. Les livraisons et reprises de matériel sont facturées selon notre tarif de transport. Le prix total de la prestation pourra être amené à varier en fonction de l'amplitude horaire de livraison, de l'accès au site et de reprise éventuelle des poubelles. Les conditions de règlement doivent être honorés par le client. Le non paiement des sommes dues dans le délai fixé entraînera une mise en demeure. Tout règlement par chèque prévu à la livraison doit se faire dans son intégralité, à défaut Paris Traiteurs se réserve le droit de vous refuser la marchandise. Pour tout professionnel, en sus des indemnités de retard, toute somme, y compris l'acompte, non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros due au titre des frais de recouvrement (Art. 441-6, I al. 12 du code de commerce et D. 441-5 ibidem)

Exécution de la Prestation

Les produits livrés par Paris Traiteurs ne doivent pas être consommés au-delà de la date de livraison et ne doivent en aucun être congelés, afin qu'ils conservent leur qualité et leur fraîcheur. En cas de livraison de marchandises sans prestation de service, Paris Traiteurs ne peut être tenu responsable d'une mauvaise conservation ou d'une mauvaise mise en œuvre des produits livrés (présentation, réchauffage...). Les produits frais doivent être conservés dans un endroit propre, frais (entre 2°C et 4°C) et sec. En cas d'impératif d'approvisionnement de marchandise ou de cas de force majeure, Paris Traiteurs se réserve le droit de modifier la composition des menus. De même, toute rupture de stocks pourra entraîner un changement d'appellation ou de référence. Les délais de livraison prévus dans le devis ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu ne dépassant pas 2h00 ne donnent pas droit au client d'annuler ou de refuser la commande et de réclamer des dommages et intérêts. La responsabilité de Paris Traiteurs ne pourra être engagée en cas d'inexécution de ses obligations dues à des éléments extérieurs tels que grèves, intempérie, manifestation ou blocage sur voie publique... L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

Réclamation

Seules les réclamations formulées par écrit au moment de la livraison seront recevables. Toute réclamation non signalée lors de la livraison des marchandises, sera considérée comme nulle et non avenue. Tout litige relatif à la présente vente sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Nanterre