

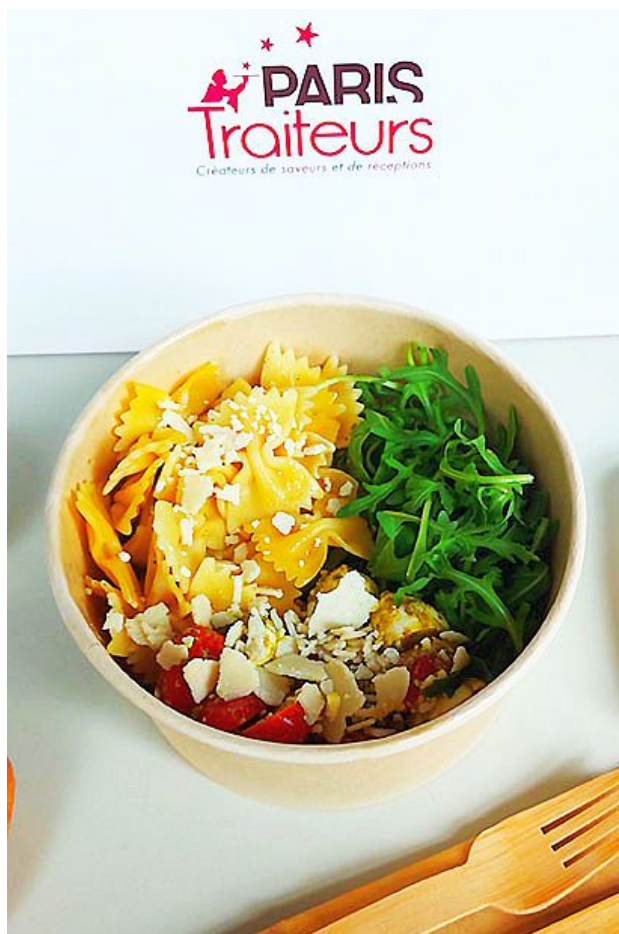
Catalogue

Formules Gourmandes

Disponibles dès le 11 mai 2020

Pendant cette période si particulière, Paris Traiteurs se mobilise pour vous apporter les solutions de restauration adaptées dont vous avez besoin.

Prenez soin de vous !



Informations

Le plaisir du Bien manger :

- Une offre complète, gourmande et équilibrée
 - Utilisation exclusive de produits de saison
 - Des produits cuisinés dans notre laboratoire de Clichy
-

La préparation des produits :

- Mesures d'hygiène et sécurité renforcées chez Paris Traiteurs
 - Procédures strictes et adaptées de livraison des matières premières dans notre laboratoire
 - Utilisation de gel hydro-alcoolique entre chaque préparation de commande par nos préparateurs livreurs
 - Augmentation des heures de ménage sur l'ensemble du site avec notre société partenaire
-

Nouveau packaging adapté :

- Tous les produits proposés sont emballés individuellement
 - Nouvelle boîte en carton fabriquée en France, 100 % recyclable
 - Bowls en carton, assiette en fibre de canne à sucre, couverts en écorce de bambou
 - Petite bouteille d'eau individuelle offerte avec chaque box ou plateau repas
-

La livraison

- Mise en place d'une livraison sans contact pour nous assurer que nos clients et nos livreurs restent à l'abri.
- Nous comptons sur votre compréhension et votre aide en nous fournissant dans le bon de commande le maximum d'informations de livraison

Tarifs de Livraison

Zone 1 : Livraison gratuite pour Clichy / Levallois / Saint Ouen / Saint Denis / Paris 8ème / Paris 17ème

Zone 2 : Livraison 10 € HT pour Paris

Zone 3 : Livraison 15 € HT pour 1ère couronne

Zone 4 : Livraison 25 € HT pour seconde couronne (communes limitrophes à l'A86)

Coffrets Bowl

« Coffret comprenant un plat généreux sous forme de bowl (350 g) », un dessert gourmand, du pain et une petite bouteille d'eau

Présentation de la Gamme

Coffret individuel en carton « fabriqué en France » contenant un repas complet proposé avec des contenants 100 % recyclables.



