



**Traiteur pour les entreprises**  
Depuis 1976

**LA CARTE**

**PRINTEMPS 2024**

Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

# NOS ENGAGEMENTS



Traiteur pour les entreprises  
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour



### 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.**



### Un Acteur local

La boutique et le laboratoire sont à Neuilly-sur-Seine. Nos clients se situent dans un **rayon de 5 km**, cela nous permet de **limiter notre impact environnemental** et de **garantir une réactivité** auprès d'eux.

Tout notre pain est frais et réalisé par notre voisin Boulanger.

Nos déchets organiques sont valorisés en composte par **les Alchimistes.**



### Une équipe

Nous sommes aussi fervents défenseurs **de la mixité**. Ainsi nos équipes sont constituées d'hommes et de femmes de différentes expertises et expériences. Cet équilibre **garantit une innovation maîtrisée** sur l'ensemble de nos offres et produits.



### Nos produits

Nos valeurs se traduisent dans nos engagements au quotidien. Nous **cuisinons le jour**, des **produits frais, faits maison** pour tous vos **plateaux repas, buffets, cocktails et petits-déjeuners.**





# Sommaire :

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| <u>Petit Déjeuner</u>           | 5  |
| <u>Plateau Repas</u>            | 7  |
| <u>Dernière Minute</u>          | 11 |
| <u>Cocktail</u>                 | 12 |
| <u>Finger Food</u>              | 17 |
| <u>Buffet</u>                   | 21 |
| <u>En Cave</u>                  | 23 |
| <u>Services Complémentaires</u> | 26 |



# PETIT DEJEUNER



Traiteur pour les entreprises  
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

# Petit Déjeuner

A commander la veille avant 14h



La pâte à Brioche est la grande **spécialité de Crior**. Pour vos Petits Déjeuners, **surprenez vos équipes** avec nos Roulés Pistache Choco et nos brioches au sucre.

**Allergènes** : Gluten, fruits à Coque, Lactose, Oeuf



## Douceur

### 3 Mini Viennoiseries Assorties

Croissant / Pain au Chocolat / Roulé Pistache Choco / Brioche

3,00€ HT

## Gourmand (à partir de 10 personnes)

### 3 Mini Viennoiseries Assorties

Croissant / Pain au Chocolat / Roulé Pistache Choco / Brioche

### 1 Verre de Jus de Fruits - "Kookabarra"

Orange / Pomme / Ananas

### Thermos de Café & Thé "Kusmi Tea"

(Reprise gracieuse des thermos le **Mardi** ou le **Jeudi**)

10,50€ HT

## Plaisir

### 1 Mini Viennoiserie Assortie

Roulé Pistache Choco / Brioche

### 1 Petit Pain, Beurre individuel

### 1 Brochette de Fruits Frais

5,50€ HT

## Fruité

### 2 Mini Viennoiseries Assorties

Roulé Pistache Choco / Brioche

### 1 Verre de Jus de Fruits - "Kookabarra"

Orange / Pomme / Pamplemousse

### 1 Brochette de Fruits Frais

9,00€ HT

Pour  
Commander ou  
demander un  
devis :  
**CLIQUEZ-ICI**

Vous souhaitez des **boissons**  
? **Café, Soft** ? Du Matériel ?  
Cliquez ici pour découvrir nos  
offres



# PLATEAU REPAS



Traiteur pour les entreprises  
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

# Plateau Repas

A commander la veille avant 14h



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

(Cuisinés pour être dégustés froids)



## ALPINE

Carpaccio d'Artichaut, Vinaigrette Au Sésame Noir & Magret Fumé

Boulettes de Boeuf, Sauce Tzatziki, Taboulé Libanais

Composition autour de l'Agrume et Coco : Crème Citron et Coco, Meringue, Crumble, Pamplemousse Rose

