



Traiteur pour les
Entreprises

Depuis 1986

La Carte

Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour-même

Printemps
2023

De Mars à Juin



Une Histoire

Depuis 1986, Crior développe ses activités de **Traiteur pour entreprises** avec une certaine idée de la gastronomie, fondée sur les valeurs qui ont fait la réputation de la marque Crior : Convivialité, Qualité & Générosité.

Des produits frais, cuisinés le jour-même, faits maison transforment quotidiennement ces valeurs en plateaux-repas, buffets, cocktails, petits-déjeuners.



Un Acteur local

Le laboratoire est à Neuilly-sur-Seine et la majorité de nos clients se situe dans un **rayon de 5 km**. Cela nous permet de limiter notre impact environnemental ainsi que de garantir une réactivité auprès d'eux.



Une Equipe diversifiée

Nous sommes aussi fervents défenseurs de la mixité. Ainsi nos équipes sont constituées à **50% d'hommes et 50% de femmes**. De plus nous avons réussi à construire une entreprise composée de jeunes talents ainsi que de professionnels expérimentés. Cet équilibre garantit une innovation maîtrisée sur l'ensemble de nos offres et produits.



Sommaire :

<u>Plateaux Repas</u>	4
<u>Petit Déjeuner / Brunch</u>	7
<u>Dernière Minute</u>	8
<u>Cocktail</u>	
<u>Apéritif : 6 pièces</u>	9
<u>Apéritif : 9 pièces</u>	10
<u>Afterwork: 12 pièces</u>	11
<u>Déjeunatoire : 17 pièces</u>	12
<u>Dinatoire : 20 pièces</u>	13
<u>Lunch</u>	14
<u>Planches / Corbeilles</u>	15
<u>Buffet</u>	16
<u>En cave</u>	17
<u>MXO cocktails</u>	18
<u>Autres Services</u>	19

Plateaux Repas

(Cuisinés pour être dégustés froids)

A commander la veille avant 14h

Astuce du Chef : Pour garantir des plateaux de qualité, nous travaillons uniquement des produits de saison, cuisinés le jour-même & faits maison

Tagete



Feuilleté au Saumon Frais, Crème Acidulée

Croustillant de Poulet et Patates Douces Rôties au Four, Sauce Tartare

Mousse aux 3 Chocolats

Allergènes : Gluten, Sésame, Lactose, Poisson, Œuf, Moutarde

Souci (Végan)



Rouleau de Printemps

Chili Sin Carne
(Riz aux Fruits Secs, Steaks végétaux aux Haricots Rouges, Sauce Tomate épicée)

Aumônière aux Pommes & Amandes

Allergènes : Gluten, Fruits à coque, Soja

Rose



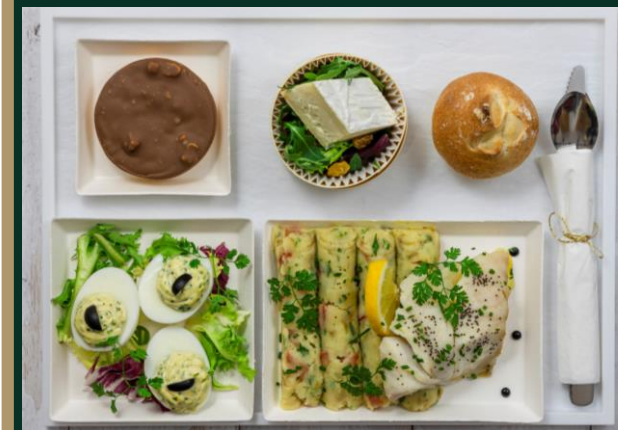
Rémoulade de Patate Douce & Cèleri, Thon Fumé

Frittata au Saumon et Fêta, Taboulé aux Herbes Fraîches

Yaourt Grec à l'Eau de Rose, Dattes & Miel

Allergènes : Gluten, Œuf, Poisson, Moutarde, Lactose, Sésame

Pensée



Œufs Mimosa aux Herbes

Filet de Lieu Noir, écrasé de Pomme de Terre condimentée aux Olives Vertes

Tartelette Chocolat & Cacahuètes Caramélisées

Allergènes : Gluten, Fruits à coque, Œuf, Poisson, Moutarde, Lait

Pour commander ou
demander un devis :
cliquez-ici !