Conditions de Commandes

Heure Limite de Commande : Commande la veille avant 11h00
Jours d'Ouverture : Uniquement en semaine. Pour le week-end, merci de nous contacter
Minimum de Commande : 5 Coffrets Bowl



Bowl Italien - Végétarien

Tarif par personne : 14,00 € HT soit 15,40 € TTC

Bowl Tomates mozzarella au pesto, pâtes Farfalle, roquette et copeaux de Grana Padano
Sauce huile d'olive vierge et citron

Tarte au citron meringué

Bowl Espagnol

Tarif par personne : 14,00 € HT soit 15,40 € TTC

Bowl Filet de poulet aux épices douces, ratatouille à l'huile d'olive vierge, roquette et riz camarguais
Sauce huile d'olive vierge et citron

Tarte aux pommes

Bowl Salade Caesar

Tarif par personne : 15,00 € HT soit 16,50 € TTC

Bowl Salade iceberg, poulet grillé, copeaux de Grana Padano et croûtons à l'ail
Sauce Caesar

Cheesecake Spéculoos

Bowl Salade Fraîcheur - Végan

Tarif par personne : 14,00 € HT soit 15,40 € TTC

Bowl Salade iceberg, concombre, radis, tomate, graine de courges et riz
Sauce huile d'olive vierge et citron

Timbaline de salade de fruits de saison

Bowl Aubergines à la Grecque - Végétarien

Tarif par personne : 15,00 € HT soit 16,50 € TTC

Bowl Aubergines grillées à l'huile d'olive vierge, salade d'épeautre, roquette, noix, fêta et groseilles fraîches
Vinaigrette au basilic

Tarte aux pommes

Bowl Nordique

Tarif par personne : 16,00 € HT soit 17,60 € TTC

Bowl Saumon fumé, salade iceberg, concombre, croûtons, emmental et aneth
Sauce Huile d'olive vierge et citron

Tropézienne

Bowl Saumon Cajun

Tarif par personne : 18,00 € HT soit 19,80 € TTC

Bowl Pavé de saumon aux épices cajun, poêlée de haricots plats, courgettes, poivrons, oignon, boulghour et roquette
Sauce Huile d'olive vierge et citron

Tartelette aux framboises

Bowl Teriyaki

Tarif par personne : 18,00 € HT soit 19,80 € TTC

Bowl Rumsteak sauce teriyaki, légumes (carottes, poivrons, soja et courgettes) croquants à l'huile de sésame et citron vert, roquette et riz

Dessert : Tartelette aux framboises

Coffret Snacking

« Coffret contenant une petite bodéga de salade fraîche, une quiche généreuse et gourmande et une petite bouteille d'eau »

Présentation

Coffret individuel en carton « fabriqué en France » contenant une fourchette en bambou naturel et une bodéga en pulpe de canne à sucre.



Conditions de Commandes

Heure Limite de Commande : Commande la veille avant 11h00
Jours d'Ouverture : Uniquement en semaine. Pour le week-end, merci de nous contacter
Minimum de Commande : 10 Coffrets Snacking



Coffret Quiche Méditerranéenne - Végétarien

Tarif par personne : 11,00 € HT soit 12,10 € TTC

Quiche Méditerranéenne aux légumes du soleil
Bodéga de tomates cerises et billes de mozzarella, copeaux de Grana Padano et pesto vert

Cake gourmand citron pavot

Coffret Quiche Lorraine

Tarif par personne : 11,00 € HT soit 12,10 € TTC

Quiche Lorraine
Bodéga de salade iceberg, radis, tomates, graines de courge et riz

Cake gourmand aux framboises

Coffret Quiche Poireaux Parmesan - Végétarien

Tarif par personne : 11,00 € HT soit 12,10 € TTC

Quiche Poireaux Parmesan
Bodéga de boulghour aux épices douces et avocat

Cake gourmand citron pavot

Coffret Quiche Saumon Brocolis

Tarif par personne : 11,00 € HT soit 12,10 € TTC

Quiche Saumon Brocolis
Bodéga d'aubergines grillées à l'huile d'olive vierge, noix, fêta et groseilles fraîches

Cookie gourmand double chocolat

Gamme Tradition

« Des saveurs traditionnelles et régionales »

Présentation

Un plateau repas entièrement éco responsable : assiettes en fibre de canne à sucre, couverts en écorce de bambou, plateau en carton recyclable et verre en verre.