**Allergènes :** Gluten, Sésame, Fruits à coque, Œuf, Lactose



## CARMIN

Beignets de Légumes Indiens, Crème de Carotte

Brochette de Saumon & Lieu, Sauce Vierge à la Tomate Confite, Poireaux au Naturel

Le Chocolat (Brownies, Caramel, Ganache Montée Chocolat et Noisettes)

**Allergènes :** Gluten, fruits à Coque, Œuf, Poisson, Lactose



## SARDA

Muffin Courgette, Chèvre et Menthe, Sauce Tzatziki

Tortellini Epinard & Ricotta, Légumes Confits

Pavlova aux Framboises

**Allergènes :** Gluten, Œuf, Lactose

Pour  
Commander ou  
demander un  
devis :  
**CLIQUEZ-ICI**



## JOLLY

Feuilleté Au Saumon Frais, Crème Acidulée & Mesclun

Filet de Poulet, Crème de Maïs, Patates Douces Rôties

Moelleux Aux Amandes, Compotée d'Abricot Vanillée

**Allergènes :** Gluten, Fruits à coque, Œuf, Poisson, Lactose

Vous souhaitez des **boissons**  
? **Café, Champagne, Soft** ? Du  
Matériel ? Cliquez ici pour  
découvrir nos offres

## 26,50€ HT

Entrée + Plat + Dessert + Pain + Couverts en Bois

Fromage : +4,00€ HT

### Options :

Couverts Inox : 2.00€ HT  
Vrai Verre : + 1.50€ HT  
Sans Couvert : -0.50€ HT

# Plateau Repas

A commander la veille avant 14h



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

(Cuisinés pour être dégustés froids)



## DAIKON

Asperges Vertes Au Naturel, Sauce Mousseline & Noisettes Torréfiées

Pakoras de Légumes, Mousseline de Carottes & Herbes Fraîches

Suprêmes d'Orange Parfumées à la Fleur de Géranium, Crème Légère de Pignon de Pin

**Allergènes :** Gluten, fruits à Coque, Œuf, Moutarde, Sésame, Soja, Lactose



## GOURNAY

Boulgour Aux Noisettes, Fêta & Abricots

Croustillant de Poulet, Sauce Pesto, Tortellini Aux Légumes Confits

Tartelette Emery : Tartelette Crème d'Amande, Crème Légère Infusée à l'Orge & Praliné Au Sarrasin

**Allergènes :** Gluten, fruits à Coque, Lactose, Oeuf



## BAMBA

Ravioles Aux Asperges, Bouillon Thaï

Pavé de Saumon, Beurre Blanc, Mousseline de Petits Pois

Ananas Rôti à la Coriandre

**Allergènes :** Gluten, Soja, Œuf, Poisson, Lactose, Sulfite



## MISATO

Oeuf Poché, Crème Clamart

Condimentée Aux Tomates Confites

Effeillé de Veau, Caponata de Légumes Au Balsamique Réduit

Mille-Feuille Au Sésame Noir et Citron

**Allergènes :** Gluten, Sésame, Fruits à coque, Œuf, Lactose

Pour  
Commander ou  
demander un  
devis :  
[CLIQUEZ-ICI](#)

Vous souhaitez des **boissons**  
? **Café, Champagne, Soft** ? Du  
Matériel ? Cliquez ici pour  
découvrir nos offres 

## 29,50€ HT

Entrée + Plat + Dessert + Pain + Couverts en Bois

Fromage : +4,00€ HT

### Options :

Couverts Inox : 2.00€ HT

Vrai Verre : + 1.50€ HT

Sans Couvert : -0.50€ HT

# Le Plateau "Chef"

(Cuisinés pour être dégustés froids)

Délai de commande : la veille avant 14h

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

Laissez-vous surprendre en nous indiquant **vos préférences alimentaires** entre Viande, Poisson ou Végétarien et éventuels allergènes.

