



Traiteur pour les
Entreprises

Depuis 1976

La Carte

Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour même

Été 2023

De Juin à Septembre



Une Histoire

Depuis 1976, **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.

Nos **herbes** aromatiques, **fleurs** et **micropousses** sont cultivées par *Champerché* à **moins de 10 km de notre laboratoire.**

0 pesticide, 99% de consommation d'eau en moins



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>	<u>4</u>
<u>Petit Déjeuner / Brunch</u>	<u>7</u>
<u>Dernière Minute</u>	<u>8</u>
<u>Cocktail</u>	
<u>Apéritif : 6 pièces</u>	<u>9</u>
<u>Apéritif : 9 pièces</u>	<u>10</u>
<u>Afterwork: 12 pièces</u>	<u>11</u>
<u>Déjeunatoire : 17 pièces</u>	<u>12</u>
<u>Dinatoire : 20 pièces</u>	<u>13</u>
<u>Lunch</u>	<u>14</u>
<u>Planches / Corbeilles</u>	<u>17</u>
<u>Buffet</u>	<u>18</u>
<u>En cave</u>	<u>19</u>
<u>MXO cocktails</u>	<u>20</u>
<u>Autres Services</u>	<u>21</u>

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

Baltet



Eventail de Melon au Magret Fumé

Poulet Rôti, Orecchiette aux Pousses d'Epinards et Tomates Confites

Cheesecake Spéculoos, Coulis de Fraise

Allergènes : Gluten, Lactose, Œuf

Orlandine (Végétarien)



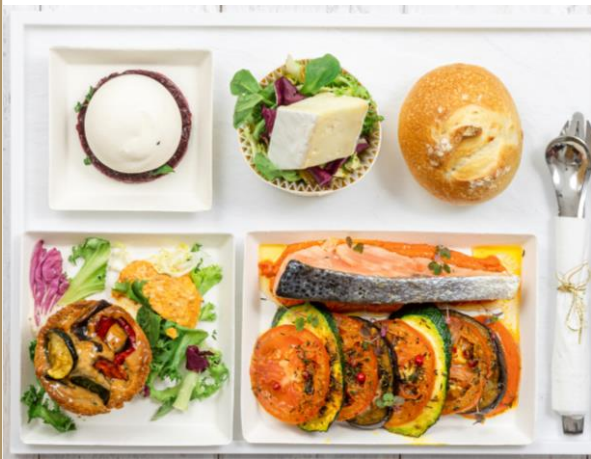
Pastèque Grillée, Fêta & Olives

Boulettes d'Aubergine, Taboulé Libanais, Sauce Ktipiti

Panna Cotta Infusée à Verveine Citronnelle, Compotée de Mirabelle

Allergènes : Gluten, Sésame, Œuf, Moutarde, Lactose

Venus



Muffin aux Légumes, Sauce Andalouse

Pavé de Saumon, Tian de Légumes et Crème de Poivrons

Pavlova Griottes & Basilic

Allergènes : Gluten, Œuf, Poisson, Moutarde, Lactose

Maura



Composition de Légumes Confits & Caviar d'Aubergine

Lieu Noir en Croûte d'Herbes, Pommes Rôties au four

Tarte Fine aux Abricots & Thym

Allergènes : Gluten, sésame, Fruits à coques, Œuf, Poisson, 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

26,50€ HT

Entrée + Plat + Dessert + Pain + Couverts en bois

Fromage : + 3,00€ HT



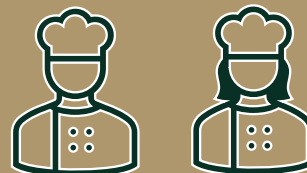
Toutes nos **herbes aromatiques**, **fleurs comestibles** & **micropousses** sont cultivées par **Champerché** à moins de 10 km de notre laboratoire. Découvrez leur savoir-faire en cliquant sur le globe

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

!