Options

Couverts Inox : + 2,00€ HT
Vrai Verre : + 1,50€ HT
Sans Couvert : - 0,50€ HT

26,50€ HT

Entrée + Plat + Dessert + Pain + Couverts en bois

Fromage : + 3,00€ HT



Nos emballages sont en carton, fibre de canne et plastique recyclé afin de préserver l'environnement et garantir l'esthétique et l'hygiène de votre repas.

Plateaux Repas (Cuisinés pour être dégustés froids)

A commander la veille avant 14h

Astuce du Chef : Pour garantir des plateaux de qualité, nous travaillons uniquement des produits de saison, cuisinés le jour-même & faits maison

Cosmos



Carpaccio d'Artichaut, Vinaigrette au Sésame Noir et Magret Fumé

Cœur de Rumsteak de Bœuf & Caponata au Basilic

Flan Feuilleté à la Vanille de Madagascar

Allergènes : Sésame, Gluten, Fruits à coque, Œuf, Moutarde, Lactose, Soja, Cèleri

Bourrache



Royal de Carotte et Parmesan, Roquette & Balsamique

Saumon Prima Verra, Pistou de Basilic

Pavlova Mangue et Citron

Allergènes : Fruits à coque, Œuf, Lactose, Poisson

Agastache (Végétarien)



Composition de Légumes Confits & Caviar d'Aubergine

Veggie Burger
(Steak Végétal, Guacamole, Patate Douce condimentée)

Charlotte aux Fraises

Allergènes : Gluten, Sésame, Fruits à coque, Œuf, Moutarde, Lactose, Soja

Dalhia



Cake au Poisson, Mayonnaise au Curry

Poulet Coco & Riz aux Fruits Secs

Tartelette aux Framboises

Allergènes : Gluten, Fruits à coque, Œuf, Moutarde, Lactose

Pour commander ou
demander un devis :
cliquez-ici !

Options
Couverts Inox : + 2,00€ HT
Vrai Verre : + 1,50€ HT
Sans Couvert : - 0,50€ HT

29,50€ HT

Entrée + Plat + Dessert + Pain + Couverts en bois

Fromage : + 3,00€ HT



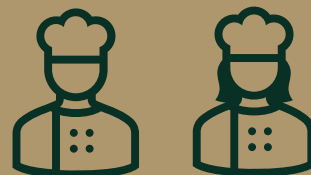
Nos emballages sont en carton, fibre de canne et plastique recyclé afin de préserver l'environnement et garantir l'esthétisme et l'hygiène de votre repas.

Le Plateau Repas « Chef » (Cuisinés pour être dégustés froids)

A commander la veille avant 14h

Astuce du Chef : Pour garantir des plateaux de qualité, nous travaillons uniquement des **produits de saison**, cuisinés le jour-même & faits maison

*Vous avez déjà goûté
tous nos plateaux-repas et faites
confiance à la créativité de nos chefs ?*



Forts de leur expérience et savoir-faire, nos chefs cuisiniers et pâtissiers vous concocteront un plateau-repas spécial, équilibré et gourmand.

Laissez-vous surprendre en nous indiquant vos **préférences alimentaires** entre Viande, Poisson ou Végétarien et éventuels allergènes puis nos équipes de production s'occuperont de ravir vos papilles !



Le Plateau du chef
- Viande -



Entrée du chef

Viande du jour et accompagnement du
chef

Dessert du chef

Le Plateau du chef
- Poisson -



Entrée du chef

Poisson du jour et accompagnement du
chef

Dessert du chef

Le Plateau du chef
- végétarien -



Entrée du chef

Plat végétarien du chef

Dessert du chef

Options

Couverts Inox : + 2,00€ HT
Vrai Verre : + 1,50€ HT
Sans Couvert : - 0,50€ HT

26,50€ HT

Entrée + Plat + Dessert + Pain + Couverts en bois

Fromage : + 3,00€ HT

Boissons :

Vittel 50cL : + 1,70€ HT
Badoit 33cL : + 1,70€ HT

Pour la pause café :