Pour  
Commander ou  
demander un  
devis :  
**CLIQUEZ-ICI**

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

Nous composons vos plateaux selon votre choix : **Viande, Poisson** ou **Végétarien**

**26,50€ HT**

Entrée + Plat + Dessert + Pain + Couverts en Bois

**Fromage : +4,00€ HT**

# En Dernière Minute



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

Appelez nous au **01.46.24.00.24** -  
Sous réserve de faisabilité

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 ?



Pour Commander  
en Dernière  
Minute : Appelez  
nous au  
**01.46.24.00.24**

A partir de la veille après 14h

## Plateaux Repas

Nous composons vos plateaux selon votre choix : **Viande, Poisson ou Végétarien**

Entrée + Plat + Dessert + Couverts + Pain

29,50€ HT

## Cocktail

Nous composons votre cocktail selon la quantité de pièces que vous désirez et selon nos disponibilités

6 salées + 3 Sucrées \_\_\_\_\_ 17,80€ HT

8 salées + 4 Sucrées \_\_\_\_\_ 22,40€ HT

14 salées + 6 Sucrées \_\_\_\_\_ 38,70€ HT

## Buffet

Nous composons votre buffet selon la disponibilité de nos produits

2 Entrée + 2 Plat + Fromage + 2 Dessert

35,50€ HT

Vous souhaitez des **boissons**  
? **Café, Champagne, Soft** ? Du  
Matériel ? Cliquez ici pour  
découvrir nos offres

# COCKTAIL



Traiteur pour les entreprises  
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

# Cocktail Apéritif

A commander 48h avant votre réception



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

Pour un événement d'environ 30 minutes à 1h – nos cocktails apéritifs accompagneront parfaitement vos courtes réunions ou conférences.

## 6 Pièces Salées :

### Navettes

Caviar d'Aubergine Aux Tomates Séchées   
Chèvre Frais Aux Fruits Secs 

2 pièces / pers

### Toast Crior

Brandade de Poisson, Crevette  
Thon, Œuf Brouillé, Poivron

2 pièces / pers

### Brochettes

Légumes Anti Pasti   
Artichaut confit & Saumon fumé

2 pièces / pers

11,60€ HT

Pour  
Commander ou  
demander un  
devis :  
**CLIQUEZ-ICI** 

## 6 Pièces Salées & 3 Sucrées :

### Salée :

### Navettes

Rillettes de Saumon  
Chèvre Frais Aux Fruits Secs 

2 pièces / pers

### Toast Crior

Brandade de Poisson, Crevette  
Œuf de Caille Poché, Guacamole 

2 pièces / pers

### Brochettes

Poulet Teriyaki, Courgette & Menthe  
Crevette Mangue & Menthe

2 pièces / pers

### Sucrée :

### Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux

3 pièces / pers

15,50€ HT



Vous souhaitez des **boissons**  
? **Café, Champagne, Soft** ? Du  
Matériel ? Cliquez ici pour  
découvrir nos offres 

# Cocktail Afterwork 11 pièces

A commander 48h avant votre réception



Les **Toasts Crior** sont à l'image de nos valeurs, pièces maîtresses depuis 1976, ils se veulent uniques et raffinés.



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

## 8 Pièces Salées & 3 Sucrées :

### Salée :

#### Navettes

Rillettes de Saumon

Chèvre Frais Aux Fruits Secs 

2 pièces / pers

#### Toast Crior

Brandade de Poisson, Crevette

Œuf de Caille Poché, Guacamole 

2 pièces / pers

#### Brochettes

Poulet Teriyaki, Courgette & Menthe

Légumes Anti Pasti 

2 pièces / pers

#### Canapés

Œuf de Caille / Saumon Fumé /

Thon Guacamole / Crevettes / Chèvre, Miel, Noix /

Tomate cerisette / Tapenade Poivron Boursin

Concombre

2 pièces / pers

### Sucrée :

#### Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux

2 pièces / pers

#### Brochette de 4 Fruits Frais

1 pièce / pers

19,50€ HT

Pour  
[Commander ou  
demander un  
devis :](#)  
[CLIQUEZ-ICI](#)