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

Pavie



Burratina, Compotée de Tomates & Roquette

Ballotine de Volaille au Soja, Julienne de Légumes Poêlée

Tartelette aux Framboises

Allergènes : Gluten, Sésame, Fruits à coques, Œuf, Lactose, Soja

Benoni



Smoothie Coco, Concombre, chèvre frais

Brochette de Saumon, Nouilles Sautées aux Légumes & Noisettes

Mini Beignets, Confit de Fraises & Myrtilles

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

Andromède



Salade Tahitienne (Avocat, Poisson & Concombre)

Effeillé de Bœuf, Caponata de légumes estivaux

Tartelette aux Fraises et Noix de Coco

Allergènes : Gluten, Sésame, Fruits à coques, Crustacés, Œuf, Poisson, Lactose, Cèleri

Jalousia (Végétarien)



Tomates d'Antan, Pesto de Petits Pois

Burger Végétarien, Mesclun (Galette de Carotte & Maïs, Sauce Ktipiti, Concombre)

Torta Caprese (Gâteau Italien Chocolat et Amandes - sans gluten)

Allergènes : Gluten, Sésame, Fruits à coque, Œuf, 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'esthétique et l'hygiène de votre repas.

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 verre de Jus de Fruits Frais - « Kookabarra »

Orange / Pomme / Pamplemousse

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



Pour commander ou
demandeur un devis :
cliquez-ici



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

Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne, Soft ? Du Matériel ? Rendez-vous à la page 19

(Photo non contractuelle : mais votre plateau sera aussi beau que celui-ci)

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

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

Entrée + Plat + Dessert + Couverts + Pain

Fromage : + 3,00€ HT

29,50€ 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

Tomate Caprese 🌿

Pastrami, Cheddar & Sauce Tartare

2 pièces / pers

Toasts Crior

Brandade de Poisson, Crevette

Thon, Œuf Brouillé, Poivron

2 pièces / pers

Brochettes

Poulet Teriyaki & Courgette

Tomate Cerise, Basilic et Bille de Mozzarella 🌿

2 pièces / pers

Pour commander ou
demandeur un devis :
clickez-ici

!

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



11,60€ HT / pers

Cocktail Apéritif – 9 pièces

A commander 48h avant votre prestation

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.

6 Pièces salées & 3 sucrées :

Salées :

Navettes

Rillettes de Thon au Basilic

Tomate Caprese 🌿

2 pièces / pers

Toasts Crior

Brandade de Poisson, Crevette

Œuf de Caille Poché, Guacamole 🌿

2 pièces / pers

Brochettes

Figue, Magret Fumé et Chèvre Frais

Anti Pasti de Légumes 🌿

2 pièces / pers

Sucrées :

Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux

Assortiment de 3 pièces / pers



Nous valorisons tous nos déchets. Les matières organiques sont collectées par **Les Alchimistes** pour être transformées en compost afin d'enrichir et fertiliser les sols

Pour commander ou
demandeur un devis :
clickez-ici

!

15,50€ HT / pers

Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne, Soft ? Du Matériel ? Rendez-vous aux pages 19 et 20



Afterwork - 12 pièces

A commander 48h avant votre prestation

8 Pièces salées & 4 sucrées :

Salées :

Navettes

*Pastrami, Cheddar & Sauce tartare
Rillettes de Thon au Basilic*
2 pièces / pers

Toasts Crior

*Brandade de Poisson, Crevette
Œuf de Caille Poché, Guacamole*
2 pièces / pers

Brochettes

*Tomate Cerise, Basilic et Bille de Mozzarella
Légumes Anti Pasti*
2 pièces / pers

Canapés

*Œuf de Caille / Saumon Fumé /
Ecrevisses / Crevettes / Chèvre /
Mozzarella / Tomate Pesto
Boursin Concombre*
2 pièces / pers

Sucrées :

Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux
Assortiment de 2 pièces / pers

Macarons

Assortiment de Saveurs
Assortiment de 2 pièces / pers

Pour commander ou
demander un devis :
cliquez-ici
!