3 mini Cookies : + 3,60€ HT

*Pour commander ou
demander un devis :
cliquez-ici !*

Le Petit Déjeuner

A commander la veille avant 14h

Douceur :

3 Mini Viennoiseries

Croissant / Pain au Chocolat / Roulé Pistache Choco / Brioche

_____ 2,70€ HT / pers

Fruité :

2 Mini Viennoiseries

Croissant / Pain au Chocolat

1 Brochette de Fruits Frais

1 Jus de Fruits Pago 20cL

Orange / Mangue / Abricot / Fraise



Nos jus de fruits
« Kookabarra » sont
français, avec des
fruits issus d'une
récolte de proximité et
pressés à froids.

_____ 7,00€ HT / pers

Gourmand : (à partir de 10 personnes)

3 Mini Viennoiseries

Croissant / Pain au Chocolat / Roulé Pistache Choco

1 verre de Jus de Fruits Frais - « Kookabarra »

Orange / Pomme / Pamplemousse

Thermos de Café & Thé « Kusmi Tea »

(Reprise gracieuse des thermos le Mardi ou le Jeudi)

_____ 9,00€ HT / pers

Le Brunch

A commander 48h avant votre prestation

3 Mini Viennoiseries

*Croissant / Pain au Chocolat /
Roulé Pistache Choco*

1 Brochette de Fruits Frais

Saumon Fumé et Pain Brioché (75gr / personne)

*Saumon Fumé de Norvège, Citron, Sauce
Tzatziki*

1 verre de Jus de Fruits Frais - « Kookabarra »

Orange / Pomme / Pamplemousse

_____ 14,80€ HT / pers

Pour commander ou
demander un devis :
cliquez-ici !

Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne, Soft ? Du Matériel ? Rendez-vous à la page 17

En Dernière Minute

Appelez nous au 01.46.24.00.24
Sous réserve de notre tournée de livraison

Nous composons vos plateaux, cocktails et buffets en fonction de nos approvisionnements.

Faites nous part de vos préférences :
Poisson ou Viande ? Une intolérance ?
Une allergie ?

Astuce du Chef : Pour garantir des plateaux de qualité, nous travaillons uniquement des produits de saison, cuisinés le jour-même & faits maison

Boissons :

Vittel 50cl : + 1,70€ HT
Badoit 33cl : + 1,70€ HT

Pour la pause café :

3 mini Cookies : + 3,60€ HT

Pour commander en dernière minute : appelez-nous au
01 46 24 00 24

A partir de la veille après 14h :

Plateau Repas Dernière minute

29,50€ HT

Nous composons vos plateaux selon votre choix : viande, poisson ou végétarien

Entrée + Plat + Dessert + Couverts + Pain

Fromage : + 3,00€ HT

Options

Couverts Inox : + 2,00€ HT
Vrai Verre : + 1,50€ HT
Sans Couvert : - 0,50€ HT

A partir de la veille après 14h:

Cocktail 6 pièces salées + 3 pièces sucrées

17,80€ HT

Cocktail 8 pièces salées + 4 pièces sucrées

22,40€ HT

Cocktail 14 pièces salées + 6 pièces sucrées

38,35€ HT

Buffet 2 entrées + 2 plats + 2 accompagnements + fromage + 2 desserts

35,50€ HT

L'assortiment sera réalisé selon nos approvisionnements

Cocktail Apéritif – 6 pièces

A commander 48h avant votre prestation

Pour un événement d'environ 30 minutes à 1h – le cocktail apéritif accompagnera parfaitement vos courtes réunions ou conférences.

6 Pièces salées :

Navettes

Caviar d'Aubergine et Tomates Séchées

Chèvre au Miel et Fruits Secs

2 pièces / pers

Toasts Crior

Brandade de Poisson, Crevette

Thon, Œuf Brouillé, Poivron

2 pièces / pers

Brochettes

Bœuf, Pomme Grenaille et Sauce Tartare

Champignon Rôti et Saumon Fumé

2 pièces / pers

11,60€ HT / pers

*Pour commander ou
demander un devis :*

cliquez-ici !



Pause Sucrée

A commander 48h avant votre prestation

Après le repas pour le café ou une pause à tout moment de la journée.