Vous souhaitez des **boissons**  
? [Café, Champagne, Soft](#) ? Du  
Matériel ? [Cliquez ici pour  
découvrir nos offres](#) 

# Cocktail Déjeunatoire

14 pièces



Sur chaque cocktail vous retrouverez un **chevalet décoré** pour poser le détail des pièces

A commander 48h avant votre réception

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

## 9 Pièces Salées + 1 Cocotte & 4 Sucrées :

### Salée :

#### Navettes

Rillettes de Saumon

Chèvre Frais Aux Fruits Secs

2 pièces / pers

#### Brochettes

Poulet Teriyaki, Courgette & Menthe

Myrtille Mozzarella & Gomasio

2 pièces / pers

#### Canapés

Œuf de Caille / Saumon Fumé /

Thon Guacamole / Crevettes / Chèvre, Miel, Noix /

Tomate cerisette / Tapenade Poivrons Boursin

Concombre

3 pièces / pers

#### Roulés Wrap Végétariens

Caviar d'Aubergine & Tomates Séchées

Tapenade de Carotte, Olives et Légumes Confits

2 pièces / pers

#### Cocotte à déguster froides :

Caponata & Pavé de saumon

Œuf Poché, Crème Clamart, Tomates Confites

1 pièce / pers

### Sucrée :

#### Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux

2 pièces / pers

#### Macarons

Assortiment de Saveurs

2 pièces / pers

28,50€ HT

Pour  
Commander ou  
demander un  
devis :  
**CLIQUEZ-ICI**

Vous souhaitez des **boissons**  
? **Café, Champagne, Soft** ? Du  
Matériel ? Cliquez ici pour  
découvrir nos offres

# Cocktail Dinatoire

A commander 48h avant votre réception

20 pièces



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.

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



## 14 Pièces Salées & 6 Sucrées :

### Salée :

#### Navettes

Caviar d'Aubergine Aux Tomates Séchées   
Rillettes de Saumon

2 pièces / pers

#### Brochettes

Artichaut confit & Saumon fumé  
Crevette Mangue & Menthe  
Mini Fromages   
Myrtille Mozzarella & Gomasio 

4 pièces / pers

#### Canapés

Œuf de Caille / Saumon Fumé /  
Thon Guacamole / Crevettes / Chèvre, Miel, Noix /  
Tomate cerisette / Tapenade Poivrons Boursin  
Concombre

4 pièces / pers

#### Verrines

Artichauts & Magret Fumé  
Œufs Mimosa Aux Œufs de Truite

1 pièce / pers

#### Toast Crior

Brandade de Poisson, Crevette  
Thon, Œuf Brouillé, Poivron  
Œuf de Caille Poché, Guacamole

3 pièces / pers

### Sucrée :

#### Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux

2 pièces / pers

#### Macarons

Assortiment de Saveurs

3 pièces / pers

#### Brochette de 4 Fruits Frais

1 pièce / pers

33,80€ HT

Pour  
Commander ou  
demander un  
devis :  
**CLIQUEZ-ICI**

Vous souhaitez des **boissons**  
? **Café, Champagne, Soft** ? Du  
Matériel ? Cliquez ici pour  
découvrir nos offres 

# FINGER FOOD



Traiteur pour les entreprises  
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

# Lunch



A commander 48h avant votre réception

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**

## FLAMBOYANT

### Cake Salé

Asperge Verte, Olive Noire & Roquette   
Poisson à l'Indienne

2 tranches / pers

### Pain Brioché

Légumes Confits, Pesto & Mozzarella   
Effeillé de Veau, Mayonnaise Aux Capres

1 pièce / pers

### Salade

Boulgour, Abricot, Fêta & Noisette  
Œuf poché, Crème Clamart, Tomates Confitées

1 pièce / pers

### Dessert Individuel

Panna Cotta Pistache et Confit Framboise  
Mousse Fromage Blanc Citronné & Confit Exotique