19,50€ HT / pers

Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne, Soft ? Du Matériel ? Rendez-vous aux pages 19 et 20

Cocktail Déjeunatoire - 14 pièces

A commander 48h avant votre prestation

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

9 Pièces salées + 1 cocotte & 4 sucrées :

Salées :

Navettes

Pastrami, Cheddar & Sauce tartare

Rillettes de Thon au Basilic

Tomate Caprese 🌿

3 pièces / pers

Brochettes

Gambas Grillée, Tomate Cerise cuite au Miel

Poulet Teriyaki, Courgette

2 pièces / pers

Roulés Wrap Végétariens

Crème d'Avocat, Poivron Confit & Mesclun 🌿

Caviar d'Aubergine aux Tomates Confites & Roquette

2 pièces / pers

Cocottes à déguster froides:

Saumon Rôti, Caponata de Légumes au Basilic

Burratina, Compotée de Tomate et Brunoise de Courgette 🌿

1 pièce / pers

Canapés

Œuf de Caille / Saumon Fumé

Ecrevisses / Crevettes / Chèvre

Mozzarella / Tomate Pesto 🌿

Boursin Concombre 🌿

2 pièces / pers

Sucrées :

Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux

Assortiment de 2 pièces / pers

Macarons

Assortiment de Saveurs

Assortiment de 2 pièces / pers

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



Pour commander ou
demander un devis :
cliquez-ici



Vous souhaitez des boissons ? Café,
Champagne, Soft ? Du Matériel ?
Rendez-vous aux pages 19 et 20

28,00€ HT / pers



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 1976, ils se veulent uniques et raffinés.



14 Pièces salées & 6 sucrées :

Salées :

Navettes

Pastrami, Cheddar & Sauce Tartare

Rillettes de Thon au Basilic

Tomate Caprese

3 pièces / pers

Brochettes

Gambas Grillée, Tomate Cerise cuite au Miel

Figue, Magret Fumé et Chèvre Frais

Légumes Anti Pasti

Tomate Cerise, Basilic et Bille de Mozzarella

4 pièces / pers

Verrines

Tartare de Melon, Crème de Basilic et Pignons de Pin

Ecrevisses aux 1000 saveurs

1 pièce / pers

Toasts Crior

Œuf de Caille Poché, Guacamole

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 aux pages 19 et 20

Pour commander ou
demander un devis :

cliquez-ici



33,35€ HT / pers

Lunch Onyx

A commander 48h avant votre prestation

Pièces salées :

Cake Salé

Cake au Chèvre et Tomates Confités 🌿

Cake aux Légumes et Graines de Pavot 🌿

2 tranches / pers

Pain Brioché

Pastrami, Cheddar et Sauce Tartare

Rillettes de Thon au Basilic

1 pièce / pers

Salade

Salade de Tomates Cerises et Billes de Mozzarella 🌿

Taboulé aux Légumes Frais 🌿

1 pièce / pers

Pièce sucrée :

Dessert Individuel

Mousse Chocolat Traditionnelle

Trifle aux Fraises

1 pièce / pers

21,50€ 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**.

Transformez cette formule en déjeuner pratique à emporter, conditionné sous forme de **Lunch bag individuel**

Supplément: 2,00€ HT / pers

Pour commander ou demander un devis :

cliquez-ici

!

Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne, Soft ? Du Matériel ? Rendez-vous aux pages 19 et 20

Pièces salées :

Cake Salé

Cake au Poisson

Cake Roquette, Olives et Noix 🌱

2 tranches / pers

Pain Brioché

Tomate, Mozzarella et Pesto de Basilic 🌱

Poulet au Curry, Raisin de Corinthe et pommes

1 pièce / pers

Salade

Salade d'Orecchiettes aux Légumes d'été 🌱

Salade de Melon, Pastèque, Vinaigrette Menthe et Moutarde 🌱

1 pièce / pers



Nous valorisons tous nos déchets. Les matières organiques sont collectées par **Les Alchimistes** pour être transformées en compost afin d'enrichir et fertiliser les sols

Lunch Zéphyr

A commander 48h avant votre prestation

Pièce sucrée :

Dessert Individuel

Tiramisu aux Framboises

Panna Cotta infusée, Compotée de Mirabelles

1 pièce / pers

21,50€ HT / pers



Nous livrons tous nos produits dans un rayon de **5 km** autour de **Neuilly-sur-Seine**.