3 Pièces sucrées :

Fours Secs

Mini Financier / Mini Fondant Chocolat / Mini Cannelé

3 pièces / pers

3,60€ HT / pers

Macarons

Assortiment de saveurs

3 pièces / pers

3,60€ HT / pers

*Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne, Soft ?
Du Matériel ? Rendez-vous à la page 17*

Cocktail Apéritif – 9 pièces

A commander 48h avant votre prestation

6 Pièces salées & 3 sucrées :

Salées :

Navettes

Caviar d'Aubergine et Tomates Séchées 🍷

Chèvre au Miel et Fruits Secs 🍷

2 pièces / pers

Toasts Crior

Brandade de Poisson, Crevette

Thon, Œuf Brouillé, Poivron

2 pièces / pers

Brochettes

Bœuf, Pomme Grenaille et Sauce Tartare

Champignon Rôti et Saumon Fumé

2 pièces / pers

Sucrées :

Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux

Assortiment de 3 pièces / pers

Ce cocktail apéritif composé d'une note sucrée sera celui qui conviendra pour vos réunions d'environ 1h ou un simple moment de détente entre collaborateurs.

Pour commander ou
demander un devis :
cliquez-ici !

_____ 15,50€ HT / pers

Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne, Soft ? Du Matériel ? Rendez-vous à la page 17



*Pour commander ou
demander un devis :*
cliquez-ici !

Afterwork - 12 pièces

A commander 48h avant votre prestation

8 Pièces salées & 4 sucrées :

Salées :

Navettes

Guacamole et Thon Fumé

Caviar d'Aubergine et Tomates Séchées 🍴

2 pièces / pers

Toasts Crior

Brandade de Poisson, Crevette

Thon, Œuf Brouillé, Poivron

2 pièces / pers

Brochettes

Mini Fromages 🍴

Ananas Caramélisé et magret fumé

Légumes Anti Pasti 🍴

2 pièces / pers

Canapés

Œuf de caille / Saumon Fumé /

Ecrevisses / Crevettes / Chèvre /

Mozzarella / Tomate Pesto 🍴

Boursin Concombre 🍴

2 pièces / pers

Nos navettes sont
des pains briochés
faits maison,
généreux et
réconfortants.



*Idéal pour partager un moment convivial
entre collaborateurs en fin de journée
pour une durée d'1h30 à 2h.*

Sucrées :

Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux

Assortiment de 2 pièces / pers

Macarons

Assortiment de saveurs

Assortiment de 2 pièces / pers

19,50€ HT / pers

Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne, Soft ? Du Matériel ? Rendez-vous à la page 17

Cocktail Déjeunatoire - 17 pièces

A commander 48h avant votre prestation

13 Pièces salées & 4 sucrées :

Salées :

Navettes

Guacamole et Thon fumé

Caviar d'aubergine et Tomates Séchées 🍀

Chèvre au Miel et Fruits Secs 🍀

3 pièces / pers

Brochettes

Bœuf, Pomme Grenaille et Sauce Tartare

Myrtille et Mozzarella au Comasio 🍀

Légumes Anti Pasti 🍀

3 pièces / pers

Roulés Wrap Végétariens 🍀

Pesto de Tomate Séché, Parmesan et Roquette

Tapenade de Carotte épicée, Olives Vertes et Légumes Confits

2 pièces / pers

Verrines

Tartare d'Artichaut et Magret Fumé

Comme un Avocado Toast 🍀

2 pièces / pers

Canapés

Œuf de Caille / Saumon Fumé /

Ecrevisses / Crevettes / Chèvre /

Mozzarella / Tomate Pesto / 🍀

Boursin Concombre 🍀

3 pièces / pers

Sucrées :

Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux

Assortiment de 2 pièces / pers

Macarons

Assortiment de saveurs

Assortiment de 2 pièces / pers

Pour un événement d'une durée d'environ 2h.

Chez Crior, nous
décortiquons nous-même
nos crevettes, cela assure
goût et qualité !



*Pour commander ou
demander un devis :*
cliquez-ici !