1 pièce / pers

22,50€ HT

## GAUDRY

### Cake Salé

Poulet, Moutarde à l'Ancienne, Comté  
Courgette, Chèvre & Menthe

2 tranches / pers

### Pain Brioché

Chèvre Frais, Datte & Magret Fumé  
Caviar d'Aubergine, Tomates Séchées et Copeaux de Parmesan

1 pièce / pers

### Salade

Taboulé Libanais  
Tortellini Ricotta Epinard aux Légumes Confits

1 pièce / pers

### Dessert Individuel

Mousse Au Chocolat & Brisures de Noisettes  
Suprêmes d'Orange, Fleur de Géranium, Pignon de Pin

1 pièce / pers

22,50€ HT

Vous souhaitez des **boissons**  
? **Café, Champagne, Soft** ? Du  
Matériel ? Cliquez ici pour  
découvrir nos offres

# Planche & Corbeille



Tous nos déchets  
organiques sont valorisés en  
composte par les Alchimistes

A commander la veille avant 14h

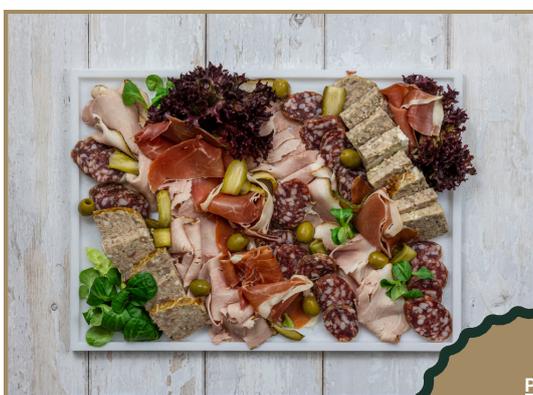


## Fromage

Assortiment de Fromages :

Comté AOP affiné / Chèvre Cendré / Brie  
Pain de Campagne  
750gr – 10 pers en Apéritif

58,00€ HT



## Charcuterie

Assortiment de Charcuterie :

Jambon Rostello / Saucisson / Jambon Serrano  
Pain de Campagne

750gr – 10 pers en Apéritif

52,00€ HT

Pour  
Commander ou  
demandeur un  
devis :  
**CLIQUEZ-ICI**



## Légumes

Assortiment de Légumes coupés en bâtonnets à  
plonger dans la sauce fromage blanc, ciboulette

10 pers en Apéritif

59,80€ HT



## Saumon Fumé

Saumon Fumé de Norvège, Citron, Beurre, Pain de  
Campagne

750gr – 10 pers en Apéritif

80,00€ HT

Vous souhaitez des boissons  
? Café, Champagne, Soft ? Du  
Matériel ? Cliquez ici pour  
découvrir nos offres



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

# Planche & Corbeille



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

A commander la veille avant 14h



## Fruits Coupés

Fruits de Saison Coupés

1,5Kg - pour env. 10 -15 pers

65,00€ HT



## Cookies

Assortiment de Cookies :

2 Cookies Pistache, Chocolat Blanc  
2 Cookies Chocolat au Lait, Cacahuète Caramélisé  
2 Cookies Chocolat Noir

22,00€ HT



## Fours Secs

Assortiment de Petits Biscuits  
Mini Cake, Mini Sablé, Mini Cookie..