Ce coffret est parfait pour vos réunions ainsi que pour vos solutions de déjeuner. Pain individuel et petite bouteille d'eau comprise.

Conditions de Commandes

Heure Limite de Commande : Commande la veille avant 11h00
Jours d'Ouverture : Uniquement en semaine. Pour le week-end, merci de nous contacter
Minimum de Commande : 5 Plateaux Repas



Farfalles au Pesto - Végétarien

Tarif par personne : 18,00 € HT soit 19,80 € TTC

Antipasti assortis - Tomates, aubergines, artichaut et huile d'olive vierge
Farfalles, tomates, mozzarella au pesto et roquette et copeaux de Grana Padano
Comté & Petit pain individuel
Timbaline de Salade de Fruits de Saison

Filet de Lieu Noir en Croûte

Tarif par personne : 19,00 € HT soit 20,90 € TTC

Salade de tomates cerises à la mozzarella
(Tomates cerises, billes de mozzarella, pesto, roquette et copeaux de Grana Padano)
Filet de lieu noir, chapelure à l'ail doux, persil et beurre et poêlée de légumes au pesto
Comté & Petit pain individuel
Tropézienne

Filet de Poulet aux Épices Douces

Tarif par personne : 19,00 € HT soit 20,90 € TTC

Salade d'aubergines grillées
(Aubergines grillées à l'huile d'olive vierge et basilic, roquette, noix, ail doux, fêta et groseilles fraîches)
Filet de poulet aux épices douces et ratatouille à l'huile d'olive vierge et riz Camarguais
Comté & Petit pain individuel
Tartelette aux pommes

Falafel - Végétarien

Tarif par personne : 19,00 € HT soit 20,90 € TTC

Salade Fraîcheur
(riz, concombre, graines de courge, menthe, échalotes, vinaigrette à l'huile d'olive et citron)
Falafel, houmous et ratatouille au thym frais
Comté & Petit pain individuel
Tartelette au chocolat

Rumsteak Teriyaki

Tarif par personne : 21,00 € HT soit 23,10 € TTC

Salade façon Niçoise

*Riz, thon, poivrons multicolores, olives noires, échalotes, persil,
vinaigrette à l'huile d'olive*

Rumsteak sauce teriyaki, légumes (carottes, poivrons, soja et courgettes)

croquants à l'huile de sésame et citron vert, roquette et riz

Comté & Petit pain individuel

Tropézienne

Filets de Caille Rôtis

Tarif par personne : 24,00 € HT soit 26,40 € TTC

Petits wraps de saumon fumé, roquette, crème fraîche et aneth

Filets de caille rôtis au romarin, gratin dauphinois, poêlée de légumes méditerranéens et carotte fane au cumin

Comté & Petit pain individuel

Tartare d'ananas et mangue

Aubergines à la Grecque - Végétarien

Tarif par personne : 22,00 € HT soit 24,20 € TTC

Millefeuille de légumes et roquette

Courgette, carotte et emmental à l'huile d'olive vierge et pesto)

Aubergines grillées à l'huile d'olive vierge, salade d'épeautre, roquette,

noix, fêta et groseilles fraîches

Comté & Petit pain individuel

Tartare d'ananas et mangue

Saumon aux Épices

Tarif par personne : 26,00 € HT soit 28,60 € TTC

Millefeuille de légumes et roquette

Courgette, carotte et emmental à l'huile d'olive vierge et pesto)

Pavé de Saumon aux épices cajun et poêlée de haricots plats, courgette,

poivrons et oignon

Comté & Petit pain individuel

Cheesecake spéculoos

Boissons

Boissons non Alcoolisées

Eaux Minérales & Sodas

Evian 50 cl	1,50 € HT soit 1,65 € TTC
Badoit 33 cl	1,50 € HT soit 1,65 € TTC
Evian 1,5 l	3,00 € HT soit 3,30 € TTC
Badoit 1 l	3,00 € HT soit 3,30 € TTC
Coca Cola 1,25 cl	4,00 € HT soit 4,40 € TTC
Coca Cola Zéro 1,25 cl	4,00 € HT soit 4,40 € TTC

