

# Catalogue

# Petit-Déjeuner & Pause Café

---

Printemps / Été 2017

---

2 Gammes pour toutes vos envies

Petit-Déjeuner Classique ou Élégance  
Pause Café Classique ou Élégance

## Petit-Déjeuner Classique ou Élégance

Installation par nos soins – En fonction du planning du jour

### PRESENTATION

Service en vaisselle jetable étudiée pour les boissons chaudes.

Présentation élégante en bambou naturel.

Ou

Service en vaisselle jetable étudiée pour les boissons chaudes.

Présentation élégante en bambou naturel.

### CONDITIONS DE COMMANDE

**Heure limite de commande :** La veille avant 15h00

**Jours d'ouverture :** Uniquement en semaine. Pour le week-end, merci de nous contacter.

**Minimum de commande :** 20 personnes

**Tarification :** de 7,40 € HT à 9,80 € HT



## Formule Petit-Déjeuner

7,40 € HT soit 8,14 € TTC pour la Formule Jetable

9,80 € HT soit 10,78 € TTC pour la Formule Élégance

### Boissons Chaudes

Café 70% Arabica et Thé Dammann Frères (Darjeeling, Earl Grey et 4 Fruits rouges)

Sucre, lait en dosette, cuillère, serviette



### Jus de fruits Artisanaux Patrick Font & Eau Minérale

Jus d'orange Blonde de Sicile & Jus de Pomme Tentation

Eau minérale Evian – Bouteille en verre



### Mini Viennoiseries

Pains au chocolat, Croissants, Pains au raisins et Chaussons aux pommes

(3 pièces/personne)



## Formule Pause-Café

7,40 € HT soit 8,14 € TTC pour la Formule Jetable

9,80 € HT soit 10,78 € TTC pour la Formule Élégance

### Boissons Chaudes

Café 70% Arabica et Thé Dammann Frères (Darjeeling, Earl Grey et 4 Fruits rouges)

Sucre, lait en dosette, cuillère, serviette



### Jus de fruits Artisanaux Patrick Font & Eau Minérale

Jus d'orange Blonde de Sicile & Jus de Pomme Tentation

Eau minérale Evian – Bouteille en verre



### Fours Moelleux

Cannelés, macarons et financiers

(3 pièces/personne)



## Les Boissons Complémentaires

---

### BOISSON NON ALCOOLISEES

Eau plate 1,5 l - 3 € HT soit 3,30 € TTC

Eau Gazeuse 1 l - 3 € HT soit 3,30 € TTC

Eau plate 33 cl - 1,50 € HT soit 1,65 € TTC

Eau gazeuse 33 cl - 1,50 € HT soit 1,65 € TTC

Jus d'Orange Blonde de Sicile 1 l - 4 € HT soit 4,40 € TTC

Jus de Pomme Tentation 1 l - 4 € HT soit 4,40 € TTC

Nectar de Pêche de Vigne 1 l - 4 € HT soit 4,40 € TTC

Nectar de Poire William's 1 l - 4 € HT soit 4,40 € TTC

Thermos de Café avec Petit Matériel - 20 € HT soit 22 € TTC

Thermos de Chocolat Chaud avec Petit Matériel - 20 € HT soit 22 € TTC

Thermos de Thé (Sachets de Thé Dammann) avec Petit Matériel - 15 € HT soit 16,50 € 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 15h00 pour les plateaux repas et les petits déjeuners (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 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.

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

A nous retourner par mail - [commercial@paris-traiteurs.com](mailto:commercial@paris-traiteurs.com) ou par fax au 01 71 11 33 25

Nom et Prénom du Client :  
Mail + Téléphone

---

Lieu de réception :

---

Date de la réception :

---

Horaire de livraison :  
(créneaux de 1 heure)

---

Autres Informations du lieu de livraison

---

Adresse de facturation :

---

N°CDE ou PO :

Gamme :

---

Menu, Prix HT et Quantité:

---

Boissons, Prix HT et Quantité :

---

Frais de Livraison et Prix HT :  
(nous consulter)

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**