30 unités

36,00€ HT



## Bonbons

Assortiment de Bonbons

1kg à partager

36,00€ HT

Pour  
Commander ou  
demander un  
devis :  
[CLIQUEZ-ICI](#)



## Macarons

Assortiment de Saveurs pour plaire à toutes & tous

21 unités

42,00€ HT

Vous souhaitez des **boissons**  
? **Café, Champagne, Soft** ? Du  
Matériel ? Cliquez ici pour  
découvrir nos offres

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

# BUFFET



Traiteur pour les entreprises  
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

# Buffet

(Cuisinés pour être dégustés froids)

A commander 48h avant votre réception



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



## RAXE

### Entrée

Carpaccio d'Artichaut, *Vinaigrette au Sésame*  
Cake Courgette, Menthe & Fêta 🌿

### Plat

Croustillant de Poulet, *Mayonnaise Aux Tomates Séchées*  
Pavé de Saumon, *Huile Vierge à la Thai*

### Accompagnement

Taboulé Libanais 🌿  
Patates Douces Rôties 🌿

### Assortiments de Fromages

### Dessert

Biscuit Financier, Crème Pralinée & Noisettes  
Mousse Fromage Blanc Citronné & Confit Exotique

### Pain de Campagne

31,50€ HT

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

## VILI

### Entrée

Boulogour aux noisettes, abricots et fêta 🌿  
Cake aux asperges verte, olives et roquette *sauce fromage blanc citronné aux herbes*

### Plat

Boulette de Bœuf, *Sauce Tomate*  
Filet de lieu, *Beurre Blanc*

### Accompagnement 🌿

Cellentini Au Basilic  
Caponata de Légumes

### Assortiments de Fromages

### Dessert

Mousse Au Chocolat  
Moelleux Aux Abricots

### Pain de Campagne

31,50€ HT

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

Pour  
Commander ou  
demander un  
devis :  
[CLIQUEZ-ICI](#)

Vous souhaitez des **boissons**  
? **Café, Champagne, Soft** ? Du  
Matériel ? Cliquez ici pour  
découvrir nos offres 🌟

# BOISSON - MATERIEL



Traiteur pour les entreprises  
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

# Boisson & Matériel

A commander 48h avant votre réception



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.



## Vin & Pétillant : (1 bouteille pour 6 personnes)

### Vin Blanc :

|  |           |
|--|-----------|
| Chardonnay, Côtes Catalanes I.G.P. (75cL)      | 18,00€ HT |
| Sancerre Michel Laurent, Grande Réserve (75cL) | 35,00€ HT |

### Vin Rosé :

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| Côtes de Provence, Estandon (75cL) | 22,00€ HT |
|------------------------------------|-----------|

### Vin Rouge :

|   |           |
|---|-----------|
| Brouilly, La Grande, Duboeuf (75cL)       | 15,00€ HT |
| Lussac St Emilion, La Croix St-Roc (75cL) | 22,00€ HT |

### Pétillant :

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| Champagne - Nicolas Feuillate (75cL) | 39,00€ HT |
| Proseco (75cL)                       | 14,00€ HT |

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| 1664 - Blonde (33cL Verre perdu) | 4,00€ HT |
|----------------------------------|----------|

## Soft :

### Boisson Chaude :

|   |           |
|---|-----------|
| Thermos de Café (1 thermos pour 10 personnes) | 15,00€ HT |
| Thermos de Thé (1 thermos pour 4 personnes)   | 15,00€ HT |

### Jus, Soda, Eau :

|  |          |
|--|----------|
| Jus de Fruits Pressé à froid Kookabarra : (1L)           |          |
| Orange / Ananas / Pomme / Pamplemousse                   | 8,50€ HT |
| Jus de fruits Pago (20cL)                                | 2,50€ HT |
| Soda :   |          |
| Coca Cola (1,25L) / Coca Zero (1,25L) / Schweppes (1,5L) | 5,00€ HT |
| Eau :  |          |
| Evian (1,5L) / Badoit (1L)                               | 3,00€ HT |

## Matériel à Usage Unique :

|  |                 |
|--|-----------------|
| Gobelet en carton (x10)  | 1,65€ HT        |
| Verres à Pied en plastique (x10)                                 | 3,50€ HT        |
| Flûtes en plastique (x10)  | 5,70€ HT        |
| Petites assiettes en fibre de canne (x10)                        | 2,80€ HT        |
| Pack Buffet (Assiettes - Verre - Couverts - Couverts de Service) | 4,00€ HT / pers |
| Nappe en papier épais (25 m)                                     | 40,00€ HT       |
| Sac de Glace - 10kg - Bac Isotherme (40 personnes)               | 40,00€ HT       |