Cela permet de vous assurer un service **réactif** et de réduire notre **impact environnemental**.

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



*Pour commander ou
demander un devis :*
clickez-ici



Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne, Soft ? Du Matériel ? Rendez-vous aux pages 19 et 20

Planches Corbeilles

A commander 48h avant votre prestation



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

Pour commander ou
demander un devis :
cliquez-ici



Fromage

54,00€
HT



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

Mixte

52,00€
HT



*Assortiment de Fromage et Charcuterie
750gr - 10 pers en Apéritif*

Légumes

59,80€
HT



*Assortiment de Légumes coupés en
bâtonnets à plonger dans la sauce
10 pers en Apéritif*

Saumon Fumé

75,00€
HT



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

Charcuterie

49,00€
HT



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

Melon Garni

15,00€
HT



*Billes de Melon & Pastèque à déguster
entre Collègues
5 pers en Apéritif*

Planches Corbeilles

A commander 48h avant votre prestation



Toutes nos herbes aromatiques,
fleurs comestibles &
Micropousses sont cultivées par
Champerché à moins de 10 km
de notre laboratoire.

Découvrez leur savoir-faire en
cliquant sur le globe

Pour commander ou
demandeur un devis :

cliquez-ici



Coffret Bonbons

32,00€
HT



Assortiment de Bonbons - 1kg à partager

Coffret Macarons

36,00€
HT



*Assortiment de Saveurs pour plaire à toutes
& tous*

21 unités

Fruits Coupés

55,00€
HT



*Fruits de Saison Coupés
1,5Kg - pour env. 10 - 15 pers*

Coffret Fours Secs

36,00€
HT



*Assortiment de Cookie, Fondant, Cannelé et
autres Spécialités Sucrées*

30 unités

Buffets

(cuisinés pour être dégustés froids)

A commander 48h avant votre prestation

Vésuve : A partir de 15 pers

Entrées :

Cake au chèvre et Tomate Séchée, Sauce Andalouse

Eventail de Melon & Magret Fumé

Plats :

Lieu Noir Sauce Ktipiti

Filet de Poulet Rôti Sauce Tartare

Accompagnements :

Taboulé aux Légumes Frais

Wok de Légumes

Plateau de Fromages

Desserts :

Torta Caprese (gâteau italien au chocolat et amande)

Trifle aux Fraises

Pain de Campagne

31,50€ HT / pers

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



Pour commander ou
demander un devis :
cliquez-ici



Coraline : A partir de 15 pers

Entrées :

Salade de Tomates d'antan, Pesto de Petits Pois

Pastèque Grillée, Fêta, Pignons et Olives, Vinaigrette Moutarde et Menthe

Plats :

Ballotine de Volaille Crème épicée

Bûchette de Saumon Sauce tzatziki

Accompagnements :

Orecchiettes aux tomates confites

Tian de Légumes

Plateau de Fromages

Desserts :

Tarte Fine Abricot et Thym

Mousse au Chocolat

Pain de Campagne

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

31,50€ HT / pers

Vous souhaitez des boissons ? Café, Champagne, Soft ?
Du Matériel ? Rendez-vous aux pages 19 et 20

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

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

Pack buffet (verre - couvert - couvert de service) 4,00€ HT / pers

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

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

Pour commander ou
demander un devis :

cliquez-ici



Cocktails artisanaux « à boire »

Pour **compléter** votre événement 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

7,30€ 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

7,00€ 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

7,00€ 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.

Paieement

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

Livraison le jour même : + 50%

Pour livraison le Samedi et le Dimanche : nous consulter