28,05€ HT / pers

Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne, Soft ? Du Matériel ? Rendez-vous à la page 17

Cocktail Dînatoire - 20 pièces

A commander 48h avant votre prestation

*Pour un événement d'une
durée d'environ 2h et plus.*

Les Toasts Crior sont à
l'image de nos valeurs,
pièces maîtresses
depuis 1986, ils se
veulent uniques et
raffinés.



14 Pièces salées & 6 sucrées :

Salées :

Navettes

Guacamole et Thon fumé

Caviar d'Aubergine et Tomates Séchées

Chèvre au Miel et Fruits Secs

3 pièces / pers

Brochettes

Champignon rôti et Saumon Fumé

Mini Fromages

Bœuf, Pomme Grenaille et Sauce Tartare

Légumes Anti Pasti

4 pièces / pers

Verrines

Tartare d'artichaut et Magret fumé

Comme un Avocado toast

1 pièce / pers

Toasts Crior

Serrano, Œuf de Caille poché

Brandade de poisson, Crevette

Thon, Œuf brouillé, Poivron

2 pièces / pers

Canapés

Œuf de caille / Saumon Fumé /

Ecrevisses / Crevettes / Chèvre /

Mozzarella / Tomate Pesto /

Boursin Concombre

4 pièces / pers

Sucrées :

Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux

Assortiment de 3 pièces / pers

Brochette de Fruits Frais

1 pièce / pers

Macarons

Assortiment de saveurs

Assortiment de 2 pièces / pers

Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne, Soft ? Du Matériel ? Rendez-vous à la page 17

*Pour commander ou
demander un devis :
cliquez-ici !*

33,35€ HT / pers

Pièces salées :

Cake Salé

Cake au Poisson

Cake aux Légumes et Graines de Pavot 🌿

2 tranches / pers

Pains Briochés

*Caviar d'Aubergine, Tomate Séchée,
copeaux de parmesan et Roquette* 🌿

Chèvre Frais aux Dattes, Miel et Magret fumé

1 pièce / pers

Salade

Salade Niçoise au Thon Fumé

Taboulé aux Légumes Frais 🌿

1 pièce / pers

Lunch

A commander 48h avant votre prestation

Pièces sucrées :

Desserts Individuels

Mousse aux Trois Chocolats

Charlotte aux Fraises

1 pièce / pers

_____ 19,90€ HT / pers

Transformez cette formule en déjeuner pratique à emporter,
conditionné sous forme de Lunch bag individuel
Supplément: 2,00€ HT / pers



Nos emballages sont en carton « non traité », en pulpe de canne à sucre ou en plastique recyclé translucide et hermétique. Cela permet au premier coup d'œil, de visualiser les produits avec gourmandise tout en garantissant une sécurité alimentaire irréprochable.

Pour commander ou
demander un devis :
cliquez-ici !



Entre le buffet et le
cocktail, notre Lunch se
veut gourmand et
convivial pour vous
accompagner lors d'un
déjeuner ou d'un dîner
professionnel

*Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne,
Soft ? Du Matériel ? Rendez-vous à la page 17*

*Pour commander ou
demander un devis :*
cliquez-ici !

Planches / Corbeilles

A commander 48h avant votre prestation

Planches : (servies avec Pain de Campagne)

Charcuterie :

*Jambon Rostello / Saucisson / Jambon Serrano
750gr - 10 pers en Apéritif*

49,00€ HT

Fromage :

*Comté AOP affiné / Chèvre Cendré / Brie
750gr - 10 pers en Apéritif*

54,00€ HT

Saumon Fumé :

*Saumon Fumé de Norvège, Citron, Beurre
750gr - 10 pers en Apéritif*

75,00€ HT

Corbeilles :

Fruits :

Fruits de Saison entiers

1,2Kg - pour env. 10 - 15 pers

33,00€ HT

Corbeille de Fruits Secs

0,5Kg - pour env. 10 pers

20,00€ HT

Légumes : (Servis avec Sauce Fromage Blanc & Epice)

Chou-Fleur - Radis - Carotte - Concombre - Poivron

1kg - pour env. 10-15 pers

59,80€ HT

Nos planches et corbeilles sont des produits qui
pourront venir compléter vos buffets et cocktails.
Commandées seules, elles se suffiront aussi pour
accompagner votre événement.



Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne, Soft ? Du Matériel ? Rendez-vous à la page 17

Buffets

(cuisinés pour être dégustés froids)

A commander 48h avant votre prestation

Fuchsia : A partir de 15 pers

Entrées :

Feuilletés au Saumon, Crème acidulée
Royal de Carotte au Parmesan et Roquette

Plats :

Lieu Noir Crème aux herbes
Effeillé de Bœuf Sauce Tartare

Accompagnements :

Taboulé aux Légumes Frais
Jardinière de Légumes

Plateau de Fromages

Desserts :

Flan Feuilleté à la Vanille de Madagascar
Mousse au Chocolat

Pain de Campagne

Allergènes :
Gluten, Sésame, Fruits à
coque, Œuf, Poisson,
Moutarde, Lactose,
Soja

31,50€ HT / pers

Nos Buffets sont portionnés pour
que chaque convive puisse
profiter de
l'ensemble des choix.



Pour commander ou
demandeur un devis :
cliquez-ici !

Begonia : A partir de 15 pers

Entrées :

Antipasti de Légumes
Cake au Poisson, Mayonnaise curry

Plats :

Croustillant de Poulet Sauce tartare
Bûchette de Saumon Crème aux herbes

Accompagnements :

Cellentani au Basilic
Wok de Légumes

Plateau de Fromages

Desserts :

Fondant au Chocolat, Crème Légère Vanillée
Salade de Fruits Frais

Pain de Campagne

Allergènes: Gluten, Œuf,
Lactose, Fruits à coque,
Poisson, Moutarde, Soja

31,50€ HT / pers

*Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne, Soft ?
Du Matériel ? Rendez-vous à la page 17*

En Cave

Vins Blancs* (75cL) : (1 bouteille pour 5 personnes)

Chardonnay, Côtes Catalanes I.G.P. 18,00€ HT

Sancerre Michel Laurent, Grande Réserve 35,00€ HT

Vins Rosés* (75cL) : (1 bouteille pour 5 personnes)

Côte de Provence, Estandon 22,00€ HT

Vins Rouges* (75cL) : (1 bouteille pour 5 personnes)

Brouilly - La Grande - Duboeuf 15,00€ HT

Lussac St. Emilion, La Croix St-Roc 22,00€ HT

Champagne* (75cL) : (1 bouteille pour 6 personnes)

Nicolas Feuillatte 35,00€ HT

Bière* :

1664 - Blonde 33cL (en verre perdu) 4,00€ HT

Pétillant* (75cL) : (1 bouteille pour 6 personnes)

Proseco 14,00€ HT

Pour commander ou
demandeur un devis :
cliquez-ici !

Nous consulter pour d'autres boissons

*Sous réserve de disponibilité

Boissons

Boissons Chaudes* (1L) : (inclus : Gobelet, Touillette, Sucre)

Thermos de Café (1 thermos pour 10 personnes) 15,00€ HT

Thermos de Thé (1 thermos pour 4 personnes) 15,00€ HT

Softs* :

Jus de Fruits frais pressé à froid (Kookabaraa) (pour 5 personnes)

Orange 1L : 6,00€ HT Ananas (1L) : 8,50€ HT

Pomme 1L : 7,00€ HT

Soda : (1,25L) (pour 10 personnes)

Coca Cola / Coca Cola Zéro / Schweppes Tonic (1,5L)
5,00€ HT

Evian (1,5L) (pour 5 personnes) 3,00€ HT

Badoit (1L) (pour 5 personnes) 3,00€ HT

Jus de Fruits Pago (20cL) 2,50€ HT

Matériel à usage unique

Gobelets Carton Jetables (x10) 1,65€ HT

Verres à Pied Jetables (x10) 3,50€ HT

Flûtes Jetables (x10) 5,70€ HT

Petites assiettes en fibre de canne (x10) 2,80€ HT

Nappe en papier épais (rouleau) 40,00€ HT

Sac de Glace (fourni avec un Bac Isotherme)
20Kg 58,00€ HT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

Cocktails artisanaux « à boire »

Pour compléter votre évènement avec une prestation «cocktail», Crior vous propose avec MXO, tous les talents d'un mixologue dans des flacons prêts à boire sec, ou allongé avec du tonic

Des recettes raffinées et artisanales,
réalisées avec des ingrédients
sélectionnés avec soin.