Pour  
Commander ou  
demander un  
devis :  
**CLIQUEZ-ICI**

# Boissons & Matériel

A commander 72h avant votre réception



## Cocktails Alcoolisés Artisanaux :

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** secs ou allongés avec du tonic

**Negroni** : un cocktail frais et puissant à partir de 5 pers

Gin Au Romarin et Poivre, Liqueur Fruitée, Pineau des Charentes Rouge et Tonic

\_\_\_\_\_ **6,00€ HT / pers**

**Cosmopolitain** :

Vodka Infusée Au Poivron Rouge, Liqueur d'Orange, Infusion Hibiscus, Citron et Tonic

\_\_\_\_\_ **4,92€ HT / pers**

**Pornstar Martini** :

Vodka Infusée Au Basilic, Sirop Vanille, Thé Darjeeling, Citron et Tonic

\_\_\_\_\_ **4,92€ HT / pers**



## Cocktails Non-Alcoolisés Artisanaux :

Pour faire de votre évènement un moment unique, découvrez **OSCO, un assemblage de verjus et de plantes** qui, mélangé à du tonic se transforme en un cocktail de caractère.

**Trinquiez l'esprit léger, 0,0% d'alcool pour 100% de plaisir**

**O'sco Tonic**

O'sco Original (Frais, Méridional & Amer) et Tonic pour 10 personnes

\_\_\_\_\_ **3,51€ HT / pers**

**Red Spritz**

O'sco Rouge Ardent (Fruité, Gourmand & Epicé) et Tonic pour 10 personnes

\_\_\_\_\_ **3,54€ HT**



## Signature florale

Pour apporter une touche florale à votre réception, nous vous présentons le travail des **Ateliers Ouchamp**. Spécialiste des fleurs stabilisées, nous avons construit ensemble des bouquets « éternels » qui sublimeront le buffet de votre évènement

Le petit Bouquet \_\_\_\_\_ **75,00€ HT**

Le grand Bouquet \_\_\_\_\_ **100,00€ HT**

Les fleurs stabilisées sont des fleurs naturelles mais dont le processus de vieillissement a été stoppé en remplaçant la sève par une solution organique. Cela leur permet de garder leur apparence de fleurs fraîches sans jamais faner et sans avoir besoin d'entretien ni d'eau. Cette solution végétale naturelle et 100% biodégradable permet aux végétaux de conserver leur aspect frais et leur souplesse de manière durable.

Pour  
Commander ou  
demander un  
devis :  
**CLIQUEZ-ICI**



# Services Complémentaires



## Matériel de Location :

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

## Prestataire de Service :

Pour vos réceptions, nous faisons intervenir des professionnels avec qui nous travaillons en toute confiance depuis longtemps. Ils sauront vous écouter et vous conseiller pour une parfaite réalisation de votre évènement.

**Maître d'Hôtel / Cuisinier / Serveur / Barman**

### Sur Demande

## Show :

Nos Partenaires :

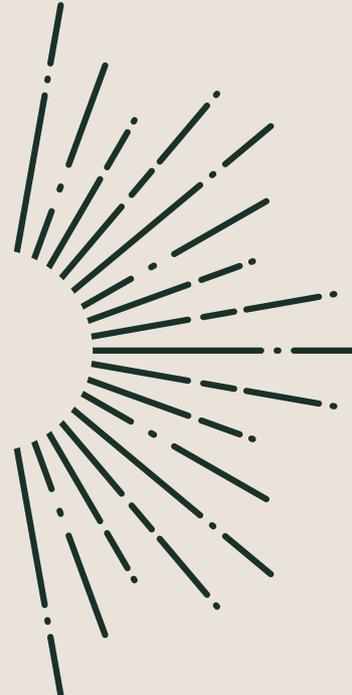
Show Culinaire / Bar à Jus / Bar à cocktail  
Magicien / Œnologue / Borne Photo / Décoration  
Florale

