
CARTE

PANIER REPAS

AUTOMNE-HIVER 2022/2023

Tous nos repas sont livrés dans des sacs réutilisables en toile de jute, des couverts en bambou, serviette et verre jetable 100% biodégradable. Contenant micro-ondable.



Entrée, plat & sa garniture, fromage & dessert
Pain inclus

Délai de commande : Au plus tard 72h ouvrées avant la livraison.

Commande de 5 paniers minimum

Contenu de menu identique par tranche de 5 plateaux mini

LIVRAISON EN SUPPLEMENT

Tarifs HT

MENU DU JOUR 20 €

Toujours élaboré avec des produits frais et selon le marché du jour, il sera composé avec soin par notre chef !

MENU « SAVEUR D'ITALIE » 21 €

Salade verte à l'Italienne (cœurs d'artichauts, bille de mozza...)

Emincé de volaille rôti, risotto et crème de poivron

Ricotta & sucrose croquante

Panna-cotta aux coulis de fruits rouges

MENU « DELICE DE SAISON » 21 €

Feuille croustillante de légumes d'hiver

Filet de dorade aux senteurs Orientales, boulgour gourmand

Tomme de Savoie

Délice au chocolat

MENU « DOUCEUR D'AUTOMNE » 22 €

Tiramisu hivernal de potiron et noisettes grillées

Merlu moelleux et caviar de tomates, flan de légumes de saison

Petit brie & verdurette

Flan Pâtissier de nos Grands Mères

MENU « FLEUR D'ASIE » 23 €

Salade Thaï aux cacahuètes

Crevettes et légumes croquants, nouilles sautées

Emmental & sucrose croquante

Entremet mangue-passion noix de coco rapée



En cas de commande de dernière minute,

(au plus tard la veille avant midi et selon le planning de livraison)

Nous vous proposerons le MENU DU JOUR

PANIER REPAS AUTOMNE-HIVER 2022/2023

Délai de commande : Au plus tard 72h ouvrées avant la livraison.

Commande de 5 paniers minimum

Contenu de menu identique par tranche de 5 plateaux mini

LIVRAISON EN SUPPLEMENT

Tarifs HT

Délai de commande : Au plus tard 72h ouvrées avant la livraison.

MENU « VENT DU SUD » 24 €

Salade folle aux magrets fumés et noix de Cajou

Pluma de Porc Français, salade de penne au Chorizo

Osso Iraty, confiture de tomate & sucrine

Gâteau Basque

MENU « PLAISIR D'HIVER » 24 €

Mesclun aux noix et marrons, dés de feta

Faux filet rôti aux échalotes, lasagne de champignons

Saint Nectaire & verdurette

Tartelette aux pommes, confit de groseilles

Pour toute demande de menu spécifique (Végétarien, Végétalien etc...) merci de nous le mentionner et le chef adaptera le menu choisi en fonction !

NOUVEAU « POUR ACCOMPAGNER »

Plateau de 4 pièces cocktails 7 €

Tartelette artichaut truffé; Triologie de légumes de saison ;

Canette yakitori ananas rôti; Caille parfum d'orange



CARTE DES BOISSONS

NB : Si vous souhaitez un choix plus large de boissons
(Autres vins à la carte, softs...), n'hésitez pas à nous en faire la demande.



BOISSONS SOFTS

Bouteille d'eau plate (petit modèle) :	1.50 €
Bouteille d'eau plate (1.5l) :	2.50 €
Bouteille d'eau gazeuse (petit modèle) :	1.60 €
Bouteille d'eau gazeuse (1.5l) :	2.60 €
Bouteille de Coca-cola (1.25l) :	5.15 €
Nectar de fruits Alain Milliat (1L) :	8.40 €
Thermos de café pour 10 pers. (avec sucre, 10 tasses gobelets et agitateurs & thermos non récupérable)	23 €
Thermos de Thé pour 5 pers. (avec sucre, 5 gobelets jetables et agitateurs & thermos non récupérable)	15 €

BOISSONS ALCOOLISEES

<u>Vin blanc (75cl):</u>	
Or de Lassime :	10 €
<u>Vin rouge (75cl) :</u>	
Cuvée Rambaud - Bordeaux	10 €
<u>Vin rosé (75cl) :</u>	
Fleur de Lassime :	10 €
<u>Bulles (75cl) :</u>	
Crémant de Bordeaux	12.90 €
Champagne Brut cuvée Jean-Guy Chrétien	25 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

DIVERS

Tir bouchon :	9 €
---------------	-----

CONDITIONS GENERALES DE VENTES DES PANIERS REPAS



Commande

Minimum de commande : 5 paniers identiques (contenu par tranche de 5 identiques minimum) Compositions des paniers : Les contenus ne sont pas interchangeables

Délai de commande : Au plus tard 72h ouvrées avant la livraison.

En cas de commande au plus tard la veille avant midi, si le planning de livraison le permet, un plateau du jour vous sera proposé.

Un bon de commande dûment complété est à nous retourner par mail. La commande n'est validée qu'à réception d'un mail de confirmation de notre part

Les coordonnées de livraison et de facturation doivent être clairement indiquées.

Nous consulter pour vos demandes spécifiques.



Livraison

La livraison est en supplément et tarifée en fonction du nombre de paniers repas commandés, dans un périmètre de 30Kms hors Week end et jours fériés. Au-delà de 30kms, nous consulter pour la tarification.

Les heures de livraison sont données de façon indicative dans un créneau de 2 heures.

L'atelier traiteur ne pourra être tenu responsable pour un retard de livraison du a des circonstances exceptionnelles. (Accident, bouchon, grève, intempéries, manifestation...)

ANNULATION

Annulation

Toute annulation 48H avant la livraison entraînera la facturation intégrale de la commande.

TVA à appliquer

Les produits de fabrication traiteur livrés ou emportés avec présomption de consommation immédiate (ex : coffrets repas) supportent une TVA à 10%. Les boissons alcoolisées supportent une TVA à 20%.