Le cocktail « Negroni » (frais et puissant) : à partir de 5 pers

- 10cL de Gin au Romarin et poivre, liqueur fruitée et Pineau des Charentes Rouge
- 10cL de Tonic

6,50€ HT / pers

Le cocktail « Cosmopolitain » (floral et acidulé) : à partir de 5 pers

- 10cL de Vodka infusée au poivron rouge, liqueur d'orange, infusion hibiscus et citron
- 10cL de Tonic

6,00€ HT / pers

Le cocktail « Pornstar Martini » (fruité et herbacé) : à partir de 5 pers

- 10cL de Vodka infusée au basilic, sirop vanille / passion, infusion de thé Darjeeling, citron
- 10cL de Tonic

6,00€ HT / pers

*Pour commander ou
demander un devis :
[cliquez-ici !](#)*



Autres Services

Matériel :

Véritable :

Nous travaillons en étroite collaboration avec la société Options qui est une référence dans son métier, pour la location du matériel lors de vos buffets, cocktails ou repas

Sur Demande

A usage unique:

Matériel en plastique recyclé ou en biodégradable pour vos buffets ou cocktails

Sur Demande

Prestations de service :

Maître d'Hôtel / Cuisinier / Serveur / Barman :

Sur Demande

Show :

Nos Partenaires :

Show Culinaire / Bar à Jus / Bar à cocktail

Magicien / Œnologue / Borne Photo / Décoration Florale

Sur Demande



pour Commander
ou
Nous Contacter

Utilisez le formulaire de contact sur notre site internet :

www.crior.fr/traiteur-pro

Ou les coordonnées suivantes :

Téléphone : 01 46 24 00 24

Mail : traiteur@crior.fr

Conditions Générales de Vente

Conditions Générales

Le seul fait de passer commande implique l'adhésion sans réserve de tout client aux présentes conditions générales. Crior se réserve le droit de faire évoluer les présentes conditions générales de vente ainsi que ses gammes de produits. La présente carte annule et remplace l'ensemble des cartes précédentes.

Produits Livrés

Les produits livrés doivent être conservés dans un endroit frais. Crior décline toute responsabilité dans le cas où les produits livrés ne seraient pas consommés dans les 3 heures après la livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée. Les photographies et illustrations présentées en ligne et sur nos brochures ne sont pas contractuelles.

Prix de Vente

Les prix peuvent être révisés à tout moment et sans préavis. Les prix facturés sont ceux en vigueur au jour de la commande. Ils sont assujettis au taux TVA applicable légalement en vigueur. Au cas où ce taux viendrait à être modifié, nos prix seraient révisés à due concurrence ; Toutes taxes ou charges nouvelles qui pourraient être créées ou modifiées entraîneraient le réajustement des prix.

Prise de commande

Toute commande doit être validée dernier délai la veille avant 14h. Au-delà la commande sera considérée comme de la dernière minute.

Annulation et Modification de Commande

Toute annulation ou modification de commande doit être confirmée par email, 48 heures avant. Toute annulation le jour même de votre commande ne pourra être prise en compte et fera l'objet d'une facturation intégrale.

Paiement

3 modes de paiement s'offrent à vous:
- Par Carte Bancaire à distance (Cartes acceptées: Carte Bleue, Visa, Master Card et American Express).

- Par chèque bancaire à réception de facture ou à la livraison à l'ordre de Crior.

- Par virement bancaire à réception de facture. (coordonnées bancaires présentes sur la facture)

Participation aux frais de livraison et Enlèvement (du Lundi au Vendredi)

Nos livraisons s'effectuent sur un créneau de 2 heures – vous pouvez également retirer directement vos commandes dans notre boutique de 9h30 à 17h.

Neuilly sur Seine : 17€HT
Colombes + Courbevoie + Levallois + Puteaux : 26€HT
La Défense + Paris Ouest (6e - 7e - 8e - 15e - 16e - 17e) + Banlieue Ouest: 32€HT
Paris Est / Nord / Sud : 45€HT
78 / 92 / 93 / 94 / 95 : Nous consulter

Pour livraison le Samedi et le Dimanche : nous consulter