### Sur Demande

Vous souhaitez des **boissons**  
? **Café, Champagne, Soft** ? Du  
Matériel ? Cliquez ici pour  
découvrir nos offres 

Pour  
Commander ou  
demander un  
devis :  
**CLIQUEZ-ICI** 

# CONTACT



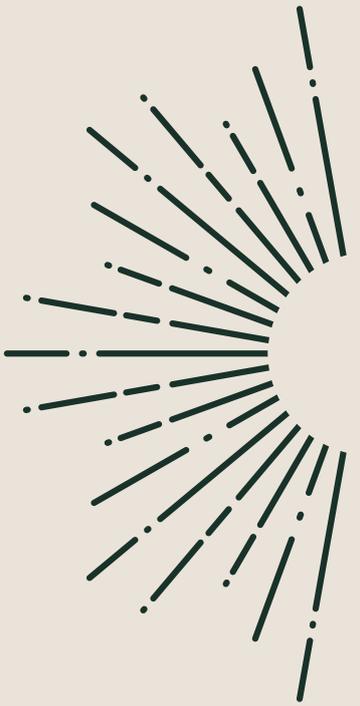
**Formulaire de commande :**  
**[cliquez ici](#)**

**Site Internet : [www.crior.fr](http://www.crior.fr)**

**Téléphone : 01 46 24 00 24**

**Mail : [traiteur@crior.fr](mailto:traiteur@crior.fr)**

**Service ouvert du Lundi au  
Vendredi de 8h30 à 17h30**



**Traiteur pour les entreprises**  
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

# 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.

Toute commande supérieure à 1.000€ ht devra faire l'objet du règlement d'un acompte de 30% par virement ou carte bancaire via un lien électronique afin de valider la commande.

## 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.

## Paie ment

3 modes de paiement s'offrent à vous:

- Par Carte Bancaire à distance (Cartes acceptées: Carte Bleue, Visa, Master Card et American Express) – Lien électronique ;
- 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).

## Livraison et Enlèvement

Nos livraisons de petits déjeuners s'effectuent sur un créneau de 30 minutes pour les petits déjeuners, d'une heure pour toute autre prestation. Vous pouvez également retirer directement vos commandes en boutique de 9h30 à 17h.

La participation aux frais de livraison du lundi au vendredi de 7h à 18h s'élève à :

17€HT : Neuilly-sur-Seine

26€HT : Colombes + Courbevoie + Levallois + Puteaux + Nanterre + Rueil + Suresnes + Bois Colombes

32€HT : La Défense + Paris Ouest (6e - 7e - 8e - 15e - 16e - 17e) + Banlieue Ouest

45€HT : Paris Est / Nord / Sud

55€HT : Banlieue Est

Autres : Nous consulter

Commande de dernière minute, livraison le jour même : + 50%

Pour livraison le samedi et le dimanche : nous consulter

Le client s'engage à transmettre les informations les plus exactes pour réaliser la livraison. Toute information erronée engendrant des retards de livraison sur nos tournées donneront lieu à la facturation de frais de livraison supplémentaires

Créneaux de livraison : le client nous confirme un créneau de 30 minutes ou 1 heure selon la prestation et doit s'engager à réceptionner la livraison ou à restituer du matériel sur ce créneau. En cas d'absence, la commande qui n'aura pu être remise au client dans le créneau prévu sera facturée dans son intégralité. Toutefois, en fonction de nos possibilités, elle pourra être reportée en fin de tournée. La reprise de matériel (thermos par exemple) se fait à une date confirmée avec le client. En cas d'absence, le matériel sera facturé aux conditions prévues lors de la validation de la commande.