Jus & Nectar Artisanaux Patrick Font 1 l

Jus d'Orange 1 l	5,00 € HT soit 5,50 € TTC
Jus de Pomme Tentation 1 l	5,00 € HT soit 5,50 € TTC
Nectar de Pêche de Vigne 1 l	5,00 € HT soit 5,50 € TTC
Nectar de Poire William's 1 l	5,00 € HT soit 5,50 € TTC

Boissons Alcoolisées

Vin Blanc

Sauvignon Petit Bourgeois Maison Henri Bourgeois – 75 cl	9,00 € HT soit 10,80 € TTC
Chardonnay Roussanne Grande Réserve Haut Blanville 2018 75 cl	9,00 € HT soit 10,80 € TTC
Grand Vin de Bourgogne Chablis Sylvain Mosnier 2016 75 cl	17,00 € HT soit 20,40 € TTC

Vin Rouge

Bordeaux Les Charmilles des Hauts de Palette 2016 75 cl	9,00 € HT soit 10,80 € TTC
AOP BIO Côtes du Rhône de la Cuvée Fabre 75 cl	9,00 € HT soit 10,80 € TTC
Bordeaux Graves Grand Vin Château de Portets 2014 75 cl	17,00 € HT soit 20,40 € TTC

Champagne

Champagne Langry Brut Classique 75 cl	22,00 € HT soit 26,40 € TTC
Champagne Brut Henri Abelé – Maison de Reims Fondée en 1757 75 cl	33,00 € HT soit 39,60 € TTC

Conditions générales de vente

Toute commande confirmée implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions générales de vente:

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 :

la veille avant 11h00 pour les plateaux repas, coffrets bowls et snacking, (le vendredi avant 15h00 pour les livraisons prévues le lundi suivant)

72 h à l'avance pour les cocktails et buffets ; 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 honorées 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.

En cas de location, le client est responsable du matériel dès la mise à disposition de celui-ci. Tout article manquant, détérioré, ou cassé pendant la prestation est à la charge du client et sera facturé au tarif en vigueur.

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

Bon de Commande

Société :	
Nom et Prénom :	
Numéro de Téléphone :	
Adresse E-mail :	
Adresse de Facturation et N° de TVA Intracommunautaire :	
Autres Informations facturation (N°CDC – PO ...) :	
Adresse de Livraison :	
Date et Horaires de Livraison (créneaux de 1 h minimum)	
Contact sur place (N° de portable – Si possible 2 minimum) :	
Notre livreur vous contactera une fois en bas de vos locaux afin que vous puissiez venir réceptionner votre livraison.	

		Qtt	Prix HT		Qtt	Prix HT
Coffrets Bowl	Bowl Italien			Bowl Salade Caesar		
	Bowl Salade Fraîcheur			Bowl Nordique		
	Bowl Espagnol			Bowl Saumon Cajun		
	Bowl Aubergines à la Grecque			Bowl Teriyaki		

Coffret Snacking	Quiche Méditerranéenne			Quiche Lorraine		
	Quiche Poireaux Parmesan			Quiche Saumon Bocolis		

Plateaux Repas	Farfalles au Pesto			Rumsteak Rôti		
	Falafel			Aubergine à la Grecque		
	Filet de Poulet aux Épices			Filets de Caille Rôtis		
	Filet de Lieu Noir en Croûte			Saumon aux Épices		

Boissons						

Livraison	Indiquez votre Zone (<i>Voir page 2 – Tarifs de Livraison</i>)		Prix HT	
------------------	--	--	---------	--

Total HT	
-----------------	--

Aucune commande ne pourra être prise en compte sans ce bon de commande retourné dûment rempli
Le client reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales de vente de la société Paris Traiteurs

Date, Cachet et Signature